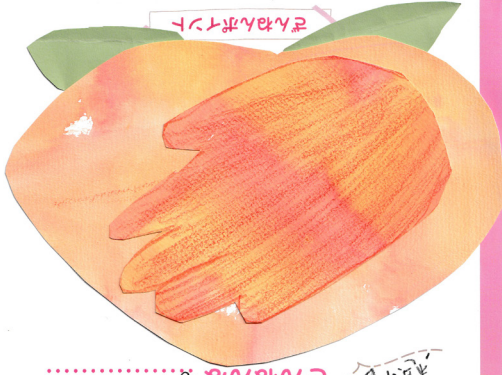


ももは、かたてのあたりの毛を
はたき、よく洗って食べます。

知ってほしいこと

ももは、お尻の毛を
はたき、よく洗って食べます。

さんねんポイント



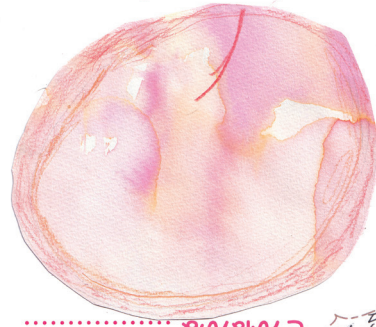
さんねんなもも

ももは、かたてのあたりの毛を
はたき、よく洗って食べます。

知ってほしいこと

ももは、かたてのあたりの毛を
はたき、よく洗って食べます。

さんねんポイント



さんねんなもも

ももは、かたてのあたりの毛を
はたき、よく洗って食べます。

知ってほしいこと

ももは、かたてのあたりの毛を
はたき、よく洗って食べます。

さんねんポイント



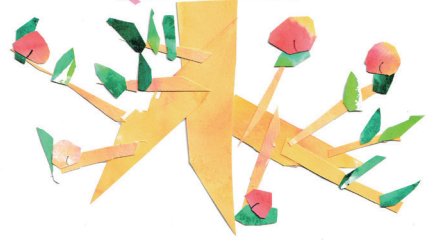
さんねんなもも

ももは、かたてのあたりの毛を
はたき、よく洗って食べます。

知ってほしいこと

ももは、かたてのあたりの毛を
はたき、よく洗って食べます。

さんねんポイント



さんねんなもも

担当 松原悠真
さんねんなもも



さんねんポイント

都会の人は、あまて、かたいももがなかなか
食べられない。

知ってほしいこと

みきから栄養が木支の先へ送られるので
実がついてるうちは、木支先の方が甘い。

さんねんな
くだもの



vol.1

担当 いちか
さんねんなもも



さんねんポイント

ももには、やさしくしないとね。

知ってほしいこと

ももは、非常にデリケート。
少しでも強い力で触ると、手のあとが
ついてしまう。もものみずは茶色であり、傷んだ
ところはあやうい。

担当 けい
さんねんなもも



さんねんポイント

おいしいもものみずは茶色なので、くちっていると
思われて食べてもらえない。

知ってほしいこと

実は茶色になっても、食べられるものも
あるからすぐには捨てないでほしい。