



—淡路の情報いっぱい！生活創造しんぶん—

月刊

# ポケットあわじ

9月

## 淡路育ちの美味しいお肉



VOL.208

もくじ P1 御食菜采館 P2 淡路ビーフこまつ・木村SHOKUDO P3 宮本畜産の淡路牛 P4 淡路家畜市場 P5 淡路どり 上原 P6 淡路文化会館・兵庫県淡路県民局・淡路島くにうみ協会からのお知らせ P7.8 淡路の文化活動・イベント情報



淡路島は古くから朝廷（都）に海産物を中心とした食物（御食料）を献上する国でした。豊かな自然に育まれた淡路島の多彩な食材は、昔から「淡路島ブランド」として全国に名前が轟いていたのです。

たくさんの食材の中でも、まずあげられるのは、「淡路ビーフ」です。今回、平成30年4月にオープンし、多彩な食材が揃うJA淡路日の出農産物直売所「御食菜采館洲本店」を訪ね、高野好基支店長とテナントで入っている鮎原物産（株）の精肉部主任長池和昭さんにお話を伺いました。



みけつくに 御食国の宝 淡路ビーフ



「淡路ビーフ」＝「淡路牛」ではないのです。淡路牛は淡路島生まれ、または淡路島での肥育期間が他の場所より長い牛の肉のこと。それに対して、淡路ビーフは淡路島産但馬牛を素牛（もとうし：肥育牛、繁殖牛として飼育される前の子牛）として、淡路島や県内で肥育した黒毛和牛の牛肉で、ブランドとして認定されるには、大変厳しい8つの条件があるのです。

みけつさいせいかん  
JA淡路日の出農産物直売所 御食菜采館 洲本店  
洲本市本町2-3-19 市役所東横  
TEL 0799-23-1129  
定休日 毎週水曜日、年末年始  
営業時間 9:00～18:00

### <認定基準>

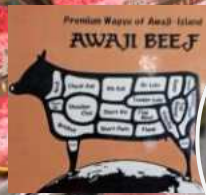
淡路畜産農業協同組合連合会HPより

- ・淡路家畜市場において、上場取引及び自家保留されたもの
- ・兵庫県内で肥育されているもの
- ・系統組織が主催する肉牛せり及び枝肉共励会並びに兵庫県内の食肉センターにおいて出荷処理されたもの
- ・BMS（霜降り度）がNo. 4以上
- ・歩留等級（可食部分の割合）がA・B等級
- ・枝肉重量がオス330kg以上、雌280kg以上（未経産）
- ・月齢が25ヶ月以上
- ・上記以外で本会が『淡路ビーフ』と認定した場合



その肉質は、きめが細かく柔らかで、霜降りの部分は甘みがあり舌触りもよく、とてもおいしいのです。その品質を保つために年間生産量は少なく、希少な食肉を扱う販売店やレストランなどには認定書が置かれています。島内で、淡路ビーフを買ったり、味わえる店は約35店（取材時）に限定されています。淡路ビーフはこれからも「淡路ブランド」として世界に広がっていくことでしょう。（応援隊：中田 浩嗣）





あわじビーフ こまつ  
代表 小松 明彦さん

美しくサシが入る  
きめ細かな肉質が特徴の  
淡路ビーフ



おいしい淡路のお肉について南あわじ市湊のショッピングセンター・シーパの「あわじビーフこまつ」さんにお話を伺いました。淡路の牛肉の種類は、淡路ビーフ、兵庫県産淡路和牛、淡路和牛、淡路牛があるそうです。一番高級で有名な淡路ビーフは、父牛母牛共に兵庫県の宝である但馬牛で、淡路島で育った期間が最も長くその中からさらに厳しい基準をクリアした選ばれし牛。兵庫県産淡路和牛は黒毛和牛但馬牛で、淡路ビーフの品質規格に満たない牛、淡路和牛は和牛、淡路牛は和牛、交配種、ホルスタインなど、ともに淡路で長く育った牛であることが条件です。

特別な日のごちそうや大切な人への贈答品は「こまつのお肉」

昭和61年から淡路ビーフがブランド化され有名になりました。年100頭程市場にでるそうです。淡路島のきれいな空気と美味しい水、自然豊かな淡路で生まれ育った牛の中、厳しい認定基準をクリアしたもののみが淡路ビーフと称され、取り扱い指定店でしか買えません。値段が高くて普段はなかなか手が出せない特別なお肉「淡路ビーフ」ですが、特別な日や記念日にお家でステーキはいかがですか。ステーキを美味しく焼くコツを教えてくださいました。お肉は焼く前に油が溶ける位に常温に戻す、味付けは焼く直前に塩コショウのみ、表面を強火で焦げ目を付けたら火を弱めて中はピンク色になるようにジューと焼く。決して焼きすぎないこと！そして最高級淡路ビーフは、お塩かおしょうゆ、またはわさびでいただくとお肉の味が引き立つそうですよ。

(応援隊：坂本 厚子・川原 雅代)



お惣菜コーナーの人気は  
ローストビーフ

以前は「たたき」が人気でしたが、最近では中まで熱の通ったローストビーフをお客さんが待っているそうです。

ステーキは  
焼きすぎないように

南あわじ市湊110  
ショッピングセンターシーパ内  
TEL 0799-36-0165  
営業時間 9:30~21:00  
定休日 水曜日

小松さん推薦のお店！ 淡路自慢の食材を最高においしく演出



その日の料理に合う  
日本酒を紹介します！

木村 浩己さん(33才) 真須美さん(28才)



淡路自慢の食材を最高に美味しく食べさせてくれるお店「木村SHOKUDO」へ行ってきました。地元で長く食堂を営んでいたお父さんのお店を若い息子さん夫婦が継いだ地元の人気店です。お店はとても落ち着いた雰囲気。わたし達はお昼のランチコースを頂きました。盛り付けがとてもきれいで女性ウケするお料理ばかりです。お刺身もちろん美味しかったのですが、お肉がすごくいい香りで柔らかくとってもおいしかったです。このお肉は表面を



ジュッと焼いてからアルミホイルで包み、さらにオープンで中まで熱を通し、焼きすぎず柔らかく作った手のこんだ一品です。

お酒に詳しいご主人がその時の料理に合ったお酒を3種類紹介してくれるのも嬉しいですね。取材に伺った日は、カウンターの上にずらりと並べられた日本酒をいただけなくて残念でした。次回はぜひ・・・♪

(応援隊：坂本 厚子・村上 紀代美・川原 雅代)

★予約をしてから行くことをお勧めします。

南あわじ市松帆塩浜9-5 TEL 0799-36-2223 定休 月曜  
営業時間 11:00から13:00 (ランチは予約のみ) 17:00~22:00







宮本義隆さん経営の「宮本畜産」は神戸淡路鳴門自動車道仁井バス停から徒歩で坂道を数分上がったところにあります。

「モー、いらっしやい、こちらです。」と子牛から親牛までの32頭が出迎えてくれました。

宮本さんご夫婦、お父さんの3人で牛の世話をしています。牛舎は3棟あり、牛の成長に合わせて引っ越しをさせるなど、牛一頭一頭の成長に合った飼育方法を考えているそうです。お父さんの昌俊さんが、朝から牛舎をきれいに掃除をするため、子牛たちは気持ち良さそうにのんびり寝ころんだり、じゃれ合ったりしています。牛も清潔な部屋を好み、落ち着くようです。お母さんのあさ子さんは、牛舎から出る牛ふんを利用して、野菜づくりに励んでいるそうです。

赤ちゃん牛が生まれると出生届け(10桁の番号で登録してイヤリングをつける)をするため日本で生まれた牛はすぐにわかるようです。赤ちゃんは8~10か月で出荷します。出荷予定の1か月前に検査を受け、体重250kg以上、体高(背中の高さ)115cm以上で合格です。

放牧されている牛は、新鮮な草をいっぱい食べて運動量も豊富です。



## 愛情たっぷり寄り添い育てる宮本畜産の淡路牛



牛の食事はフスマ、ペレット、トウモロコシ、牧草そして塩



宮本 義隆・夏子さん 淡路市仁井240-2  
TEL 0799-82-2032

肥育農家では集団で飼育するため集団生活に慣れさせ、移動したり繋いでおくために鼻木・鼻輪をくぐる練習、牛舎から追い出す練習をします。出荷する時は散髪をしたり、リンスをしたりしてピカピカの毛並みにします。

宮本畜産ではお産予定の2か月前まで放牧しています。雨風を自分で感じ、新鮮な草をお腹いっぱい食べ、運動量も豊富なため、放牧牛は体重が増えているようです。その後、2か月間はお産に備えます。新しい牛舎にはカメラを設置して牛の様子を観察し、お産が近づいても安心して、牛に寄り添うことができるそうです。

宮本さんご夫婦は獣医もされていて、昼間は診療もしながら牛の世話をしています。牛は顔も違うし性格も違うので一頭一頭のことをよく知って、情緒管理、体重管理に気をつけているそうです。牛の食事量はとても多く、フスマ、ペレット、トウモロコシ、牧草などを食べ、そして鉱塩というミネラル状の塩をおいしそうになめて大切に育てられています。やがて、おいしい肉質になり、その栄養たっぷりのお肉を私たち人間が、命の源としていただいていることを改めて感謝しました。

(応援隊: 廣岡ひろ子)





ビーブランド淡路



牛のセリ市



毎回400頭前後がセリに出品されます。

写真提供/淡路家畜市場

「神戸ビーフ」や「松阪牛」などの素牛は淡路島からその多くを供給しています。



〔淡路家畜市場～愛称「ビーブランド淡路」～〕ってご存知でしょうか。それは淡路市塩田新島の「淡路ワールドパークONOKORO」の北側にあり、屋根の上に「地球と牛」が乗っている建物が淡路家畜市場です。今回お訪ねして業務課長の濱中さんにこの家畜市場のことについていろいろと教えていただきました。

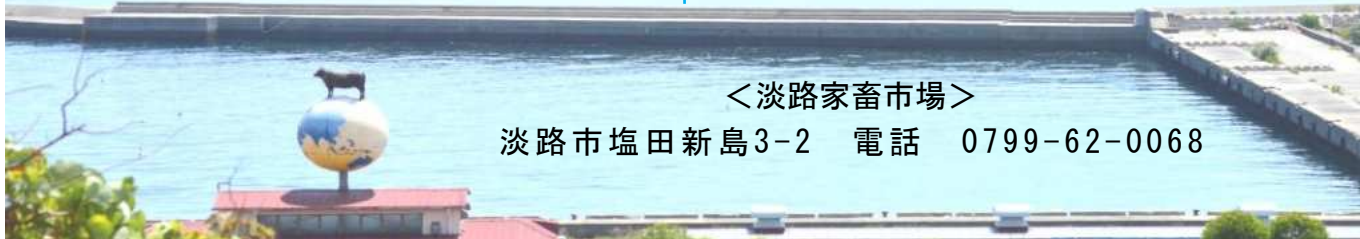
ここは、淡路畜産農業協同組合連合会が運営する和子牛や乳スモール(乳牛の子)などのセリ市場で、淡路島内で生まれた子牛の取引を行っています。

淡路島は、兵庫県下における但馬牛生産頭数の約65パーセントを占めており、但馬牛の一大生産地です。全国的な有名ブランドの「神戸ビーフ」や「松阪牛」などの素牛は、淡路島からその多くを供給しています。この市場の主に

取り扱う和子牛(但馬牛)のセリは毎月18日に開かれており、島内の生産者から毎回400頭前後が出品されています。そして、その和子牛は、購入された地域に行き飼育されます。

この市場での販路先の頭数は、兵庫県、三重県、山形県、滋賀県の順になっています。淡路島で生まれた子牛は、生まれてから生産者の元で約9ヶ月育てられセリ市場に出されます。それから、その子牛を購入した各地で約20ヶ月飼育されて「〇〇ビーフ」とか「〇〇牛」などの牛肉としてその飼育した地域の名称で販売されます。

またこの市場で乳スモール(乳牛の子)のセリは毎月9日と25日に開かれています。月に約50頭と和子牛に比べて少ないようです。(応援隊:田処 竜久)



<淡路家畜市場>

淡路市塩田新島3-2 電話 0799-62-0068





淡路はとりも  
美味しいで〜



おいしい淡路の鶏肉といえば、淡路どり。淡路どりといえば上原です。ホルモン焼き、串焼き、骨付きチキンが大人気。とにかく、一度食べたならやみつきになってしまう私のお薦め鶏肉です。

創業70年になるという淡路どり上原は、洲本市五色町都志の高速バスセンターのすぐ近くに 있습니다。お店の“看板おかん”山本寿美さんは三代目。淡路島の豊かな環境で育った良質の淡路どりを楽しんでほしいと、仕入れや調理にこだわり続けています。では、その淡路どりの魅力を紹介します。

創業70年になるという淡路どり上原は、洲本市五色町都志の高速バスセンターのすぐ近くに 있습니다。お店の“看板おかん”山本寿美さんは三代目。淡路島の豊かな環境で育った良質の淡路どりを楽しんでほしいと、仕入れや調理にこだわり続けています。では、その淡路どりの魅力を紹介します。

# 淡路どり 上原

三代目 山本 寿美さん 四代目 彩さん



▲第5回ひょうごいいね！  
お店表彰優秀賞(2019.6)



## 淡路どりの特徴

柔らかくてジューシー、きれいな肉の色、上質な肉質

## おいしさの秘密

- ①朝引きだからいつも新鮮
- ②透明感のある肉の色、ふりふり感
- ③創業時から引き継いだ味付け

## 人気商品ベスト3

第1位⇒ホルモン焼き(もも肉・肝・ズリ) 第2位⇒串焼き(タレ・塩) 第3位⇒骨付きチキン



ホルモン焼き (もも肉・肝・ズリ)



串焼き (タレ・塩)



骨付きチキン

## 新商品紹介

- ①淡路手羽先『あわじのせ』⇒骨を抜いて開いた手羽先に、むね肉ミンチ・淡路産玉ねぎ等を練りこんだ“つみれ”をたっぷりのせて焼いています。
- ②淡路むね肉『かおり焼き』⇒むね肉に淡路センザン醤油ベースのたれをからませて焼いています。



淡路手羽先  
『あわじのせ』



淡路むね肉  
『かおり焼き』



現在は、4代目の彩さんとお二人でお店を営んでいます。夏はホルモン焼きやバーベキュー用に味わいどりの注文が多く、クリスマスの時期は骨付きチキンが人気で予約が必須です。お肉そのもののおいしいので、バーベキューなどシンプルに焼いて食べるのも最高ですが、ポトフやカレーなどお肉が更に柔らかくなる煮込み料理もお薦めです。さて、魅力たっぷりの淡路どり、皆さんはどのように召し上がりますか？  
(応援隊:瀬戸 由美子)

【場所】洲本市五色町都志 265-18  
 【電話】0799-33-0753  
 【営業時間】午前9時～午後7時  
 【定休日】不定休  
 【HP】<http://awajidori.com/>



### 淡路文化会館からのお知らせ

#### わくわく体験ブース

- ☆わくわくはんこ遊び
- ☆楽しいしおりづくり
- ☆おはしリンピック  
紙飛行機飛ばしリンピック
- ☆パソコンで作ろう 思い出カレンダー
- ☆手作りアクセサリー
- ☆どんぐりでトトロを作ろう
- ☆アートバルーンとブンブン回し  
などなど17の体験ブース



#### 国生みの島 元気っ子フェスティバル

日時:10月6日(日) 10:00~15:00 (雨天決行)  
 場所:県立淡路文化会館 ☆入場無料  
 飲食代金・材料費が必要なところもあります。



★放水体験



★パトカー

ゆるキャラも  
いるよ~



元気っ子  
集まれ!

スタンプを  
集めて記念品  
をゲット!



#### 飲食・販売ブース

- ★たこ焼き
- ★焼きそば
- ★かき氷
- ★たこ飯
- ★淡路島の食材を使った特製カレーライス  
などなど10の飲食・販売ブース
- ★カップケーキ
- ★からあげ
- ★淡路たまらん焼
- ★フランクフルト

### 兵庫県淡路県民局からのお知らせ

#### 消費者ホットライン188って?

消費者ホットライン188は、「悪質商法の被害にあった」「製品でけがをした」などの消費生活に関する相談を受け付ける全国共通の電話番号です。音声案内に従って郵便番号を入力すると最寄りの消費生活センターへ転送されます。

電話番号が覚えられない、忘れたと言うときは、「消費者ホットライン188」をご利用ください。



一人で悩まず、  
まずは相談。  
大切なのは、  
すぐに相談  
することです。

淡路県民局県民交流室県民・商工労政課  
 (消費者センター)  
 ☎0799-26-3360 ☎0799-24-6934

### (一財)淡路島くにうみ協会からのお知らせ

#### ☆第11回永田青嵐顕彰全国俳句大会 作品募集

淡路島が生んだ偉人、永田青嵐を顕彰する俳句大会を開催するため、広く作品を募集します。

**投句要領:** 未発表の近作1人2句以内(有季定型)投句料無料。本大会投句用紙又は任意の様式に郵便番号、住所、氏名、年齢(学年)、電話番号を明記の上、郵便、FAX又はE-mailでお申し込みください。

**募集部門:** (1)一般の部  
 (2)学生(小・中・高校生)の部

**選者:** 稲畑汀子氏(俳誌ホトギス名誉主宰)ほか

**投句締切:** 令和元年9月30日(月)まで

**表彰式:** 令和2年2月23日(日)

※ホームページ: <http://www.kuniumi.or.jp>

#### ☆淡路花祭2019秋開催!

県立淡路景観園芸学校での「高校生花とみどりのガーデン」のほか、花物語クイズラリーなど島内各所で多彩なイベントを開催します。

■期間: 9/21(土)~11/10(日)

■会場: 詳しくは「淡路花祭」ホームページへ

申込・問合せ: (一財)淡路島くにうみ協会  
 〒656-0022 洲本市海岸通1丁目11-1  
 洲本ポートターミナルビル3階  
 電話:0799-24-2001 FAX:0799-25-2521  
 Eメール: awajishima@kuniumi.or.jp





◆淡路市立しづかホール

所 〒656-2132淡路市志筑新島5-4  
 ☎0799-62-2001 ☎0799-62-6465  
 Mail : info@shizukahall.com  
 休 火曜休館

淡路市内小学校児童作品展

淡路市内の小学生の作品を展示いたします。

日 9月9日(日)～9月23日(日)※火曜休館  
 時 9:00～17:00  
 場 しづかホールロビー

しづかホールで  
スタインウェイを弾こう!

本格的なコンサートホールで世界的に有名なフルコンサートピアノD-274を弾きませんか!

日 10月19日(土)  
 時 10:00～17:00(60分/区分)  
 料 1区分 1人1,000円(60分/区分)  
 ※申し込みは10月5日(土)17:00まで

◆淡路市立サンシャインホール

所 〒656-2305 淡路市浦148-1  
 ☎0799-74-0250 ☎0799-74-0256  
 時 10:00～18:30

休 毎週木曜日/祝日の翌日(祝日の翌日が、土日または祝日の場合、その祝日以降最も近い平日)

ふだんぎdeミュージカル  
～冒険者たち～

いつもの“ふだんぎメンバー”と劇団Kid'sによるお子様向けミュージカル

日 9月1日(日) 時 14:00～15:30  
 料 500円(お茶とお菓子付)

◆淡路島国営明石海峡公園

所 〒656-2306 淡路市夢舞台8-10  
 ☎0799-72-2000 ☎0799-72-2100

秋のカーニバル

日 9月14日(土)～11月4日(日) 休  
 場 園内各所 料 イベントにより異なる。(別途入園料、駐車料金必要)

シルバー無料入園日

日 9月16日(日) 休  
 料 65歳以上のみ入園無料(別途駐車料金必要)

◆淡路人形座 9月公演

所 656-0501 南あわじ市福良甲1528-1地先  
 ☎0799-52-0260 ☎0799-52-3072

引き裂かれる親子の情愛  
「阿波十」

定時公演

日 詳しい日程はお問い合わせください。  
 時 10:00、11:10、13:30、15:00

休 毎週水曜日※9月6日(金)、7日(土)、8日(日)、20日(金)午後、21日(土)は出張公演のため臨時休館いたします。

①「人形解説」・「傾城阿波の鳴門順礼歌の段」

料 大人1,500円 中高生1,300円  
 小学生1,000円 幼児300円

②「人形解説」・「戎舞」

料 大人1,000円 中高生800円  
 小学生600円 幼児200円

※上演内容は変更になる場合があります。ご了承ください。

臨時公演

30名様以上の場合、下記の時間帯で臨時公演も可能です。

※15日前までの事前予約が必要です。

時 9:00、16:00

『傾城阿波の鳴門順礼歌の段』



【入場料金改定のお知らせ】

2019年10月1日から実施される消費税法改定に伴い入場料金を変更させていただきます。

	〔改定前〕	〔改定後〕
大人	1,500円	→1,800円
中高生	1,300円	→1,300円
小学生	1,000円	→1,000円
幼児	300円	→300円

◆兵庫県立淡路夢舞台温室  
「奇跡の星の植物館」

所 〒656-2306 淡路市夢舞台4  
 ☎0799-74-1200 ☎0799-74-1201  
 時 10:00～18:00 最終入館は閉館の30分前まで

トロピカルガーデンショー2019  
～バリ・神々が宿る島～

日 7月13日(土)～9月29日(日)  
 料 大人600円、70歳以上300円、高校生以下無料

サマーカーニバル  
☆フラ&ベリーダンス

※詳細はHPにてご確認ください。  
 日 9月21日(土)～9月23日(日) 休  
 料 大人600円、70歳以上300円、高校生以下無料

特別展あわじガーデン  
ルネサンス2019

日 10月5日(土)～11月17日(日)  
 料 大人1,500円、70歳以上750円、高校生以下無料

◆洲本市文化体育館

所 656-0021 洲本市塩屋1-1-17  
 ☎0799-25-3321 ☎0799-25-3325

2019全日本シニア合唱祭  
in淡路島

元気に各地で活躍しているシニア世代の合唱団の皆さんが淡路島に集合! パワーあふれる歌声、パフォーマンスを披露します。

日 9月8日(日) 時 開演12:00 会 文化ホール『しばえもん座』 料 無料

第6回パッチワークキルト展

パッチワークキルトの作品展  
 日 9月21日(土)～9月22日(日) 9:30～18:00

会 会議室1A 料 無料

三美会 日本画 洲本展

淡路文化会館日本画セミナー受講生の作品展

日 10月5日(土)～10月7日(日) 10:00～17:00 ※最終日は16:00まで

会 会議室1A 料 無料



◆淡路文化会館

所 〒656-1521 淡路市多賀600  
 ☎0799-85-1391 ☎0799-85-0400  
 時 9:00~17:00 観覧無料

第7回 淡路花祭  
 フォトコンテスト入賞作品展

日常の花とのふれあいや花づくり活動をはじめとした多様な「人と花の関わり」や「花の札所」として指定した景勝地・観光施設等の花の名所の感動をテーマにしたフォトコンテストの優秀な作品を展示します。

☎8月27日(火)~9月25日(木)

☎県民ギャラリー

松帆絵画教室作品展

松帆絵画教室では、仲野壽志先生に講師をお願いして、月1回絵画教室を開いています。そこで仕上げた作品を展示します。

☎8月28日(金)~9月9日(日)

☎美術展示室

淡路日本画セミナー色紙展

淡路日本画セミナー受講生の作品展示

☎9月13日(金)~9月27日(金)

☎美術展示室

2019淡路市人権尊重  
 ポスター・標語展

多くの方に出品いただいた2019年度の人権尊重ポスター・標語の入選作品を展示します。

☎9月28日(土)~10月4日(金)(10月4日(金)は14:30まで)

☎県民ギャラリー

# 淡路生活創造活動グループ交流会開催

淡路文化会館の生活創造活動グループに登録されているグループは、135団体（R1.7月現在）あります。生きがいのある豊かな人生を過ごすために、一人一人が自らの生活の中でライフスタイルを創造されています。令和元年7月13日(土)、日ごろの活動発表を行う交流会が淡路文化会館で開催されました。舞台発表、紙上発表合わせて18グループがそれぞれの取り組みを発表し、交流を深めました。一般の観客の方も来場くださいました。これを機会に、グループ登録をされた方、興味のあるグループに参加したいと思われる方は、淡路文化会館までお問い合わせください。

《参加者の声》

- ・こんなに男性が大勢参加しているのを見て、とてもよかったですと思いました。
- ・年を重ねてからも楽しいことがいっぱいあってうれしいです。元気で動けることが素晴らしい、なつかしい人ともお会いできてうれしいことが多くありました。
- ・色々なジャンルのステージが見られて楽しかったです。みんなが笑顔になれるような素敵な時間でした。
- ・最後の子どもたちのダンスが良かった。
- ・生活創造活動グループの多いのに驚きました。それぞれの活動もある中、交流会での発表は大変だと思います。手話も素晴らしいかったです。演奏も日々の積み重ねですね。



編集だより

ちょっと高価な淡路ビーフですが「ぎゅぎゅっとケツコーおいしい」夏の疲れをとるのに、10月に消費税が上がる前に、ステーキ・焼肉・バーベキュー、家族、仲間と楽しくごちそう食べませんか。( ^\_^ )

《応援隊：小原 町子》

「ポケットあわじ」は、応援隊の手により取材や編集がされ、月に3,500部発行しています。そして、島内各市の庁舎・公民館・商業施設など約250ヶ所に無料配布しています。今後も生活情報新聞として、豊かな情報をお届けしたいと思いますので、ご愛読よろしく申し上げます。また、読者の皆さまからのお便り、情報をお待ちしています。

なお、バックナンバーを淡路文化会館のホームページに掲載していますので、こちらも是非ご覧ください。

(発行)淡路生活創造応援隊 淡路文化会館 淡路文化会館運営協議会

〒656-1521淡路市多賀600 ☎0799-85-1391 ☎0799-85-0400

E-mail : a-pocket@hyogo-ikigai.or.jp

H P : https://www.awaji-bunkakaikan.jp/

私たちはポケットあわじを応援します。

