

AFC フォーラム Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

9

2015

特集 水産物安定供給への布石



水産物安定供給への布石

3 どうする日本の漁業資源管理の在り方

濱田 武士

漁業資源を回復させ、水産業の健全な発展を実現するために必要なものは何か。資源管理の現状を整理し、今後の資源管理の在り方を探る

7 強い漁業経営はいかにしてつくるか

柳川 延之

200海里以降、海洋資源管理のため減船を余儀なくされ、わが国の漁獲量が減少し続ける今、小樽と稚内の漁獲管理体制強化の取り組みを紹介する

11 流通から見る水産業界これからの時代

石井 元

水産物流通の中核を担う流通業者にとって、水産物の安定確保は重要な課題だ。川上と川下を見渡せる川中の視点から水産業界の将来像を探る

情報戦略レポート

15 収量・単価の向上により 10a当たり売上高1,000万円を目標に

—大規模施設トマト栽培（太陽光利用型植物工場）の収益性分析調査—

17 40歳以下、非農家出身の 青年の就農を中心に融資で後押し

—青年等就農資金融資実績の分析結果—

経営紹介

経営紹介

23 ブルーベリーとともに 豊かな農業参入目指す

株式会社未来農業計画／長野県

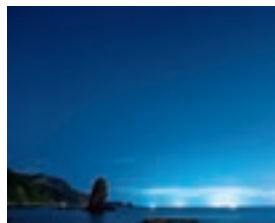
ゆったりとした農業と生活の両立を目指し、就農を決意。素人農家の強みを発揮し作り上げたのは、完熟した大粒ブルーベリー「森のサファイア」だ

変革は人にあり

25 矢野 仁

株式会社和農産／山形県

飼料用米などを使った国産飼料100%による和牛肥育に挑戦する経営者が、地元の稲作農家と畜産クラスターを構築し、地域農業の収益力強化を図る



撮影：館野 二郎

北海道積丹郡積丹町

2014年撮影

タコ岩と漁火

■日が沈み空が紺碧に変わる頃、沖では何隻もの漁船が集魚灯を灯しイカ漁を始める。その漁火は積丹の水平線に美しく輝く■

シリーズ・その他

観天望気

魚食文化を守る 服部 幸應 2

農と食の邂逅

本間農園 本間 綾
青山 浩子(文) 河野 千年(撮影) 19

フォーラムエッセイ

魚熱 麻木 久仁子 22

耳よりな話 162

人工甘味料の不思議なブレンド効果
河合 崇行 28

主張・多論百出

八面六臂株式会社
松田 雅也 29

まちづくりむらづくり

工芸工房「たくみの家」で農村アート
体験が主役の都市との交流
河合 進 31

書 評

山下 一仁 著『日本農業は世界に勝てる』
村田 泰夫 34

インフォメーション

「食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集」
を公表しました
農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課 35

経営のレベルアップを目指す農業者へ出張講義を実施
仙台支店 36

岡山市内で中国四国ブロックの農林水産交流会
を開催 中国四国地区統轄 36

「アグリフードEXPO輝く経営大賞」受賞者決定
情報企画部 36

みんなの広場・編集後記 37

ご案内

第9回アグリフードEXPO大阪2016 38

望天 観天

魚食文化を守る

消費者の健康志向が高まっている今こそ、食生活を見直し、魚食文化を大切にするべきだと私は考えます。

魚は良質なたんぱく源で脂肪のバランスもよく、DHAやEPAといった栄養素が豊富に含まれており、子どもの成長にも欠かせない食材です。四方を海に囲まれた日本は、管轄する海域が世界で六番目に広く、季節や地域によってさまざまな種類の魚が豊富に水揚げされます。しかし、こうした恵まれた環境でありながら、日本での魚の消費量は年々減少傾向にあり、積極的に意識して、魚を食べる機会を作らなければなりません。

消費量減少の理由の一つは、一九六五年から徐々に食の欧米化が進み、八五年以降になると高たんぱく、高脂肪、高カロリーの食事へと食生活が変化したことです。すると、がんや心疾患、糖尿病といった生活習慣病の医療費が増加し、社会保障関係費が増して、国家予算の三割を占めるまでとなりました。

そして、旬の魚やおいしく食べられる調理法などを教えてくれる魚屋さんが町から姿を消しつつあることも影響しています。魚屋さんが担っていた「魚のおいしさを伝える」機会が減ってしまったということも、魚食文化の衰退に拍車をかけているように思います。

こうした背景をもとに、二〇一四年から全国漁業協同組合連合会などが主催する「プライドフィッシュ」プロジェクトが始まりました。このプロジェクトは、季節ごとに全国各地で獲れた、漁師が自信を持って勧める旬のおいしい魚をプライドフィッシュとして選定し、漁師のこだわりや漁法と共に新鮮さや味の良さを消費者にアピールすることで、魚の需要拡大につなげるというものです。その一環として開催された試食会などで、来場者から大きな反響を得て、全国で広がりを見せています。

一方、魚を供給する漁師の数は後継者不足から年々減少しています。魚食文化の普及には需要拡大だけでなく、安定的に魚を供給できる体制が不可欠です。漁師が専業で漁業を営むことができる仕組みの整備が求められています。



学校法人服部学園 服部栄養専門学校
理事長・校長

服部 幸應

はっとり ゆきお

1945年東京都生まれ。立教大学卒業。昭和大学医学部博士課程学位取得。(公社)全国調理師養成施設協会会長、内閣府「食育推進会議」委員。「プライドフィッシュ」プロジェクト企画委員会会長。その他多数。

ヤッホーの呼び掛けに
ホーイと近寄る鶏たち
自分流農業に一步近づく
海外旅行者も立ち寄れる
異文化交流の農場が夢です

農と食
の邂逅

本間 綾
さん

佐賀県神埼市
本間農園

就農のきっかけは福祉を専攻していた大学生時代に経験した牧場アルバイト。その後、農業法人に就職し、そこで出会った男性と結婚。数年後に自立して養鶏経営。大規模、分業化する時代に、ひよこから育てる採卵鶏農家である。





P19: 200羽の成鶏と170羽のひよこ、夫と三人の息子との生活。左から遼平君(11歳)、雄二郎君(9歳)、光之介君(4歳) P20: この地に新たな鶏舎を建てる(右上) 神埼駅前の直売所でも卵を販売(右下右) むつまじい暮らしぶりは玄関から感じられる(右下左) ブログで時々詩をつづる綾さん。幼い息子の寝顔を見て紡いだ詩からあふれんばかりの愛情が伝わってくる(左)

わが子のように鶏を育てる

「おはよう。元気だった？」鶏舎の中で動き回るひよこたちに本間農園の本間綾さん(四〇歳)は声を掛ける。夫の昭久さん(四四歳)と平飼いでひよこから育てた鶏の卵を販売している。養鶏の分業化が進む今、生後間もないひよこから育てる採卵鶏農家はまれで、たいがい生後約一カ月のひなを入手し育てる。だが、本間農園はひよこからの飼育にこだわる。「三つ子の魂百までといいますが、この子たちをいかに健康に育てるかが、後に大きく影響するのです」と綾さんはこやかに話す。

栄養バランスを考えて、配合飼料に加え、ひよこのうちから丈夫な胃を作るために、玄米やくず米、家の周りに生えるイネ科の草、すりつぶしたゆで卵を与える。

また、夜間休むための育すう箱も二人の手作りだ。箱の底に堆肥を敷き重ね、発酵させて作る。「保温器で温度を上げることにはできませんが、この育すう箱だと湿度もちょうど良くて、母鶏のおなかの下にいたるような環境になるのです。安心して夜を過ごすひよこたちは成鶏になっても弱い鶏をいじめない。六〇年ほど前の飼育方法なので、自分たちで工夫するしかないんです」と昭久さん。

「はい、おやつ」と、綾さんは裏山で採ってきた腐葉土を鶏に与える。「むしやむしやと食べる子、中にはじゃれる子もいます。子どもの砂遊びと同じですよ」。まるでわ

が子を見つめる母親のまなざしだ。鶏舎にも案内してくれた。「ヤッホー」と言いながら扉を開けた途端、綾さんに駆け寄ってきた鶏たちは「ホーイ、ホーイ」と声を上げる。「お母さん、聞いて聞いて」と甘える声に聞こえてくるから不思議だ。あまりにせがむので一羽を抱っこすると、他の鶏たちが「ずるい、次は私の番」と言っているように鳴く。健康に育てられた本間農園の鶏たちは通常の方法で飼育された鶏の二倍の約二年間も卵を産む。その卵の四割は消費者に直販し、六割は直売所や学校給食、レストランなどに届けられる。

山へ移住し、養鶏を始める

綾さんは、父親の仕事の関係で高校まで長崎県壱岐で育った。ボランティア活動に熱心な母親の影響で、高校時代に社会福祉の同好会を立ち上げる活発な女の子だった。大学でも福祉を専攻したが、牧場でアルバイトをして以来、農業にのめり込み、卒業を待たずに畜産、耕種と幅広く経営する農業法人に就職した。母豚を出産させる部門で五年間働いていた時に、法人のメンバーだった昭久さんと出会い、綾さんが二八歳の時に結婚した。

新婚生活は熊本県で始まったが、昭久さんが神埼市脊振地区にある飼料工場に就職したのを機に家族で引っ越した。自然豊かな環境での生活を志向していた二人は、脊振山の中腹にある現在の家に落ち着いた。緑に囲まれ、湧き水の音が聞こえる狭い脇道を下りていくと、二人がこよなく愛する三人の息子と

暮らす家がぼつりと立っている。

家事や子育ての傍らヤギを飼い、原木シイタケを栽培していた綾さんが養鶏を始めたのは二〇〇八年。昭久さんからの提案だった。昭久さんの勤め先の飼料工場は、養豚経営に乗り出す計画があり、「やはり農業がやりたい」と言う昭久さんにとって養豚経営の立



目指す農業を実現できたら、海外で農業を教える夢も抱く二人。「60年前の養鶏スタイルだからこそ途上国での食料問題に貢献できると思う」と昭久さん

ち上げへの期待は大きかった。しかし、勤め先に頼らず、自分たちでやろうと決心し、「豚よりも鶏の方が世話はしやすいし、平日は綾が面倒をみて、僕の勤めが休みの週末は一緒に世話をしないか？」と綾さんに持ち掛けた。その時、綾さんは反対した。「幼い息子たちのためにいくら時間があっても足りない時

期だったので、とても生き物の世話はできない。たまらず家を出したこともありましたが」と綾さんは当時を思い出し笑った。

それでも二人は何度も話し合い、納得して養鶏を始めた。家の裏手にある鶏舎は週末を利用して昭久さんが自ら建てた。「コッコッ積み上げていく姿勢は尊敬します」と綾さん。

昭久さんいわく、綾さんは走りながら考えるタイプ。鶏の世話をしながら販路開拓に乗り出した。「手塩にかけて育てた娘を嫁がせるようなもの」と、新聞紙に包んだ卵を持って、幼子連れ、まずは知り合いから、やがて知らない家も一軒ずつ訪ねた。断られて悲しい思いもしたが、徐々に注文が増えた。二人の奮闘ぶりを知っている人も多く、「応援するから、途中でやめないで」と客がまた他の客を紹介してくれた。

卵を待つてくれる人がいる

二〇〇羽の飼育では注文に追いつかなくなり、二〇一二年に規模拡大を決心。ところが用地取得の手続きに時間がかかり、二年間待つことになった。農業に専念しようと、すでに勤めを辞めていた昭久さんはぶつけようのないもどかしさを感じ、その姿に綾さんも心を痛めた。「それでも卵を待つていくれる人がいるから、二年間待つことができました」と二人は口をそろえる。

今年に入り、ついに用地を取得した。日本公庫の資金を活用して鶏舎を建て、来年には一〇〇〇羽体制になる予定だ。これまで応じ

きれなかったケーキ屋など大口注文にも対応できるようになる。「卵を使った加工品や、採卵が終わった肉の加工販売にも、いずれ乗り出したい」と昭久さんは意欲十分だ。

綾さんの料理の腕前は相当なもので、農園の卵をたっぷり使ったプリンを「ごちそうになったが、この上ないおいしさだった。」「忙しいのにいつの間にか作ったのかと思うほど、いろんなものを僕たちに食べさせてくれます」と昭久さん。加工に乗り出す日も近そうだ。

経営の安定と共に二人が目指すのは人の受け入れ態勢を整えること。五年前から三軒の家族で米作りも始め、田植え、稲刈りには友人約八〇人が集まる。「体験してもらおう」とが中山間地の農業の生き残り策になり「ます」と昭久さんは確信する。消費者のみならず、就農希望の若者から旅途中の外国人まで受け入れたいと言う。海外を旅し、異文化の人と交流することが二人にとっての夢だ。「日本にいながら世界の人とつながることができる時代。単に海外旅行するのとは、世界の広がり方も違うはず」と綾さんも期待する。移住して約一〇年。生活に、農業に、数知れぬ苦労があったはずだが、綾さんに笑い飛ばされた。「この明るさにどんなに救われたか分からない」と昭久さん。命をつなぐ農業と真剣に向き合う純真な二人と話していると心が洗われる自分に気付く。「多くの人が支えてくれる」という言葉にも納得。応援せずにはられない魅力を持っている。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)



病気知らずで健康には自信があったが、五年ほど前に軽い脳梗塞、三年前には乳がんと、立て続けに病院のお世話になった。いずれも早期発見で事なきを得たが、「アラフィフ」ともなると体調管理も大切だと思いついた。

日常の体調管理で最も大切なのはやはり食事。これまた二年前に心臓の大手術をした母も、とにかく食事の改善だということで、冷蔵庫の扉に「まごわやさしい」の標語を貼る。豆・胡麻・ワカメ・野菜・魚・椎茸・芋の頭文字である。思い起こせば子育て中は毎日が忙しく、食べ盛りの子どもの腹を手っ取り早く満たしてやれるような、肉をふんだんに使うメニューが多かった。が、すでに娘も成人し、こちらはポチポチ体に優しいものを必要とする歳になったのだ。

そうだ、魚だ。魚料理に取り組もう！にわかに目覚めた「魚熱」の赴くままに、魚料理を教える料理教室に通い始めた――。すると、これが楽しいのである。何しろ肉と違って季節感がある。春にはタイ、サワラ、カツオ。夏はアジ、スズキ、アユ。秋はサンマ、サバ、サケ。冬はブリ、タラ、ヒラメ。都会にいと季節感が希薄になりがちだが、鮮魚売り場はしっかりと季節の移ろいを教えてくれる。さて、どう料理しようかと考えれば、煮る・焼く・蒸す・揚げる、そして刺身！そのバリエーションも豊富だ。

料理して何より楽しいのは、自分の包丁の下で、魚が姿を変えていく事だ。一尾がその日のメニューに従って、私自身の手で、その姿を変える。楽しい！もともとと綺麗に華麗にさばきたい！

で、道具にも凝りだしてしまった。まずは包丁。そしてまな板。とはいえ家庭料理だ。あくまでも素人なのだから、扱いやすさも重要だ。あれこれ試して、評判のいいステンレス包丁と合成ゴム製のまな板に落ち着いた。いずれも機能と衛生面と扱いやすさを考えた選択である。

こんな楽しみがこの国にあるのだ。海に囲まれ、豊かな水産資源があればこそ、である。にもかかわらず昨今、魚に関するニュースを見れば、「獲れません」「いません」というものばかりが目につく。お気に入りの包丁を砥石で研ぎながら、「日本の水産資源を増やして守るために、何ができるんだろう」と思わずにはいられないのである。



タレント
麻木 久仁子

あさぎ くにこ
1962年東京都生まれ。学習院大学法学部中退。魚食スペシャリスト検定2級の資格を持つ。テレビ、雑誌など数々のメディアで活躍中。

魚熱

人工甘味料の不思議なブレンド効果

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
食品総合研究所 食品機能研究領域 主任研究員

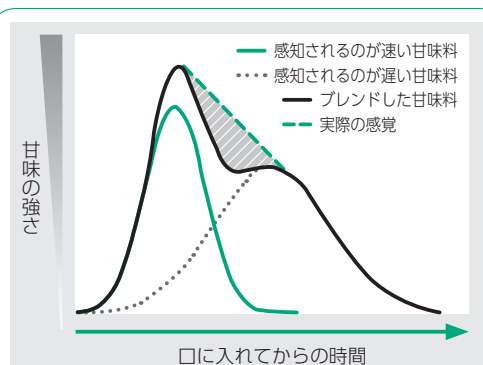
河合 崇行

甘 味料には、天然甘味料・人工甘味料・希少甘味料など、さまざまなものがあります。低カロリー砂糖代替物として開発されてきた経緯がありますが、砂糖と同じ味に設計することは難しいようです。口に入れたとき、甘味

を感じられるのが砂糖より速い甘味料もあれば、遅い甘味料もあります。また、キシリトールのように冷たさを感じさせる甘味料もあります。実食品では、自然な甘さを表現するために数種類の甘味料を組み合わせて使用しています。

近年、舌の上に存在する甘味受容体の研究が進んでおり、甘味物質が受容体にどのように結合し、認識されるのかが分かってきました。受容体の構造や遺伝子を詳細に研究することで、砂糖が結合する部位と、人工甘味料のアスパルテームが結合する部位が異なることや、異なる部位に結合する二種類の人工甘味料をブレンドすることで効果的な甘味増強が得られることが実証されています。

感 知されるのが速い甘味料であるアセスルファムカリウムと、遅い甘味料であるスクラロースをブレンドした場合も若干の甘味増強が得られることが分かっています。しかし、甘味受容体を使った研究では、甘味を認知する時間特性まで捉えることはできません。



感知されるのが速い甘味料と遅い甘味料をブレンドしたときの錯覚模式図。斜線の領域が錯覚により甘味を強く感じる

そこで、ヒトとよく似た甘味感受性を持つマウスの食嗜好を利用して甘味の数値化を試みました。その結果、アセスルファムカリウムとスクラロースを半々でブレンドしたものは約一・五倍、同じようにブレンドした砂糖とアセスルファムカリウムの場合は約一・二倍強く甘味を感じていることが分かりました。

感知されるのが速い甘味料と遅い甘味料では、甘さのピークに時間差が見られます。それらをブレンドしたとき、ヒ

トの味覚は二つの甘味特性を分けて感知する機能がそこまで高くありません。よって、甘味を強く感じている時間が長くなり、トータルで甘味が強くなったと感知されます。二つの甘味のピーク間を補完するスモーキング処理が、脳で行われていると考えられ、ピークの時間差が大きいほど増強効果が大きいことと、つじつまが合います。これは「味の錯覚」が起きているのです。

聞き慣れない言葉かもしれませんが、「味の錯覚」は、新しい概念ではありません。スイカに塩をかけたときに甘さを強く感じる、コーヒーに砂糖を入れたときに苦みを弱く感じることも味の錯覚です。甘味物質や苦味物質の量に変化はなく、脳内処理によって引き起こされているのです。

F



Profile

かわい たかゆき
1969年兵庫県生まれ。京都大学大学院修士課程修了後、製薬会社に5年勤務。博士課程に戻って味覚の研究を始める。2005年より食品総合研究所勤務。甘味・塩味・苦味・脂の味などを中心に研究。専門は、味覚、動物行動学、栄養生理学。

八面六臂株式会社

松田 雅也

(三五歳)



● まつだ まさなり ●
一九八〇年大阪府生まれ。UFJ銀行、独立系ベンチャーキャピタルでの勤務を経て、二〇〇七年五月、エナジーエージェンツ株式会社（現・八面六臂株式会社）を設立し、代表取締役就任。二年四月より、タブレット端末などから鮮魚や青果などを中心とした業務用生鮮食品を簡単に注文できる八面六臂™サービスを開始。

「食」

の本質を大事にする」というと、とても難しく思えてしまうかもしれません。しかし、例えば、一〇年ぶりに会う旧友を連れて行きたい飲食店の候補を一〇店舗挙げてください、というところでしょいか。おそらく、世間のさまざまな人から選ばれない飲食店はいずれつぶれてしまうでしょう。簡単にいうと、これが食の本質だと私は考えます。つまり、一つの生活者感覚として、「おいしい食事をしながら、友との貴重な時間を楽しく過ごすことができるかどうか」という一期一会の想いをどこまで大事にしていけるか、という事です。

私たちの八面六臂株式会社は、開業以来五年ほど経ちます。食のビジネスを通してよく困惑するのが、こういった生活者感覚を持たない従事者が生産や流通、そして調理の現場で、とても多いということです。

各現場ではそれぞれの都合を再優先にして、合理化や効率化が進められ、その結果、自然という大きな変動性を持った供給の現場と、同じく消費者という大きな

な変動性を持った需要の現場で、その変動性から逃げるように、自然と消費者の本来の姿から遠のく形で食品流通が構成されていきました。その結果、極めて平坦な食文化が形成され、彩り豊かであった食の豊かさが失われていったように思います。

一方で、ここ数年ほど、フェイスブックやツイッターなどインターネット上でのコミュニケーションの普及で、消費者の間では情報の発信だけでなく、その入手も活発になりました。

消費者は「おいしいお店に行きたい」という想いで、食の豊かさを目指す飲食店の情報を積極的に入手しています。それを受けて、食の本質を改めて見直した飲食店が増えていく印象があります。

しかし、この動きを支える多くの食品流通の現場が、まだまだ時代の変化に合わせて変わりがきていません。そして、そのために変化しようとしている生産の現場も同様です。

四方を海に囲まれた日本では、網漁や釣り漁など、

さまざま漁法で豊かな水産物が水揚げされていますが、少量多品種を鮮度よく流通させることを既存流通業者はうまくできていません。

また農業においても、地域によつて気候が異なる日本の風土では地域に応じたさまざまな野菜や果物が収穫されていますが、それらの少量多品種の流通も同様にうまくいっていないのです。

それぞれの生産の現場では、こだわった漁法や農法などで工夫していますが、そういった「生産のストーリー」という付加価値の高い情報が流通途中で抜け落ちています。

なぜ、これらの流通がうまくいっていないかを見てみると、いくつかの原因があります。おいしさを追求した商品は「生鮮品」「少量多品種」といった性質に帰結しますが、第一の理由は、この性質を持つ商品のビジネスの成否については資本力の大小が一義的に関係なく、生鮮品で少量多品種がゆえに、資本力を活かして大量に仕入れて保存しながら安く売るという手法がうまくいきません。そのため、一般的な商品であれば大手主導で流通改善されていくところが、この市場においてはどうしても改革が起りにくいということです。

第二の理由は、生鮮品で少量多品種の商品を高い回転率で販売していくためには、仕入れ先から販売先まで含めた形で円滑なコミュニケーション方法を整備する必要があります。しかし、そういったものが存在しないか、または世間的には存在したが、この業界にうまく浸透していないということです。

しかしこのような中、スマートフォンなどの爆発的な普及によつてこの業界にもようやくインターネットの恩恵を受ける素地ができ上がりつつあり、料理人向けのeコマース(電子商取引)を展開する当社も少しずつ成長することができました。

その中でも私たちがこの事業を手掛ける上で意識してきたのは「食の本質を大事にする」ということです。それによつて、「食の本質を大事にしたい」料理人の方、そして生産者や流通業者の方の輪が少しずつ広がってきたと思っています。

今後、このようなインターネットの力を受けて、さまざまな企業が食品流通業界に参入してくると予測されます。全ての企業が、この本質を大事にすることで、食文化の向上につながっていくことを願っています。



「食の本質を大事にする」ことで
失った食の真の豊かさを取り戻せ

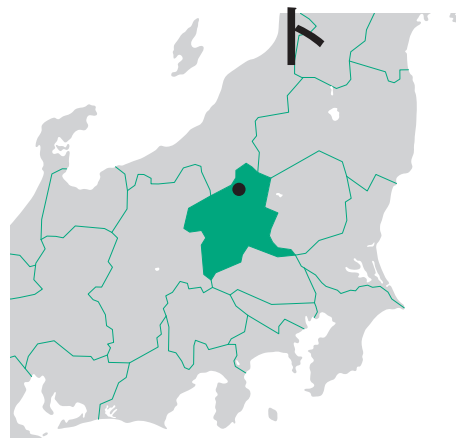


工芸工房「たくみの家」で農村アート体験が主役の都市との交流

群馬県利根郡みなかみ町

旧新治村役場 元職員

河合進



過疎の町を活性化に動く

群馬県の最北端に位置する利根郡みなかみ町は、水上温泉郷や猿ヶ京温泉など、豊富な湯量に恵まれた温泉を多数有しており、四季折々の美しい自然と昔ながらの日本の風景を残しています。町は二〇〇五年に月夜野町・水上町・新治村が合併して誕生しました。

私は旧新治村役場の職員として、長年、村の地域おこしに取り組んできました。旧新治村（以下、新治村）ならではの取り組みをぜひ、ご紹介したいと思います。

新治村は、養蚕を中心とした稲作、畜産、野菜などの農業、そして首都圏からも近い距離に位置することから、年間一〇〇万人の観光入込客があるなど、観光業が基幹産業でした。

しかし農業のうち、米は大規模開発や高速道路の開通に伴う農地減少や生産調整による生産減、養蚕は産業自体が衰退し、かつ少子高齢化による

農業後継者不足が著しく、先行きに不安が広がる状態になりました。早急になんとか手を打たなければ村の農業は終わってしまうという状況に直面しました。一方、美しい自然環境と豊富な温泉が最大の売りである村の観光も、農業がしっかりと経営できなければ田畑の放棄地が増加し荒地地となり、田園景観を保全できなくなってしまうことが懸念されました。

そこで、一九八四年、役場の職員だった私は、零細農業就業者の就業転換を図るために新たなプロジェクト作りに取り組みしました。

典型的な過疎の町の新治村を活性化するには、農村地帯に多くの人に来ていただくことだ、人が来れば経済行為が発生するはずである、と考えました。村の美しい農村環境を保全するため農業と観光を結び付け活性化を図ろうと思ったのです。

私は、新治村で行われている伝統的な手工芸や地場の材料を使用した食べ物作りに注目しました。つまり、都会の人たちが知らないもの、気付か

ないものを新治村の村民の指導によって現場体験できる仕組みを作れば良いのではないだろうか。

そこで、私は、このプランを携えて、村長はじめ関係者を説得すると同時に、村民と議論を重ねました。

点在する四集落が連携

その結果、美しい農村づくり、歴史や伝統文化を活用した農村づくり、地域の人を活用した地域づくり、体験を主体にした都市との交流を事業コンセプトに掲げ、村内の須川地区において「たくみの里づくり」に取り組みこととし、具体的な実施計画の策定に着手しました。

開発に当たって、当時の村長や議会から旧三国街道須川宿を拠点とした集中拠点型開発計画が示唆されました。しかし私は、三五〇軒という広大な面積に四集落ある須川地区の全域を対象とした開発の必要性を主張しました。

profile

河合 進 かわいすすむ

1942年群馬県利根郡みなかみ町(旧新治村)生まれ。県立沼田高校を卒業後、旧新治村役場に奉職し、2001年定年退職。観光や企画の実務を担当。地域づくりや観光の振興に尽力。「たくみの里」創設者。「たくみの里」事業が高く評価され、2004年国土交通省の観光カリスマの認定を受ける。

農村公園構想

農業と観光を相互に連携させて豊かで潤いと活力のある村づくりを展開させるための構想。新治村全体を公園として位置付け、フルーツ公園や観光型農業の推進を図ることを目的とする。「たくみの里」づくり活動が誘因の一つ。着実に実現するための中核として1993年財団法人新治村農村公園公社を設立。

というのは、もともと四集落には、さまざまなところに点在する野仏やのどかな田園風景を堪能できる周遊コースが数多く設定されていること、それらの場所には年間約四万人もの人がスタンプ帳を片手に集落巡りをしていること、開発の理念に沿ったプロジェクトを実行するための人や資源、文化が分散していること——などから、地理的に離れていても同時に開発ができると考えたのです。

教える工房の名人たち

いろいろ話し合った結果、さまざまな意見が出ましたが、共通しているのは、農業と観光をうまく結び付けて新治村を活性化しなければならぬという気持ちでした。そして最終的に、村長、議

会も同意してくれました。

そこで、いよいよプランを具体化する行動を起こしました。一九八七年から、特産品であるコンニャクイモを利用しコンニャク作り体験やコンニャクを販売する「香りの家」を開きました。

さらに、街並みを整備し、まず、四集落に一カ所ずつ、たくみの里を構成する手工芸体験工房「たくみの家」を配置しました。

具体的には、笠原集落にわら細工体験工房を作ることにしました。教えるのは、名人として衆目の一致する中村の爺さんでした。東峰集落は木工体験工房。これまた地域で評価の高い河合の洪ちゃんが名人役です。

続いて、須川集落は竹細工体験工房。名人は、集落外からバスで来てくれる平田さんをお願いし

ました。谷地集落は陶芸体験工房と名付け、名人役は元獣医の井草さんです。また、旧三国街道須川宿には「和紙の家」と「石画の家」という具合に配置しました。これらの施設は、全て村で用意しました。初めての体験で、いろいろ試行錯誤もありましたが、みんなの気持ちがあまとなつていきましたので、動きも比較的、テンポ良くいきました。

都会から来てくれるのか

各名人からは施設規模や什器、備品などに関して、何が必要か要望を聞きました。目が行き届かなくては指導できないので、せいぜい二〇人程度の収容規模が良いとの意見を受け、過大設備にならないように非常にコンパクトな田舎風木造で周囲に違和感のないように景観に十分配慮して



上:「たくみの里」にある三国海道須川宿

下:「たくみの家」で竹細工体験をする子どもたち

建設しました。

当初は「たくみの家」に、果たして観光客が来てくださるだろうか、名人たちが辞めてしまうのではないだろうかという不安がありました。

その心配を払拭するためにも、施設運営には特に配慮しました。名人には安定した収入が確保されるように、一日につき半日当として補助金四〇〇〇～五〇〇〇円、体験料(単価五〇〇円～一〇〇〇円)、さらに自身の製品の売り上げを合算した額を収益とすることで協定書を取り交わしました。

心配は杞憂に終わり名人の親切で丁寧な指導は、お客さまから非常に評判が良く、また、多くのメディアや雑誌に取り上げられ、宣伝効果は抜群に上がりました。そのため、幸いなことに自分たちの宣伝経費はリーフレットを作るくらいで済みました。

分散型の周遊体験観光が評価

集落に点在している野仏、神社仏閣、文化財巡りが同時にできる点在型周遊コースを設定し、囲い込み型でなくオープンスペースの中に施設展開をして、どこからでも自由に地域住民の暮らしに接することができる体験という観光手法を取り入れましたが、従来このような手法をとる観光地はありませんでした。

この分散型周遊体験観光は、国内では初めての事業提案であったため、そのユニークさが当時の自治省から高く評価され、うれしいことに雑誌やテレビでも「わが村おこし最先端」として報道していただきました。来客数も飛躍的に増加し、一

九八八年には二万人、九〇年には二〇万人となりました。名人への補助金の支出は三～四年で終了となり自立した経営に移行しました。

これらの様子を見て、村民も積極的に参加をしてくれるようになりました。農業体験やそば打ち体験など独自性を発揮して「たくみの家」を開始する人や、「たくみの家」やレストランに提供する農産物を増産する人、果樹収穫体験のために果樹栽培を始める人など連帯感が出て農業を活性化する動きが現れてきたのです。

活力ある村づくりで農村公園

こうした状況の中で、村は農業と観光を相互に連携させて豊かで潤いと活力のある村づくりを展開させるための構想である「農村公園構想」を策定しました。

「農村公園構想」は、新治村全体を公園として位置付け、フルーツ公園や観光型農業の推進を図るものです。この実現のため一九九三年三月、村は財団法人新治村農村公園公社(現在、合併による名称変更をし、みなかみ農村公園公社)を設立しました。基本財産は二億円でした。

公社では、村を四つのブロックに分け事業を実施しています。「須川たくみの里ゾーン」では引き続きたくみの里を中心とする事業、「入須川農村交流公園ゾーン」では温泉センターを作り、ぶどうやさくらんぼ農園を展開する事業、「新巻平フルーツ公園ゾーン」ではもともとあつたリング観光農園を発展させるとともに四季折々の果物を生産するように、「猿ヶ京温泉宿泊ゾーン」では不振の温泉旅館を活性化させる取り組みをしています。

ます。

また、村は国の補助事業を積極的に導入してこれらゾーンをつなぐ道路の新設、農業基盤整備、営農の転換(果物栽培など)にもあたりました。事業は一度にはできませんので二〇年、二〇年の長期構想をしっかりと作り、資金計画もしっかり立てたことで国の補助事業を取り入れることができたと考えています。

児童の体験学習の場

さて、現在、たくみの里は年間三〇万人の観光客をお迎えしています。また、うれしいことに、児童・生徒の体験学習の場として多く取り入れていただいています。

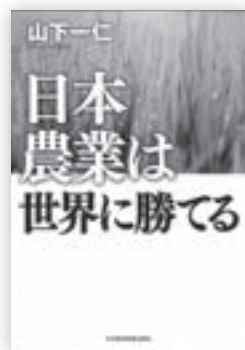
例えば、首都圏からの小・中学生が農業体験、手芸体験など数々のプログラムを基に地域の人々との交流を通して歴史文化に触れて充実した農村空間での時間を過ごしています。

一方で、外国人観光客も大変多くなって来しました。特に温泉と手芸体験は喜ばれているようです。体験工房の国際化による利用者の増加に伴い語学の研修会を開催するなど、外国人の日帰り客をどのように宿泊客に結び付けるのが最大の課題と考えています。

また、点在する施設をつなぐ交通手段の利便性の向上に向けて、周遊バスの運行計画など取り組みを進めたいと思います。

私たちの地域は、観光が農業に結び付き、地域の活性化が図られつつあります。今後さらに地域の発展のため力を合わせて取り組んでまいります。

『日本農業は世界に勝てる』 山下 仁著



(日本経済新聞出版社・2,000円 税抜)

目からウロコの農業論

村田 泰夫

(ジャーナリスト)

「日本の農業は規模が小さくて国際競争力がない」。これが通説である。筆者の山下氏は「本来の潜在能力を発揮すれば、日本農業は明るい未来が開ける」という。本書には通説を覆す論拠が豊富で、目からウロコである。

通説「規模が小さく競争できない」——農家一戸当たりの農地面積は、日本を一とすると、欧州連合(EU)は六、米国は七五、豪州は二三〇九。しかし、土地の肥沃度(ひよこ)が違い、欧州では小麦やブドウが、米国ではトウモロコシや小麦が栽培され、豪州は牧草地が多い。生産力の高い水田が半分以上を占める日本は、水資源も豊富で、世界と十分戦える。コメの内外価格差は、すでになくなりつつある。

農産物販売額が一億円を超える経営体が二〇一〇年に五五七七もあり、五年前より九・五%も

増えている。

通説「農家の高齢化が著しい」——高齢農家が退出すれば、農地面積が同じなら、二戸当たりの経営耕地規模が大きくなる。

通説「TPP(環太平洋経済連携協定)などグローバル化で日本農業は壊滅する」——新興工業国の所得向上に伴い、質の高い日本産農産物への需要が高まっている。国内市場の開放で、外国産農産物の輸入が増えるかもしれないが、日本の農産物の大幅な輸出増大が期待できる。高い関税で国内市場を守っても、高齢化と人口減少で国内市場は縮むばかり。一方、海外市場は拡大し続けるので、グローバル化は日本農業発展のチャンスになる。

とはいえ、手をこまぬいていて国際競争力が付くわけではないと、くぎを刺す。生産者の創意工夫が求められている。例えば、作業の平準化につながるトヨタの在庫管理手法などを学び、工業生産のノウハウを取り入れる。

また、農業者は「自ら市場を開拓する経営者」でなければならぬという。食管法でコメは政府以外に売ってはいけない時代が長かったせい、販売先の開拓を怠ってきた。業務用需要が伸びるなど変化する市場の評価に堪えうる農産物を作る必要がある。

もちろん、政策面での支援も欠かせない。コメの生産調整の廃止、農協改革の断行、農地確保に向けた土地利用規制制度の導入などを挙げる。古い農業観を変える一冊になることだろう。

F

読まれています 三省堂書店農林水産省売店(2015年7月1日~7月31日・税抜)

タイトル	著者	出版社	定価
1 食品を科学する 意外と知らない食品の安全	食品の安全を守る賢人会議/編著	大成出版社	1,500円
2 農林水産物・飲食品の地理的表示 地域の産物の価値を高める制度利用の手引	高橋 梯二/著	農山漁村文化協会	1,800円
3 食料・農業・農村白書 平成27年版	農林水産省/編	農林統計協会	2,600円
4 NORIN TEN 稲塚権次郎物語 世界を飢えから救った日本人	稲塚 秀孝/著	合同出版	833円
5 島耕作の農業論	弘兼 憲史/著	光文社	740円
6 ローマ法王に米を食べさせた男 過疎の村を救ったスーパー公務員は何をしたか?	高野 誠鮮/著	講談社	890円
7 田園帰帰1%戦略 地元にと仕事を取り戻す	藤山 浩/著	農山漁村文化協会	2,200円
8 農業経済学 第4版	荏開津 典生、鈴木 宣弘/著	岩波書店	2,300円
9 農業で成功する人 うまくいかない人 8つの秘訣で未経験者でも安定経営ができる	澤浦 彰治/著	ダイヤモンド社	1,500円
10 米作農業の政策効果分析	黒田 諠/著	慶應義塾大学出版会	4,500円

安全な畜産物の生産・製造の一助に

「食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集」を公表しました

農林水産省は、安全な畜産物の生産・製造に取り組まれている事業者・指導者の方に利用していただくよう、今年六月に「食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集（畜産物）」（以下、「結果集」）をホームページに公表しました。

＊

厚生労働省の食中毒統計によると、わが国では毎年二～四万人が食中毒にかかっていると報告されており、そのほとんどの原因は有害微生物です。事業者の方が食中毒を防ぐための対策をとることは、消費者の健康を守るだけでなく、自身の損失を防ぐことにもつながります。

農林水産省は、畜産物の生産や加工段階などにおける有害微生物の汚染状況、汚染経路などの実態を調査し、得られたデータの解析結果を「結果集」で提供しています。また、生産段階において有効と考えられる衛生対策を「生産衛生管理ハンドブック」（以下、「ハンド

ブック」）で紹介しています。

「結果集」を「ハンドブック」と併せてご覧いただき、衛生対策を実践または指導するときにご活用ください。

農場の食中毒菌の保有状況

●ブロイラー農場での調査

一二四農場（延べ）において、各農場の一鶏群を対象に、食中毒菌カンピロバクターの保有状況を調べました（二〇〇七年度）。その結果、全一二四農場のカンピロバクター保有率は四四％でした。

また、車両の消毒や作業服の交換などの衛生対策を実施するとともに消毒した飲用水を鶏群に与えている農場では、消毒していない飲用水を鶏群に与えている農場よりも、鶏群のカンピロバクター保有率が有意に低いことが分かりました（表）。

●採卵鶏農場での調査

三三八農場（延べ）において、各農場の一鶏群または二鶏群を対象

に、食中毒菌サルモネラの保有状況を調べました（二〇〇七年度）。その結果、三三八農場のサルモネラ保有率は二一％でした。

鶏舎の種類別のサルモネラ保有率は、無窓鶏舎の農場で五二％、開放鶏舎の農場で一〇％でした。

また、誘導換羽（給餌制限などにより産卵を休止させ、産卵率や卵殻質を回復させること）またはインライン集卵（鶏舎と卵選別包装施設の間に連結したバーコンベアで卵を移送すること）を行っている無窓鶏舎の農場でサルモネラ保有率が有意に高いことが分かりました。

生産・加工・流通で対策を

食中毒を防ぐためには、生産・加工・流通段階での衛生対策が必要です。例えば、食鳥処理場における調査からは、カンピロバクターに汚染されている鶏肉のほとんど（九一％）が、カンピロバクターを保有する鶏群から製造された鶏肉であることが分かりました。

食鳥処理場は、受け入れる生鳥がカンピロバクターを保有している可能性があることを考慮して衛生対策に取り組む必要があると考えられます。さらに、農場で鶏群の

表 飲用水の消毒の有無とブロイラー農場（鶏群）のカンピロバクター保有率

飲用水の消毒	農場※ （鶏群）数	うち、カンピロバクター陽性	
		農場（鶏群）数	陽性率（％）
有	53	11	21
無	61	41	67

※調査対象の124農場中、衛生対策に係るアンケートにご回答いただいた114農場

カンピロバクター保有率を下げることで、鶏肉の汚染率が下がり、食中毒の発生の減少につながると期待できます。

調査にご協力いただいた事業者・指導者の皆さまに、厚く御礼申し上げます。

（農林水産省消費・安全局
消費・安全政策課）

【結果集】

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/result_micro.html

【ハンドブック】

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/handbook/201108.html>



熱心に講義を聴く受講生

経営のレベルアップを目指す 農業者へ出張講義を実施

六月一七日、登米市主催の「登米アグリビジネス起業家育成塾」で、事業の成長を目指す市内若手農業者など二〇人を対象として「事業継続のための資金繰り管理」をテーマに農業特有のリスクへの備えなどについて講義を行いました。二〇一三年度より「経営としての農業」を学ぶことを目的に、約三カ月間のカリキュラムを組み、開講しています。参加者からは「資金繰りについて早めの対策が大切だと再認識できました」「経営のレベルアップを図るのに大変有意義でした」などの声が寄せられた勉強会となりました。

(仙台支店)



参加者は興味深い講演に聞き入りました

岡山市内で中国四国ブロックの 農林水産交流会を開催

七月二七日、農林水産業者および食品業者を対象に交流会を開催し、九四人にご参加いただきました。「グローバルシェーションと日本の将来」と題して、前伊藤忠商事株式会社取締役会長の丹羽宇一郎氏にご講演をいただき、次に地域ブランド確立に向けた取り組み事例をとくしまマルシェ事務局長の金森直人氏に発表していただきました。公庫からはトライアル輸出支援事業について情報提供を行いました。参加者からは、「グローバルな視点からの意見が参考になりました」などの感想が寄せられました。

(中国四国地区統轄)

「アグリフードEXPO輝く経営大賞」受賞者決定

「アグリフードEXPO輝く経営大賞」は日本公庫農林水産事業(旧農林漁業金融公庫)が平成17年度に創設しました。本賞は、地域の農業・食品産業の担い手としてふさわしく、「アグリフードEXPO」への出展をきっかけに、優れた経営を実現している経営体を表彰することにより、多く

の経営体の目標となる姿を示し、もって地域の農業および食品産業の育成に寄与することを目的としています。

全国各支店から候補者の推薦を受け、社外の有識者による選定委員会における審議の結果、以下のとおり東日本および西日本エリアより1先ずつ受賞者を決定しました。

東日本エリア	有限会社 古代米浦部農園 (代表取締役 浦部 修 氏)	群馬県藤岡市	稲作30%他(有機JAS米)
西日本エリア	有限会社 かわに (代表取締役 河二 敏雄 氏)	石川県金沢市	サツマイモ7%他、サツマイモ加工業

■選定基準

優れた経営能力、技術力、実績を有するとともに、アグリフードEXPO(東京・大阪)への出展をきっかけに、売り上げ増加、販路拡大、消費者ニーズの把握、商品開発などを実現した経営。

■選定委員(敬称略)

大泉 一貫(会長)/宮城大学名誉教授、青山 浩子/農業ジャーナリスト、梅本 雅/農業・食品産業技術総合研究機構中央農業総合研究センター企画管理部長、荏根 幹太郎/学習院女子大学国際文化交流学部教授、藤田 毅/有限会社フジタファーム代表取締役、松田 恭子/株式会社結アソシエイト代表取締役、森 剛一/アグリビジネス・ソリューションズ株式会社代表取締役・税理士

※「輝く経営大賞」受賞者のインタビュー記事を本誌11月号と12月号で掲載します。ご期待ください。

みんなの広場

♥ 観天望気の「うまいッ!」食材の物語」を涙しながら拝読しました。伝承されてきた食べ物、本当に物語があります。また、それは心を癒やしてくれるのです。私が使命感に似た気持ちで生産した作物をどこかで涙しながら食べてくださる人がいるのだと、農業という生業にやりがいを感じました。この記事を書かれた武内陶子さんに感謝しています。
(宮崎県 徳重 文子)

♥ 「金融機関に問われる農業経営のサポート」を読み、農業経営における財務・税務の重要性は高まっております。今後農業者は民間金融機関や税理士などと、より連携を深めるべきだと思いました。公庫職員として、農業者とそのパートナーとを結びつける役割も果たしていきたいと思いました。(札幌支店 佐藤 悠)

♠ 「変革は人にあり」を読んで、優良品質のミカンこそ加工に回すという発想に感銘を受けました。果実そのものの品質の良さと特殊な加工技術により、二重に高い付加価値を生んでいます。ありきたりな加工にとどまらない発想が高い収益を生むことを実感しました。

(秋田支店 甘利 雄太)
♥ 「農と食の邂逅」の「専務という役が私を育ててくれた」という佐野敦

子さんの言葉は、意志があれば特別な人でなくても経営に向き合えることを教えてくれました。経営という観点は農業を産業として発展させる上でさらに重要になると感じました。(徳島支店 青木 みな実)

● 農業を営んでいる徳重さんと、本年新入職員三人の本誌七月号への感想を掲載させていただきました。

みんなの広場へのご意見募集

本誌への感想や農林漁業の発展に向けたご意見などを同封の読者アンケートにてお寄せください。「みんなの広場」に掲載します。二〇〇字程度ですが、誌面の都合上、編集させていただくことがあります。

「郵送およびFAX先」

〒〇〇〇〇〇〇四
東京都千代田区大手町一九一四
大手町フィナンシャルシティノースタワー
日本政策金融公庫 農林水産事業本部
AFCフォーラム編集部
FAX 〇三三三三三〇一三五〇

メール配信サービスのご案内

日本公庫農林水産事業本部では、メール配信による農業・食品産業に関する情報の提供をしています。メール配信を希望される方は、日本公庫のホームページ(http://www.jfc.go.jp/n/service/mail_nourin.html)にアクセスしてご登録ください。
(情報企画部)

編集後記

④ 国際的な資源の制約の中で、漁船漁業者の必死の取り組み、消費者にいかにも新鮮な魚介を届けるか工夫をする市場、そして新たな流通の担い手の出現。危機といわれながら水産業界を支える人の熱い思いが伝わります。魚のことになると熱く語り出す人が周囲に多いです。今日はどこに魚を食べに行こうか、思案中です。
(嶋貫)

④ 「農と食の邂逅」の本間さんちの一日を想像すると、なぜかほっこりします。にぎやかなご家族とたくさんの鶏たち。綾さんは一日中、お子さんと鶏の世話に明け暮れ、目が三角になってもおかしくないのにお釈迦さまのよう。あのほほ笑みはどこからくるのでしょうか。不思議です。綾さんは生活の何もかもが大好きなんですね。(小形)

④ 水産資源の減少、公海域の国際競争激化、漁業従事者の減少など、漁業経営を取り巻く環境が厳しさを増し、水産物安定供給の状況が危ぶまれているわが国。改善に向け漁業界全体で取り組みがなされています。水産国だから水産物は当然供給されると思いがちですが、私たち消費者も意識を変えていく必要があると感じました。(城間)

④ 「耳よりな話」では、二種類の人工甘味料をブレンドすると甘味が増強されるという「味の錯覚」についてご紹介いただきました。スイカに塩をかけるのも、味の錯覚を引き起こすためだそうです。しかし、最近のスイカは本当に甘い! この夏、おいしいスイカに出会い、もちろん塩をかけずにいただきます。天の恵みに感謝。(林田)

AFCフォーラム Forum

編集

大本 浩一郎 嶋貫 伸二 清村 真仁
飯田 晋平 小形 正枝 城間 綾子
林田 せりか

編集協力

青木 宏高 牧野 義司

発行

(株)日本政策金融公庫 農林水産事業本部
Tel. 03(3270)2268
Fax. 03(3270)2350
E-mail anjoho@jfc.go.jp
ホームページ <http://www.jfc.go.jp/>

印刷 凸版印刷株式会社

販売

(一財)農林統計協会
〒153-0064 東京都目黒区下目黒3-9-13
目黒・炭やビル
Tel. 03(3492)2987
Fax. 03(3492)2942
E-mail publish@aafs.or.jp
ホームページ <http://www.aafs.or.jp/>

定価 514円(税込)

④ ご意見、ご提案をお待ちしております。

④ 巻末の児童画は全国土地改良事業団体連合会主催の「ふるさとのお田んぼと水」子ども絵画展の入賞作品です。

国産にこだわり 農と食 をつなぎます。



第9回 **アグリフード EXPO** 大阪 2016
プロ農業者たちの国産農産物・展示商談会

日時

2月18^木日 / 19^金日
10:00～17:00 10:00～16:00

主催



日本政策金融公庫

会場

ATC アジア太平洋トレードセンター



水産物安定供給への布石



『里山の生き物たち』井料 雅貴 鹿児島県鹿児島市立吉野小学校

■AFCフォーラム 平成27年9月1日発行(毎月1回1日発行)第63巻6号(781号)
■発行/(株)日本政策金融公庫 農林水産事業本部 〒100-0004 東京都千代田区大手町1-9-4 Tel.03(3270)2268
■販売/一般財団法人 農林統計協会 〒153-0064 東京都目黒区下目黒3-9-13 Tel.03(3492)2987 ■定価514円 本体価格476円



日本政策金融公庫 農林水産事業本部

<http://www.jfc.go.jp/>

AFCフォーラム(2015年9月号) 読者アンケート

「AFCフォーラム」をご愛読いただきまして、ありがとうございます。本誌をより充実させるために、アンケートにご協力をお願いいたします。このままFAXか郵送でお送りください。

お名前 (フリガナ)	性 別	年 齢	職 業
	男性 女性	歳	
ご住所	〒 — —		
	tel. — —		

1 掲載記事について、内容はいかがでしたでしょうか？（○をご記入ください）

記事区分		良かった	どちらとも いえない	良くなかった	記事区分		良かった	どちらとも いえない	良くなかった
1	観天望気				8	経営紹介			
2	どうする日本の漁業資源管理の在り方				9	変革は人にあり			
3	特集 強い漁業経営はいかにしてつくるか				10	耳よりな話			
4	流通から見る水産業界これからの時代				11	主張・多論百出			
5	情報戦略レポート				12	まちづくりむらづくり			
6	農と食の邂逅				13	書 評			
7	フォーラムエッセイ				14	みんなの広場			

2 AFCフォーラムで取り上げてほしい特集テーマがありましたら、ご記入ください。

3 本誌への感想や農林漁業の発展に向けたご意見などを200字程度でお寄せください。本誌「みんなの広場」に掲載します。
(紙面の都合上、編集させていただく場合がありますので、あらかじめご了承ください)
掲載の場合には薄謝進呈いたします。(匿名での投稿はご遠慮ください)

ご協力ありがとうございました。