

小麦色の街から

September
2025

9



組合だより No.178

クローズアップ Closeup

- ① 小麦収穫終了
- ② 地域協議
- ③ 澱粉工場操業

令和7年度小麦収穫お疲れ様でした。



令和7年産小麦の結果

令和7年産小麦は、秋播き小麦〈きたほなみ〉が7月21日から25日、春播き小麦〈春よ恋〉が7月28日から31日までと、7月に全て終了する過去最速・最短での収穫作業となりました。本年の生育状況を振り返ると、出穂期までは平年よりやや遅れて進行しておりましたが、6月下旬以降の高温により一気に登熟が進み、登熟日数は過去最低となりました。記録的な高温干ばつの影響により、乾麦収量は秋小麦では平年並みでしたが、春小麦では平年を下回る収量となりました。全道的に細麦も多く、製品反収も平年を下回る見込みですが、現在、全量1等を目標に24時間体制で調製作業を進めております。

安全祈願祭の様子



コンバイン収穫作業の様子



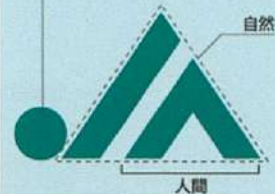
2050年を創るためにいま為すべきこと

地域協議開催

現在（いま）を耕し、心を合わせ未来へ種をまこう

JAマーク意味

豊かさ・実り・人の和



協議内容【議題】

1. 第11次中期振興計画の進捗について

- ①持続可能な輪作体系の確立
- ②畜産振興の確立
- ③みどりの食料システム戦略とカーボンニュートラルへの取り組み
- ④種子生産の確立
- ⑤農業生産基盤整備
- ⑥ICT技術の次なる展開
- ⑦農作業支援事業の拡充
- ⑧女性部・青年部・食育活動・小清水PR
上記8項目の進捗状況について説明

2. 地域協議に係るアンケート結果について

- ①農業経営の将来像について
▷経営規模/作付体系/1番増やしたい作付け品目/農地利用/耕畜連携/労働力の確保についてなど
- ②畑作における課題共有について
▷輪作体系/新規作物の導入について/農業用ドローンについてなど
- ③酪農畜産における課題共有について
▷畜産経営分析・現地指導/牛舎施設の更新について/人材募集について/飼料・堆肥についてなど
- ④地域協議・地域課題に関する意見要望
▷将来的な作付体系/各組合・部会の見直し/農地関連など



活発な意見交換

各地域において協議内容を基に活発な意見交換が行われました。

地域協議は8月19日から8月29日の間の4日間で開催されました。各地域の皆様へJA役職員が議題を説明したのち、意見交換が行われました。

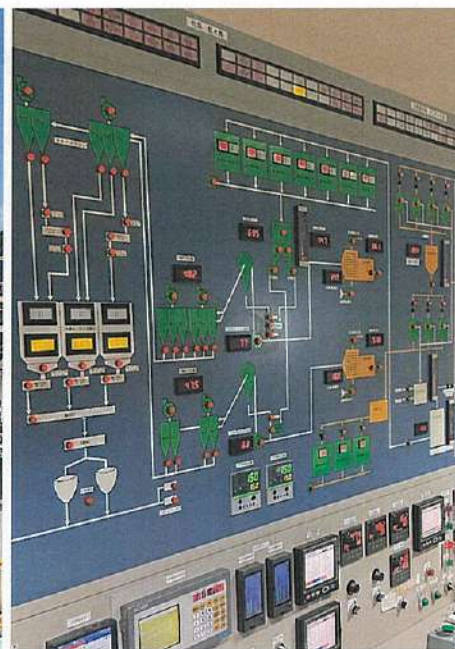
どの内容においても、小清水農業の将来に関わる重要な事項であり、意見交換の中には新規作物の作付けや人口減少や高齢化に伴う労働力不足、酪農畜産の補助事業や施設投資について、10年後を見据えた地域の在り方など様々な視点からの意見を頂き、建設的な協議をすることができました。これまで地域協議で協議した内容を、地域の皆様と更なる思索を重ね、持続可能な小清水農業を目指し取り進めて参ります。

地域協議開催状況

日 時	会 場	対象地区	対象者数	出席者数	出席率
8月19日(火)	旭4会館	旭	20	6	30.0%
	中斗美住民センター	中里美和	5	19	47.5%
		中里2	16		
		美和中央	11		
		北斗3	7		
8月21日(木)	水上住民センター	水上	19	16	84.2%
	美和住民センター	美和	15	10	66.7%
	神浦住民センター	神浦	11	8	72.7%
	共和3会館	共和3	14	11	78.6%

日 時	会 場	対象地区	対象者数	出席者数	出席率
8月22日(金)	旭野住民センター	東野	32	12	37.5%
	上徳共和住民センター	上徳	5	12	85.7%
		共和	9		
	JA会議室	萱野	16	12	75.0%
	泉住民センター	泉	17	13	76.5%
8月29日(金)	北斗会館	北斗	8	13	52.0%
		浜小清水	13		
		倉栄	4		
	止別公民館	止別西	12	14	38.9%
		止別東	12		
		止別中央	12		

澱粉工場操業開始



令和7年度澱原馬鈴薯生育状況

植付作業以降の生育は順調でしたが、7月・8月の高温干ばつの影響により、8月の坪掘りではライマン価が低く小玉傾向で、平年より低い値が示されました。

操業について

本年の操業は9月1日より受入を開始。操業計画では11月3日までの64日間で澱原馬鈴薯約160万俵を受入し、82万袋の澱粉生産を目指します。9月17日現在は昨年に比べライマン価は低い傾向です。工場操業については順調な受入が続いております。



小清水小学校3年生が澱粉工場の見学に来てくれました！

9月11日に澱粉製造課の安藤課長の案内で工場内を見学し、澱粉ができるまでの説明をみんな楽しそうに聞いておりました。子供たちから「澱粉は1年で何kgできるの？」などたくさんの質問が飛び交い、とても興味を持っている様子でした。



令和7年夏季青果物状況

本年も厳しい天候（干ばつ）・猛暑により青果物の情勢は大変厳しい状況となっております。しかしながら病気による廃棄は例年と比べると少なく感じております。小清水町青果物の特質は品質となっておりますので、選果場での選果を丁寧に行い、他産地よりも信頼ある青果物の出荷に心がけて参りたいと思います。皆様が大切に育てた青果物を少しでも高く有利販売できるように創意工夫をしながら販売して参りますので、今後も皆様方のご協力とご理解をよろしくお願いいたします。

生育経過

にんじん

播種時期は例年より若干遅れて推移し、播種後半は極度の干ばつの影響により発芽揃いが悪い状況にあります。収穫では、シミ腐れなどの病気は少ないものの、水不足による形状の悪さが目立ち、圃場によって歩留率の良し悪しが発生しております。

たまねぎ

5月上旬の積雪の影響もあり、定植は例年より若干遅れております。また、極端な干ばつの影響から球肥大が進まず、特に中生以降の品種については大きな減収が見込まれております。

ごぼう

発芽が不揃いの圃場が散見され、生育期でも不揃いが目立ちましたが、生育後半になってくると全体的に揃いが良くなった印象を受けます。素性が良く、肌質の良い牛蒡が収穫されております。

生食馬鈴薯

他品目同様、干ばつの影響から収量が例年より低くなることが予想されております。そうか病など病気の懸念もあります。また、全体的に小玉傾向になる見込みとなっております。

ブロッコリー

品種の一部切り替えにより、本年の猛暑でも黒すす病の発生割合は低くなっております。干ばつの影響は花蕾の不揃いに出ており、加工品割合も若干高くなっております。

今後の見通し

7月以降は適度な降雨もあり、病気等の発生は例年より少ない傾向にありますが、全道的に同じような状況である事から特に9月に入ると出回り量が多くなり、販売環境は一段と厳しい状況が続いております。

灌水を定期的に行い、肥大に期待しましたが、極度の干ばつに伴い、L大規格以上の割合が少なく、反当り収量も例年以下となる見込みとなっております。価格については、全道的に不作であるため、平年以上の高値で推移しております。

初出荷の9月上旬は出回り量が少ないこともあり、高値安定での価格帯となっておりますが、9月中旬以降は徐々に各産地の出荷が本格化することで例年並みの価格で推移すると想定されます。

- 9月1日より受入開始となっておりますが、前年より受入量は少なく推移しております。全道的に同様に収量に期待できない事で出回り量の不足感が否めない事から安定した価格での販売となる事が想定されます。

品薄状態が継続しており、販売環境は高値で推移しております。今後も産地リレーの継続如何では高値が続くことが想定されます。



杜^{もり}の感謝祭 2025 に August

JAこしみず出展して参りました！

ホクレンくるるの杜15周年記念イベントへ出展

令和7年8月2日（土）～8月3日（日）の2日間、ホクレンくるるの杜が開場15周年を迎え、日頃ご愛顧いただいているお客様へ感謝の気持ちを伝えるイベント「杜の感謝祭2025」にJAこしみずとして出展して参りました。

とても多くの方がJAこしみずブースに訪れて下さり、JAこしみず加工品などを購入して頂きました。今後もホクレンくるるの杜との連携を深め、少しでも多くの方々に小清水農業を知ってもらい「小清水農業ファン」を増やしていきたいと思っております！



JA北海道信連主催「JAバンク北海道スペシャルナイター」にてJAこしみずのPR活動を行いました！

令和7年8月21日(木)18:00試合開始 日ハム対オリックス・バファローズ
@エスコンフィールド北海道(北広島市)

JAバンク北海道は平成30年より北海道日本ハムファイターズのスポンサーとなり、毎年一回「JAバンク北海道の冠試合「JAバンク北海道スペシャルナイター」を開催しています。令和2年からは、JAやJAバンク北海道の活動をPRする場として、「JAブースコーナー」の設置が始まり、道内JAが任意で参加し、PR活動を行っています。本年は4JAが参加しました。

当JAからは2名の職員が参加し、主に来場者の皆さまに向けた商品のPRと、こむぎんの出演による小清水町のPRを行いました。ブースに足を運んでくださった方の中には、こむぎんに親しみを感じ、商品を手にとってくださる方もいらっしゃいました。多くの方との交流を通じて、小清水町やJAの取り組みを知っていただく貴重な機会となり、大変有意義な出展となりました。



令和7年7月1日～3日

女性部夏期視察研修報告 In道南 女性部書記 佐伯 由紀

7月1日～3日にかけて女性部夏期視察研修を行い、部員22名参加のもと、添乗員、事務局含む24名で道南方面を巡ってきました。

1日目、空路にて新千歳空港に到着し、バスにて移動。白老町にある国立アイヌ民族博物館「ウポポイ」の見学をしました。アイヌ民族の視点で語る「ことば」「歴史」「世界」「仕事」「暮らし」「交流」の6つのテーマによる展示があり、アイヌの文化、歴史が紹介されていました。



次に白老ナチュの森に向かい、敷地内レストランの昼食では薬膳風料理を頂きました。その後、倶多楽湖の湧水を使用した化粧品を製造している工場見学とアロマミスト作り体験をしました。アロマミストは自分好みの香りを数種類選んでオリジナルの物を完成させ持ち帰りました。広大な敷地内には、旧校舎をリノベーションした建物もあり、庭園、カフェ、ショップがあり、動物もいるとても素敵な場所でした。お土産も頂き、ナチュの森の後は室蘭へ。祝津公園展望台から白鳥大橋、工業都市を眺め、道の駅で買い物を楽しみました。夕食は室蘭焼き鳥の鳥辰本店で頂きました。



2日目は、天気心配をしながらの出発でした。洞爺湖を一望できるサイロ展望台から景色を眺め、買い物をしていたら、土砂降りの雨!! 走ってバスに乗り込みました。その後、京極、古平の道の駅に寄り、積丹岬に到着しました。奇跡的に雨は上がり昼食を頂いてから、鯨を運ぶために掘られた細くて、暗いトンネルを抜けると、展望デッキがあり、積丹ブルーを見ることができました。幸運でしたね!!



JAこしみず 女性部 活動紹介

次に、日本海を眺めながら、向かった先は余市ワイナリーです。皆さん試飲したり、ワインなどをお買い物されていました。2日目の最後は、小樽運河にて自由散策となりました。小樽といえば「ルタオ」ですね。私は2店舗目に入る事のできたルタオで美味しいスイーツを頂きました。夕食は札幌に移動し、みんなで北京料理を頂きました。

最終日は、ホテルを出発し新千歳空港へ向かい、JALのバックヤード見学へ。社員ガイドさんの案内のもと、空港内裏側での仕事内容の説明、タイヤ等が保管されている整備機材庫を見学しました。

研修の最後は、くるるの杜です。昼食は農村レストランで道産野菜を使用した約70種類のピュッフェを頂きました。どの品も美味しく、皆さんお腹いっぱいになった様です。くるるの杜では道内の農産物、物産品、小清水町の加工品も販売されていて、買い物を楽しみ、たくさんの思い出とお土産をもって小清水に帰ってきました。

3日間盛りだくさんな行程でしたが、皆さん元気に楽しく過ごし、部員同士交流を深められたと思います。来年もたくさんの方に参加して頂き、楽しい研修旅行ができるといいですね。今後も女性部活動をよろしくお願いいたします。



JAKOSHIMIZU 加工品紹介

令和6年より加工品の開発に取り組み、現在は6種類のラインナップとなりました。改めて町内の皆さまに、JAの加工品の魅力をお届けします。手土産やちょっとした贈り物に、ぜひお手にとってみてください！

販売場所
◎全商品取り扱いAコープ小清水店/道の駅はなやか小清水
◎一部商品のみ取り扱い：アグリハートセンター/ふれあいセンター/
セブンイレブン小清水店/網走ウミノバ/コーチャンフォー北見店/
北広島ホクレンくるるの社/メークイン産地(JA帯広大正)各店舗

01 こしみずうどん 100g/袋

¥ 324円(税込)

小清水産の「きたほなみ」3割と「春よ恋」の全粒粉を7割使用！
美幌町にある㈱マルワ製麺で手作りされています。うどんには珍しい乾麺ですが、茹でるとモチモチとコシのある食感に仕上がっています！



02 こしみずそうめん 100g/袋

¥ 324円(税込)

小清水産の「きたほなみ」100%で作ったそうめんを夏限定で販売しています！こちらも美幌町にある㈱マルワ製麺で製造されています。パッケージは爽やかな水色をベースに、大きめの「こむぎん」が目目を引く可愛い特別デザインに仕上げました。



03 こしみず大粒なっとう

¥ 324円(税込)

小清水産大豆「とよまどか」を100%使用した、大粒で食べ応えのある納豆です！製造は東京都府中市にある㈱登喜和食品で職人が一つ一つ手作りでしています。経木で包まれていることにより匂いが抑えられ、からしではなくマスタードというアレンジを利かせた完全無添加の特別な納豆です！



04 こしみずラーメン (熟成味噌&ほたて白湯)

¥ 400円(税込)

小清水中学校の生徒達のアイディアから誕生！可愛いパッケージのラーメンが、二種類のスープで登場しました。生めんのような食感と程よい縮れが特徴です。北見市の㈱ツムラ製麺で製造しています。こってり濃厚な味噌とあっさりながらコクのあるほたて白湯。ぜひどちらも食べてみてください。



05 よしもとカレー

¥ 594円(税込)

北海道こしみず三種のじゃがいも編

吉本興業㈱東京本部の社員食堂で人気のメニュー「よしもとカレー」と小清水産のじゃがいも3種(男爵・北旺・メークイン)がコラボしました！ほっくりと中まで味がしみ込んだ、大ぶりのじゃがいもがアクセントとなり、スパイスとの相性も抜群。美味しさを一層引き立てます。



役員会議室



◆第7回理事会 令和7年7月18日(金)

▷報告事項

- 1) 第1回瀬原馬鈴薯対策委員会(7/1)の開催結果について
- 2) 第1回てん菜対策委員会(7/4)の開催結果について
- 3) 第2回経営相談委員会(7/18)の開催結果について
- 4) 澱粉保管料単価の改定について
- 5) 令和6年度玉葱の本精算について
- 6) 令和7年度夏期農事組合地区別懇談会の開催結果について

▷議案

- 1) 令和7年度販売仮渡金(品代)に係る金利の設定について
- 2) 2025ディスクロージャー誌の作成について
- 3) 出資持分の譲渡について
- 4) 子会社管理規程の改正について

▷その他

- 1) 第1回経済担当委員会の質問事項回答について

◆第8回理事会 令和7年8月27日(水)

▷報告事項

- 1) 令和7年度第2回小麦自主検定委員会(7/19)の開催結果
- 2) 令和7年度第2回瀬原馬鈴薯対策委員会(8/21)の開催結果
- 3) 令和7年度小麦受入実績の報告
- 4) 令和7年度青果物の販売状況
- 5) 令和7年度人参の早期概算払い
- 6) 令和7年度ブロッコリーの概算払い
- 7) 令和7年度アスパラの本精算
- 8) 令和6年度長芋の本精算
- 9) 令和7年度種子小麦受入結果
- 10) 令和7年度馬鈴薯シスト検診結果
- 11) 令和7年度馬鈴しょ収量及びライマン価調査結果
- 12) 内部監査報告(令和7年度中間)

▷協議事項

- 1) 令和7年度共計澱粉仮渡金単価の設定
- 2) 令和7年度原料てん菜立会人の推薦
- 3) 三ツ輪運輸とのデパレダイズ請負契約の締結
- 4) 小清水農業振興公社との業務委託契約書の締結
- 5) 理事に対する資金の貸付
- 6) 令和7年度実測に基づく出資増口
- 7) 第2四半期における余裕金運用計画の見直し
- 8) 出資持分の譲渡
- 9) 良質小麦生産基盤強化対策事業管理規程の廃止

JAへの就職希望者 100%就職

(令和6年度実績)

令和8年度入学生 第2回募集

- 定員40名●男女共学●1カ年
- 寮完備(個室)/通学も可●受験資格:満27歳未満(令和7年4月1日現在)/大学卒及び見込、短大・専門学校卒及び見込、高校卒及び見込
- 試験日:12月6日(土)
- 願書受付:10月1日(水)~11月21日(金)消印有効
- オープンキャンパス随時開催中

【お問合せ・資料請求】

JAグループ職員養成校

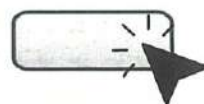
オープンキャンパス
随時開催中!



一般財団法人 北海道農業協同組合学校

〒069-0834 江別市文京台東町 43-1

☎0120-918-417 【JAカレッジ】で検索





家庭で
できる

いざというとき慌てない!

子どものための応急手当

大切な家族、特に子どもがけがをしたときなどは、つい慌ててしまうものです。

いざというとき、戸惑わずに対応できるよう、
知っておきたい家庭での応急手当のこつをご紹介します。

監修：一般社団法人 つながる ひろがる 子どもの救急 代表・看護師 野村さちい イラスト：ゆきたけし



応急手当の基本3カ条

1 初期対応が大切。 まずは大人が落ち着こう

子どもがけがをしたときなど、つい「今すぐどうにかなくてはならないか」などと不安な気持ちでいっぱいになってしまいうものです。

まずは一呼吸置いて、落ち着いて対応することを心がけましょう。

2 状態をよく観察し 必要に応じて記録しよう

子どもは体の不調をうまく伝えられないことが多く、また、そのときは大丈夫そうに振る舞っていても、症状が遅れて出てくる場合もあります。普段と比べて顔色が悪くないか、いつもと同じように動けるか、呼吸が荒くないかなどを気にかけるなど、子どもの様子をよく確認しましょう。

けがの状況が分かりやすいように写真を撮っておくと、医師の診察の際に説明しやすいこともあります。

3 応急手当での知識と併せて 事故予防も徹底しよう

子どもの事故の多くが家庭内で起きていますが、それらは予防できる場合が多いです。普段から事故予防を徹底してけがを未然に防ぐことも大切です。特に幼い子どもは、朝できなかったことが夜にはできるようになっているなど成長が早いため注意しましょう。

やけど

お茶やカップ麺などの熱い液体、加湿器や



子どもの病気や事故についての講習会の様子

炊飯器の蒸気、電気ケトル、アイロン、暖房器具などでやけどをすることがあります。子どもの手が届かない場所に置くようにしましょう。

熱中症

子どもは大人より背が低いいため、地面からの照り返しなどの影響を受けやすく、より高温の環境にさらされています。子どもは自ら水分摂取をしたり、服の脱ぎ着などで体温の調節をうまくできないこともあるため注意しましょう。定期的に水分・塩分の補給と、小まめな休息を取るよう心がけましょう。

暑さ指数（環境省・熱中症予防情報サイト掲載）など、熱中症予防のための情報を活用するといいですね。たとえ短時間でも子どもを車内に放置しては絶対にいけません。

手当が多岐にわたり、特に知識が必要な子どもの誤飲除去講習や救命講習など、地域で開催されている講習会などにも積極的に参加して知識を付けておくと、より落ち着いて対処できるようになります。

救急箱の中身、足りている?

見直しリスト

- | | | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| ☐ 清潔なガーゼ | ☐ 体温計 | ☐ 綿棒 | ☐ 包帯 | ☐ 消毒液 |
| ☐ 医療用テープ | ☐ ワセリン | ☐ 虫刺され薬 | ☐ 脱脂綿 | ☐ 解熱鎮痛剤 |
| ☐ ばんそうこう | ☐ 経口補水液 | ☐ 処方薬 | ☐ 咳止め | ☐ 冷却シート |

必要なときすぐ使えるように、使用期限が近づいていないか、切れていたりするものはないかなど、定期的に見直しましょう。また、処方薬は体重や年齢によって使用量が変わるものもあります。個人ごとに用意し家族間で共有しないようにしましょう。

応急手当のこつ 6

※応急手当は一時的な処置です。
不安があるときは必ず医師の判断を仰いでください。

1 切り傷・すり傷

しっかり洗い、傷口は潤す



まずは傷口をしっかり洗い、汚れや異物を取り除きましょう。ワセリンを塗ったり、創傷被覆剤のばんそうこう※などを活用し傷口が化膿しないよう観察を続けましょう。かさぶたができないよう潤すと傷がきれいに治るとされていますが、かさぶたができて無理に剥がさないようにしましょう。

※傷口付近を潤った環境にするためのばんそうこう

2 鼻血

小鼻を圧迫し下を向き安静に



小鼻を圧迫して下を向き、10分程度安静にしましょう。上を向いたり、あおむけになると喉に血が流れて気持ちが悪くなったり、出血が大量の場合は窒息の危険があります。ティッシュを小鼻に詰めない方が早く血が止まるとされています。

3 やけど

よく冷やし水膨れはつぶさない



流水で15～30分程度しっかり冷やします。保冷剤を使うときは皮膚に直接触れないようハンカチなどで包んでから当てましょう。水膨れができた場合はワセリンを塗り、つぶさないよう保護します。やけどの範囲が広い場合は、服は無理に脱がず、服の上から冷やし、救急車を呼びましょう。

4 熱中症

体を冷やして水分補給



呼びかけに応じない場合は救急車を呼んでください。応答がある場合は冷房の効いた室内や、風通しの良い日陰など涼しい場所に移動して衣服を緩め、氷のう、うちわなどで体を冷やししながら十分に休息を取ります。自力で水分を取れそうな場合は経口補水液などを飲ませましょう。

5 突き指・打撲

流水で冷やし患部は安静に



まずは変形の有無と腫れを確認しましょう。流水や保冷剤などでよく冷やします。湿布や冷却シートだけでは十分に冷やすことができないといわれています。痛みがあるときは指を無理に動かさないよう気を付けましょう。指を引っ張ったり強くもんだりすると、炎症がひどくなる場合があります。

6 虫刺され

かきむしらずによく冷やす



流水や保冷剤などで冷やし、かゆみをやわらげましょう。かきむしると、そこから細菌などが入る恐れがあります。また温めると皮膚の近くの血管が拡張し、かゆみが増すため気を付けましょう。患部に爪でバツ印を付けることは、一時的にかゆみを紛らわせるだけであまり効果はありません。

「休日・夜間の子どもの症状にどのように対処したら良いか」
「病院を受診した方が良いか」など判断に迷ったときに相談を。



厚生労働省 こども医療でんわ相談

各都道府県の相談窓口へ転送され、小児科医師・看護師から子どもの症状に応じた適切な対処の仕方や受診する病院などについてのアドバイスを受けられます。

連絡先 #8000 (全国共通)

自治体ごとの受付時間を確認できます。

厚生労働省ウェブサイト

子ども医療電話相談事業(＃8000)について



JAこしみず's

キッチン

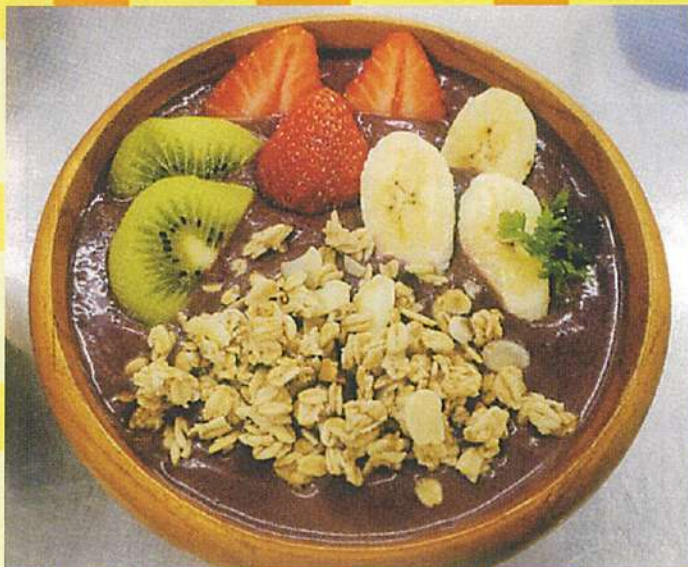
No.28

今夜のデザートはこれで決まり！

日本女子大学非常勤講師、十文字学
園女子大学非常勤講師、日本フード
コーディネーター協会常任理事

赤堀料理学園校長 赤堀博美氏 監修

『アサイーボール』



— 材 料(2人分) —

アサイー(冷凍)	200g
バナナ	2 本
レモン汁	大さじ 2
イチゴ	3 個
キウイ	1/2個
牛乳	50ml
グラノーラ	50g
チャービル	適宜

作り方

- ①バナナは皮をむき、1と1/2本にレモン汁をかけた凍らせておく。
- ②残り1/2本のバナナは輪切りにする。イチゴはヘタを取って縦半分に切る。キウイは皮をむき、半月切りにする。
- ③アサイーと①、牛乳をミキサーにかけ、シャーベット状になったら器に盛る。②とグラノーラを盛り付け、チャービルを飾る。

編集後記

☆可愛い大根もらいました☆

猛暑の中、小麦の収穫大変お疲れ様でした。7月中に小麦の収穫が終わり、大変驚いています。ここ数年でも北海道の気候も変わってきているんだなと実感させられます。

9月に入り暑さも落ち着き、ようやく過ごしやすくなりました。収穫の秋！ということで可愛いちょっと変わった大根を農家さんに頂きました☆土の中でどうやって成長したのかすごく気になります☆可愛い変わった野菜がありましたらJA広報室までお待ちしております！！



▲こちらが前かな



▲こちらが後ろかな☆



JAこしみず
Instagram



JAこしみず
ホームページ