

おしゃべり・かわら版

2020年
4月号
発行日/2020年3月30日
Vol.217

おしえて!おしえて!

電子レンジでできる 時短レシピ

洗い物が少なく済み、電子レンジでできるおいしいレシピをおしえてほしいです。

〔小山センター
組合員さん〕

卵を使わないアイスレシピ

2歳の子どもの卵アレルギーで大好きなアイスを食べられません。4か月の赤ちゃんもいるので、手間がかからず、卵も使わないアイスの作り方を教えてください。まだチョコやナッツ類はあげていません。

〔芳賀センター
組合員さん〕

黄ばんでしまった洋服を 白くする方法

しまっておいた洋服を出すと、黄ばんでいることがあります。白くするのによい方法がありましたら、おしえてください。

〔小山センター
しまうまさん〕

イヤイヤ期を乗り切る 方法

子どものイヤイヤ期で困っています。みなさんはどのようにイヤイヤ期を乗り越えましたか。また子どもが泣き止む魔法のおもちゃをおしえてほしいです。

〔宇都宮センター
組合員さん〕

手作り離乳食・おやつ

孫に作ってあげるのに、今どきの離乳食や1~2歳児が食べるおやつが知りたいです。レパートリー不足に困っています。

〔壬生センター
組合員さん〕

おしえてあげちゃいます!

納豆の利用法 (2020年2月号に掲載)

- 油揚げに詰めて両面をこんがり焼きます。
 - チーズと一緒にパンにのせてトーストします。
 - ほうれん草のおひたしにからめます。
 - チャーハンや玉子焼き等に入れるのはいかがでしょうか。
- (宇都宮市 組合員さん)

【納豆巾着】

納豆に刻みねぎ、かつお節、チーズ等、お好みの具とタレを混ぜ、半分に切って開いた油揚げに詰め、口を楊枝で縫うように留めます。それをフライパンで、両面に焦げ目がつくように焼きます。フライパンの油はいらないです。油揚げがパリパリでおいしいですよ。

(芳賀センター 組合員さん)

納豆大好きな私、毎日食べても飽きません。

【納豆餅】

納豆を混ぜて味付けし、餅にからませるだけです。

【納豆オムレツ】

納豆を入れてオムレツを作ります。お好みでチーズを入れるとよりおいしいです。

【納豆汁】

できあがった味噌汁に納豆を入れ、火を止めます。

【納豆巾着】

油揚げの端を切り、袋の中に納豆を入れ楊枝で口を留め、焼き網かフライパンで両面を焼いてしょうゆをかけ、小口切りの青ねぎをかけてできあがりです。おいしいですよ。

また、納豆に大根おろしを入れるだけでもおいしいです。

(西那須野センター 組合員さん)

納豆オムレツはどうですか。納豆・しょうゆ・からしを混ぜておきます。ねぎを切っておきます。卵2~3個を溶いて、油を引いたフライパンで焼き、片面半熟位で納豆とねぎを入れ、くるくると丸めたらできあがりです。

また、カレーを食べる時に納豆を少しずつ混ぜながら味わうと、まるやかでとてもおいしいですよ。

(宇都宮センター 組合員さん)

納豆に水と小麦粉を加えて、フライパンに油を少し多めに入れ、スプーンですくって2~3cm位の円形にして両面を焼きます。添付のタレとポン酢を合わせたタレで食べます。天ぷらの衣が少し残った時にも、最後に作ったりします。

(日光センター ゆりちゃん)

冷蔵庫の整理の仕方 (2020年2月号に掲載)

早めに使い切りたい物は冷蔵室の下の段に入れ、少し日持ちする物は上の段にしています。野菜はできる限り立姿勢にします。冷凍庫は種類ごとに分けるように置きます。

(宇都宮市 組合員さん)

シュウマイの皮の利用方法 (2020年2月号に掲載)

シュウマイの皮は重ねたまましっかりラップで包み冷凍します。次回に使う時は自然解凍で使えます。

(西那須野センター 組合員さん)

酢漬けした液の再利用法 (2020年2月号に掲載)

ピクルスを漬けた液は酢の物に使うとよいですよ。わかめやキャベツ、ねぎ等の酢の物に使うと、少しマイルドな酢の物になります。その時に、味噌汁等に入れる焼き麩をそのまま一緒に入れると、残った酢も全部食べられるのでおすすめです。麩はたんぱく質ですからね。

(日光センター ももさん)

私もみょうがやしょうがの甘酢漬を毎年作るのですが、やはり漬け汁がもったいなくて、しょうゆ、砂糖を加えて鶏の手羽元や豚のブロック肉を煮ています。さっぱりしていておいしいですよ。

(日光センター ゆりちゃん)

野菜のうまみが溶け出しているの、油を足してドレッシングを作るとよいそうです。漬け物屋さんにおしえてもらいました。

(芳賀センター 金ちゃん)

壁についたカビ対策 (2020年2月号に掲載)

台所用の漂白剤1に対して水2で薄めた物を壁にスプレーしてください。30分位でカビが消えますので、その後しっかり水ぶきすれば大丈夫です。まずは壁の目立たない所でためしてみてください。スプレーをする時はマスク、手袋等をして、しっかり自分をガードしてから行ってください。

(日光センター ももさん)

野菜の保存方法 (2019年11月号に掲載)

我が家では、キャベツ、レタス、大根、にんじん、ほうれん草等、ほとんどの葉物や根菜を、新聞紙に包んでからビニール袋に入れて冷蔵庫で保存します。新聞紙が水分を取ってくれて長持ちします。なお、新聞紙がぬれたら乾いた新しい物と替えた方がよいです。ビニール袋はピンチで止めて色分けして、何が入っているかわかるようにします。

(小山センター E.Oさん)

きいて!きいて!

豚ひき肉で手作り餃子を作ります。余った具に片栗粉を加えて丸めた物を、中華スープの素・こしょうで作ったスープに入れて、仕上げに溶き卵とねぎを入れると中華スープのできあがりです。まだ具が残っていたら、レンコンをすりおろした物に加え、ミニハンバーグの形にしてフライパンで焼き、みりん・しょうゆで照り焼きにします。1つの材料から3品できました。

(芳賀センター 組合員さん)

ためして みました!

がんもの炊き込みご飯も大根のステーキもうまい!簡単!ありがとうございます。ピーマンのオープン焼き、じゃがいものお好み焼き、作りました。

(宇都宮市 組合員さん)



楽しく! おいしく! 便利に!



お弁当

新学期&春の行楽シーズンでお弁当の季節が到来! 手軽にできちゃうお弁当レシピをご紹介します。

■ 揚げないコロッケ

【材料】(8個分)

- じゃがいも 3個
- 合いびき肉 100g
- 玉ねぎ 1/4個分
- カレー粉(お好みで) 小さじ2
- 塩 少々

- A {
- パン粉 2/3カップ
 - サラダ油 大さじ2と1/2

【作り方】

- ① じゃがいもは茹でてつぶしておきます。玉ねぎはみじん切りにしておきます。
- ② フライパンに分量外のサラダ油を熱し、玉ねぎを炒めます。そこに合いびき肉を加えて炒め合わせ、カレー粉、塩で味をととのえます。
- ③ ①に②を加えて混ぜ合わせます。
- ④ ③の粗熱が取れたら8等分にし、丸型にまとめます。混ぜ合わせたAをつけて衣にします。
- ⑤ ④をオーブントースターで表面に焼き色が付くまで揚げばできあがりです。

※ ③の状態を冷凍保存することもできます。

■ レンジでチンして放置するだけ! 鶏もも肉のしょうゆ煮

【材料】

- 鶏もも肉 1枚
- しょうが 1/2片
- にんにく お好みで

- A {
- しょうゆ 50ml
 - 酒 50ml
 - みりん 50ml
 - 砂糖 大さじ1/2

【作り方】

- ① Aを全て混ぜておきます。しょうがはよく洗って、皮付きのまま薄くスライスしておきます。お好みでにんにくを入れる場合は、にんにくもスライスしておきます。
- ② 鶏もも肉は、皮目の方をフォーク等で数ヶ所刺して味をしみやすくし、深めの皿に入れてAとしょうが・にんにくを散らし、ラップをかけます。
- ③ ②を600Wの電子レンジで4分加熱します。加熱後はそのまま電子レンジ内で粗熱を取ってください。粗熱が取れたら一度ラップを外し、肉を裏返してもう一度ラップをし、更に1分加熱してそのまま冷まします。
- ④ 完全に冷めたら、ジッパー付き保存袋に入れて冷蔵庫に入れます。この時、なるべく空気を抜いて密封するとよいです。そのままでも食べられますが、2時間位寝かせるとよりおいしくなります。

■ 材料は全て適量! ドレッシングを使った簡単おかず

【材料】

- ささみ(または鶏むね肉) ... 適量
- にんじん、ほうれん草 適量
- 酒 適量
- お好みのドレッシング 適量(全体にからむ程度)

【作り方】

- ① ささみ(鶏むね肉を使う場合は、熱が通りやすい大きさに切ってください)に酒をかけて、ラップをして15分位冷蔵庫で寝かせます。
 - ② にんじんは細切りにしさと茹で、ほうれん草は茹でて水気を絞り、にんじんと同じ位の長さに切っておきます。
 - ③ ①を600Wの電子レンジで3~4分加熱します。途中様子を見ながら、中まで熱がきちんと通るまで加熱してください。
 - ④ ③の粗熱が取れたら手で裂き、にんじんとほうれん草とお好みのドレッシングを入れて混ぜ合わせてできあがりです。
- ※ ①~③を前日に準備して冷蔵庫に入れておけば、当日はドレッシングで和えるだけです。ささみと野菜の水気を切ることがコツです。

■ 緑とオレンジの色合いで華やかに! 油揚げの野菜巻き

【材料】

- 油揚げ 5枚
- いんげん 1パック
- (アスパラ、ほうれん草等、他の緑色野菜でもよいです)
- にんじん 1/2本

- A {
- だし汁 300ml
 - 砂糖 大さじ1
 - みりん 大さじ1
 - しょうゆ 大さじ1
 - 酒 大さじ1
 - 塩(お好みで) 少々

【作り方】

- ① 油揚げを中央で半分に切り、両サイドに包丁を入れて広げます。
 - ② 油揚げの幅に合わせてにんじんといんげんを切り、にんじんは千切りにします。
 - ③ いんげん、にんじんは下茹でし、水気をよく切っておきます。油揚げは油抜きをし、よく絞っておきます。
 - ④ 油揚げを縦長におき、いんげんとにんじんを手前において端から巻いていきます。巻き終わりを楊枝で留めます。
 - ⑤ 鍋にAと④を並べて入れ、火にかけます。時々返しながら中火で15分位煮て火を止め、冷めるまでそのまま鍋に入れておきます。
 - ⑥ 楊枝を取り、食べやすい大きさに切って、切り口が見えるように盛り付けして完成です。
- ※ ①~⑤までを前日に作っておけば、当日は切るだけで冷凍保存も可能です。

■ 茹でておけば混ぜるだけ! ブロッコリーと卵のシュリンプサラダ

【材料】

- ブロッコリー 適量
- 卵 1個
- 冷凍むきえび お好みで

- A {
- マヨネーズ 大さじ2
 - 酢 小さじ1/2
 - 砂糖 小さじ1
 - 塩、ブラックペッパー 適量

【作り方】

ブロッコリーと卵を茹でておきます。ボウルに粗くつぶした茹で卵を入れ、Aを加えて混ぜます。そこにブロッコリーとさと茹でたむきえびを加えて混ぜたら完成です。この時、卵を崩し過ぎたり混ぜ過ぎないようにすると、彩りがよく仕上がります。前日に、茹でたブロッコリーや茹で卵を冷蔵庫に入れておけば、あつという間にできてしまう簡単レシピです。

■ 緑色野菜の簡単ごま和え

【材料】

- 緑色野菜 適量
- (オクラ、いんげん、ほうれん草等)

- A {
- すりごま 大さじ3
 - 砂糖 大さじ2
 - しょうゆ 大さじ1

【作り方】

緑色野菜を茹でます。Aはボウルで合わせておきます。水気を切った緑色野菜を食べやすい大きさに切ってAと和えれば完成です。緑色野菜は茹でて冷凍しておくとも更に便利です。

■ 火を使うのは茹で卵だけ! 簡単にできちゃう味付け卵

【材料】

- 卵 人数分
- CO-OPつゆの素 卵1個につき大さじ1

【作り方】

卵を好みのかたさに茹でておきます。半熟もおいしいですが、お弁当に入れる場合はしっかり火を通した方がよいです。卵の殻を剥いたらジッパー付き保存袋に入れ、分量のつゆの素をまんべんなく回るようにして密封します。冷蔵庫で一晩おいて、味付け卵の完成です。

★ 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

鶴田店の組合員さんから 声 をいただきました

いつも磯さんにはきれいに袋に入れていただき、ゆっくりしかお金を出せない私に「どうぞ大丈夫ですから」と接してくれ助かっております。無駄話もせずきちんとお仕事をする磯さんが好きになりました。ポイントの使い方もおしえてもらえ、説明もわかりやすく、お店に行くのが楽しみです。チャージの方法もおしえてもらえて助かります。自転車で行っているの、帰りに「お気を付けてお帰りくださいね」と言ってくれて嬉しいです。風邪をひかずにがんばってください。いつもありがとうございます。

コープさんは店長はじめ副店長、職員一同無駄なく業務に従事していることが認められる。接客業なので誠心誠意、誠意・真心込めて対応し、笑顔で気持ちよく対応接客されている。これからも、作る喜び・売る喜び・買う喜びをモットーに、お互いに感謝の気持ちで分かち合ひましょう。今後、共に職員一同一丸となって業務にまい進していただきたい。コープさんの益々のご発展を心よりお祈りいたします。

1月の初めに来店した時、買った品物をビニール袋に入れて車のそばに置いたのをすっかり忘れて、品物を外に置いたまま家に帰ってしまいました。忘れたことに気が付いて1~2時間後取りに来たところ、ちゃんと忘れ物として保管してありました。とても嬉しかったです。多分品物はないだろうと、半分諦めかけていたのでとても嬉しく思い、2020年はきっとよい年になるぞとすごく感動し、幸せに思う気持ちでいっぱいです。組合員の皆さんもいい人が多いと感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございました。

拾ってくださった方に直接お礼の言葉もかけられないのが残念です。拾ってくださった方、ありがとうございました。

3月度 理事会だより

●2月度まとめ

- とちぎコープ全体の総事業高は24億5131万円で、経常剰余金は4187万円でした。
- 868人の新しい組合員さんをお迎えしました。
- 新型コロナウイルス関連について報告されました。
- 役員推薦委員の理事会からの選任について確認されました。
- 2020年度事業計画について確認されました。
- 日本生協連通常総会およびコープ共済連通常総会代議員候補者の選出について確認されました。
- 2020年度コープデリ連合会の日本生協連に対する仕入債務の連帯保証債務覚書締結について確認されました。
- コープデリグループの「ビジョン2025第3期中期計画」と「2020年度事業方針」について報告されました。

●理事協議会報告

- 新型コロナウイルス感染拡大のリスクを考へ2月27日以降の「おしゃべり交流会」と、一部の組合員活動を中止していることを報告しました。
- 栃木県生協連報告
- 2019年度第4回常務理事会を開催しました。
- 役員・幹部職員定期学習会を開催。新潟大学名誉教授大熊 孝氏より河川管理の在り方について伺いました。
- 1/23、栃木県生協連創立50周年記念祝賀会を開催。栃木県知事をはじめ、ご来賓やご支援くださった大勢の皆様にご参列いただき、長年のご厚情への感謝を伝えました。
- 消費者ネットワーク幹事会では、学習会「災害と保険と避難について」を開催。その他2019年度振り返りと次年度計画、消費者行政アンケート回収状況、消費者カレッジ開催報告

と、参加団体交流等を行いました。

- 大阪パルコープさんが来訪され、組合員による台風19号被災募金250万円をお預かりしました。この募金と日本生協連からの募金を併せ、栃木県に義援金として贈呈しました。(総額1億2522万3841円)

2月度の経営状況について			
2月度(単月)	実績	2019年度累計(4月度~2月度)	
	実績	実績	
総事業高	24億5131万円	252億6181万円	
事業総剰余金	5億9954万円	62億367万円	
事業経費合計	5億6193万円	59億300万円	
経常剰余金	4187万円	4億1426万円	
組合員数	26万934人	平均出資金 2万9473円	

●商品検査レポート 2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
2月度検査数	品目数	1,283	105	9	14	0	19	13	50	171	9	0	24	98	37	65	25	17	73	2,012
2019年度検査品目累計		18,087	814	189	170	0	83	138	457	1,853	136	0	282	1,071	461	734	129	51	4,180	28,835

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 - □
※ふくしま復興応援募金	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。

4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! さいて!

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!



ミールキット等で「産直〇〇肉を使った～」といった商品がありますが、産直とはどの地域からの物なのか、いつも気になります。

(組合員さんより)



コープの産直とは「産地直送」「産地直結」の単なる略語ではなく、5つの基本に基づき、生産者、コープ、組合員がつながり、安全性が確保され、おいしさと環境配慮を兼ね備えた、生い立ちがはっきりわかる農畜水産物をお届けする取り組みです。1970年代に「生産者の顔が見える農産物を安心して食べたい」という組合員の願いと「安全な農産物を組合員に直接届けたい」という生産者の願いを実現するために始まりました。農産物から始まった産直の取り組みは、畜産物、水産物に広がり、さらに産直の原料を使用した商品の開発も進んでいます。産直団体は一定の要件に沿って認定され、年間を通して安定した商品調達を可能とするためにバランスのとれた産地配置を行っています。



産直の5つの基本

- 1 生産地、生産者、生産や流通方法が明確である。**
「誰が、どこで、どうやって作ったのか」明確になっています。
- 2 記録、点検、検査による検証システムがある。**
「誰が、どこで、どうやって作ったのか」をデータ等から証明することができます。
- 3 持続可能な生産と、環境に配慮した事業を推進する。**
生産者と協力し、農薬や化学肥料の使用量を減らす取り組みをしたり、作業の効率化短縮化により、CO₂排出量の削減や地球温暖化適応対策等、持続可能な生産と消費の実現を目指しています。
- 4 生産地、生産者団体と自立、対等なパートナーシップを確立する。**
産地と、年間を通じた取り組みや来年再来年へとつながる取り組みを進めています。
- 5 組合員と生産者の多面的な交流を推進する。**
産地の特徴や生産者のこだわり、想いを組合員に伝え、組合員の想いや願いを生産者に伝えていきます。

	ともに取り組んでいること	主な産直商品	
農産	生産者が一つひとつ大切に育てた野菜・果実を、こだわりや想いと一緒に関心者に届けます。安全性の確保、環境配慮、おいしさを追及等、さまざまな取り組みや活動を、生産者と組合員、コープとともにはぐくんではいます。	グリーンプログラムのマークがついた商品	「有機JAS農産物」「特別栽培農産物」の産直商品です。
		旬鮮フレッシュ便のマークがついた商品	早朝に収穫した農産物を翌日にお届けする取り組みです。
		園地指定のマークがついた商品	輸入農産物のうち産直商品の基準に準ずる商品です。
畜産	産直の豚肉、牛肉、鶏肉は生産履歴と流通経路を明確にしています。生産者のこだわりや想いを伝えることを大切にしています。	産直お米育ち豚・産直豚・産直黒豚・産直牛 産直若鶏・産直げん気鶏	
鶏卵	採卵したその日に選別、パック詰めをし、一年を通じて冷蔵管理しています。	COOP産直たまご・COOP産直稲穂のみのりたまご・COOP産直のはぐくむたまご・COOP産直のはぐくむたまご赤玉	
牛乳	地域で大切に育てている牛から搾った牛乳を選ぶことができます。	COOP那須山麓牛乳・COOP産直八千代牛乳	
米	栽培前から生育段階、収穫後まで、厳しい品質基準をクリアした米です。	COOP産直栃木コシヒカリ・COOP産直新潟佐渡コシヒカリ COOP産直北海道なつぼし・COOP産直秋田あきたこまち COOP特別栽培米産直岩手ひとめぼれ	
水産	持続可能な水産資源の開発を目指し、生産者の顔が見える産直商品の開発を進めるとともに、日本の水産漁業を守ります。	COOP産直伊平屋島産味付太もずく 産直紋別育ちのほたて貝柱 COOP産直岩手県産わかめ	
産直素材を使った商品	毎日の食事の中で産直をもっと身近に感じられるように、産直素材を使った商品開発に取り組んでいます。	COOP産直新潟佐渡コシヒカリで作った焼おにぎり COOP産直のはぐくむたまごで作ったマヨネーズ	

HOT!情報

参加者募集
限定20家族
(多数の場合抽選)

生産者交流会

締め切り：5月1日(金)
午後6時まで

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17日(日)
(雨天決行) 第2回目 8月2日(日)
第3回目 9月27日(日)
※午前9時30分～午後2時頃

[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)



上映のお知らせ

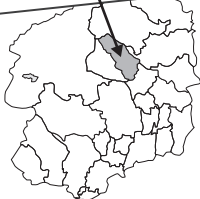
映画「子どもたちをよろしく」

- ・宇都宮ヒカリ座
- ・5月30日(土)～6月12日(金) 予定
- ・企画：寺脇研氏、前川喜平氏
- ・監督・脚本：隅田靖氏

虐待や貧困、いじめ等、今の子ども達を取り巻く過酷な現実。『ワルボロ』から12年。隅田靖が描く、日本社会に潜む凶暴な闇。こんな日常を許しているのは、誰なのか—子ども達を取り巻く社会の闇を繊細かつ鋭く描き出した社会派ドラマ。

※料金、スケジュール等、詳細はヒカリ座ホームページにてご確認の上お出かけください。

栃木県の中山間地域紹介
～矢板市～



長峰公園にてライトアップを実施!



矢板市の長峰公園は、日本の都市公園100選にも選ばれており、4月には約150本の桜が咲き、5月には約5,000株のツツジが咲き誇ります。園内では、桜やツツジの見頃に合わせて、夜間のライトアップが実施され、幻想的な花々を楽しむことができます。また、芝生公園や遊具施設も揃っていますので、連休中の家族でのピクニックにも最適です。ぜひお気軽にお越しください。

▶お問い合わせ：矢板市商工観光課 矢板市本町5-4 電話：0287-43-6211

