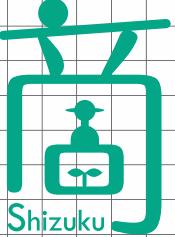


季節誌 しすく
2020.6 >> 8

vol.35



からだをめぐる地のしずく、生きてくためのしずく
めぐり、めぐり未来につなぐ
何度も、何度も、何度も、何度も、何度も、何度も、
生まれる前から続く終わらないサイクル
絶えることないサイクルへ

If has published thanks to your cooperation. Thank you! Presented by Shizuku project.

豊川産



生産者紹介



あおば農園 代表 酒井 美代子

夏はとうもろこしやオクラなど、冬は大根やさつまいも、里芋、ニンジンなどを栽培。ほうれんそうや小松菜といった葉物も得意。年間を通して豊川市内を中心に自慢の新鮮野菜を出荷しています。

また今後は地元地域の休耕地が荒れ地化するのを防ぎたい、地域農業を守りたいという想いから、休耕地の借り上げや農業ボランティア、収穫体験イベントなどに取り組む「休耕地ハッピープロジェクト」を立ち上げていく予定です。

むらさきにんじん ジュース

Purple Carrot



むらさきにんじんジュース1㍑に
豊川産むらさきにんじん 1,100g以上と
長野県伊那産りんご 900g以上使用。
新鮮な美味しい素材をぎゅっと絞った
からだにやさしいジュース♪

★下記店舗にて好評販売中

豊橋市 野依町「はねよし」☎0532-25-7633

豊川市 八幡町「米のだや」☎0533-87-4111

地域農業を まもりたい

あおば農園グループ

休耕地ハッピープロジェクト

「あおば農園」のある豊川市一宮町周辺はかつては農業が盛んな地域でしたが、農業従事者の高齢化や減少で休耕地が増加しています。『その休耕地が放置され荒れ地化するのを防ぎたい、地域農業を守っていただきたい』という、代表の酒井の想いから、高齢者や農業維持が難しい方から農地を借りて、少しでも長く農業を続けられる様に『援農』『農業ボランティア』という形で農作業のサポート等をしている「あおば農園グループ」の活動を、代表の酒井に代わりにイベントや活動を支援するプロジェクトです。

「休耕地ハッピープロジェクト」では年間を通して、「あおば農園」を使って、旬の採れたて野菜の販売や収穫体験イベントを開催を予定しています。

とうもろこし収穫体験「豊川・新城」にて7月に開催決定!

詳細は Facebook にて 休耕地ハッピープロジェクト

検索



しづくスタッフのJAひまわりグリーンセンター一宮で「旬! 見つけた!」



アスパラガスの旨みをギュッと包んだ春巻き

農家さん直伝のレシピ!

チーズやトマト、大葉やバジル、
ハムなどお好みの具を包んでも…

特長

- 食べごろ
3月頃～9月頃
※品種・地域・栽培方法などによって異なる

- 原産地：地中海東部
- 科名：ユリ科アスパラガス属
- 栄養価：疲労回復やスタミナ增强に効果があるとして知られているアスパラギン酸は、利尿作用により、腎臓や肝臓の機能回復にも効果があると言われています。また高血圧や動脈硬化の予防にも期待できるルチンが含まれています。

おつまみや



アスパラガスのかんたん春巻き

- 用意するもの
(ミニタイプ10枚分)
- アスパラガス 約10本
 - 春巻きの皮 10枚
 - 油 適宜
 - チーズ お好み
 - ミニトマト お好み

作り方

- ①アスパラガスを春巻きの皮の大きさに合わせて巻きやすい大きさに切る。
- ②春巻きの皮にアスパラガスとお好みの具(チーズ、ミニトマトなど)を入れて巻き、皮の縁に水溶き薄力粉を塗る。
- ③フライパンに油を入れて、春巻きに全体に焦げ目がつくように焼き揚げにする。
- ④引き上げ油をきり、盛りつけてできあがり。
- ⑤ケチャップやしょうゆをつけて楽しんでください。

■ しづくくく / アスパラガスのかんたん春巻き p1

■ 旬のしづく / 地産地消推進隊 p2-3
豊橋市／山口 都婆子さん

■ 手軽に省スペースでおうちで野菜づくりに挑戦
豊橋市／ガーデンガーデン豊橋本店 三代目マキシム・ザ・店長 亀山 利幸さん p4-p5

■ しづくの波紋 / 東三河発 加工品ご紹介 p6
豊橋市／百年柿園 鈴木 義弘さん・美有紀さん

■ しづくの「ミチシリベ」 / 野菜人図鑑
新城市／SANAE&TSUTOMU有機菜EN 正木 努さん p7
田原市／こどもやさい自然農園 星野 主子さん p9

■ 味のしづく / 地産地消実践隊
豊橋市／豊川市／蒲郡市／田原市／新城市 協力店・協力企業さま

生産者と消費者を

地産地消でつなぐ

季節誌
しづく
vol.35

2020.6 ▶ 2020.8

しづく

協力

ひと・夢 いいね。
JAひまわり

新鮮で安全・安心な農畜産物の提供を目指して!
「年間を通じて消費者が望む新鮮な農畜産物を直接販売」
野菜大好きな主婦の私も、もちろん常連です!

お値打ちで新鮮! 発見いっぱい! 産直大好き!

季節誌しづく取材スタッフ
野菜ソムリエPro
アスレットードマイスター2級
野菜大好き! ゆかりん



店内を広く明るく、リニューアルしました。

グリーンセンター一宮

豊川市東上町松本227番地 Tel.0533-93-6111
●営業 9:00～18:00 ●定休 2・7月第1水曜、盆、正月

グリーンセンター一宮で
見つけた生産者さんに突撃取材!



アスパラガスは肥料も水もたっぷり必要で、毎日収穫するため気が抜けない。ふかふかの木のチップを使い生育環境を整え、生命力を最大限に活かし根がしっかりと張ることで、こだわりのアスパラガスが生まれる。



柔らかくジューシーな存在感あるアスパラガス

「筋っぽくなく、みずみずしく柔らかいアスパラガスにこだわっています。特に紫色は太い品種で、生育にクセがあるものの、やりがいあります」と自慢のアスパラガスをこれからも作り続ける。

現在は、約3反のハウスを夫婦二人三脚で管理し、緑色と紫色のアスパラガスを出荷しています。紫色のアスパラガスは珍しく、市内では清水さんのみ。上長山町。麓で代々みかん栽培し農地を守ってきた清水由美子さん。15年前に燃料高騰の影響を受けハウスみかん栽培を断念。当時、市内では珍しいアスパラガスを栽培していた人を知り、施設をそのまま活かせることがから、アスパラガスを栽培することになった。

目の前に本宮山がそびえる、上長山町。麓で代々みかん栽培し農地を守ってきた清水由美子さん。15年前に燃料高騰の影響を受けハウスみかん栽培を断念。当時、市内では珍しいアスパラガスを栽培していた人を知り、施設をそのまま活かせることがから、アスパラガスを栽培することになった。

アスパラガス生産者 清水 由美子さん 3月から10月はアスパラガス。その他、ほおざきや冬は葉牡丹も手掛けている。

農業から知る「地域の四季」と 「人生の楽しみみ方」



今回のしらずく
■花ノ木ファーム 山口都姿子さん

広い面積の田んぼの見回りは毎日の日課



お米の産地野依町で
十四代目を継ぐ

市南部に位置する野依町。野依町や隣の植田町は、古くから稻作が盛んで、豊橋市内でも良質な米の産地の一つとして知られている。

山口さんは米農家の三女として生まれ、代々受け継がれている米農家を継いだ十四代目。祖父母、主となつてやつてた母親から技術を学び、5月も肥撒きなどは山口さん一人で主に管理している面積は約二千坪。田んぼがあるおかげで四季を感じられることから、1年のメリハリが身体に沁みついて心地良く感じているそう。品種は「あいちこしひかり」。

毎年同じように作業していく中で、夫婦で一緒に作業していく姿が農業ね」と微笑む山口さん。受け継ぐ技術や毎年の努力と愛情、そして元々ある土地の力によって、毎年自慢のお米を作り出す。

花ノ木ファーム誕生

山口さんが思う
地産地消とこれから



畑を飾る果樹のひとついちじく

今回の旬のしらずく
●米(あいちこしひかり)
野菜(アーティチョーク、オクラ、
じゃがいもほか)
●米: 個別契約
●野菜: JAあぐりパーク食彩村



3種類のアーティチョーク

手作りが大好きな山口さんの野菜のジャム

これからのお手本を待つじゃがいも

錦賞用に人気のローゼル

本格的な野菜の出荷は昨年から。定年退職したご主人が愛知県立農業大学校に研修へ行き、持っていた土地を利用し畑を広げて始めた。

「元々大学は農学部。サラリーマンを経て、興味のあった農業の世界へ。農業大学校で仲間もできたことから刺激となり、私は手伝うくらいから」と、夫婦で話しながら、作ってみたい野菜に挑戦している。

近くに「花ノ木」という町名があることから「花ノ木ファーム」と名付け、レシピやシールなどを作り販売促進にも力を入れているそう。

珍しいアーティチョークやローゼルなどはじめ、これから季節はじゃがいも、オクラ、バーネットと呼ばれるかぼちゃ、いちじくなど年間約15種類を手掛けている。また、販売はしていないが、トマトやなすのジャム、米ぬかを使ったふりかけやクッキーなど手作りが趣味で、農家だからこそできる挑戦も楽しむ。

野菜の販売も消費者の立場に立ち、大根も小世帯用に半分にしたり、シールを貼つて分かりやすくするなど、二~三次に合った形態を工夫しながら二人で考えるもの楽しい」と山口さん。「楽しんでやることが何よりも大切で、お米や野菜にも愛情として伝わっていく。

【編集】無理せずに穏やかに年を重ねて過ごしている「夫婦の農業の形が、とても新鮮でした。

今から6月下旬～7月下旬

手軽に省スペースで おうちで野菜づくりに挑戦

コロナウイルス感染症の影響で、「ステイホーム」が生活の一部となりました。
今まで挑戦したかった野菜作りに興味を持った方も多いのでは！
野菜作りで日に日に育つ過程が楽しんだり、収穫した野菜を親子で料理したり…
そんな笑顔が増える毎日を想像するとわくわくしますね。
こんな時だからこそ、自宅で緑を育てることで心が安らぎ、収穫できたらうれしいですね。
今からでもまだ間に合う「野菜づくり」をガーデンガーデン店長さんにお聞きします。

野菜づくりの環境 ☀ 日当たりが良い ⚡ 風通しが良い

用意するもの

培養土をそのまま使用できる袋栽培も可能！
育てる入れ物（プランター、鉢、ツールポーチなど）、
スコップ、じょうろ、支柱、紐、肥料など



ガーデンガーデン
豊橋本店

駐車場250台

豊橋市大岩町宇宿35番地の8 TEL:0532-41-8787

営業時間：9:00～18:00(年内無休)

※冬季夏季は臨時休業、営業時間の変更あり

豊橋市大岩町にある緑の建物が特徴、総面積4,000坪の広大な敷地のセンター・総合園芸専門店「ガーデンガーデン」。花苗はもちろん、切り花、果樹、園芸資材はじめ、プレセト用のアレンジフラワーなどといったギフトまで、たくさんの植物を通して自然の大切さを届けると共に、緑ある新しい生活の提案や、悩みごとの相談も丁寧に解決してくれる。また、メダカや金魚の生体コーナーや雑貨インテリアコーナーも充実して人気を集めている。

GARDEN ガーデンガーデン
浜名湖西店

静岡県湖西市新居町中之郷あけぼの4040

TEL:053-594-8717

営業時間：9:30～20:00(年内無休)

GARDEN ガーデンガーデン新所原店
静岡県湖西市駅南3丁目2

YouTube「カーメン君 ガーデンチャンネル」でも
詳しく紹介しています。

北設楽郡東栄町出身

ガーデンガーデン 三代目マキシム・ザ 店長 亀山 利幸さん



もう今めいたよ

なす

(分類:ナス科ナス属)

夏野菜を代表するなす。暑さにも強く、雨にも比較的強くて作りやすい野菜。陽当りの良い所を好みますが「ナスは水で育つ」と言われます、水不足に気をつけて。



Eggplant

苗選び
近い分類の植物同士の抵抗性や耐病性をもつ台木に、主木の植物(穂木)を接木された苗、接木苗。病気になく、生産性の高い苗です。お庭でも次年の運作障害対策として有効です。

お手入れ

一番花がついた下の元気な側枝を1～2本残し、主枝と合わせて2～3本仕立てにします。支柱を立て紐で固定、下の方の脇芽はかき取ります。追肥は梅雨明けまで。



おすすめレシピ

なすのヘタを取り継ぐ等分に切り、水につけておきます。油を入れ熱したフライパンに水分を取ったなすを入れ焼きます。焼きあがったなすをバットに入れめんつゆとしょうがを入れてできあがり。冷凍可能。

和風めんつゆ漬け

ピーマン

(分類:ナス科トウガラシ属)

夏の暑さに強いピーマン。病虫害も少なくて秋まで長く収穫できるのがうれしいですね。保水の良い環境を作り、実をしっかり着くようにします。



苗選び
元気そうな濃い緑の葉の苗を選んでください。種類も豊富で、苦味が少なめのこどもピーマンやジャンボピーマンなどお好みに合わせて選んでみて。

お手入れ

なすと同様に、一番花を起点に2～3本に仕立てにし、伸びた枝より下のわき芽や葉が茂り過ぎないよう、日当たりや風通しを良くします。



おすすめレシピ

ピーマンとエリンギを細切りにし、豚小間肉にしょうゆと酒、片栗粉を入れ下味を付けます。フライパンに油を入れ、豚小間肉、エリンギ、ピーマンを順に炒め、しょうゆ、オイスターソース、砂糖の合わせ調味料を入れます。

豚肉とピーマンのオイスター炒め

枝豆

(マメ科ダイズ属)

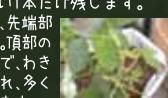
みんな大好きな枝豆。日当たりが良く、保水力のある土壤を好みます。品種は茶豆、黒豆、一般種(緑豆)があり、早生種・中生種・晚生種があるので、時期をずらして楽しむことができます。収穫後はすぐ茹でていただきます！



苗選び
葉が緑濃く、茎がしっかり伸びているもの。開花してから40日～50日経つと子実が大きくなり、水は多めで肥料少なめ。

お手入れ

3本から元気の良い1本だけ残します。本葉が4～5枚の頃、先端を切り落し摘芯。頂部の成長を止めることで、わき芽の生育が促進され、多くの枝が付くようになります。



おすすめレシピ

フライパンにごま油を入れ、みじん切りしたニンニクをゆっくり炒めます。十分に風味がついたら塩で炒めた枝豆を入れて、さらに炒めてできあがり。お好みで一味やブラックペッパーなどで味付けしてもOK！



Tomato × basil

トマト × バジル

(分類:ナス科トマト属)

(シソ科)

夏の強い光を好み、多湿を嫌うトマト。トマトとバジルは、「コンパニオンプランツ」として、一緒に植えてもOK。バジルはどんどん摘み取ると、どんどんできます。



苗選び
葉が大きく、濃い緑色のしっかりとした苗。ミニトマト、中玉トマト、大玉トマトと品種も多く、色も黄色や橙色などの品種もたくさん。

お手入れ

必ず支柱を立て紐で結び支えます。一番果から下の主枝と葉の間のわき芽はすべてかき取ります。ミニトマトは～3本仕立てを目標に、ある程度の高さまで伸びたら、先端を摘み取り摘心し、生長を抑制します。



おすすめレシピ

フライパンにオリーブオイルとみじん切りのにんにくを弱火で炒める。湯むきしたミニトマトを加え、茹でたパスタと少々の茹で汁を入れからめます。塩コショウで味を整え、ちぎったバジルを入れてできあがり。

ミニトマトとバジルのパスタ

Edamame

枝豆

(マメ科ダイズ属)

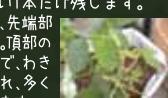
みんな大好きな枝豆。日当たりが良く、保水力のある土壤を好みます。品種は茶豆、黒豆、一般種(緑豆)があり、早生種・中生種・晚生種があるので、時期をずらして楽しむことができます。収穫後はすぐ茹でていただきます！



苗選び
葉が緑濃く、茎がしっかり伸びているもの。開花してから40日～50日経つと子実が大きくなり、水は多めで肥料少なめ。

お手入れ

3本から元気の良い1本だけ残します。本葉が4～5枚の頃、先端を切り落し摘芯。頂部の成長を止めることで、わき芽の生育が促進され、多くの枝が付くようになります。



おすすめレシピ

フライパンにごま油を入れ、みじん切りしたニンニクをゆっくり炒めます。十分に風味がついたら塩で炒めた枝豆を入れて、さらに炒めてできあがり。お好みで一味やブラックペッパーなどで味付けしてもOK！





お野菜万歳♪
季節誌しづく推薦

野菜人銘鑑

正木 純さんの 野菜

しづくスタッフが出会ってしまった「逸品」を自由に紹介する企画。
「東三河でこんなものを作っていたとは?」的な情報のお届けです!

しづくスタッフの感動したこと

正木さんご夫婦は、今も使用している畑で結婚式を挙げたと聞き感動。広がる畑と囲まれた山々が祝福したと思われます。「自宅と畑のある新城市富岡はとても良い所です。周りの方からの助けもあり、今がある」と正木さん。作業倉庫の周りではヤギや二ワトリを飼育し、みかんや梨、もも、栗、ブルーベリーなど果樹も数年前より少しずつ増やしているそう。現在、ズッキーニ、なす、かぼちゃなど夏野菜が多く育っています。

しづく野菜人銘鑑 Vol.6

新城 正木 純さん

SANAE&TSUTOMU有機菜ENを夫婦で営んでいる正木さん。豊橋有機農業の会に所属する生産者の人一人で、毎週金曜日8:30からフトオアシスあつみ山田店駐車場で、野菜や卵など旬の野菜を販売。

販売先: 豊橋有機農業朝市出店
個別発送など

オススメは「ズッキーニのチーズ焼き」

輪切りにしたズッキーニを油をひいたフライパンで両面焼き、塩コショウ、最後にとろけるチーズをかけてとろけたらできあがり。

ピカピカできれいな緑色のズッキーニ



元々、義弘さんのお母さんが出荷できない柿を何とかできないかと、食べれる部分を家庭用乾燥機を使って、乾燥柿を作っていた。それを見た美有紀さんは、六次産業化できるかもしれない動き出す。柿は収穫時期が短く、約1ヵ月ちょっと。加え、熟していく速度も速いため、この間、昼間は収穫作業、夜に乾燥柿作りの作業を同時進行。こうして試行錯誤ながらできた乾燥柿を試験的に直売所で販売し、地道に作り続け、リピートしてもらえるまでになった。反面、これ以上家庭用では…と限界に近づく。これを機に、加工場を建設し大型の乾燥機を導入したことでドライ次郎柿のロットを増やすことができた。その後、新商品開発の打診を受け、旅先で偶然に見つけた柿の加工品を食べて、未来への想いが一層強くなっていた。そして試行錯誤の中、国内でも数少ない技術を持つ加工業者と出会いもあり、次郎柿チップスの完成も実現した。

生産者として柿を栽培する義弘さん、食品会社に勤めていた経験を活かし、さらに経営の勉強をし販売に力を入れる美有紀さん。二人の想いが形になった。

大正時代に、豊橋に始めて次郎柿の苗木が導入された豊橋市石巻小野田町。鈴木家もほぼ同時期に栽培に着手した生産者の一人。100年以上の歴史を持ち、現在は四代目の義弘さん・美有紀さんご夫婦が手掛け、全国を代表する次郎柿を産地として守り続けています。

●ドライ次郎柿

砂糖・保存料無添加。ほどよく乾燥させることで、柿のやさしい甘みと食感が凝縮された、しっとりタイプ。

●次郎柿チップス

バキュームフライ(減圧フライ)製法で作られ、皮ごとスライスされた柿を脂っぽくなくカリッと揚げたパリッとしたタイプ。

●豊橋 お!柿

次郎柿チップスのひとくちタイプ。現在、プレーン、豆入りの2種(他、商品開発中)、箱に入れて贈答用としても。



■近隣の販売場所

道の駅 よよし、豊橋駅構内キヨスク、ちくわの里、夢彩館





お野菜万歳♪
季節誌しづく推薦
野菜人銘鑑
星野圭子さんの
野菜

しづくスタッフが出会ってしまった「逸品」を自由に紹介する企画。
「東三河でこんなものを作っていたとは?」的な情報のお届けです!

現在、星野さんは4ヵ所の畑約3反の面積を、娘さんと2人で年間約30種類の野菜や豆類などを栽培。主に種苗から手掛け、リクエストの声に応えた野菜にも積極的に取り組む。農薬など使用せず、土づくりや自然の力で親子二人三脚で挑戦。

野菜を通じて味覚や食が保育にも繋がり、自分が体感した「農」の力が星野さんが目指す「農的な生活の幸福感」へと結びつくなっています。

4月から本格的に「こどもやさ自然農園」として出発。現在は、知り合いの農家さんの手伝いやミニトマト農家さんのトマトの販売も忙しい毎日。今後は、その販売活動から生まれたコミュニティを活かしたマルシェの開催、野菜のオーナー制度など星野さんが思い描く夢は日々膨らんでいます。また配達時には、育児やお母さん自身の相談を受けることもあります。星野さんはだからこそできる形に心が温かくなりました。

「しづく」野菜人銘鑑 Vol.7

田原 星野圭子さん

こどもやさ自然農園代表。長年、保育士として子どもの食から心のケアなど幅広く従事。昨年の夏に入院を経験し、保育士の仕事を離れることに、以前から携わっていた農業が、病後の心と体が回復したことから農業一筋に。

販売先:道の駅田原めっくんはうす
移動マルシェ、ネット販売、宅配など

オススメは「茄子と鶏レバーの甘味噌炒め」



なすとピーマンの夏野菜、
鶏レバーを使った、夏にうれしい一品。



365日 暑さ寒さのストレス からの解放

ITOKO
STYLE
- Life is to enjoy -

OMX
システムを
ご紹介!!

10年目のモデルハウスが全館空調「OMX」にリニューアル 豊川市諏訪西町 イトコー
「穂の国」の家モデルハウス

7/4(土) 5(日) OM → OMX OMX見学会

● 暖房、冷房、給湯、熱交換器を1台で
1台で、暖房・冷房・給湯・熱交換器機能をもち
一年を通して省エネで快適な温熱環境を

● 快適で、健康で、家計にも優しい
おまかせモードで常に快適&省エネを自動制御
一般的な暖房・給湯設備とひくひく省エネ55%程度

OMX
OMXとは、
暖房・冷房・調湿・給湯、
熱交換器を1台で
まかなえる
システムです。

● おまかせ設定で 快適な室温をキープ
24時間常時運転のOMX。夏も冬も外気を上層に取り入れながら
高い省エネ効率を保ちつつあなた好みの快適な室温をキープします。

お問い合わせはお気軽に
ハロー よい空気
0120-86-4191
株式会社 イトコー 豊川市諏訪西町2-248
slow@itoko.co.jp

豊川 10年目のモデルハウスで新しい空調「OMX」を体感下さい!

Aji no Shizuku



毎週土曜日販売 1個 350円+税

女神のはほえみの焙煎米ぬかを使ったスイーツ&ブレッド。

超遠赤焙煎米ぬかが、
遠赤外線土鍋で丁寧に焙煎。

(株式会社環境スパートテクノ)

超遠赤微粒子パウダーも加え、
食べる米ぬかに仕上げました。

月替りで毎月新作発売中! 甘さひかえめの大人が喜ぶ味わい
チョコと胡桃 300円+税 定番

◆女神のはほえみ

「超遠赤焙煎米の米ぬか&米粉」と「おから」を豆乳で練り上げた和のスイーツ



6月30日は食べて元気に乗り切ろう!

[「雑穀ごはん」と「茅の輪にちなんだ丸い食材」で楽しむ]

夏越ごはんの日



疫病を鎮めるとされる半人半魚の
妖怪「アビエ」、石山さん(豊橋市)が
描いたイラストを使って、NPO法人Jump
(豊川市一宮町)がポスターを作製。

女神のはほえみの福籠を入れ、6月13日に お守り1個300円

砥鹿神社で新型コロナウイルス感染症の収束を願いご祈祷しました。

4/25(日)田おこし・5/17(日)田植え・6/13(土)夏越ご祈祷

感染症拡大防止のため、例年のように多くの方にご参加いただけません。プロジェクトのメンバーだけで4/25(日)田おこし・5/17(日)田植え・6/13(土)夏越ごはんのご祈祷を行いました。稲刈りの時は参加していただけたこと、そして豊作をみんなで願いつつ作業を行いました。

ほのくにが Happy 女神プロジェクト
活動報告随時紹介! f 女神プロジェクト 検索

豊川で2店舗 地元をはじめ安心安全な品質のお米を全国から

八幡店【木曜定休】

豊川市八幡町西赤土61-10
TEL.0533-87-4111

小坂井店【日曜定休】

豊川市伊奈町前山1-15
TEL.0533-78-2750(代)

豊川 「女神のはほえみ」で東三河を元気にしたい! 米のだやの想いです。