

# ぱれっと

4

2024 April  
vol.284

安心と信頼のくらしの良品  
エコープマーク品

はなやか中央店がパワーアップします!!

農を担う  
黄二ノ農家 久保 恵嗣 さん  
牧石地区……………10ページ

今月の折り込み 2024年4月号カタログショッピングチラシ ほか

# 岡山県内人気の エコープマーク品ベスト20

- 1位 米こうじの甘酒 125ml
- 2位 らっきょう酢 1.8L
- 3位 紙管なしロールシングル 130m×6ロール
- 4位 こめ油 1500g
- 5位 なす漬の素 (浅漬用) 240g (30g×8袋)
- 6位 カレー中辛 200g
- 7位 ほめられ酢 1L
- 8位 きゅうり漬の素 (ごましょうゆ味) 150g (25g×6袋)
- 9位 わかくさティッシュ詰替用 250W×8パック入り
- 10位 上白糖 1kg
- 11位 農協牛乳キャラメル 200g
- 12位 ほめられ酢 300ml
- 13位 こめ油 750g
- 14位 ごまあへの素 (国産十六雑穀使用) 50g
- 15位 紙管なしロール長巻タイプシングル 250m×4ロール
- 16位 紙管なしロール長巻タイプダブル 125m×4ロール
- 17位 米酢 1.8L
- 18位 しょうゆにしき (こいくち) 1.8L
- 19位 ソフトちり紙 2000枚
- 20位 らっきょう酢 1L



国産のお米を100%使用した、粒なしタイプのすっきりとした自然な甘さの飲みやすい甘酒です。お米を米こうじの酵素で発酵させて甘みを出しており、アルコール分が入っていないため、子どもから大人まで幅広く楽しむことができます。伝統的な甘酒を夏は冷やして、冬は温めてお楽しみください。



国産米で作られた穀物酢に美味しく味つけ、「料理もわたしもほめられたい」そんな思いで名付けられた調味酢です。柔らかな酸味ですっぱいものが苦手な方や、お子さまにも大好評です。「かけたり」「つけたり」「まぜたり」で酢の物、ピクルス、マリネと、おいしく時短で作れます。

## 4月から新発売

### 黒酢de黒糖シークワーサー味【6倍濃縮】



岡山県産の有機玄米黒酢と沖縄県産のサトウキビが原料の黒糖とシークワーサーの果汁をおいしくブレンドし、すっきりとした酸味のおいしい黒酢ドリンクです。

#### こだわり

お酢は、1年以上熟成した有機玄米黒酢を使用し、うま味成分が豊富で芳醇な味わいが特徴です。国産原料を最優先に使用し、カルシウムを配合しました。

### 国産米の原料を使ったハンドクリーム



玄米麴から抽出した化粧品原料アスペルエキスゴールド配合。角質層まで浸透し、肌キメ整うツヤ肌へと導きます。

#### こだわり

さらっと使えて手になじみます。麴発酵成分と、ミネラル、ビタミン、アミノ酸などのうまい美肌成分でみずみずしく柔らかな肌を守ります。

## エコープマーク品ってなに？

エコープマーク品は開発以来、約50年を超える永きにわたって、組合員・利用者の皆さまにご愛用をいただいている、JAグループのプライベートブランドです。

エコープとは、エー (A)は農業：Agricultureの頭文字 (エー：A)、コープ (COOP)は協同：Cooperativeの頭4文字 (コープ：COOP)の組み合わせから成り立ちます。

エコープマーク品は開発にあたり、

- ①組合員や利用者の皆さまのご意見を反映し、JAの特色を活かした商品の開発。
- ②JAグループによる品質保証によって、安心して使える商品の開発。
- ③協同の力の発揮によって有利な品質・価格を実現する商品の開発。

の3つの指針を掲げています。

現在、食品・日用品・衣料品など、1000規格弱のエコープマーク品があり、JA、Aコープ店舗、農産物直売所等で取扱っております。



安心と信頼のくらしの良品  
エコープマーク品

## エコープマーク品の4つの特徴

### 1 国内産原材料の優先使用

エコープマーク品は、安全・安心な国内産の原材料を優先的に使用しています。原材料についても独自の基準を設け、主原料が国産100%であるもののみ「国産愛用マーク」を表示するようにしています。このマークはエコープマーク品だけのオリジナルマークです。



### 3 地球環境にやさしい

エコープマーク品は、環境に優しい商品の開発を重要なポイントとして位置づけています。また、すでに開発した商品についても、環境への負荷を考慮して見直しを進めています。

### 2 安全・健康に配慮した品質基準

食品添加物は摂取低減を基本として使用しています。安全性に疑いのあるもの、不必要なものは使用していません。商品特性上やむを得ず使用する時は必要最低限に抑えています。

### 4 JAグループが品質を保証

商品管理部門が調査や点検を実施した工場生産します。原料のトレーサビリティも正しく行われているか確認します。

### このマークの商品が目印 /



「JAらしさ」を表す、自然・緑・人 (協同組合の理念)などをモチーフにデザインされています。

※Aコープのマークやロゴは、JA全農が商標登録しています。

## エコープマーク品が気になった方は、こちらで\*お買い求めできます

- はなやか中央店 岡山市北区大供表町4-5 TEL: 086-226-1077
- はなやか東店 岡山市東区西大寺松崎159-3 TEL: 086-944-8788
- はなやか津高店 岡山市北区横井上793-1 TEL: 086-294-2096
- はなやか一宮店 岡山市北区芳賀1288-5 TEL: 086-286-0040
- はなやか瀬戸内店 瀬戸内市邑久町豊原101-1 TEL: 0869-22-0714
- はなやか牛窓店 瀬戸内市牛窓町牛窓3911-44 TEL: 0869-34-4500
- 味彩館Aコープ西大寺店 岡山市東区西大寺中野388-2 TEL: 086-943-1711
- 味彩館Aコープたかまつ店 岡山市北区高松141-1 TEL: 086-287-6671

\*一部取扱のない商品もございます。ご了承ください。

## はなやか中央店がパワーアップします!!



リニューアルに向けて改修中のはなやか中央店は、生産者にとってより出荷のしやすい形態になり、棚と棚との間隔を広げて、ゆったりと買い物ができるように生まれ変わります。さらに活気のある店舗を目指し、旬の農産物が一目見てわかるよう売り場づくりに努めます。

4月のおすすめは、スナップエンドウ、キヌサヤ、アラスカなどの豆類や、様々な種類のイチゴやフキノトウ、タラの芽、ワラビなどの山菜。春を彩る岡山の旬の農産物をぜひご堪能ください。店長一押しのおすすめのスナップエンドウは、ハリがあり、さやがふっくらとした鮮やかな緑色のものがおすすめです。さっと塩ゆでし、マヨネーズと和えると手軽においしく食べられます。

パワーアップした中央店にスタッフ一同心よりお待ちしております。



### 古賀店長おすすめのエコープマーク品

キムチ漬の素(浅漬用)  
好きな野菜を袋に入れて一晩漬けこむと、翌朝には完成します。  
ピリッとした辛さがやみつきになる、お気に入りの商品です。



## エコープマーク品を使ったレシピをご紹介します

### 材料(4人分)

きゅうり漬の素(ごましょうゆ味)..... 1袋 人参..... 1/2本  
豚肉(ロース/とんかつ用など)..... 300g~400g ビーマン..... 3個(色種類あれば)  
玉ねぎ..... 1個 片栗粉..... 少々  
こめ油..... 適量

### 作り方

- ① 豚肉に下味(きゅうり漬小さじ1)・片栗粉をつけてポリ袋に10分寝かせる。
- ② 野菜を食べやすい大きさ(2センチ四方目安)に切る。
- ③ 豚肉と野菜をフライパンで炒めます。最初に豚肉を炒め、半分ほど火が通りましたら野菜を投入する。
- ④ 最後に、味付けに「きゅうり漬の素」をかけて最後に良く混ぜる。お皿に盛って完成。

### きゅうり漬でお手軽! 酢豚



### ミニトマトのコンポート(シークワサー風味)



### 材料(4人分)

ミニトマト..... 300g  
飲む黒酢deシークワサー(6倍濃縮)..... 大さじ4  
飲む黒酢deシークワサー(6倍濃縮)◎仕上げ..... 大さじ1

### 作り方

- ① ミニトマトはヘタを取り湯むきにする。
- ② ミニトマトと飲む黒酢deシークワサー(6倍濃縮)大さじ3を鍋に入れて火にかける。
- ③ 沸騰したら中火にし、時々混ぜながら3分煮て火を止める。
- ④ ◎仕上げ用を大さじ1入れて粗熱を取り、冷蔵庫で冷やして完成。

### 材料(底面縦8cm×横5cm×高さ3.5cmのアルミ型4コ分)

バナナ(皮なし/正味量)..... 180g ◎米粉(製菓用)..... 60g  
きび砂糖..... 40g ◎ベーキングパウダー..... 小さじ1(4g)  
溶き卵(Mサイズ)..... 1個 ◎重曹..... 小さじ1/2(2g)  
ラム酒..... 小さじ1 ◎塩..... ひとつまみ  
アーモンドプードル..... 30g ☆バナナ(5mmスライス)..... 2枚(85~90g)  
こめ油..... 30g ☆ラム酒(マリネ用)..... 小さじ1/2  
ミックスマツ(素焼き)..... 25g

### 作り方

- ① バナナはボウルに入れ、電子レンジで加熱する。【600w 2分】泡だて器でつぶしながら、ふんわりとなるまで混ぜる。
- ② ①が温かいうちにきび砂糖を加えて混ぜる。砂糖のざらつきがなくなれば溶き卵を数回に分けて混ぜ、ラム酒も加える。
- ③ こめ油を少しずつ混ぜ込む。アーモンドプードルをふるい入れてよく混ぜ、◎も加えて粉気がなくなるまで混ぜる。
- ④ ③を型に4等分に分け入れて空気を抜き、合わせた☆とマツを生地差し込むように飾る。予熱したオーブンで焼く。  
【180℃ 25分~】※お使いの機器に合わせて温度・時間は調節する。
- ⑤ 竹串を差し、生の生地がつかなければ取り出して冷まして完成。

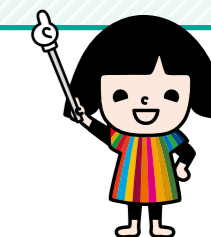


### 米粉で♪モチふわ!! バナナ&ナッツケーキ



### RSK山陽放送(月~金) 18:50~

毎月第4水曜日の笑味ちゃん天気予報では、エコープマーク品を使ったレシピを紹介しています。ぜひ、チェックしてみてください。



# 食べておいしいと言っていたける 黄ニラをつくり続ける

**久保 恵嗣さん** 牧石地区：黄ニラ農家

「くぼ けいじ」  
昭和41年生まれ。JA岡山黄ニラ部会 JA岡山青壮年部  
趣味は、車とバイク。大事なことは「ネバーギブアップ（諦めない）」。



鮮やかな黄色と上品な香り

黄ニラは日光を遮るために黒いシートで覆っておく「遮光栽培」という特殊な方法で栽培します。一年を通じて生産しているので季節によつて、温度、水の管理や肥料の与え方などを変えないと出来ない、

### — 苦労する点 —

黄ニラは日光を遮るために黒いシートで覆っておく「遮光栽培」という特殊な方法で栽培します。一年を通じて生産しているので季節によつて、温度、水の管理や肥料の与え方などを変えないと出来ない、

### 聞き手：JA岡山広報担当



黄ニラの魅力を知ってもらいたい



一本一本丁寧に選別します

2月21日、牧石地区の久保恵嗣さんにお話を伺いました。

## 150年以上の歴史ある産地

### — 就農したきっかけは —

家は代々農家で、この地区で大根やニンジンといった根菜類と、冬の時期に黄ニラを栽培していました。私が会社に勤めていた頃、両親は根菜を辞めて黄ニラを栽培していました。

いずれは農業をするだろうと思っていたのですが、10年前に母が亡くな

り、父が一人で農業をするようになってから、150年以上も前から栽培されている黄ニラを無くすわけにはいかないと就農しました。

### — 農業を始めてからは —

会社の休みに少し手伝う程度でしたから、まったく未経験で、父の指導で少しずつ覚えていきました。

就農した時は、約30坪で黄ニラを栽培していました。とにかく収量を増やそうと、父には反対されましたが、作付けした分だけ、たくさん収穫できると思いい、栽培面積を広げていきました。

しかしながら黄ニラは、種を植えてから収穫、出荷するまでほとんどが手作業で行うため、大変手間がかかり、管理不足となつて、収量増加につながりませんでした。

### — 苦労する点 —

黄ニラは日光を遮るために黒いシートで覆っておく「遮光栽培」という特殊な方法で栽培します。一年を通じて生産しているので季節によつて、温度、水の管理や肥料の与え方などを変えないと出来ない、

とても難しい野菜です。大変な作業があるから良いものが出来たら嬉しいです。

### — 楽しさ —

収穫の時、黒いシートを開けた瞬間です。大きさと太さのバランスが揃って成長した姿と、鮮やかな黄色が目に入った時は「やったな」と思います。それと、何より香りが特別です。

## 研究を続ける

### — 今後の抱負は —

黄ニラは、岡山を代表する農産物なので、この産地の歴史を100年、200年後と継続していかねければならないと思っています。

部会員が一丸となり、研究して生産量の拡大を図つて、新たに就農する人を増やしたいです。そのためには、おいしいと言っていたける黄ニラを作り続けることです。ぜひ食べていただきたいです。

## 野菜(インゲンマメ)

夏の味覚、インゲンマメを栽培しましょう！



営農部指導課 祇園 将人

4月になり、色々な夏野菜の栽培計画を立てている頃だと思えます。キュウリ・トマト・ピーマン等の夏野菜の苗の定植はもう少し暖かくなった4月下旬〜5月上旬に行いましょう。それより早い時期に植える場合は、トンネルや苗キャップ等での保温が必要になります。今月は4月上・中旬から播種ができるインゲンマメについて説明します。

### ●インゲンマメについて

原産地は中南米の1年草で、10℃以下の低温になると生育がとまり、30℃以上の高温になるとさやがつかなくなる15〜25℃が生育適温の野菜です。種類も丸さや・平さやでつるあり種やつるなし種があります。つるあり種を栽培する場合には支柱やネットが必要ですが、最初はしゃがんで収穫を行います。

## 花き(ハナトウガラシ)

秋の着色を  
楽しみに！



営農部指導課 中川 雄一

●ハナトウガラシ(切り花)  
形の面白いトウガラシの果実が秋になるとカラフルに色づいてアレンジなどに重宝します。熟す前は黒っぽくなるもの、未熟な緑がかわいいものもあります。観賞するのは果実なので、比較的長く楽しめます。  
花言葉は「旧友」「嫉妬」「雅味」「辛辣」「生命力」「悪夢が覚めた」などと個性的です。

### ●生育特性など

観賞用のトウガラシですから生育特性は食用トウガラシと同様です。  
高温を好み、発芽適温が25〜30℃、生育適温は20〜25℃です。寒さに弱く、霜に遭うと枯れることもあります。日照を好み、日当たりがいいほど着果がよくなりますが、茂りやすくなるから、茂り過ぎると着果が悪くなりますから、肥料が効き過ぎないように注意が必要です。  
土壌はピーマンなどと同じように中性〜弱酸性で、排水・通気性のよい地力のあるところが適します。

### ●品種(資料4)

●コニカル  
オレンジ、レッド、イエロー、ホワイトがあり、直径1.5程のかわいいたまごの果実が、頂点にまとまって着きます。比較的栽培しやすく、着

す。途中からは立ったまま収穫ができるようになりつるなし種では大きな支柱やネットは必要ありませんが、収穫はしゃがんでの作業になります。

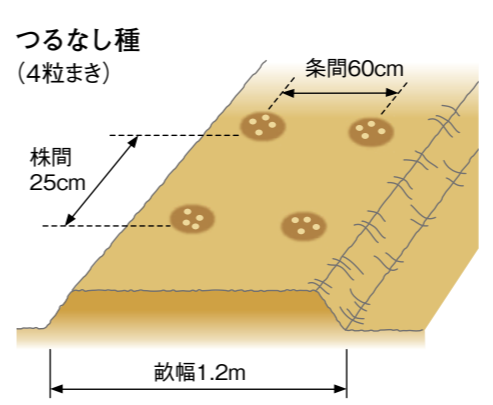
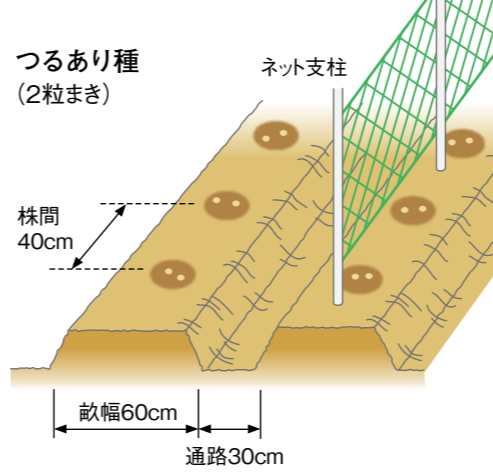
### ●畑の準備

マメ科の野菜なので連作を嫌います。3年位は栽培してない所を選びます。種をまく約2週間前に、10平方メートルあたり堆肥約30kg、石灰約1.5kg、その1週間後にJ A岡山専用有機肥料等を約1.5kg施用し、深く耕しましょう。畝立てはつるあり、つるなしで異なるので(資料1)を参考にしてください。

### ●播種

つるあり種は1条播きで1カ所2粒、つるなし種は2条播きで4粒播いていきます。後で間引くので種は少し

### 資料1 畝づくり



離して播いておきます。覆土は2程度種が見えないように覆います。あまり覆土が薄いと(資料2)のようになりますので注意が必要です。

### ●間引き

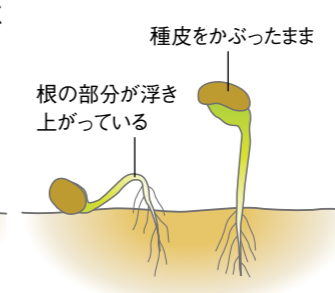
本葉2枚になると間引きを行います。つるあり種では1カ所1本に、つるなし種では1カ所2本に間引きします(資料3)。同時に軽く畝の表面をかき混ぜるように土寄せを行ってください。そうすることで倒伏軽減と除草の効果があります。

### ●支柱立て・追肥

つるあり種は背が高くなるので支柱を立て180cm前後のネットを張る必要があります。ネットを張ったつるが偏らないよう均等になるように誘引します。ネットの先端まで伸びたら摘心しましょう。

### 資料2 種播きの注意点

覆土が薄いと、根の部分が浮き上がったり、種皮をかぶったまま発芽して子葉が開かなくなってしまう

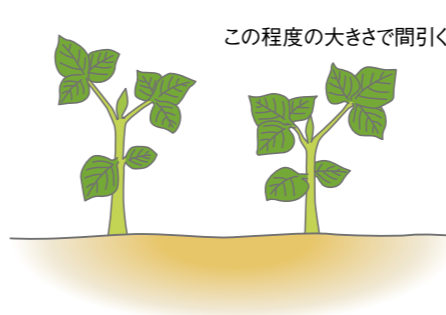


### ●収穫

追肥はつるあり種なら開花始めから10日後位に10平方メートルあたりJ A岡山専用有機肥料等を約0.6kg畝の端に施用します。2週間後に同量施用してください。つるなし種なら開花始めに同量を1回施用してください。

### 資料3 間引き

つるあり種は1カ所1本、つるなし種は1カ所2本に間引き



### ●摘心ほか

コニカルは無摘心ですが、コニカルは15〜20cm、スモールハンズは20〜25cmで摘心して側枝を5本ほど伸ばしてあとは摘み取ります。  
無摘心では、最初に着花したところから次第で側枝は摘み取ります。ある程度着果したら、遅れて着く上位の果実は枝ごと切り取ります。過剰にならない程度に適宜追肥をして草勢を維持します。

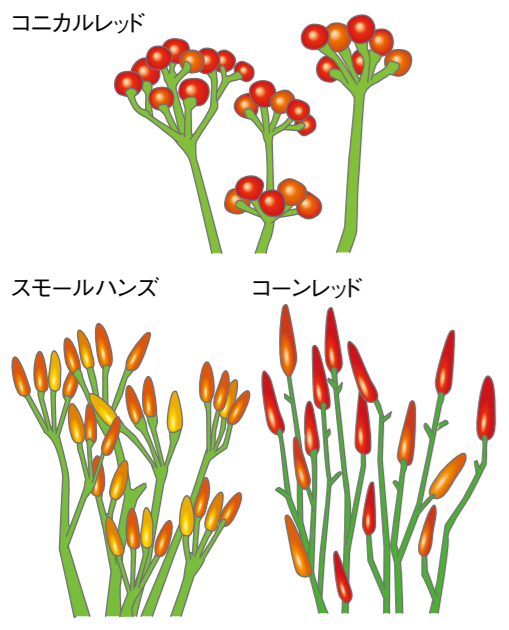
### ●切り花

着色が進みすぎると老化してしわができるので、5〜7割程度着色したら収穫します。葉はすべて摘み取ります。

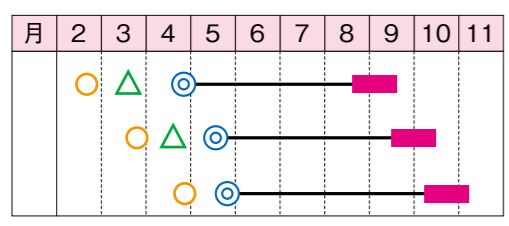
### ●病害虫対策(資料6)

食用の品種より耐病性は強いようですが、アブラムシ、アザミウマ、カメムシ、ヨトウムシ、斑点病などトウガラシやピーマンに発生する病害虫に注意しましょう。

### 資料4 切り花用品種の例



### 資料5 およその栽培時期と着色の例



○は種 △移植 ◎定植 ■発色、切り花  
※育苗中も適温を確保しましょう。

### 資料6 花き類登録のある薬剤の例

区分	薬剤名	適用(対象病害虫)
殺虫剤	オルトラン粒剤	アブラムシ類、アザミウマ類、ヨトウムシ類
	スタークル顆粒水溶剤	アブラムシ類、コナジラミ類
	アフーム乳剤	アザミウマ類、オオタバコガ、ヨトウムシ類
	アディオン乳剤	アブラムシ類、ヨトウムシ類、カメムシ類
殺菌剤	ダコニール1000	うどんこ病、斑点病

# 果樹(モモ・ナシ・ブドウ)

確実な授粉作業を行います



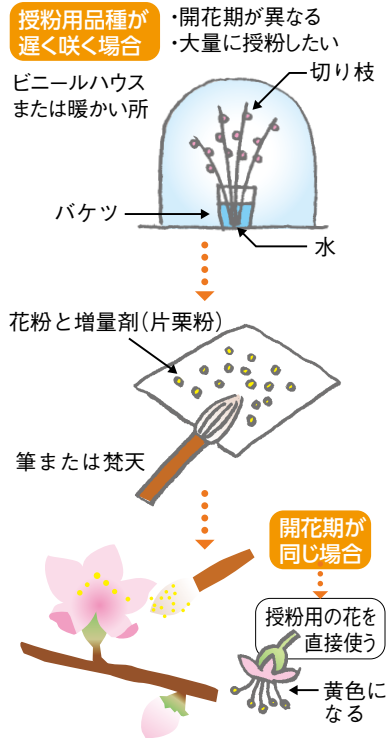
営農部指導課 武田 祐一

4月は気温の上昇とともに、果樹は発芽や展葉を迎えます。貯蔵養分を無駄に使わないためにも日々の管理が大切な時期となります。  
 今月はモモやナシ等の授粉作業及びブドウなどの芽かき作業の時期となります。

## ●授粉の目的と必要性

果樹にはブドウ、モモ、ミカンのように1品種で結実する種類(自家和合性)とナシ、リンゴ、スモモのように異なる品種の花粉が無いと結実しない品種(自家不和合性)があります。  
 従って、ナシ、スモモ、リンゴ、オウトウなどでは、異なる2品種以上を植栽するか、授粉専用品種を植えて授粉作業を行います。また、モモでも花粉の無い品種(おかやま夢白桃、川中島白桃など)では授粉が必要で、ナシやスモモなどでは異なる品種があっても相性が悪いことがあるので注意が必要です。他品種の花粉をもらわないと

## 資料7 授粉の方法



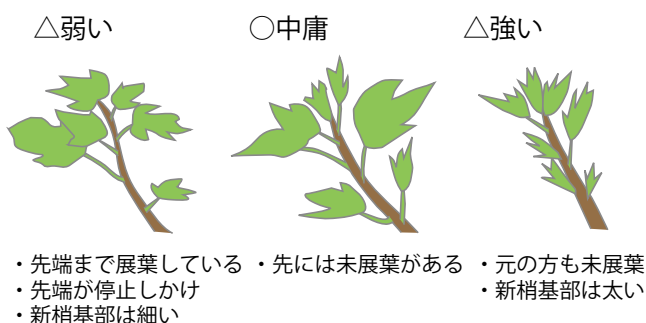
## 資料8 モモの品種と花粉の有無

品目	花粉のある品種
モモ	加納岩白桃
	白鳳
	清水白桃
	白麗
	紅清水
	ゴールドエンピーチなど
	花粉のない品種
	おかやま夢白桃
	白桃
	浅間白桃
大和白桃	
川中島白桃など	

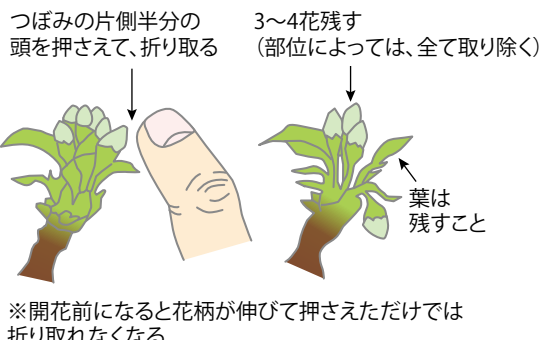
## 資料9 ナシの授粉和合性

品種	花粉品種
幸水	二十世紀、豊水
豊水	二十世紀、幸水
二十世紀	幸水、豊水
新高	二十世紀、新星
愛宕	豊水、新星

## 資料11 ブドウの展葉期ごろの樹勢判断



## 資料10 ナシの摘蕾の方法



## ●人工授粉の方法について

人工授粉は、満開前の晴天日に行いますが、確実に行うことで種子が入り果形が整い、肥大も促進されます。  
 方法としては、受粉樹の雄しべが開花している状態(黄色い花粉がふく)で、毛はたきや梵天を利用して授粉する方法や開花の時期が合えば花を摘み取り、結実樹の花に直接授粉する方法があります。開花の遅い受粉樹の場合は、小枝を切除し、直射日光の当たらない暖かい部屋でバケツに水差しておけば開花が早まり開花期を合わせることができ、授粉の時期は、朝露が乾き、温度が高くなる9時ごろから午後4時ごろまでに行います。4~5分咲きごろと8分咲きごろと2回行うと結実が安定します。また、開花期が天候不順が続く場合は授粉回数(10分咲き)を増やしましょう。授粉後、3時間以内に降雨があると花粉が流れるので、再度授粉が必要となります。  
 必要となります。授粉したての花を摘み取り、直接花同士で授粉させる指頭授粉と、

## ●初期生育の促進について

①摘花の実施  
 モモ(3月中旬までに摘蕾します。十分な場合は摘花で対応)やナシでは、開花期に余分な花を摘むことで新梢の伸長や果実肥大を促進できます。主に上向きの花を主体に、ナシは(資料10)の方法に従い実施しましょう。  
 ナシでは、随時不要な芽が出てくるので、主枝や亜主枝の背面(上芽)や枝の切り口付近は特に注意し、除去しましょう。  
 ②芽かきの実施  
 ブドウでは、向きの悪い芽や勢いよく生ずる芽や不要な芽をかいで、残った芽の生育を揃えます。樹の勢いが弱い場合は早めに、強い場合は遅くします。亜主枝の片側に25%程度の間隔に結果枝を均等に配置していきます(資料11)。  
 ●病害虫防除  
 春先の発芽、開花時期が天候不順になるとモモ灰星病や縮葉病、ナシ黒星病、赤星病など病気が多発し、温暖な

結実しない場合は混植します。木が小さい時は虫媒や風媒でも受粉されませんが、木が大きく育ったり条件が悪いと受粉されないので人工授粉を行う必要があります。キウイフルーツでは雌雄異株となっているので、雌雄の株が必要で(資料7、8、9)。

棒の先端に直径2cm程度の梵天や毛筆などを用いて、増量剤で2倍程度に希釈した粗花粉を花につける棒授粉などがあります。  
 ②指頭授粉では摘み取った1花で20~30%授粉できます。棒授粉では梵天に粗花粉を1回付けると60%授粉、80%授粉が可能です。

天候ではケムシ類やアブラムシ類、メムシ類などの害虫が多発します。生目に登録のある農薬を参考に、防除しましょう。



タラの芽とアサリの  
ワイン蒸し

材料 (2人分)

- タラの芽……………6本
- 殻付きアサリ……………200g
- ミニトマト……………4個
- ドライトマト……………4個
- ニンニク薄切り……………100ml
- 白ワイン……………大さじ2
- オリーブ油……………大さじ1
- こしょう……………少々

作り方

- ①アサリは塩水で砂抜きする。
- ②タラの芽は根元部分の黒い部分をむく。
- ③フライパンに①、②、ミニトマト、ドライトマト、ニンニクの順にのせ、白ワイン、オリーブ油をかけ、ふたをして火にかける。
- ④アサリが開いたら、こしょうで味を調べ、器に盛り付ける。

レシピ ● 赤堀料理学園校長 赤堀博美さん



いつも「ぱれっと」を  
お読みいただき  
ありがとうございます。

うらかな春を迎え、ご自身の異動・転勤や、ご家族の卒業など、新生活が始まった方も多いかと存じます。春陽の候、いかがお過ごしでしょうか。

令和5年度より、総務部総務課課長として、「ぱれっと」の編集に携わって参りました。一年を振り返り、まずはこの場をお借りして、取材にご協力いただいた皆さまに心からお礼を申し上げます。

さて、令和5年度は「ぱれっと」をはじめ、「あぐるぐOKAYAMA2023」夏号と冬号も発刊することができ、皆さまからたくさんのうれしいメッセージをいただきました。また、投稿写真では皆さまから可愛い動物や、美しい草木、花の写真を拝見し、癒しと元気をいただいております。

「ぱれっと倶楽部HOTフォト」では、皆さまの投稿写真やお便りをお待ちしております。どんどんご応募ください。



我が家の愛犬  
「ココちゃん」です。

総務課長 佐藤 美苗

各種媒体で情報発信



オンラインショップ  
はなやか  
オンライン



Instagram



YouTube

