

光と風の大地

～北海道550万人と共に創る「力強い農業」と「豊かな魅力ある農村」～



 成年企画
ワンだふるファミリー～
～トイプードルのモモちゃん～
(紹介は10ページ)

2018.2
No.
530

学び得たことを 今後の農業に活かす

営農集団長会（齊藤隆会長）の海外視察研修が12月11日～16日までの日程で9人が参加して実施されましたので、主な視察内容を簡略ではありますがご報告致します。

今回の視察先はオーストラリアのタスマニア島で成田空港から片道10時間程の距離です。タスマニア島は北海道の8割程度の面積で、日本との時差もサマータイムを入れても2時間と少なく、12月から2月までが夏であり、最高気温は平均で25℃程度と湿度も高くなく、視察時も非常に過ごしやすい気候でした。今回4力所の視察研修を行ってまいりました。

全てがイオングループへ供給されています。

●イオン

タスマニア牧場

同牧場は、1974年に設立された100%イオン資本の会社として運営しています。敷地面積は2,513ha、年間18,000頭の肉牛を輸出しており、その内、日本への輸出が97%を占め、



● 牧場で飼育されているたくさんの肉牛

飼料にはオーストラリア国内の大麦と発酵ポテトを使用し、成長ホルモン剤や抗生物質は使用せず、自然の中で自然に近い状態で育てられています。



● パッキング施設を視察する参加者の皆さん

●プレミアム フレッシュ タスマニア

同社は80以上の農家と契約し、玉葱・人参・ピーツ・ブロッコリーなどの栽培、加工を行っております。契約農家で生産された農作物は等級分けされ、施設中央に

位置するパッキング施設に輸送されます。そこから品質管理がなされた機械でパッキングされ、オーストラリアは元より海外にも輸出されています。

●州政府＆ タスマニア大学の 実験栽培農場

同農場はタスマニア大学とタスマニア政府との合併事業



● 実験栽培農場を視察する参加者の皆さん

で農業研究、開発、普及などの活動を行っています。玉葱・馬鈴薯・小麦・除虫菊などの栽培を行っています。玉葱は狭畦栽培を行っています。道産規格でM・L中心で反収は毎年8〜9トンあるとのことでした。馬鈴薯は2月に種芋の収穫を行い、10℃の冷蔵庫で保管。病気の発生を抑制するためDNA管理を行っている」と説明を受けました。

●マウント フォード

敷地面積は1、100haあり、羊の放牧、果樹、人参とライ麦の種子を栽培していました。イチゴやブラックベリーなどの果樹類を約10haハウスで栽培しており、肥培管理はコンピュータ制御で行っていました。果樹類の売り上げが他作物の4倍になり、

収穫作業時などの雇用の確保は海外労働者で対応していました。

以上4泊6日という期間の研究で海外視察ならではの航空機の発着遅れや様々なトラブルもありましたが、海外農業に触れる貴重な経験ができました。広大な土地を活かした大規模な経営、徹底した品質管理、雇用労働者の問題など常呂町が抱える課題解決への

身体を動かし交流を図ろう！

「オホーツクJA女性協フレッシュミズ部員研修会」

オホーツクJA女性部協議会主催の「フレッシュミズ部員研修会」が12月4日〜5日に網走市「ホテル網走湖荘」で開催されました。

管内フレッシュミズ部員約120人が参加し、JAとくらからは、土本多恵部会長を始め12人が参加しました。

1日目の研修では、JAつべつの眞鍋涼子氏が「少ないからこぞできることを」と題し「手さぐり状態で開始したフレッシュ活動も女性部行事を

通し昔話や他地区のフレッシュとの交流で楽しさを学ぶ。また、役員として運営に携わりやってみたいことへチャレンジ。紙芝居製作では、仕事のわからないことを取材を通して学び、フレッシュ活動の楽しさやこれからの抱負」をフレッシュミズの主張として発表しました。

その後は「フレレク☆」として5つの競技をチームに分かれて実施。日頃の運動不足解消と部員間の交流を目的に行われ、最終競技の作業着お着替えリレーでは、チームごとに着方に工夫を凝らし、白熱した戦いが行われました。また、優勝チームには豪華景品が贈られました。

2日目は、「北海道の観光と食からみるオホーツクの価値「あなたに会えてよかった」聞く力・話す力・伝える力でコミュニケーション講座」と題し、タスクおふいす祐代表のフリーアナウンサー安達祐子氏による「食料自給率」

や「オホーツクの知名度」の話、コミュニケーションの「さしすせそ」についてなどの講演がありました。

2日間を通し、参加者は「他地区の人とチームを組んで色んなゲームを通して交流が出来るようになった。また、話の中の相槌の役割やコミュニケーションの大切さを学べた」と話しました。



第一歩にしたいと思います。



上:JA女性組織綱領を朗唱するフレッシュミズ部員一同
下:参加した皆さんで身体を動かしました



営農集団長会視察研修に参加した皆さん

リーダーの育成と仲間づくりを

組合員研修「夢さがし塾」1年目

組織・地域のリーダー育成を目的とした組合員研修「夢さがし塾」(第2期1年目、江田哲団長)を11月28日、12月2日の5日間、組合員9人、職員1人が参加し、九州方面で研修を行いましたのでご報告致します。なお、第2期「夢さがし塾」の研修は九州北部です。

知名度アップで

取引も拡大 〜たかしま農園〜

1ヶ所目の研修先は、たかしま農園。周囲6・4kmの島で、平成17年から事業が開始され、それまでのいきさつやブランド化への取り組みなど、溝江弘所長と木下静幸事業部長からお話を伺いました。

成16年には市町村合併を機に撤退し、それを引き継いだのがたかしま農園です。たかしま農園では「ファースト」というハート形の品種を栽培。水分調整により付加価値のある高糖度トマトを栽培しています。

事業開始当時は採算が合わ

な。炭鉱で栄えていた高島は、昭和61年の炭鉱の閉山により人口流出が続ぎ、これを食い止めるため、第三セクターの企業グリーンファームが立ち上げられ、島でトマト事業を展開。しかし、2haの規模でスタートした事業も採算が取れず、1haまで縮小、平



● 消費者の目を引くパッケージ

なかつたことから一時は撤退も考えていたそうですが、一念発起し、ブランド化に向けた職員の意識改革のために、実に3ヶ月に及ぶ講習会を開催、毎週長崎県のプランナーを呼んで検討を重ね、消費者に分かりやすく、糖度によるランク付けとデザイン化を行いました。

販売も市場出荷を行わず、糖度による単価設定が基本。大手百貨店や郵便局のカタログなどでも取り上げられ、知名度の上昇、取引量も拡大したことで、採算ベースに乗れるまでできたことなど、当時の苦労を振り返りながらお話する溝江所長の姿が印象的でした。平成27年にはハウスを拡大し、現在は1・4haまで面積が拡大、トマトの遊休期間の有効活用としてメロンやニンニク、安納芋の栽培も開始しました。

溝江所長は「ロスの少ないト



● たかしま農園の歴史について学びました

マトづくりに全力を注ぎ、さらなる品質向上に努めたい」と今後の抱負を話してくれました。

夜の懇親会では溝江所長らの他、東日本大震災後に、本州(福島、千葉、神奈川県)から高島に移住した九州で活動する5人のミュージシャン「RAINBOW MUSIC」のメンバーも参加。会場では「タカシマタカラジマ」などの歌を披露し、大いに交流が図られました。

雲仙こぶ高菜

多くの栄冠受賞 〜守山女性部加工組合〜

2ヶ所目の研修先は、昭和61年に立ち上げられた守山女

性部加工組合。組合の発足や取り組みなどを、馬場節枝代表理事からお話を伺いました。無農薬無化学肥料の厳選野菜を持ち寄り、女性自らアイデアを出し合って加工品を製造、販売する取り組みについて研修を行いました。

同組合は、雲仙市に古くから伝わる伝統野菜『雲仙こぶ高菜』を復活させようと、青年農業者や普及センターなどとともに「雲仙こぶ高菜再生プロジェクトチーム」を立ち上げ、参画しました。

発足から一貫して汚染されていない土で栽培し、農薬や化学肥料を一切使わない野菜にこだわりの持って活動していることや、肥料などの取り扱い決めなどの取り組みが専門家の目に止まり、スローフード協会国際本部で取り上げられるようになるなど、平成20年には、雲仙こぶ高菜の加工品がスローフード国際本部の最高位「プレシディオ」に日本で初めて認定。これを機に、信用力が強化され、知名度も高くなったそうです。

その後も農林水産省の『デイスカパー農山漁村の宝』に

認定、組合の加工品「こぶ高菜まんじゅう」は農林水産大臣賞を受賞するなど、数多くの栄冠に輝いています。

組合の財務、経営、販売は全て女性。従業員への賃金を維持するため、全ての商品は単価を固定して直接販売を行っています。

「こうした取り組みには、想いを共有できる仲間づくりが大切」と馬場代表。商品化にかかわる苦労話や消費者に受け入れられる工夫などの取り組みを話していただきました。



“雲仙こぶ高菜”の話をする馬場代表

農家に目を向けた

農協経営

～下郷農業協同組合～

3ヶ所目の視察先は、農地解放による小作人によって昭和23年に設立された下郷農業協同組合。職員から代表理事組合長に就任した矢崎和廣組合長に農協の歴史や現在の事業活動などのお話を伺いました。

下郷農協は歴史的背景から非常に結束意識が高く、平成20年に大分県内にあるJAの広域合併の際も、組合員と職員が借り入れをして出資することで合併には加わらないなど、農協に対する思いの強い農協でした。

販売事業では、「有機農業宣言の農協」を掲げ、無農薬無化学肥料を基本に、組合員が計画的に生産できるように農畜産物は全量買取販売で行っています。



農協の歴史と説明をする矢崎組合長

主力産品である酪農は、長野県からの移住者が下郷農協から借り入れをして乳牛を導入したことが発端で、牛乳加工場を持つとともに、耶馬溪牛乳の発祥となっています。近年は畜肉なども始め、食肉加工部門ができております。

また、地域貢献のために全国でも例の少ない医療事業を行っており、農協が地域と非常に密接な関係を築き上げておりました。

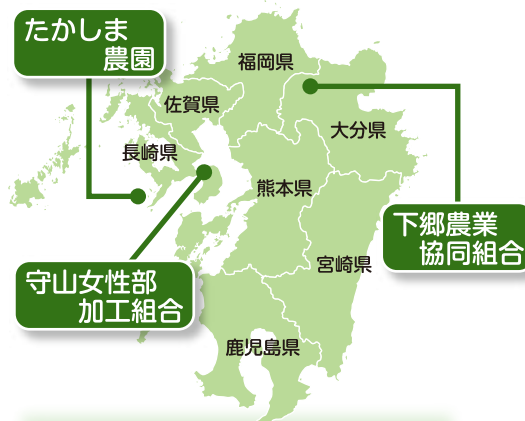
矢崎組合長は「農家のための農協。農家に目を向けることが重要」と、農協の役割を強調していました。

研修を終えて

研修を終え、参加者からは「トマトに対する熱い想いを感じた。一般的な栽培方法ではなく、独自の方法で挑戦する気持ちは学ばべきところだと思った」「農村の女性が目的をもって生き生きと活動していることが素晴らしい。女性が会社経営することで農村の活性化につながるのではないか」「合併を拒みながらも農家を第一に考えている農協だと思った。まだまだ課題も

あるが、下郷農協のような農協がいてくれると心強い」など、それぞれの研修先の取り組みや努力に驚嘆する声が上がりました。

幅広い年齢、地域の組合員が一堂に会し、常呂町にはない新たな取り組みを通じて様々な手法を学び、研修と交流を通じた今回の夢さがし塾は、これからの営農活動に非常に有意義となる研修となったのではないかと考えます。



○夢さがし塾参加者

- | | |
|--------|-----------|
| ・江田 哲 | (豊川地区) |
| ・久保田 一 | 生 (岐阜地区) |
| ・梅田 和 | 俊 (岐阜地区) |
| ・林 世 | 文 (岐阜地区) |
| ・久世 牧 | 子 (岐阜地区) |
| ・小野寺 真 | 美子 (岐阜地区) |
| ・今橋 祐 | 孝 (福山地区) |
| ・林 広 | 元 (岐阜地区) |
| ・鈴木 木 | 一 (日吉地区) |



RAINBOWMUSICのメンバーと夢さがし塾に参加した皆さん

※ () 内は地区名、敬称略

環境への配慮・生産性向上を目指し

「クリーン農業推進専門部会・土づくり部会合同視察研修」

北見市農業振興会議常呂自治区部会クリーン農業推進専門部会と常呂町農協土づくり部会は、12月12日～13日までの2日間で11人が参加し合同視察研修を行いました。

クリーン部会では、玉葱や小豆、にんにくの減農薬生産者を中心に持続的生産推進を目的に活動しています。

今回は、玉葱の施肥改善を目的として、中央農業試験場を視察しました。移植玉葱において、基肥を基本とする現行の窒素施肥方法に比べ、基肥・分施を2対1の配分で施肥し、適期に分施することで様々な降水条件下でも肥料ロスが少なく、安定生産・環境負荷低減に効果的と学びました。



合同視察研修に参加した皆さん

現地圃場では、平均7%増収と反当たり約2kgの肥料ロスの減少が確認されたとのことでした。このことから移植玉葱の安定生産と環境への窒素負荷低減対策として、イエスグリーン栽培にも有効だと学びました。

次に土づくりによる環境改善を目的に、ヤンマーアグリジャパン株式会社アグリソリューションセンターを視察しました。土壌肥料分析の実施には3つのメリットがあり、1つが分析結果に基づき作物に最適な施肥量や方法を考えコスト面の見直しに活用出来ること。2つ目が様々な面から原因を考察し生育不良の原因究明・改善に活用出来ること。3つ目は特別栽培や有機栽培の認証の際、分析結果を基により計画的な農業作業の実施に活用出来ること。このことから、土壌分析の重要性を再確認することが出来ました。また、暗渠や明渠・硬盤破碎の組合せにより、排水性改善・湿害防止を図ることで、生産性向上に繋がると学びました。

今回の視察研修を通じて、より一層各作物毎に適した土壌環境づくりの重要性を改めて確認する実りある視察研修となりました。

小豆生産組合道外視察研修

小豆生産組合（林靖士組合長）は12月4日～7日の4日間、生産組合員6人による道外視察研修を行いました。今年度は、当組合の視察7ヶ年計画の最終年であり小豆の取引先である湊商事（株）と谷尾食糧工業（株）を訪問しました。林組合長より平成29年産の小豆の品質などの作柄を報告し、更なる安定生産に向け、輪作体系構築の為、適正な面積の維持、拡大に向けた活動を行い土壌診断を活用した適正施肥、適期播種、圃場観察を重視した適正な防除などこだわり栽培（YES・clean栽培）を100%目指して取り組んでいる

くことを伝えました。その後工場内を視察し、常呂町の小豆が加工されている工程を見学して、私たちが作った小豆がどのような流れで出荷される、製品化されるのかを学び、その後、意見交換が活発に行われました。



説明を聞く参加者の皆さん

ぜんざいを 自治区保育所へ提供

JAとくろでは、地産地消・食農教育への取組みの一環として、12月21日に北見市常呂自治区内の保育所へところ産小豆を使用した「ぜんざい」の提供を行いました。

当日は、川上和則組合長と内匠英樹管理部

長が常呂保育所を訪問。おやつ時間に南瓜入りのぜんざいが園児に配布されました。ぜんざいを食べた園児は「甘くて美味しい」と笑顔で話し、「おかわりー」と元気な声でたくさん食べてくれました。



園児と一緒に食事をする川上組合長(右)

GLOBAL G.A.P. 実践農場 北見市留辺町 (有)森谷ファーム

No.7

GAPってなに?

◎第7回は、JAGグループ北海道GAP研修会の実践生産者視察研修で訪問した(有)森谷ファームの取組をご紹介します。



農機具倉庫の中も見せてもらいました!

きれいに整理整頓してあるね!



鍵のかかる農薬保管庫です
設置後、蛍光灯と換気扇を取り付け
さらに改善しました

農薬保管庫

(有)森谷ファーム
代表取締役 森谷 裕美氏

3 1
4 2



ありがとうございます!



記憶より記録することで、問題点の洗い出しをすることができます
これからはGAPの実践で改善点を見つけ、経営に役立てていきたいと思っています

また、床に散らかってしまった場合に備えて、ほうきとちりとり、専用のごみ箱を用意しています



万一、農薬がこぼれることに備えて、このように受け皿の上に置いてあります

北見市留辺町の(有)森谷ファームは、玉葱を中心に白花生など約35haを耕作する農業生産法人です。
社長の森谷裕美氏は、以前からGAPに興味を持ち、講習会などで情報収集を行っていました。そして1年間の準備期間を経て、28年1月にグローバルGAP認証を取得しました。
取組に当たり、選果施設内の照明をLEDに交換し、蛍光灯には飛散防止フィルムを取り付ける改修を行いました。また、農薬や肥料の使用状況を管理する記録台帳を備えるなど、取組は多岐に渡ります。
そのほか、農場の見取り図や作業手順、安全衛生のルールなどを明文化して「見える化」を図りました。
これまで多くの農業実習生を受け入れてきた経験から、「実習生や従業員への教育に役立っている」と社長の森谷氏は言います。
これらGAPの実践により、農産物の品質管理徹底

GAPは定型を、通り一遍に行うことではありません。農場の動線を考え、起こりうるリスクを検討し、自分の農場に合ったルール作りをすることが大切です。

はもちろんのこと、無駄な作業や過剰在庫がなくなり、「コスト削減を実現しました。さらに働く人の意識改革のきっかけとなり、個々が責任感を持って仕事に取り組むようになったそうです。
森谷氏は「繁忙期に都度台帳へ記録するのは特に手間がかかることでした。しかし記録をつけることで、問題点の洗い出しができ、課題解決につながりました。今後は、より効率的な記録ができるよう見直していきたいと考えています」と話してくれました。



続・今こそJA!

「ごまかさず、商人と競争しない」

Vol. 2

ロッチデール原則の3番目に「目方や分量を」ごまかさない」、4番目に「市価で販売し、商人と競争しない」という内容があります。産業革命後のイギリスにおいて、商人は利潤の追求を優先し、街中に粗悪品、有害食品、量目不良品が溢れていました。28人の織物職人で設立したロッチデール公正先駆者組合は、1人1ポンドを拠出し、28ポンドの出資金をもって生活物資を共同で購入しました。当初は小麦粉、バター、砂糖、オートミールの4品目だけでしたが、4品ともに良品で量目も確かなものであると評判になりました。これに対して商人は商品の品質を落としたり、その量目をこまかしたりして価格を下げて対抗してきましたが、ロッチデール公正先駆者組合は決してこうした価格競争にのることはありませんでした。



ロッチデール公正先駆者組合の創始者のうち13名の写真

同じ品質の商品価格は同一であるという「一物一価の法則」によると、価格での競争になつたりその品質を下げない限り競争相手には勝てません。こうして果てしない競争が続いていくことをロッチデール公正先駆者組合は知っていたのです。価格で競争しないかわりに良質で確かな量目の商品を適正な価格（市価）で提供する。これがロッチデール公正先駆者組合の精神でした。そして設立から16年後、ロッチデール公正先駆者組合の出資者は3450人にまで拡大していきました。現在、自由競争を尊重する風潮が強くなっていますが、本当にそうなのでしょうか？競争しないことの意味を改めて考えてみる必要があるかもしれません。

平成30年 オホーツク農業新技術セミナー

北見農業試験場などが研究開発した新品種や新技術を速やかに公表し、オホーツク地域の多くの方々に活用していただくため、次の通り『平成30年オホーツク農業新技術セミナー』を開催します。新品種や新技術のほか、地域におけるトピックスも紹介します。どなたでも参加できますので、お気軽にお越しください。

- 日時 平成30年2月27日(火)午後1時～4時
- 場所 北見市端野町公民館グリーンホール
北見市端野町二区471番地11 ☎ 0157-56-2515
- 入場料 無料

【お問い合わせ先】北海道立総合研究機構 北見農業試験場 ☎ 0157-47-2252



ワカサギを釣上げた渡邊職員

私は、自分のやりたいことをしようというのが今年の目標です。色々なことに挑戦する年にしようと思いい、5月には福岡に一人旅も考えています。今回、私が挑戦したのは念願の「ワカサギ釣り」です。小学校からずっとやりたいと思っていたのですが、なかなか行ける機会がありませんでした。早朝からの網走湖はすくく寒くて、寒さのせいか降っていた雪がキラキラと舞っていました。係員さんの指示のもと、初めて釣ったワカサギはとても嬉しかったです。生きていた魚を素手で掴む事に躊躇しましたが、後半からは手袋も全部脱いでワカサギを普通に素手で掴んで釣りをする程進歩しました。唯一、最後の最後まで仕掛けにエサをつけることはできませんでした。虫と魚は話が違います。それでもとても楽しくてまだ行きたいと思いました。

「やりたいことをする」

信用部 金融共済課 渡邊 柚祈

ちやと発信

JAマン
コーナー

発信No.49

JA職員からのオススメをジャンルにこだわらずに紹介するコーナーです。

行事予定表

2月1日(木)～2月28日(水)

2月 3日(土)	閉組日
2月 6日(火)	女性部スポーツ交流会
2月 7日(水)	農業試験成績報告会・技術情報交換会
2月10日(土)	閉組日
2月11日(日)	建国記念日
2月12日(月)	閉組日
2月13日(火)	第67回青年部通常総会 玉葱イエスクリーン部会総会
2月15日(木)	常呂町種馬鈴薯生産組合通常総会
2月16日(金)	第1回定例理事会
2月17日(土)	閉組日
2月24日(土)	閉組日
2月25日(日)	農休日



第11回理事会報告

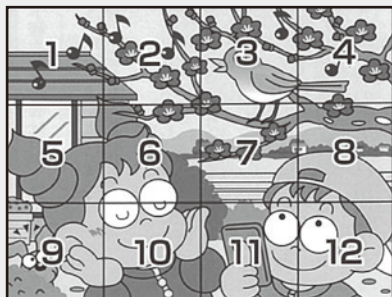
1. 平成30年度内部監査計画の策定について
原案の通り策定することで承認されました。
2. 役員改選に伴う役員推薦委員の選任について
猪野間理事、小野寺(亮二)理事が役員推薦委員に選任されました。
3. 組合員の出資金譲渡について
原案の通り出資金譲渡について承認されました。

〈報告事項〉

1. 第3四半期監査報告
2. 貸付金利の変更について
3. 平成28年産共計でん粉の本精算について
4. 平成28年産共計小麦の本精算について
5. 平成29年産小麦の追加精算について
6. 組合員の加入・脱退・移動について
7. 労働組合妥結結果について
8. 農業委員会開催結果について
9. 共同給油所に係る固定資産取得(リース)について

まちがい探し

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



応募方法

答えが解った方は、別紙の応募用紙に答えの番号と広報誌へのご意見・ご感想を記入の上、FAXにてご応募下さい。
抽選で、サロマ湖鶴雅リゾートの入浴券(ペア)をプレゼントします。

先月の当選者・解答

1月号のクロスワードパズルの答えは「フキノトウ」でした。
抽選の結果、次の方が当選しました。おめでとうございます。
大江 海都さん(共立) ※ () 内は地区名です。

読者の声

★今こそJA!のコーナーがとても勉強になります!

(匿名希望)

★今年もたくさんのイベントの記事を楽しんでいます。

(匿名希望)



冬の醍醐味牡蠣を食べよう！

「JAとこころ料理教室」に15人参加！

JAとこころ（川上和則組合長）は1月17日、「農家の食卓をより豊かに」を目的に組合員を対象にした料理教室を「ファーマーズハウスつるる」で開きました。

会場には組合員家族と常呂自治区や青年部、女性部の代表など、15人が参加しました。

今回の料理教室の講師は、常呂町で漁業を営む川口洋史さんです。

川口さんは、地場産の海産物をもとより、農産物も使用した加工品の開発や製造を行い、お祭りや東京でのフェアなどにも出店、道内や道外のテレビ番組で料理を披露するなど常呂町の産業のPRを行っています。



講師の川口洋史さん

今回のテーマは地場産の牡蠣。オリーブオイルとニンニク、こだわりのある天然塩で作る『牡蠣のアヒージョ』、冬の定番の鍋を、豆乳を使ってオリジナルテイストで作る『牡蠣の豆乳チゲ鍋』、番組でも公開していない門外不出のパスタメニュー『牡蠣のボンゴレビアンコ』と、どれも牡蠣をふんだんに使った料理3品を調理、披露しました。

川口さんは「私は塩にはすごくこだわり、天然なものを選んでいる。料理中の塩加減はとても難しいので注意が必要」などと話し、料理の味付けを丁寧に説明していました。

参加者は川口さんのこだわりの調理法をメモ帳に真

剣に記録し、質問するなどをして学びました。

参加者の皆さんは「家庭的な料理法でとても参考になった」「牡蠣のきざみ方や炒め加減を初めて知った」と話し、身近な食材ですぐに料理できる手軽さから「家に帰って料理してみたい」など、実践したいという声も多数ありました。

その後、試食会が開かれ、香りのよい牡蠣料理に舌鼓を打ち、料理教室を終えました。



出来たてのアヒージョを試食しました！



完成した3品の料理をいただく参加者の皆さん



参加者の皆さんの視線は川口さんの手元に

編集後記

- 新年を迎えもう1か月が過ぎましたね。最近朝方が特に冷え込みが厳しく風邪を引いている方をチラホラ見かけます。皆様、風邪には十分気を付けてお過ごしください。
- 先日、料理教室に立ち会い、オリーブオイルを使った料理を作れるように勉強していきたいと思いました！まずはオリーブオイルを買いにいきます（笑）

《営農企画課：広報担当》

ワンだふるファミリー～トイプードルのモモちゃん



新シリーズ！今月号からは成年企画としてワンだふるファミリーを掲載していきます。第1回目は、左から共立地区の佐藤駆さん（18）、恵美さん（46）、愛夕さん（13）と愛犬トイプードルのモモちゃん（5♀）です。

さみしがり屋な性格で、恵美さんのことがとても大好き！表紙撮影の時は、お利口でおとなしくすごく助かりました。撮影時間の少しの時間でしたが、モモちゃんが家族からとても愛されていることがすぐにわかりました。

これからも、ますます家族みんなから愛される元気でかわいいワンちゃんであってください！