

# ひまわり

2017年  
11月6日  
No. 1237

生活協同組合 あいコープふくしま  
郡山市安積町日出山1-110-1  
Tel 024-956-0011 Fax 024-956-0055  
フリーコール 0120-910-408

- もくじ
- ① 2017年秋期ウエルカム交流会 気になっていたおとうふ揚げ、すごくおいしかった
  - ② 市販の醤油…甘みの印象。鎌田醤油…香りしっかり。味も濃い。他
  - ③ 豚肉をもみん豆腐で増量 ささとレシピ。他
  - ④ 新しい組合員 ウエルカム あいコープまつりでお待ちしております
  - ⑤ 生産者からのお便り、栄養箱・ローカル品注文20ヶ以上、高校生平和大使 報告会から
  - ⑥ 菅野工場長を囲む豆腐交流会② 豆腐クリーム こんな風に交流会で作りました
  - ⑦ ひまば 白い綿花(ワタ)の回収ありがとうございます
  - ⑧ ながめやま牧場ツアーワークshop
  - ⑨~⑫ ローカル商品のご案内・なんでもカード・注文チェック表

ローカル商品のご案内（11月4回）はうしろのページからです ホームページ <http://icoop-fukushima.jp>



CO・OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-212-107

2017年 秋期ウエルカム交流会

気に  
なって  
いた

おとうふ揚げ

すごく おいしかった！



♡ ♡ ♡ 注文します

231

おとうふ揚げ（椎茸入り）

150g(5個)

276円  
(税別)



10月5日  
伊達  
ウエルカム

①

あいコープまつりの成功と4000名組合員の実現に向けて、あいコープウエルカム交流会が開かれました。

この間、あいコープふくしまに加入された「新しい組合員」対象のウエルカム交流会で、各地区別に10月4日～13日に開催されました。参加者は、地区(地域)83名のみなさんです。地区委員の方、そして参加された方 ありがとうございます。

「感想報告」の一部を紹介します。

\*おでん・絹豆腐の食べ比べ、パスクヤンヨーグルト、どれもとってもおいしかったです。

おでんの中に入っていた“おとうふ揚げ”、気にはなっていたんですが食べてすごくおいしかったので購入します。

豆腐も食べ比べてみてビックリ。おいしさです。これも購入したいと思います。

子供が落ちつきなく、食べ物(砂糖)を変えてみて教えていただきました。砂糖も変えたいと思いますが、まずは毎日飲む牛乳を変えてみたいと思います。

(安達町)

「練物がおいしい」

「缶詰で  
フリッターができる！」

\*あいコープに加入してワケ月くらいたちましたが、同じ商品を繰り返しの注文になっていました。

今回の交流会で、「練物がおいしい」とか、「缶詰でフリッターや豪華な汁物ができるちゃう」等々のお話が聞けて、自分も注文しようという気になりました。

購入はしていたものの、まだ使っていなかった「アイゲン石けん」も実際に使っている方にコソや注意点を伺えたので、早速やってみようと思います！

(郡山市)

・ カムカム会  
ー プ生活は豊かになりましたか

017年10月

i あい  
COOP  
くしま



市販の醤油…甘みの印象…

鎌田醤油…香りしっかり。味も濃い

\* 「おしゃべり交流」ということで、みなさんからおいしいものや調理のアイディアを聞くことが出来て楽しかったです。 グループのみなさんと行った醤油の味比べでは、甘みの印象が強い市販のものに対し、あいこーとの醤油は香りがしっかりしていて味も濃い!! 原材料がシンプルで安心と家でも使い始めましたが、今回味の違いが明確に分かり原材料でこんなにも変わってくるんだなあ…としみじみ感じました。

お豆の味がしっかりとする豆腐のおいしさ! お味噌を使った料理やかさ増しレシピのアイディアなども参考になりました。 こういう機会にいろんな話が聞けると新鮮で家のご飯レパートリーも増やせるので嬉しいです。

また、今回は娘も託児でお世話になり、同世代の子や先生と触れ合う機会も持てました。 親子共々レベルアップです!

(郡山市)

豆の味と香りが  
きちんとする  
鎌田醤油

\* 私にとっては2回目のウエルカムランチ会に参加させていただきました。

今回は組合員さんとたくさんお話しでき、食材の活用法や市販品の調味料との違い、豚肉のおいしさの秘密…などなど、たくさん知ることができました。

市販の「しょうゆもどき」と鎌田さんの醤油では本当に味が全く違って、鎌田さんの醤油は豆の味・香りがきちんとすることに気づきました。

豆腐を使つたかさ増しレシピや、缶詰(とろさんま)のアレンジレシピなど、お財布にやさしいのお料理もぜひ家でチャレンジしたいです。

交流会は短時間でもいろいろな目からウロコ情報が聞けるので本当に楽しいです。

(郡山市)

少し高い値段  
その理由を  
分かりました

\* 分かりなくて、まだ買ったことがないものが多かったですが、調味料の使い方を開けて、味見も出来たので今度使ってみようかなと思いました。

値段も高いかなあと思っていましたが、高いなりの理由も分かり、子供や自分たちの今後の体のことを考えると使つた方がいいんだなと分かりました。 → 右上につづく

→ また、試食させていただいた、本当においしかったです。“とろさんま”的炊き込みご飯、自分で作つてみようと思います。

(須賀川市)

石けん 試したら子どもが“癖がらず”!

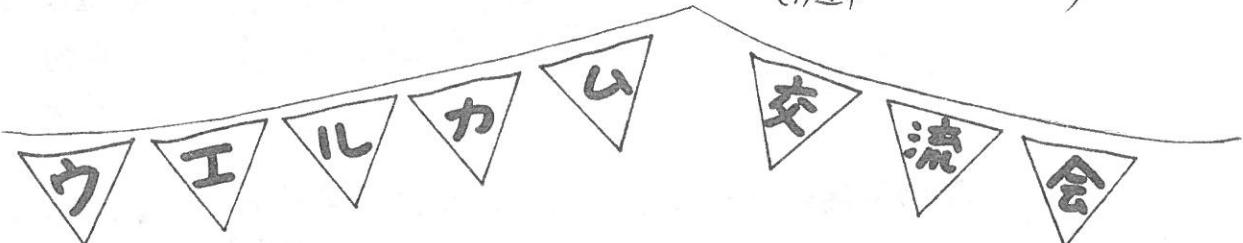
\* 10/5(木)にウエルカム交流会に参加させていただきました。 情報交換する事で新しい発見が出来て、とても楽しいひとときでした。

洗濯の石けんに抵抗があつたのですが、色々な意見を聞いて、試してみたらすんなり受け入れられました。 子どもが癖がらなくなり、仕上がりもふんわりでとても満足しています。 交流のおかげです。

これからは石けん生活で行こうと思います。

あいこーとにしても、充実した生活に感謝です。

(伊達市)



～各班の交流より～

練物

…サラダに! トースターで焼くなど

使い方の広がり

Yさん

…子供3人(小3・小2・年長)はハスちゃん牛乳とヨーグルトが大好き。 それ以外のものは食べない。 おかずの“かさ増し”を知りたい。

→ 豆腐、野菜(きのこ類などおすすめ)、乾物で増やすことのお話をされた。

Sさん

…姉の紹介で加入したばかり。 7ヶ月女児がいるので、離乳食について詳しく知りたい。 石けんにも興味あり。

→ さんを中心に、ランチ会を開催することになった。

## ウェルカム交流会 … 各班の交流より

Mさん … 昨年産休中にランチ会 → ウエルカム → 交流会とゲスト参加し、加入に至る。今年1月から仕事復帰。復帰してから買う量が増えた。冷凍食品は常に数種類ストックしている。練り物が気になつていて、食べたいと思って注文するのだが、使いこなせていない。

提案しました

→ ねぎちりめん → 細切りにしてサラダのトッピングに。  
おとうふ揚げ → フライパンにごま油をひき、焼く。  
かつおぶし・こんかつ・ネギ・七味などかけて食べる。

いか下足揚げ  
ごぼう揚げ } → オーブンスターにオイルをしき、焼くだけ。  
マヨネーズ・七味・しょうゆをかけて。  
おつまみにもよい。

練り物は、煮物に使うだけでなく、そのまま薄切りにしてサラダにのせたり、サッと焼くだけで時短の一品になる。

Kさん … 友人の紹介で加入して1年。何を食べてもおいしいので、いろいろ試している。  
(60代) 食材に気を使っていない嫁にもすすめたいのだが、なかなか言えない。

(報告 吉井 理事)

## ～豚肉をもめん豆腐で增量

ささっとレシピ ☆

Oさん … 豊菜箱は定番となっている。変えられないものは、調味料の一部、醤油などはお気に入りをとみやで購入している。

↓ 同じグレードでも価格が高い?のではないか。  
あいコープ共同購入の良さ

Mさん … 牛乳・ヨーグルト大好き。牛乳は4~5本飲む。毎日のことだからいいもの…と考えている。ながめやマツラーに参加して、えさがいいということ、子間ひまかくて育てられていることがはっきりわかった。  
なかなか買えないのがお肉。ついスーパーで安い肉を購入してしまう。小松菜・ニラは違いかはっきりわかる。

ONさん … 牛乳を飲み比べてみた。市販のは固い感じがある。  
「豊菜箱」は気に入っている。自分で買わない野菜が届くことがうれしい。(冬瓜など)  
あいコープに加入了今は、食材を大切に丁寧に扱う…という気持ちに変わった。

Iさん … 野菜を中心に生活している。無農薬・有機がうれしい。  
さつまいもとにんじんがお気に入り。  
生活用品も気に入っている。(ぞうりなど)

OUさん … お肉が少なくて豆腐で増量して子どもたちに好評!

Eさん … ジャガイモ・ミニトマトがお気に入り。  
他の生協と併用していますか? 娘のえさがあいコープと違うんですね~。  
石けんはまだ使っていません。試してみたいです。

### OUさんの お肉をもめん豆腐で增量レシピ

時間がない時のささっとレシピですが、フライパンに豚ミンチ・刻んだニンニク、ショウガもちろんこには料理酒を入れ、肉をほぐしながらあいコープのもめん豆腐を水でかりなくそのまま(私は片手で潰しながら)投入。軽く塩・こしょうしてしばらく火を止め、肉にいたいたい火が入ったらみそを入れ、全体になじませます。アレンジに加美ケチャップを入れるとさらにまろやか。大人には、豆板醤を足してピリ辛も。もめんの食感がしっかりしているので、肉の旨味が行き渡り、まるで肉の増量!!

こはんに、ちぎったレタス(水菜・ベビーリーフなどもあり)肉豆腐をふっかけ、黄身とのせでもお好みでマヨかけでも、チーズや海苔をパラパラでも、ご飯が進みます(^^)ノ!

ウェルカム交流会 … 各班の交流より

Hさん

… 姉妹を機に、友人の紹介で加入した。前回石けんカフェに参加し、台所でパックススポンジと固形石けんを使って洗った夫が、「落ちるねー」と言ってくれた。

Uさん

… ランチ会で卵の学習をして加入した。今までには98円の卵をスーパーで買っていたが生で卵が食べたい。この卵は生ぐくないと思い、加入を決めた。スーパーで買った魚を夫が生ぐさい…と言い、あいコープで買ったら何も言われなくなった。生ぐさいのと葉っぱさをスーパーの魚で感じた。

→ 切り身といえども鮮度だけでなく、添加物も使われることに驚いていた。

Tさん

(パン)ほじっとさんのキャラを見て始めた。普通の生協をやっているが、以前と違いいろいろ混じっている。  
牛乳と卵がお気に入り。ハムはお嫁さんもおいしいと喜んでいる。  
鶏肉もくさみがない。

→ 鶏ハムの作り方等の話題で盛り上がりました。

台所水(せしゅう)(石けん)はぬるとする。

→ 固形を試して購入されていました。

Kさん

… やっとすべてを石けんに切り替えていた。ニオイは合成では落ちないとわかった。石けん生活を楽しんでいる。

→ 鶏ハムカフェ・石けんカフェを提案しました。



(③④ページまとめ)

副理事長 橋本 )



# 新しい組合員

# ウェルカム

あいコープまつりで  
お待ちしています ☺

加美よつば  
トマトケチャップ プレゼント!!

～おさらいセット感想～

・牛乳・卵・ワカメ とってもおいしい。

(郡山市 )  
(紹介組合員 )

・全部おいしいかったです。

特に、牛乳はスッキリとして飲みやすかったです。  
ワカメも肉厚で食べごたえがしっかりしていました。

(郡山市 )  
(紹介組合員 )

・(感想)特にない

(従来口にしている食べ物と同じ様な気がするので)  
こうこう様でした。

(郡山市 )  
(紹介組合員 )

・豆腐はなめらかで味がよく、大豆の香りがしておいしかったです。

そしてわかめも歯ごたえがよく、おいしいと思いました。

(郡山市 )  
(紹介組合員 )

・豆腐が甘くておいしいと娘が喜びました。

卵も、ふたごん使っているものとくらべて、  
殻を割ったとき 堅くしっかりしていて  
黄身がとっても新鮮でした。

(郡山市 )  
(紹介組合員 )

・牛乳は、優しい甘みとすっきりした後味に満足しました。玉子はゆでしたか、変な柔らかさがなく、しっかりしていて、味はやはりすっきり美味しいかったです。

(須賀川市 )  
(紹介組合員 )

・安心して食せると、本来の美味しさを更に増して  
食が進みますね。

さっそく作った「わかめと豆腐の味噌汁」を子供達が  
お代わり～っと二杯多

豆腐が甘くて美味しいと、子供が言っていて驚きました。  
普段から豆腐はこだわっていたはずが…。

(郡山市 )  
(紹介組合員 )

・豆腐ハンバーグにして食べました。  
おいしかったです。

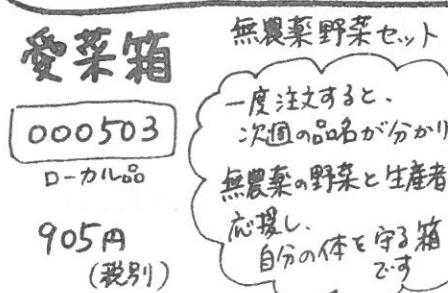
(福島市 )  
(紹介組合員 )

# 移地域

## 連作障害で白菜が育たない!

\*生産者からのお便り

私の住む田村市移（うつし）地域は準高冷地で、40年前までは福島県でも有名な白菜の産地でした。現在は自家用に栽培しているのを見かけるくらいでかつての産地の面影はありません。同じ作物を作り続けると発生するネコブ線虫による連作障害で白菜が育たなくなってしまったのです。化学肥料から有機栽培に切り替えても回復しませんでした。作物によっては、同じところに作り続けてもよく育つものもありますが、永続するには輪作と言って種類の違う作物を交互に作ることが大切です。



今週のセット野菜・内容と生産者		
いんげん	100g	橋本歌子
ほうれん草	束	大内信一
白菜	1株	石井希
人参	700g	平井義隆
青大根	1本	石沢智雄

石井 希

届いた感想。  
大根の葉が青々  
ほうれん草大きい  
白菜も入って  
全体のボリューム感が  
ありました！

10月4回 ローカル品 注文 ベスト20ヶ以上♪

地元野菜 1位～7位まで!!

岩瀬牧場・里芋 147袋 愛菜箱 120

商品名	供給数量	地元の京菜(みず菜)	104	玄米あられ	33
ミニトマト ちびあま	363	満点！あおばちゃん6切	97	玄米おこし	32
地元の小松菜	226	地元のきゅうり5本	78	キッチンスポンジ	31
地元のむきネギ	164	板こんにゃく1/2×2	77	よつ葉のカレールウ	30
地元のきゅうり3本	151	大玉トマト(重力トマト)	75	玄米丸餅	28
岩瀬牧場の里芋	147	地元のベビーリーフ徳用	71	いちごとまと	28
地元のなす	123	天童の洋梨・バラード(B級品)	61	ミニキュウリ	28
野菜セット「愛菜箱」	120	中玉トマト ララフルティカ	55	純米 あま酒	26
生芋板こんにゃく	114	さつま芋 シルクスイート	49	黒豆きな粉	20
生芋糸こんにゃく	108	三陸唐桑 生わかめ(茎付き)	40	奥州二本松手延うどん	20

浪江町・避難生活者へ支援

10月4回	洋梨・バラード	売り上げの5%	1,020円
これまでの残			40,611円
計			41,631円

高校生平和大使・広島平和交流団 報告会から

## 『武力で戦わない世界を平和を伝えられる人に』

胸が痛くなりました

高校生平和大使、中高生広島平和交流報告会に参加しました。

学生のみなさん、「広島」という地へ身を置き、感じた事を澄んだ心で伝えて下さり、貴重な会へ参加させて頂き、ありがとうございました。

彼らがこの機会を経て、「武力で戦わない世界を実現出来るように努力しなければならない。平和について伝えられる人になりたい」という意志表明をしている言葉に、少しだけ胸が痛くなりました。

「では、自分は？大人は？国は？世界は…？原発事故後のことはどう考えたらよいのだろう。」という思いがめぐりました。そんな中、「まだ小学生の頃は、平和や戦争の事に興味がなく、じが動かなかった。」「戦争のアニメを見て、恐くて目を背けてしまった自分がいた。」など子どもの頃の正直な声を聞かせてもらえた事に少しほっとしました。

きっとそれは、自分の中にある小さな声だからです。その声に気づくことで「目を背けたような現実が世界で起こっている。」という事を自覚させてくれます。

三年生の息子の“ちいちゃんのかげおり”の音読が始まりました。ささやかな幸せ、大切な家族命が奪われていく戦争について子供と話をする時は、「奪い合い」と「分からぬ」、どちらも自分の心の中にあるね。」というような話し方を心がけています。そのうえで、

「大切なことは何だうね？」と問いかながら「なぜ戦争はダメなのか？なぜ平和を目指すのか？なぜ原発はイヤなののか？」と自分で感じて考えていくよう正直な対話をして、これからの中見していく事が大切だと改めてこの度の平和交流団の学生のみなさん、そして親御さんの姿や言葉から学ばせて頂きました。

(郡山市)

)

## 菅野工場長を囲む 豆腐交流会 ②

### 3.11の体験を力に

『豆腐づくりができて幸せ!』と工場長

菅野工場長  
(左側)が  
語る

すうりの  
お豆腐です



[103] もめん 300g 128円(税別) [104] きぬ 300g 128円(税別)

菅野さんの「とうふ」で「手揚げ」。11月からスタート

お豆腐の美味しい・安全さを。米油を使用し違う温度で2度手揚げしています。

[105] 菅野食品 手揚げ 2枚入 218円(税別)



豆腐クリーム こんな風に作りました

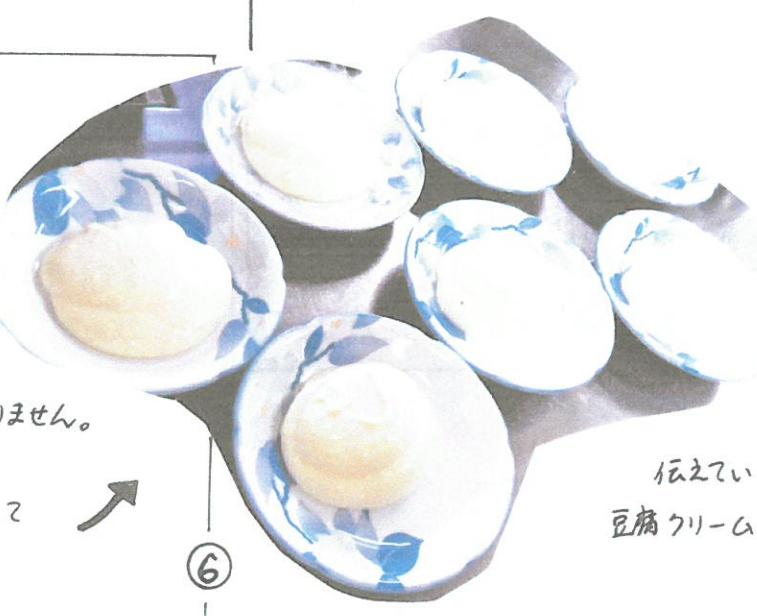
交流会で

絹豆腐1丁(水切り無いでOK!) + 花見糖 大さじ2杯 を用意

① 豆腐1丁をボウルに入れて、泡立て器で10分ぐらいかき混ぜる。  
クリーム状に滑らかになつたらOK。

② ①に花見糖を入れ、泡立て器で軽く混せればできあがり。全く水っぽくありません。

\* ボウルからお玉で写真右の通り4枚のお皿に小分けして  
少しずつ残りました。次の日まで作り置きは可能ですが、  
少し水分が出ます。



\* 菅野食品さんは、天然ニガリを使用しているが、化学的に造られた乳化ニガリを使用しても商品への表示は「ニガリ」だけで良いことに驚きました。注意が必要だなと思いました。

また、菅野工場長の「豆腐作りができて幸せ」という言葉に感動しました。こういう方が材料にも作り方にもこだわって作ったお豆腐、これからもたくさん食べたいと思います。

(郡山市 )

消泡剤も使わない

“本物の豆腐”を伝えたい

\* 菅野さんの豆腐のおいしさ、良さを改めて知る機会になりました。

原材料の豆、天然の凝固剤(ニガリ)、消泡剤不使用と、こだわりの豆腐であることが良くわかりました。

本物の豆腐を次世代の子供たちに伝えていきたいとお話をされた工場長さんの思いに熱いものを感じました。

豆乳・湯豆腐・豆腐クリーム、“スモーカース”風の豆腐の試食もあり、満足しました。  
油揚げの発売も楽しみとなりました!!

(郡山 )

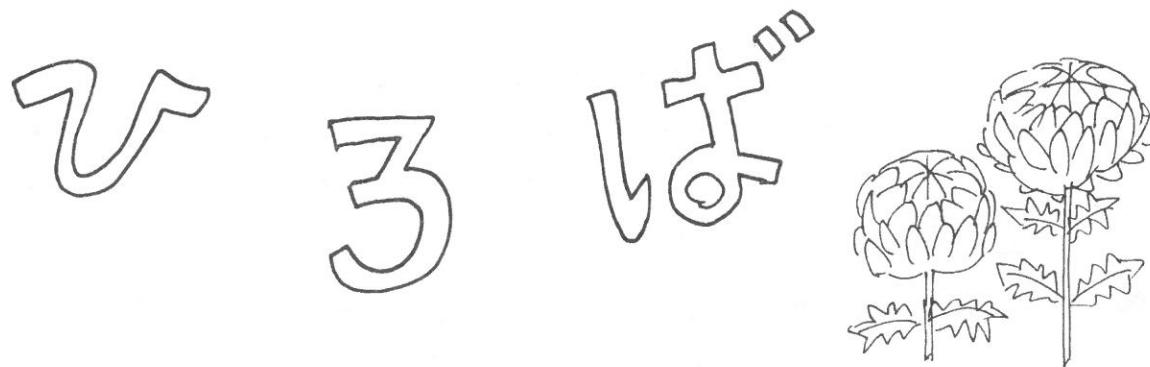
安い豆腐との違いを知り、驚きと感動

\* 菅野さんのお豆腐と、安い豆腐の違いを知り、驚きと感動でした。甘さと大豆の味のする豆腐でした。

国産大豆の豆腐が貴重だという現実です。

昔ながらのおいしいお豆腐を子どもたちに食べてほしい  
伝えていきたいと思います。これからもよろしくお願いします。  
豆腐クリーム ← 誰も豆腐だとは気づかず、「おいしいおいしい!」でした。

(郡山市 )



\* あいコープの冷凍食品、とってもおいしく罪悪感もなく使わせて頂いてます。  
家族によく冷凍食品を買うママさんがいて、紹介したいのですが  
あいコープのナラシに載る基準がありましたら 教えて下さい。  
※ 遺伝子組み換え 等

(伊達市)

\* 「まんま通信」月1回企画の「燕三条産キッテンツール」の  
“オールステンレス 快速ピーラー”  
使ってみたら、なでるだけで ジャガ芋の皮がするするむける!  
もう手放せません オ

(郡山市)

- 昨年の残りの「ワタ」と、今年秋に「回収されるワタ」と  
合わせて、赤ちゃん用の「和ふとん1組」を作ると予定  
です。
- また、ワタの量が不足してますので、今年綿花を植えた方  
あいコープ事務局までに回収作業のご協力をお願い  
します。

(あいコープふくしま 事務局)

須賀川市

さんより、既に3回に渡ってご協力いただきました。 ⑦

\* いつも大変お世話になっております。

すっかり忘れていたのですが、前回頂いた「こんにちは塩麹」、  
以前のものより、ずっとサラサラでしたか、私の気のせいかな?  
塩が強くなつたのも、やはり気のせいでしょうかネエ。  
(年とともに、モノ覚えも味覚も悪くなつてしまつて~)

豆腐マヨレシピ。菅野さんの絹豆腐ファンとしては、嬉しいレシピです。  
やってみよう! (季節柄、湯豆腐で食べ尽くしちゃいそうですが)

石けん…も挫折人生で、素敵な記事も 横目でチラ見だけ…の毎日になつていて  
申し訳ない この頃です。

寒さ到来が早いのでしょうか。皆様、どうぞご自愛されて下さいませ。

(二本松市)



\* 「大木代吉本店」に問い合わせたところ、次のような説明がありました。

「こんにちは塩麹」の塩分のムラについては、製造時の塩の混ぜ方など  
手作業があり、その混ぜ方に未熟さがあった、と思われます。

もう一つの要素は、自然発酵・熟成のための温度管理が十分でないことです。  
従いまして、「大木代吉本店」としては、設備や製造について、近いうちに  
リニューアルする予定です。

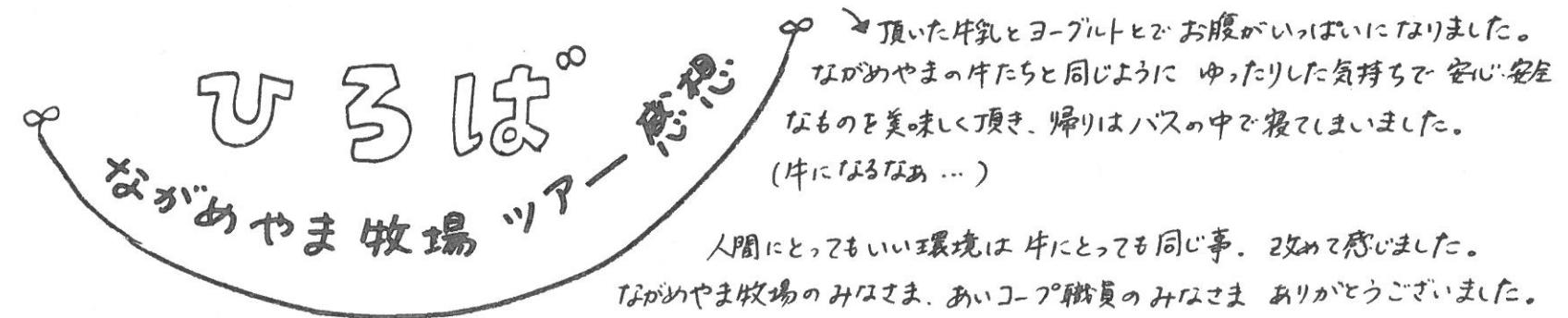
以上の内容について、早急に改善することを伝えました。

守谷さんには 大変ご迷惑をおかけしたことをお詫びし、改善が速やかにされること  
大木代吉本店に伝えたところです。

(あいコープふくしま 事務局)

白い綿花(ワタ)  
の  
回収  
ありがとうございます

生産者に安全な品を  
お願いしている生協は  
**安心**できる



\* いろいろお世話をになりました。  
年輩者は私達だけで、ちょっと気疲れしました。でも若い親子さんが多く参加されており、それだけ今日、とても心配な添加物とか食育に関して関心を持っている様に感じ、とても安心した思いです。

又、あいコープさんが安心・安全な品物を自ら求めて生産者にお願いしているお話を伺って信用できる「コープさん」だと実感致しました。

これからも未来の子供達の健康を担って、安心安全な品物を届けて欲しいと思っています。  
その為にも、一人でも多くの会員さんが「増えることが」重要課題だなーと痛感しました。  
安心してパスちゃん牛乳が載ります。

(鏡石町)

## 牛さんのきれいな可愛らしい顔

\* 広大で自然豊かな牧場、ゆったりのんびりきれいなお顔の牛さん達 何も変わらなくてほーっとながめているだけでゆったりとした気持ちになりました。

それにしても、牛さん達のきれいな可愛らしい顔！ 子牛達は、見慣れない人間達（私達）に少しおびえていますが（ごめんなさい）ミルクを与えると一生懸命飲んでいました。  
あげてるうちの子ども達も嬉しそう。母牛達は、人間がめずらしく、柵のところから顔をのぞかせていました。

牛達は暑い日中は牛舎でのんびり、夜になると自由に外に行くそうです。真っ暗闇でも目が見えるそうですよ！ しかも、3時間しか睡眠をとらないんですね。びっくり！

最後のえさやりは、おからやりんご粕、ウイスキー粕など発酵の香りがする飼料を配合してあげました。子ども達は時間が足りなくて不服そうでしたが、牛さん達のふれ合いを楽しめた様です。最後は最高のながめのもと、いも煮とおもちを頂き、もちろん牛さん達に♪

⑧

頂いた牛乳とヨーグルトとお腹がいっぱいになりました。  
ながめやまの牛たちと同じようにゆったりした気持ちで安心安全なものを美味しく頂き、帰りはバスの中で寝てしましました。  
(牛になろうなあ…)

人間にとってもいい環境は牛にとっても同じ事。改めて感じました。  
ながめやま牧場のみなさま、あいコープ職員のみなさま ありがとうございました。

(郡山市)

## 「パスちゃん牛乳に感動。 質が良く、生産者の愛情こもってる

\* 昨日、家族で参加させて頂きました。

ながめやま牧場ツアーハーはとても楽しむ事ができ、おいしいヨーグルト・牛乳・とん汁、おもちを味わう事で、子供達も大満足だったようです。

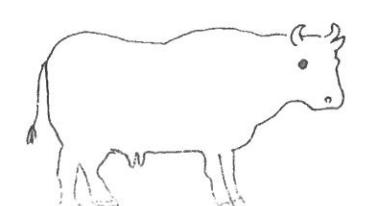
あいコープのスタッフの方々やながめやま牧場の生産者の方々のおかげで、こんなに良いツアーを作り上げて頂き、本当に感謝です。

今まで普段飲んでいるパスちゃん牛乳がどうやって作られるか 正直あまり興味を持ち調べようと思いませんでしたが、このツアーに参加させて頂いて、とても質が良く、生産者の方達の愛情がこもっているのだなと とても感動しました。子供達にも非常に良い経験になったのではないかと思います。

一つ運営で気になった点があります。

昼食の際の場所が屋内で確保できれば、もしくは屋外でも風の影響がない場所がなかったかなあと。

今回は、天気は良かったんですが、風が強過ぎたので 大変でした…。  
今後のツアーの参考までに。



( さんのご主人 )