

おしゃべり・かわら版

2019年
8月号
発行日/2019年8月5日
Vol.209

おしえて!おしえて!

ナンプラーの使い方

ナンプラーをお土産でもらいましたが、使い方がよくわかりません。みなさんはどのように料理に使っていますか。おしえてください。

〔芳賀センター
ありママさん〕

ブロッコリーを使ったレシピ

ブロッコリーが好きでよく買いますが、マヨネーズやチーズを使った料理位しか作れません。家族みんなが喜びそうなレシピをおしえてください。

〔芳賀センター
N.Kさん〕

牛乳を使った料理やおやつレシピ

子どもが牛乳をそのままではあまり飲みたがらないので、牛乳を使った料理やおやつを作りたいです。子どもが喜びそうなレシピをおしえてください。

〔宇都宮センター
ミルママさん〕

クリームチーズのレシピ

クリームチーズの使い方や調理方法が思いつきません。みなさんはどのように食べていますか。

〔コープ栃木店
組合員さん〕

ローリエの作り方と使い方

家の月桂樹が大きくなってしまいました。葉を収穫してローリエを作りたいので、作り方と料理以外の使い方があったらおしえてください。

〔壬生センター
モスグリーンさん〕

おしえてあげちゃいます!



※今回「菊芋の調理法」「青パパイヤのおいしい食べ方」「ブラックベリーをつぶつぶの種はどうしていますか」には声が寄せられませんでした。

暑い時でも食べやすい肉や魚を使った料理 (2019年6月号に掲載)

レタス、キャベツ、きゅうり、トマト等の生野菜や、アスパラ、じゃがいも、さつまいも、にんじん、オクラ等の茹で野菜の上に豚しゃぶをのせてドレッシングでいただきます。ちなみに私はごまドレッシングが合うと思います。とてもボリュームのあるサラダになり、暑くてもさっぱりといただけます。 (壬生センター たこさん)

季節に関係なく便利に使えるのは、豚ひき肉で作る肉味噌です。みじん切りにしたにんにく・おろし生姜を炒め、香りがたったら豚ひき肉を入れます。焼肉のたれ・オイスターソース少々・しょうゆ・砂糖、大人の方でしたら豆板醬で味付けをします。そこにだし汁またはガラスープなければ水を入れてひと煮たちさせます。お好みの味に調えたら、仕上げに水溶き片栗粉で少しとろみをつけます。焼きなすと和えたり、冷奴にのせたり、ジャージャー麺の肉味噌になったり、茹で野菜と一緒にご飯にのせれば、ビビンバ丼に早がわり。作り置きができますので、少し多めに作っておくと良いと思います。 (日光センター ごえっちさん)

そうめんやそば等に合う副菜 (2019年6月号に掲載)

夏の暑い時期、麺類と一緒に食べやすい副菜はサラダですね。野菜だけではなく、茹で鶏や茹で豚、ツナ缶等、たんぱく質も一緒に合わせると栄養バランスが良いと思います。また、そうめんやそばを井ぶりに入れて納豆と天かす、お好みで大葉、ごま、ねぎ、みょうが等を山盛りにして、めんつゆをかけて食べたりもします。暑い時こそバランスの取れた食事を心がけると良いと思います。大人の方でしたら、そこに豆板醬と酢とごま油の組み合わせも食欲が出ますよ。

(日光センター べちをくん)

減塩食のレシピ (2019年5月号に掲載)

調味料から減塩にしていくのはどうでしょうか。だしを加えてうまみを出せば少量の調味料でもおいしくなり、減塩になるかと思えます。簡単な方法としてはしょうゆに昆布や干しいたけを入れて、だししょうゆにして使うと少しのしょうゆでもおいしく食べられます。または、だしを作る際はだしの素は使わずに野菜のくずでだしを取るベジブロスや、煮干し、昆布、かつお節等を使ってだしを取る方法が良いと思います。あとは、素材の味を楽しむのはいかがでしょうか。切干大根みたいに天日干しにしてうまみを凝縮していただくのも体に良いかもしれません。

(壬生センター ミーさん)

減塩食のレシピというほどではありませんが、普段塩で味付けするところを昆布だし(粒状)に替えるだけでも減塩になると思えますよ。

(芳賀センター O.Aさん)



きいて!きいて!

簡単な「山形のだし」の作り方です。なすを細かく切って水にさらして、ザルにあげておきます。きゅうり・しそ・茹でたオクラ・みょうがを細かく切ります。切った野菜を全て混ぜ、白だし・しょうゆで味付けをします。豆腐にのせたりそうめんの薬味にもおすすめです。

(日光センター 組合員さん)

切干大根が好きでよく使うのですが、ドレッシングに酢を足し、洗った切干大根をその中に入れて戻し、そのままサラダとして食べています。その他、味噌汁にも入れます。栄養もありお手軽なのでおすすめです。

(コープおもちゃのまち 組合員さん)

みず菜をざく切りにして、ごま油とめんつゆをかけてツナ缶を和えると手軽に美味しい副菜ができますよ。

(日光センター 組合員さん)

キウイフルーツを半分にカットしてスプーン1杯分すくい、そこにオリーブオイルを入れて、朝食前と夕食前に1日2回食べています。

(小山センター 組合員さん)

お好み焼きを作る際に生地に豆腐と牛乳を入れ、焼く時にチーズ入りのはんぺんも一緒に焼くと、もちもち食感でおいしいですよ。

(芳賀センター 組合員さん)

ほたての水煮缶が安かったので買いました。大根を細切りにし、塩を振って、しばらく置いてから水分を切り、ほたて缶とマヨネーズで和えると、とてもおいしいですよ。安い時に買ってストックしておきます。

(芳賀センター 組合員さん)

ナッツ類が大好きで、食塩不使用ミックスナッツをよく買います。大きい袋だと、開けるとつい全部食べてしまうので、小袋がちょうど良いです。中に入っているピーナッツを取ってヨーグルトと食べるのも楽しみです。

(芳賀センター 組合員さん)



楽しく！おいしく！便利に！



6月12日に第30回通常総代会が行われました。総代会に向けて総代さんは日頃想っていることを「私の想い話したい」に書いて寄せてくださいます。その中から数名の方に総代会当日に発表していただき、それ以外の方の「私の想い話したい」は当日資料としてお渡ししています。

日光ブロックの総代さんからはこのような「私の想い話したい」をお寄せいただきました。

それを読んだ芳賀ブロックの総代さんが「総代会アンケート」を出してくださいました。

先日、おしゃべり交流会で試食した、黒豆とキリのチーズを合わせたペーストをモーニングクロワッサンにサンドしたものに、今はまっています。毎回色々なアイデアを考えていただいて、感謝しています。



日光ブロックの方の声の中で、おしゃべり交流会の時の試食がありますが、他のブロックのちょっとしたレシピ等も知りたいなと思いました。芳賀ブロックで試食した「ごぼうサラダ+山芋、オクラ」を今だに食卓に出しています。

※おしゃべり交流会とは

地域の身近な会場で開催し、組合員さんだけでなく、どなたでも参加できるおしゃべりの場です。試食やおしゃべりの中から、様々なくらしの交流や情報交換ができます。

そこで今回は、各ブロックのおしゃべり交流会試食レシピの一部をご紹介します

日光ブロック

CO・OP北海道産黒豆とクリームチーズのディップ

材 料：CO・OP北海道産黒豆(煮豆)1袋
キリクリームチーズ80g

作り方：黒豆を少しつぶして、室温に戻したクリームチーズと混ぜてできあがりです。

西那須野ブロック

マロニーで簡単タンタンメン

材 料：マロニー1袋(100g)、CO・OP大豆で作ったパラパラミンチ大さじ4~5、CO・OP深煎り胡麻ドレッシング150g、ラー油適量

作り方：① 分量のマロニーとパラパラミンチを耐熱皿に入れてお湯を入れ、500Wの電子レンジで3分加熱します。

② ①をザルにあげて水分を切りボウルに入れ、深煎り胡麻ドレッシングで和えてできあがりです。お好みでラー油をかけてください。

カレーうの花

材 料：味付うの花1パック100g
カレー粉小さじ1~2位

作り方：うの花をボウルに入れてカレー粉を加えて混ぜます。そのまま食べてもおいしいですが、食パンにのせ、とろけるタイプのチーズをかけて焼くと朝食にぴったりです。

壬生ブロック

CO・OP国産カットアスパラ(冷凍)のマヨネーズンター

作り方：フライパンにマヨネーズを引きアスパラを炒めて、できあがりです。

芳賀ブロック

CO・OP産直若鶏で作ったチキンナゲットを使ったアレンジレシピ

・CO・OPTマトと5種の野菜入りケチャップとCO・OP北海道ミックスチーズを使ったピザ風

作り方：チキンナゲットにケチャップを塗り、チーズをのせてトースターで9分位焼いてできあがりです。

・ゆず茶とCO・OP木樽熟成特選丸大豆しょうゆのソースがけ

作り方：① ゆず茶大さじ1と1/2、しょうゆ大さじ1を混ぜておきます。

② チキンナゲットに①を塗りトースターで9分位焼いてできあがりです。

CO・OP産直ごぼうで作ったごぼうサラダを使ったアレンジレシピ

材 料：ごぼうサラダ1袋、サラダチキン1缶、ひじきドライパック1袋、オクラ&長芋ミックス45g

作り方：ごぼうサラダ・サラダチキン・ひじき・オクラ&長芋ミックスを和えてできあがりです。

足利ブロック

切干大根とひじきとツナのサラダ

材 料：切干大根30g、CO・OPひじきドライパック25g、ツナ缶1缶、ポン酢大さじ1、マヨネーズ大さじ1、すりごま適量

作り方：切干大根をお湯で20分位戻します。水気を切って、他の全ての材料を混ぜ合わせてできあがりです。

小山ブロック

CO・OPさば水煮のチリビーンズ

材 料：CO・OPさば水煮1缶
CO・OPミックスビーンズドライパック1袋
CO・OPアラビアータ1袋

作り方：ミックスビーンズとアラビアータを混ぜてさばにかけて、できあがりです。

CO・OPヨーグルトビフィズスのデザートカップ

材 料：デコレーションスポンジ(プレーン)1枚
CO・OPヨーグルトビフィズス200g
らくらくホイッププレーン半量
CO・OPホットケーキシロップ適量
CO・OP4種のベリーミックス適量

作り方：スポンジをさいの目にカットしてからホットケーキシロップをかけて、カップに入れます。そこに、らくらくホイッププレーンとヨーグルトを混ぜておいた物をかけ、最後にベリーを上に乗せてできあがりです。

宇都宮ブロック

CO・OP北海道産枝豆を使ったがんも炊き込みご飯

材 料：米2合、CO・OP北海道産枝豆を使ったがんも3個、白だし大さじ3

作り方：研いだ米に白だしを入れ、水を目盛りまで入れます。その上に冷凍のままの枝豆がんとをのせて炊きます。炊き上がったら、がんもをほぐすように混ぜてできあがりです。

組合員さんからのおすすめ

あつ！これおいしい



CO・OP油で揚げない国産若鶏竜田(250g)

おいしいし、身体に良いので、毎回注文したい位です。唐揚げ毎回食べていたのに、中性脂肪高め食べられなくなった夫にピッタリです。

(足利センター 組合員さん)



CO・OP国産生姜のジンジャエール(200g)

おいしいです。サイズもいいし、家族みんなのお気に入りです。夫はウイスキーで割るのが好きで「生協のジンジャーエールまた買ってきておいて」と言います。娘もおいしいおいしいと、あつという間に飲んでしまいます。(小山センター 組合員さん)

8月3回「注文番号220」・8月4回「注文番号230」ハピ・デリ！で取り扱っています。

「国産生姜のジンジャエール200g」は「注文番号 087045」で
「国産生姜のジンジャエール200g×15」は「注文番号 087047」で
2019年9月4日まで毎週注文できます。

※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

地域みんなで支えあう

95歳で1人暮らしの組合員さんがいらっしゃいます。注文した物をよく覚えていらっしゃるようで、ある日の配達で次の週の注文書を確認すると37点ご注文がありました。1人暮らしの方にはあまりに多いと思い、1点ずつ一緒に確かめながら減らすことにしました。「もう料理はしない」とおっしゃっていたので、料理をしないと食べられない商品や同じような商品、その日にお届けした物と同じ商品を削り、何とか30点まで減らしたのですが、それでも次の週に商品をお届けしたところ、冷凍品が「冷凍庫に入りきらない」と、お困りでした。そこで、冷蔵品は箱から出してお渡ししましたが、冷凍品はひとまず箱のままお届けしました。この何グループか後に配達している組合員さんが、この組合員さんをよく理解され、いつも気にかけてくださっている方なので相談すると、すぐに向かってくさり、冷凍品と一緒に確認し、冷凍庫に入らない2品はその日のうちに召し上がることにしてくださいました。



足利センター
大久保弘美 担当

いつでも声をかけてください

組合員さんから「舞茸で炊き込みご飯を作りたいのだけど、おいしく作る方法はあるですか」と聞かれたと、同じ農産担当の佐藤さんから相談されたので、ふたりで舞茸としめじやにんじん、油揚げと一緒に入れるとおいしくできると等、自分達がお伝えできる情報をお話しました。すると組合員さんが「舞茸って料理すると黒くなるから、お湯をくぐらせてから使うと良いとも聞いたのですが」とおっしゃったので「香りや菌ごたえが無くなってしまいますので、そのまま使っていたほうが良いですよ。また栄養等を一番に考えると黒くなるのは仕方ないと思いますが、気になるようでしたら白い舞茸というのもあるそうですよ」ということもお知らせしました。組合員さんは「やってみます」と笑顔で帰られました。翌日その組合員さんが私のところにいらして「黒くはなったけど、とってもおいしくできました。佐藤さんと小林さんにも是非食べていただきましたかった」と大変喜んでいただき、私も嬉しかったです。



おもちゃのまち店
小林和江 担当



おもちゃのまち店
佐藤幸江 担当

7月度 理事会だより

●6月度まとめ

とちぎコープ全体の総事業高は24億2669万円で、経常剰余金は2603万円でした。1199人の新しい組合員さんをお迎えしました。

●2019年度公認会計士監査契約について確認されました。

●第30回通常総代会ふりかえり

議案書については、プロジェクターでの提案がわかりやすかった等の声をいただいた一方で、表現があいまいとの声もありました。次年度の課題とします。

「私の想い話したい」や「特別非営利法人ビリーブ」の活動報告では、問題意識を持っていただくきっかけとなった様子がみえました。

総代会に参加し、とちぎコープの取り組みや多くの総代さんの想いを知ることで、自分たちができることは何かと考え、誰かに伝えたいと思う方が多くいらっしゃいました。また日々の生協利用から生まれる要望だけでなく、様々な社会問題から生まれる事項にも、生協へ大きな期待が寄せられまし

た。とちぎコープとして行うべきことを具体的に、取り組んでいくことが喫緊の課題です。

昨年の課題であった実出席率は、60.8%へと上げることができました。会場に足を運んでくださったからこそ感じていただけたことが多くあったので、次年度も多くの総代さんに参加していただけるよう、取り組みを進めます。

●理事協議会報告

この1年の理事活動を振り返って、グループ別にワークショップを行いました。理事活動に対し、難しい課題や作業の多さ等皆が同じ悩みを抱えていたことが共有され、解消するためには目的意識を持つこと、主体的に取り組むことが大切であることを確認しました。

●栃木県生協連報告

- 5/7、第7回常務理事会を開催しました。
- 5/21、第7回理事会を開催しました。
- 2018年度第6回役員・幹部職員定期学習会を開催。性被害当事者団体Spring代表の山本 潤氏を講師に、性暴力被害

害について考えました。

- とちぎ地産地消県民運動実行委員会に出席しました。
- 県主催の消費者月間の取り組みとして「街頭啓発活動」「消費者団体研修会」等に協力しました。
- とちぎ未来クラブ総会、とちぎの元気な森づくり県民会議総会、NPO法人とちぎ消費生活サポートネット総会に出席しました。

6月度の経営状況について

●6月度(単月)		●2019年度累計(4月度~6月度)	
	実績		実績
総事業高	24億2669万円	総事業高	67億9339万円
事業総剰余金	5億8314万円	事業総剰余金	16億5868万円
事業経費合計	5億6263万円	事業経費合計	16億1773万円
経常剰余金	2603万円	経常剰余金	5913万円
組合員数	25万8872人	平均出資金	2万9324円

●商品検査レポート 6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	お申し出品検査(左記以外)		施設衛生検査
6月度検査数		1,426	67	14	32	0	0	27	42	174	11	0	24	91	36	76	6	0	517	2,543
2019年度検査品目累計		4,235	183	37	42	0	0	39	126	446	30	0	78	282	102	203	21	0	1,852	7,676

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。

8月号

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!

日頃から考えよう ～命を守る行動～



近年梅雨の時期から台風の季節にかけ、激しい豪雨やこれまでに経験したことのない台風の動き等、今までとは異なる気象現象が起き、それに伴う土砂災害等で多くの地域が被害を受けています。平成30年7月の西日本豪雨では、様々な防災情報が発信されたものの多様でわかりにくく、多くの住民の避難行動には生かされにくい状況だったそうです。これをふまえ、平成31年3月に、住民がより理解しやすい「とるべき行動」が5段階に明確化されました。

みなさんは「釜石の奇跡」と言われる避難行動をご存知ですか。東日本大震災の大津波で東北地方沿岸部が甚大な被害を受けた中、岩手県釜石市内の児童、生徒の多くが無事でした。「想定にとらわれるな、最善を尽くせ、率先避難者たれ」との教えを守ったからだそうです。なぜ奇跡とよばれているのでしょうか。それは人は逃げないからだと言われています。豪雨災害は巨大地震と違い、短期間に同じ地域で繰り返すこともあります。「うちは大丈夫」「前も大丈夫だったから、今回も大丈夫だろう」等、多くの方が考えがちですが、改めて避難行動について話し合ってみませんか。

出された情報ととるべき行動(避難のタイミング)

警戒レベル 洪水・土砂災害	住民がとるべき行動	行動を促す情報	防災気象情報
警戒レベル 5	命を守る最善の方法	災害の発生情報 (出来る範囲で発表)	指定河川 洪水予報 土砂災害 警戒情報 警報 危険度分布 ...等
警戒レベル 4	全員避難	・避難勧告 ・避難指示(緊急)	
警戒レベル 3	高齢者は避難 他の住民は準備	・避難準備 ・高齢者等避難開始	
警戒レベル 2	避難行動の確認	注意報	
警戒レベル 1	心構えを高める	警報級の可能性	

出典：内閣府「避難勧告等に関するガイドラインの改定」

折しも、2019年6月28日から降り始めた大雨で7月3日、鹿児島市全域に避難指示が出されました。市の動きは早く、191か所の避難所を開設しましたが、実際に避難した人は全体の0.6%にとどまりました。また、自宅が安全な高台等にある人は必ずしも避難所に行く必要がなかったり、増水した川を渡らなくても済む避難所に避難者が集中し収容人数を超過してしまったりと、課題が残りました。もしみなさんの地域が災害に遭ったらどうでしょうか。近所に災害時に配慮の必要な高齢の方等はいらっしゃいませんか。近所=近助で支え合いお互いにコミュニケーションを取りながら情報を共有できるとよいですね。そして避難指示等の緊急時に適切な行動を選択できるよう、日頃から災害を想定した備えをしておくことが大切なのではないでしょうか。

【自助・互助へ備える】

自助	洪水ハザードマップの活用	洪水による被害を予測し、発生地点、被害の範囲や程度、避難場所や避難経路を示したものです。各市町村で公表されています。
	家族で話し合い	ハザードマップをもとに避難場所や避難経路の確認、災害が起きた時の連絡方法等を話し合っておくと安心です。
互助	地域とのつながり	日頃から自治会等で行っている避難訓練に参加したり、近所に災害時要配慮者(高齢者や障がいを持つ方等)がいないかを知り、声を掛け合っておくことも大切です。

HOT!情報

コープ栃木店で福祉・介護に関する相談会がはじまりました

予約不要

日時：毎月第2・第4火曜日 午後1時～3時
場所：コープ栃木店のレストスペース

ふれあいコープ「コープ福祉介護相談センター今泉」のケアマネージャーが相談に応じます。

抽選で
500名様を
無料ご招待

コープデリ保険センター 30周年記念セミナー「がんを知る」講演会

講演内容：第一部 「知っておきたい最新の乳がん治療」
講師：昭和大学病院 明石定子 先生
第二部 「大丈夫だよ、がんぼう！」
講師：タレント 山田邦子 さん

日時：2019年10月12日(土)
午後0時30分～午後3時50分(正午 受付開始)
会場：大宮ソニックシティ 小ホール

主催・お問い合わせ先

(株)コープデリ保険センター

電話：0120-32-3208(月～金 午前10時～午後5時)

- 個人情報の取扱いに関する事項 (株)コープデリ保険センターはご提供いただいた個人情報を保険商品のご案内、キャンペーンまたはサービスの向上のためのアンケートなど営業活動のために利用する場合があります。
- 個人情報保護方針に関する詳細情報は、(株)コープデリ保険センターのホームページをご覧ください。 <https://hoken.coopnet.or.jp/>

①OCR注文書でお申し込み

6桁申込番号

250007数1

人数を記入
※最大2名様まで

期間 8月12日(月)～8月16日(金)
翌週配布の「お届け明細書兼請求書」にて抽選結果を発表します。
当選された方には、ご招待状を9月下旬までに発送いたします。

②二次元コード・URLでお申し込み

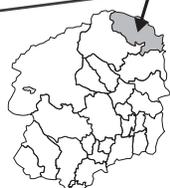
<https://hoken.coopnet.or.jp/seminar/>

締切日 9月10日(火)
当選結果はメールでお知らせいたします。
状況により、1週間程度かかる場合があります。
メンテナンス等により、予告なくサービスを停止する場合があります。



※お電話でのお申し込みはお受けできません。
※お1人様1回(2名様まで)の応募に限らせていただきます。
※応募多数の場合は抽選となります。
※途中入場・途中退場、また未就学児のご入場はご遠慮ください。
※お申し込みは、コープデリ連合会の組合員に限らせていただきます。

栃木県の中山間地域紹介
～那須町～



那須九尾まつり

那須九尾まつりは、那須に伝わる「九尾の狐伝説」にあやかり、九尾伝説のように有名なお祭りになって欲しいという願いを込めて開催されます。

日時：9月29日(日) 午前10時～午後3時
場所：余笹川ふれあい公園
内容：「白面金毛九尾狐太鼓」による演奏、「九尾みこし」、お稲荷巻129m日本一記念として「特製九尾お稲荷寿司」の販売、「那須うまB級グルメ」の出店等