

おしゃべり・かわら版

2019年
3月号
発行日/2019年3月4日
Vol.204

おしえて!おしえて!

大根の おいしい調理法

大根をいただいたのですが、おでん位しか思いつきません。おいしい調理法をおしえてください。

(壬生センター
N.Mさん)

運動会のお弁当の おすすめメニュー

運動会のお弁当に何をを入れるかいつも迷います。おすすめメニューをおしえてください。

(日光センター
組合員さん)

りんごの かわいい剥き方

りんごをかわいく剥きたいのですが、簡単にできる剥き方があるならおしえてください。

(足利センター
組合員さん)

チョコレートを使った お菓子のレシピ

チョコレートを使ったお菓子のレシピをおしえてください。

(芳賀センター
組合員さん)

洗った運動靴を 短時間で乾かす方法

洗った運動靴を短時間で乾かす方法があったらおしえてください。

(足利センター
N.Cさん)

子どもが作った 作品等の片付け方法

子どもの成長と共に学校での作品等が増え、なかなか捨てられません。みなさんはどのように片付けていますか。

(足利センター
S.Tさん)

おしえてあげちゃいます!



※今回「野菜のワイン漬けの作り方」「ベニヤ板の壁の両面テープ跡の落とし方」には声が寄せられませんでした。

赤ちゃん返りした3歳の息子への対応 (2019年1月号に掲載)

母親学級の講師の先生のお話です。赤ちゃん返りしたお子さんの精神状態は、今まで独り占めしていた大好きなお母さんを下のお子さんに取られてしまった状態なので「変わらず、ずっと大好きだよ」という気持ちを3歳の息子さんに伝えてください。「お兄ちゃんだから」という言葉を出さずに「お兄ちゃんえらいね」と褒めてあげる等、優先してあげるとお兄ちゃんが下の子の子育てを手伝ってくれるようになりますよ。

(宇都宮センター おばあちゃん)

私は上の子に母乳を飲ませたり、おむつをさせて布団に寝かせたり、私だけがおやつを食べる等、一度赤ちゃんと同じように接した後、しっかりと抱っこしてどちらがよいか聞いてみました。下の子に手をかける時「お兄ちゃんはずごいよ」とできることを褒めて聞かせます。一時です、がんばってください。

(西那須野センター K.Kさん)

下のお子さんは4ヶ月だとまだ寝ていることが多いので、ミルクを欲しがらなければ3歳のお子さんと遊んであげてはいかがでしょうか。3歳のお子さんを「一番好きよ」と言って抱きしめてあげてください。下のお子さんが生まれたからお兄ちゃんになったので、赤ちゃんにお母さんを取られてしまったと思っているのかもしれない。下のお子さんはまだまだ分かりません。そのうち下のお子さんが分かってくると、2人でお母さんを取り合えることもあるかもしれません。特に男の子はお母さんが大好きなので、お母さんを大事にしなければという優しさが出てきます。「お母さん大変だから、お兄ちゃんしてくれると助かるわ」と言って「お兄ちゃん、お兄ちゃん」と褒めて育ててみてはいかがですか。

(小山センター S.Mさん)

お兄ちゃんもお母さんが大好きだから、ぎゅっとして欲しいんですよね。自分に関心を持って欲しい「僕のこと見て」とのアピールで、これも成長の証ですね。「お兄ちゃんもこんな風だったのよ。大きくなったね。1人でできることいっぱいあるね」と、たくさん褒めてあげてください。うちは4歳離れています、ゆりかごと一緒に寝ていました。下の子が体が弱かったので入退院も多く、我慢ばかりさせてしまったなど後悔したこともあります。自然と親の手から離れていきます。いっぱい愛情をかけてください。周りにも甘えて子育てを楽しんでください。お母さんは笑顔でいてください。

(足利センター S.Tさん)

冷凍クリームコロッケの上手な揚げ方 (2019年1月号に掲載)

氷の塊がコロッケにまとわり付いた時は、はらってから揚げます。油の温度が低い時から入れても大丈夫ですが、触らないでください。きつね色になったら、コロッケの下の方を斜めにし静かに持ち上げます。その時、少し油につけてから上げると、油の切れがとてよいです。

(小山センター S.Mさん)

コロッケを100度位から入れて、180度位になったら取り上げます。

(足利センター Y.Hさん)

鉄分の摂れるレシピ (2019年1月号に掲載)

私は、冷凍の「若鶏のレバー」400gを使用しています。すぐに解凍できて、国産鶏で品質がよいです。しょうゆをレバーがひたひたにかぶる位に鍋に入れ、しょうがをすりおろして一緒に煮込みます。汁がなくなるまでゆっくり煮詰めたら、1個ずつアルミホイルに包んで冷凍しておき、1日1個薄切りにして食べます。

(西那須野センター 情のある老人さん)

- ・「CO・OPひじきドライパック」をよく利用します。卵焼きに入れたり、味噌汁やスープにしたり、ひじき煮を作ったりします。
- ・あさりも鉄分を多く含んでいるので、クラムチャウダー等にはいかがですか。
- ・種抜きプルーンを細かく切ってヨーグルトに入れたり、ホットケーキを作る時、一緒に混ぜて焼きます。

(足利センター I.Mさん)

レシピではなく我が家では、南部鉄玉をいろいろな煮物をする際に使っています。何度でも洗って使えるのでとても便利です。

(西那須野センター M.Fさん)

- ・鉄鍋・鉄ビン・鉄製の玉子焼き器を使用すると、毎日少しずつ摂れます。
- ・食品では、レバーを食べることです。普通は豚レバーとニラでスタミナ野菜炒めを作っています。鶏レバーは下処理をして、しょうがを入れ甘辛味で煮ます。下処理は、少し切れ目を入れて血合いをきれいに洗い、牛乳に少し浸けると生ぐさが取れます。煮た物は冷蔵庫に入れておき、3、4日に1回火を入れておけば一週間位食べられます。カロリーが高いので食べすぎには注意してください。レバー類は、ヘム鉄が摂れます。非ヘム鉄は小松菜やひじき等です。口から摂らないと鉄分は摂れません。プルーン、レーズン、生のにんじんも鉄分が多く含まれています。

(小山センター S.Mさん)

未就園児の簡単な昼食 (2019年1月号に掲載)

「CO・OPたまごスープ」に電子レンジで温めた冷凍うどんを入れて食べていました。野菜も一緒に摂りたい時は細かく切って、電子レンジで温めて一緒に入れていました。

(足利センター I.Sさん)

我が家では、夕食時に多めに作った物を活用していました。野菜炒めを焼きそばやラーメンの具として使ったり、切り干し大根やひじきの煮物を卵焼きの具として使ったり、味付け不要で栄養価も上がります。また、ふかした芋をベーコンやソーセージと炒めたり、チーズをのせてトースターで焼いたり、炒めたひき肉をオムライスやオムレツ、チャーハン等に入れて活用していました。(芳賀センター きんちゃん)

魚の干物の塩分を抜く方法 (2018年11月号に掲載)

干物と少し冷ました緑茶をバット等に入れ、30分位浸けておきます。そうすると身もやわらかく、くさみも取れふっくらします。ペーパー等で水分を取って調理してください。また、焼いた干物が残ったらほぐして、すりおろしたりスライスしたきゅうりや大根おろしに和えて、ポン酢をかけていただきます。具は他にも湯通したなめこ、焼いて切ったしいたけ、色合いもよいので焼いて薄皮を取ったカレーピーマン、子どもでしたらコーンやしらす、なめ茸でも。いろいろ試してみてください。

(小山センター S.Mさん)



楽しく！おいしく！便利に！

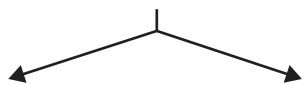


おしゃべりの場から・・・

とちぎコープには「お茶会」「ママカフェ」「おしゃべりコープ」「おしゃべり交流会」等いろいろなおしゃべりの場があります。お友達や地域の方と顔を合わせ、お茶やおいしい物を食べながらおしゃべりする場には、へえ〜と感心することや、新しい発見、アイデアがたくさんあります。今回はそんなおしゃべりの場から出たレシピをご紹介します。

なんちゃってコロッケ

ひき肉と玉ねぎを炒め、塩・こしょうで味を調えます。蒸したじゃがいもを潰して混ぜ、コロッケの種を作ります。



・春巻きコロッケ ・グラタン風コロッケ

コロッケの種を春巻きの皮で包んでフライパンで焼いたらできあがりです。

コロッケの種を耐熱皿に入れ、パン粉とピザ用チーズを振りかけ、オーブンで焼いたらできあがりです。

たらこうどん

フライパンにマヨネーズを入れ、うどんとたらこを炒め、塩・こしょうで味付けるだけでとってもおいしいです。お昼や手抜きしたい夕飯、時間のない時のお弁当にぴったりです。

なめ茸とツナ缶の炊き込みご飯

米2合を通常の水加減にして、なめ茸1瓶とオイルを切ったツナ缶1缶を入れて炊き、冷凍のむき枝豆をのせた炊き込みご飯がおすすめです。以前参加したおしゃべり交流会の試食で出た物で、それ以来よく作っています。

キャロットラペ

にんじんの千切りと、お湯にしょうゆを少し入れてさっと湯がいたひじきドライパック50gとクルミを混ぜ、酢・砂糖・オリーブオイル・塩を入れて和えたらできあがりです。作り置きおかずにおすすめです。

鶏手羽と卵のコーラ煮

鶏手羽肉を焼き色が付くまで焼き、浸るくらいのコーラと少しのしょうゆを入れて煮て、適当なところでゆで卵を加えるだけです。途中で黒いアクが出るので取ってください。

きゅうりの佃煮

[材料]
きゅうり：3kg、塩：ひとにぎり位、砂糖：150g、しょうゆ：150ml、みりん：50ml、酢：200ml、塩こんぶ：適量、千切りにしたしょうが：適量、赤とうがらし：適量

[作り方]

- ① きゅうりを輪切りにし、塩ひとにぎり位を入れてよくもんで水分をよく絞ります。
- ② 残りの材料をひと煮立ちさせ①を入れます。
- ③ 強火でつゆがなくなるまで一気に煮詰めたらできあがりです。

味付きいなりを使ったアレンジ

味付きいなりの中にうどんを入れて包んだものがおいしいですよ。

味付太もずくのアレンジ

味付太もずくにきゅうりやカニカマ等をのせてアレンジを楽しんでいます。

納豆のアレンジ

納豆が余った時は、はんぺんに切り込みを入れて挟んでフライにするとおいしいですよ。

ししゃものフライ

ししゃもの卵が出ないように、しそを巻いてフライにするとおいしいですよ。

焼き鮭の炊き込みご飯

焼いた鮭を使った炊き込みご飯がおいしいです。これを食べたくて多めに鮭を焼いているほどです。

米3合を通常の水加減にし、めんつゆ大さじ3・みりん大さじ1・酒大さじ1を入れます。その上に、きのこやにんじん、ごぼう、油揚げ等と焼いた鮭を骨と皮を付けたままのせ、炊き上げます。炊き上がったら鮭の骨を取り、炊飯釜の中で鮭を皮ごとほぐして混ぜます。骨ごと炊き込むことでだしが出てとってもおいしいですよ。

ベビーリーフの食べ方

しめじをさっと茹で、ベビーリーフを500Wの電子レンジで1分半加熱して、かつお節としょうゆで和えたら、さっぱりしておいしかったです。

坦々麺風そうめん

そうめんを茹で、めんつゆを水の代わりに豆乳で薄め、ラー油を加えたらできあがりです。

朝ごはんにおすすめのおにぎり

- ・唐揚げやシューマイ
- ・焼きスパムと海苔
- ・たくあんとマヨネーズ
- ・万能ねぎとコンビーフ
- ・スライスチーズと海苔

組合員さんからのおすすめ

あつ！これおいしい



国産ローストレバー (200g)

夫が貧血ぎみなので、食事から鉄分を摂るようにしています。夫は「くさみがある」と言っていたレバーは苦手でしたが「コープのローストレバーはおいしい」と言っています。
(日光センター 組合員さん)

国産レバーの汁気をペーパーで取って、片栗粉をまぶして油で揚げるとおいしいですよ。お弁当にも入れています。
(宇都宮センター 組合員さん)

次回企画回は3月3回 注文番号は540番の予定です。

※上記の予定は、現在企画予定が判明している企画回をご案内しております。これ以降の取り扱いにつきましては、コープデリ宅配センターまでお問い合わせください。

★ **声をお寄せください!** 「ためしてみました」「こんな食べ方あります」など、3ページ下段の用紙でお寄せください。

ほっ、ほっ、ほっとな話

付箋でつながった安心

夫婦二人暮らしの年配の組合員さんがいらっしゃいます。毎週商品を手渡ししていますが、組合員さんが通院のため、なかなかお会いすることのないご主人が商品の受け取りに出てきてくださいました。帰りの時間が遅くなると連絡があり「生協さんが来たら受け取って冷蔵庫に入れておいてね」と言われたそうです。普段お買い物や冷蔵庫管理もご主人は一切されたことがなく、初めての慣れない商品の受け取りにどうしたらいいのか困らている様子でした。ご主人は冷蔵品・冷凍品を入れる場所は分かっているということでしたので、私が常に持ち歩いている付箋に冷蔵品・冷凍品・野菜等と貼って「ゆっくりしまってください」とお伝えしました。昼休みに電話を入れると組合員さんが帰宅されていて「とても助かりました。ありがとう」とお言葉をいただきました。翌週配達に伺うと組合員さんから「先週は助かりました。お電話いただき再確認したので大丈夫でしたよ」と言っていました。

これからも地域担当として、臨機応変に対応していきたいと思えます。



小山センター
古橋真弓 担当

お困りごとに耳を傾けて

ある組合員さんのお宅で、いつものように配達が終わって注文書を確認すると、メモが貼ってありました。そこには組合員さんのご主人が転倒して入院されたため、退院した際に使う杖が欲しいということ、以前カタログで見かけた4点支持の物が欲しいけれど、どのお店にも売っていないということが書かれていました。調べてみましたがしばらく取り扱いがなかったため、それをお伝えすると「なければ無理しないで大丈夫よ」とおっしゃいましたが、とてもお困りの様子でなんとか力になれないかと思いました。そこでさらに調べてみると、特別に発注できることがわかり、無事に注文できました。杖をお届けすると「退院はまだ先だけど、見つからなくて困っていたのよ。本当にありがとう」と言っていました。その後、配達に伺うとご主人が退院されていて「おかげさまで無事に退院したよ。杖もとても使い勝手が良くて助かっているよ」とお言葉をいただきました。今はご夫婦でお元気に過ごされています。

これからも組合員さんのお困りごとに耳を傾けられる担当として対応していきたいです。



宇都宮センター
沼尾真人 担当

2月度 理事会だより

●1月度のまとめ

とちぎコープ全体の総事業高は22億4337万円で、経常剰余金は9981万円でした。767人の新しい組合員さんをお迎えしました。

●2019年度「基調方針」について確認されました。

●第30回通常総代会「総代選挙管理委員」の選出について確認されました。

●理事協議会報告

2018年度「お役立ちアンケート」について、これからの活動にどのように活かせるのかを話し合いました。

環境を意識した暮らしをされている方の声からは環境の取り組みの発信と環境配慮商品の普及、年金で暮らされている方の声からは少量企画の充実や良品で安価な商品の提供、買い物に困らされている方の声からは移動店舗や

夕食宅配の拡大、病気のご家族がいる方の声からは品揃えや表記の充実等、組合員さんからいただいた声をかたかたにしていくことがこれからも大切です。

●栃木県生協連報告

- 2018年度第4回理事会を開催しました。
- ECOテック&ライフに出展し、環境活動の展示・クイズを行いました。
- 日本ユニセフ主催「日本の人間の安全保障」指標発表記念シンポジウム、及びNPO法施行20周年シンポジウム〜とちぎのNPO・協働の20年をふりかえる〜に参加しました。
- 食の安全ネットワークでは、県、宇都宮市とともに「食品安全セミナー・健康食品をセルフケアに役立てるためには」を開催。世話人会では「マイクロプラスチックと食品汚染」を学びました。
- 県の委託事業「とちぎ消費者カレッジ」を足利大学、國學院

- 院栃木短大、作新女子短大で開催しました。
- 「障害×防災(被災障がい者支援)」講演会、災害ボランティア運営研修会に参加しました。
- 日生協主催大規模災害対策協議会が開催され、西日本豪雨災害関連の報告がありました。
- 「北海道胆振東部地震」緊急募金は65万円となり、北海道生協連に送金しました。

1月度の経営状況について

●1月度(単月)		●2018年度累計(4月度~1月度)	
	実績		実績
総事業高	22億4337万円	総事業高	226億3921万円
事業総剰余金	5億9427万円	事業総剰余金	55億7637万円
事業経費合計	5億0072万円	事業経費合計	53億5931万円
経常剰余金	9981万円	経常剰余金	3億4719万円
組合員数	25万7068人	平均出資金	2万9441円

●商品検査レポート 1月度の商品検査件数 (毎月下記の検査を実施しています。)

検査の種類	微生物や食品中に残留する化学物質等の検査											食品の品質を確認する検査			食品の表示を確認する検査			調査		合計
	検査の項目	微生物検査	残留農薬	動物用医薬品	食品添加物	硝酸濃度	汚染物質等	カビ毒	ヒスタミン	放射性物質	遺伝子(微生物)	官能検査	品温検査	品質	特定原材料	栄養成分	肉種・品種・産地判別	お申し出検査(左記以外)	施設衛生検査	
1月度検査数	1,736	95	9	23	0	5	13	31	177	8	0	30	117	46	67	5	0	138	2,500	
2018年度検査品目累計	15,504	883	177	189	0	78	144	414	1,858	125	6	258	794	426	682	114	3	5,265	26,920	

募金活動にご協力ください

コープデリでの募金 …OCR注文書・eフレンズから募金ができます。

募金の種類	6桁注文欄記入番号
「ふれあいコープ」福祉事業支援募金(寄付金)	2 8 6 5 6 7 - □
※東日本大震災復興支援募金	2 8 6 4 4 3 - □
※ユニセフ募金(一般募金)	2 8 6 4 0 1 - □
盲導犬育成支援募金	2 8 6 5 4 1 - □
くらし・平和活動支援募金	2 8 6 4 1 9 - □

*****募金の方法*****

募金は、OCR注文書の6桁コード注文欄に記入します。例えば盲導犬育成支援募金は、「286541」と書き込み、数量を1と記入すると100円、10と記入すると1,000円の募金になります。数量は2桁までご記入いただけます。また※の付いた募金は貯まったポイントでの募金も承っております。ポイント募金については配達担当者までお尋ねください。

店舗での募金

レジで募金を受付しています。サービスカウンターやサッカー台(精算を終えた品物を袋に入れるための台)などに募金箱をご用意しております。



とちぎコープはレジ袋削減に取り組んでいます。

3月号

かわら版編集委員会行

寄せられた“声”が広がります!

きいて! きいて!

私はこうしています

…など、なんでもお気軽にお寄せください。

事業所名【 _____ センター・配達曜日()】

【 _____ 店】(センター名・店名をご記入ください)

お名前 _____ ペンネーム可

お電話() _____ 氏名掲載を希望しない()

※氏名掲載を希望されない方は、「氏名掲載を希望しない」に○をご記入ください。いただいた個人情報は、商品案内・機関誌・ホームページなどで生協名・氏名・メッセージの掲載に使用し、その他の目的には使用しません。氏名掲載を希望しない場合はインシヤル・ペンネームなどで掲載させていただきます。

へえ〜、そうなんだ!

災害が起きた場合の知恵や工夫

記憶に新しいと思いますが、2018年の世相を表す漢字一字は「災」でした。その字のごとく、多くの自然災害の脅威を痛感した一年でもありました。また、災害はいつ自分の身に降りかかってくるかわからないと、自助共助を重視する人が増え、防災の意識が高まり、多くの人が災害を忘れず、教訓として減災につなげていきたいと心に刻んだ一年でもあったのではないのでしょうか。実際に災害が起きてしまった場合、日常生活に必要な物は、ほとんど手に入らなくなってしまいます。そこで今回は、そんな時知っておくと役に立つ、身近な物を使った知恵や工夫をご紹介します。



【身近な素材の活用】

【新聞紙】

一度くしゃくしゃにした新聞紙を肌着の上に巻きつけると、くしゃくしゃにしたことで空気の層ができ保温性が高くなり、寝る際に掛ければ寒さをしのげます。また、新聞紙を重ねて板のようにすると、骨折時のそえ木としても使えます。さらに、好みの大きさに丸めてテープで巻いてボールを作れば子ども達のおもちゃにもなります。

【ラップ】

新聞紙を体に巻きつけた上に、さらにラップを巻きつけると保温力がアップします。そえ木を固定するのに使ったり、止血した際に巻くと患部の保護にもなります。また、断水時等には、ラップをかぶせた食器で食事をすれば食器を洗わなくて済みます。

【大判ハンカチ】

鼻や口元に当ててマスクや三角巾の代用や、そえ木を固定したり、出血した際の止血のあて布としても使えます。

【ポリ袋】

頭を出す穴、手を出す穴をあけるだけで、雨具やウインドブレーカーとして使え、さらにもう一枚使ってスカートのような物を作れば、全身をカバーできます。また、段ボールにかぶせたり、リュックに入れると水を運ぶのにも使えたり、段ボール等で作った簡易トイレにかぶせ、中に新聞紙等を入れて用を足すこともできます。好みのやわらかさになるように空気を入れるとクッションにもなります。レジ袋を、長靴代わりに靴の上から履くとすぐに穴があいてしまうので、靴下の上に履き、その上から靴を履くと靴は濡れますが、足は快適に保てます。

【実用品を作る】

【ツナ缶でランプ】

オイル入りのツナ缶は非常食だけでなくランプとしても使えます。ツナ缶を少しだけ開け、こよりにしたティッシュやコーヒーフィルター、タコ糸等油が染み込みやすい物で作った芯をツナ缶に差し込みます。1cm位出し、芯に油が染み込んだら着火するだけです。

【単3電池を単2単1に変える】

単3電池の高さに合わせて切った布を、単2なら直径2.6cm、単1なら直径3.4cmになるまで巻きつけセロテープ等で止めます。丸めたアルミホイルで高さを調整してください。アルミホイル以外でも通電する物なら何でも使うことができます。1円玉や、10円玉でも代用できます。ただし、1円玉と10円玉は一緒に合わせて使わないでください。

【ポリ袋ランタン】

懐中電灯に白いポリ袋をかぶせ、持ち手を懐中電灯に結び付けます。懐中電灯を点けると光がポリ袋全体に優しく広がります。

【ポリ袋で炊飯】

炊飯器がなくてもカセットコンロと鍋・ポリ袋でご飯を炊くことができます。ポリ袋を2枚重ねにして中に、米・水それぞれ1合ずつ入れ、しっかりポリ袋の空気を抜いて口を縛ります。鍋にお湯を沸かしポリ袋を入れ20分間煮て、火を止めそのまま10分位蒸らせばできあがりです。

【乾パン入りスープ】

カップにコーンポタージュ等のスープの素を入れ、お湯を注いでよく混ぜ、乾パンを砕いて少しずつ入れて塩・こしょうで味を調べてできあがりです。

【カップ入りポテトスナックでマッシュポテト】

カップ入りポテトスナックにお湯を注いで3分おいて混ぜればできあがりです。

HOT!情報

第30回とちぎコープ通常総代会

- 開催日：6月12日(水)
- 場 所：ホテル東日本宇都宮
- 総代選挙公告期間：2月18日(月)～4月5日(金)まで



おしゃべり交流会 開催中!
～試食を囲んでおしゃべりしませんか～

◎開催日時・会場等・・・

開催日程・会場等は、商品案内と一緒に届くチラシまたはホームページ・店舗ポスターをご覧ください。配達担当者・配送センターにお問い合わせください。

参加無料 無料保育あり

組合員さんでなくても参加できます。

生産者交流会

締め切り：5月3日(金)
午後6時まで

参加者募集
限定20家族
(多数の場合抽選)

生産者の方と一緒に田植え、水の中の生き物観察、稲刈りを体験学習してみませんか。

- [日 時] 第1回目 5月19日(日)
- (雨天決行) 第2回目 8月4日(日)
- 第3回目 9月29日(日)

※午前9時30分から午後2時ごろ
(午前9時15分受付開始)

- [開催場所] 那須山麓土の会代表 五月女さん宅(大田原市町島)
- [参加費] 一家族 年間3000円(保険が含まれます)
- [主 催] とちぎコープ生活協同組合
那須山麓土の会(森の水車米生産者グループ)

お申し込み とちぎコープ生活協同組合 総合企画室
電話：028-634-5117(月～金 午前9時～午後6時)



栃木県の中山間地域紹介
～那須烏山市～



那須烏山市 梅まつり

第20回那須烏山市梅まつりが開催されます。JA全農とちぎ なす南広域農機センターがメイン会場となり、梅干しや農産物、そば粉等の即売会の他、温かい手打ちそばの販売や中山かぼちゃスープのサービス、抽選会、日光さる軍団の公演も開催されますので是非お越しください。(内容は変更になる場合がございます)

日 時：2019年3月21日(木・祝)午前10時～午後1時
会 場：JA全農とちぎ なす南広域農機センター
(栃木県那須烏山市中山550-1)
主 催：那須烏山市梅まつり実行委員会
電 話：JAなす南園芸販売課 0287-96-6170