

あびこ型「地産地消」推進協議会

会報 第38号

2015年7月15日発行

*** 目 次 ***

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. 会長挨拶 | 5. 新任役員紹介 |
| 2. 第12回定期総会について | 6. お知らせ |
| 3. 講演～我孫子の「食」をもっと知ろう～ | 7. 「あびこ地産地消推進店」登録制度がスタート！ |
| 4. 協議会新役員及び実行委員 | 8. 編集後記 |



発 行：あびこ型「地産地消」推進協議会 会長 米澤 外喜夫

住 所：270-1155 我孫子市我孫子新田 22-4 (あびこん内)
(業務日 月・火・木) Tel 04-7128-7770 Fax 04-7128-7771

E-mail abikochisanchisyokyo@sky.plala.or.jp

URL <http://business4.plala.or.jp/chisan/>

(協議会ホームページではカラーでご覧いただけます)

1. 会長挨拶

去る 5 月 23 日(土)午後に開催の当協議会第 12 回定期総会におきまして、会長に再任いただきました米澤外喜夫です。会員・役員の皆様方やご関係の諸氏と共に力を合わせ、次の一年、協議会活動の一層の推進に努めたいと思います。

当協議会の諸活動は、たくさんの方々の大きなご支援ご協力のもとで、お陰様で 10 年を超える長きにわたり展開しておりますが、その経過を振り返りますと、大きな変遷を辿っていることが改めて実感されます。発足当初は援農ボランティア活動など「地産」に関わる事業が主体でしたが、近年はこれに加えて、地元の大学や関連団体などと連携する「地消」関連の諸活動も活発になってきております。

これは、「地産地消」の推進という協議会の大目的からして大いに望ましい展開と考えますが、一方、個々の会員各位のお立場からは、ややもすれば協議会全体の活動が分かり難くなってしまっておられるのではないか、との懸念を感じます。従いまして、総会や諸会合へ積極的にご参加いただき、また「会報」やホームページを重ねてご高覧いただくななど、協議会活動全般へのご理解を更に一層深めていただきますよう、どうぞよろしくお願ひいたします。

特に今年度には、手賀沼畔に設置されております「水の館」とその関連施設が千葉県より我孫子市に移譲される一連の動きが本格化することが予定され、これに関与する新団体「あびこ農力発見プロジェクト」に、農事組合法人「あびベジ」と我孫子市と共に当協議会も参画いたします。会員各位には、本件事業へのご理解と共ににより一層のご支援をどうぞよろしくお願ひいたします。
(27 年 6 月)

2. 第 12 回定期総会について

三宅輝夫副会長

あびこ型「地産地消」推進協議会の第 12 回定期総会が、去る 5 月 23 日(土)午後 1 時から、あびこショッピングプラザ 3 階の「あびこ市民プラザホール」で開催されました。

第 I 部は、昨年のイベント内容に繋げて、「我孫子の『食』をもっと知ろう」というテーマで 3 人の専門家にご講演いただきました。初めに川村学園女子大学の永嶋久美子先生に「生活文化としての"食"」と題して、次いで食卓コーディネーターの田渕弘子先生に「我孫子で育つ子供たちに伝えたいこと」を、そして最後に、昨年もお話をいただいた福永淑子先生に「食事の流儀と極意」との演題で熱弁を揮っていただきました。会場では、いろいろと含蓄のある示唆に富んだお話を堪能しました。

第 II 部の議案審議の総会は、会員の出席 42 名、委任状の提出 78 名の状況のもと、会則に基づく米澤会長の指名により三宅副会長が議長役で進行しました。議案は次の 6 本です。

第 1 号議案 平成 26 年度活動報告について

第 2 号議案 平成 26 年度収支決算報告について、
並びに会計監査報告

第 3 号議案 平成 27 年度における組織変更について

第 4 号議案 平成 27 年度活動計画案について

第 5 号議案 平成 27 年度収支予算案について

第 6 号議案 平成 27 年度新役員の選出について

審議においては、第 1 号及び第 2 号議案関連で、「イベント費」の支出超過の内容と理由、「ちばエコシール」

の配布実績などについて、また第 4 号議案関連では「あびこ地産地消推進店制度」への後方支援活動について質疑応答が行われ、挙手多数により全議案とも原案どおり承認されました。

総会閉会の後、「『水の館』を活用した農業拠点施設整備事業について」と題して、当協議会も関与するこの事業の経緯と現状、そして今後の見通しを、徳本我孫子市役所農政課長に語っていただきました。

第 III 部の会員懇談会では、約 45 名の会員や関係者が、地元産食材を使った川村学園女子大学のみなさんの手になるさまざまな料理を味わいながら、懇親を深めました。



3. 講演～我孫子の「食」をもっと知ろう～

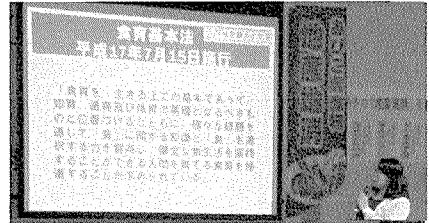
第Ⅰ部は講演「我孫子の『食』をもっと知ろう」というテーマのもと、三人の方にご講演頂きました。

(1) 川村学園女子大学生活創造学部 生活文化学科 永嶋久美子准教授

演題：「生活文化としての『食』とは」

○「食を営む力」

現代の食生活は大きく変化しており、食の簡便化、不規則化、栄養の偏りや肥満、過度の痩身など、様々なことが問題になっています。このような問題を解決していくためには、食育を通じて「食を営む力」を養うことがとても大切であり、そのために食育の担い手である家庭、地域、生産者等が積極的に取り組んでいく必要があります。我孫子市は、とくにこの活動に力を入れており、学校給食だけでなく家庭・地域を通した食育において栄養教諭の活躍の場が広がっています。



○生活の中での食育

料理に使われている食材を調べることで、産地や鮮度、旬、調理法など、様々なことを知ることができます。また、食そのものにあまり関心がない子でも、毎日の生活の中で、家族で同じ食卓で同じものを食べたり、買い物と一緒に行ってお釣りを暗算で計算したり、食材に触れる機会を増やすことで、「このトマト、おいしそうだね」などと、食材や料理に興味を持つきっかけになります。たまに珍しいものやインパクトのあるものを食卓に出すのもいいですね。

○日本人の伝統的な食文化の継承

地域に根差す伝統的な食文化を食卓で継承することがとても大切です。我孫子市には、利根川や手賀沼などで採れた材料を使ったつくだ煮、漬物、みそ、最近復興された「白樺派カレー」など、伝統的な产品が数多くあります。また旬の食材や、地産地消の推進や自然環境の保全、食材を生かした調理法を知り、次世代に伝えてゆくことも重要です。五感を使った体験学習を通して、食にかかる人の苦労や努力、食の大切さを知れば、食べ物をありがたくいただくことにつながります。特に我孫子市は地産地消や農業体験に対する意識が、生産者も消費者も非常に高いと思います。

○我孫子のトマトを使ったトマトジャム

川村学園女子大学では、我孫子産のトマトやニンジンを作ったジャムを製造しております。今年4月29日のアビシルベマツリでは三百数十個があつという間に完売するなど大きな反響を頂きました。

※川村学園女子大学が開発したジャムについては、この後の「ひとつちメモ」欄でもご紹介しています。

(2) 食卓コーディネーター 文教大学非常勤講師 田渕弘子氏

演題：「我孫子で育つ子供たちに伝えたい『楽しく食べる』こと」

○現在の食卓事情

現在の食卓事情の特徴は、六つの“こ食(しょく)”として表現できます。①パスタやパンなど小麦を使った『粉食』②家族が一人ずつバラバラのメニューを食べる『個食』③年中同じものを食べ、季節感を感じられない『固食』④何にでもすぐ塩やマヨネーズなどをかけ、味を濃くして食べる『濃食』⑤一人で食卓に着く『孤食』⑥無理なダイエットなどによる『小食』です。

この六つは問題点もありますが、解決の糸口は意外と簡単に見付けられると考えます。例えば週末に皆で食卓に着く時、同じ献立にすれば子供に食べ方のマナーを教え、食べる様子などから何か問題を抱えていないかと思いやる事も出来ます。

また家族と食事の時間が合わない状況が続いた場合、自分は食事が済んでいても、一緒に食卓に座り何気ない会話をするだけでも、黙々と無言で食べるよりも食卓の雰囲気は華やぎます。家庭では、毎日気合いの入ったテーブルコーディネートは無理ですが、小さな花を飾ったり、元気がない家族の好物を並べたりすることで、相手の気持ちに寄り添った食卓を作ることは可能なことです。その心遣いはきっと伝わり、頑張る家族へのエールになります。

そしてせっかく四季のある国に生まれたのですから、季節の食材の「はしり」「さかり」「なごり」などを上手に組み合わせれば、食卓はさらに豊かになり、その美味しさを共有できる幸せに、皆思わず笑顔になるでしょう。

○江戸時代の食生活にヒント

現代の食卓事情を改善するヒントは、江戸時代の食にもあると思います。江戸幕府が五節句（1月7日：人日（じんじつ）の節句、3月3日：上巳（じょうし）の節句、5月5日：端午（たんご）の節句、7月7日：七夕、9月9日：重陽（ちょうよう）の節句）を公式行事に定めた理由は、家族の健康、夫婦円満、家系の存続、習い事の上達、長寿を記念する等、民衆を導くという狙いがありました。それに伴う行事食は、旬の食べ物を味わい、年長者、若者、子供など、様々な世代が同じ食事を頂きながら生き方を学ぶ機会もありました。現代では子供の成長を祝う3月と5月の節句が盛んに祝われますが、江戸時代には年長者を敬う行事もそれ以上に大切にされていたのです。



農民弁当
玄米・切干大根・煮物
貯蔵品・ヘルシー

商人弁当
赤飯・江戸前天麩羅
華やかな食事

武士弁当
栗ご飯・精進易ザ
沢庵・二切れの意味

時代の農民、商人、武士の食事をテーマに作ったお弁当（中身は秘密）から、一番おいしいものを食べていた層を各自が推理して選び、会食するというユニークな取り組みをしました。

手作りの漬物や、江戸時代からある和の果物（梨・柿）、栗の渋皮煮などを盛り込んだお弁当を食べながら、選んだ理由等、参加者同士の会話が弾んでいました。またお弁当箱の木目や懐紙の向きが慶弔の場合で異なることや、武士弁当に添えられた沢庵二切れに込められた思い（一切れ＝「人を切る」、三切れ＝「身を切る」に通じるとして避けられた）、季節に合った盛付けや巧みな保存食の技術を、皆で知る・伝え合う機会にもなったと思います。

（3）川村学園女子大学生活創造学部 生活文化学科 元学科長 福永淑子氏

演題：「食事の流儀と極意」

○我孫子の食をもっと知ろう

「我孫子の農産物の約2割を占めるトマトの美味しさを生食以外にもっとアピールしたい。」この思いがトマトジャムやソース等を開発するきっかけとなりました。トマトにビタミンCやリコ펜等が豊富に含まれることはよく知られていますが、さらに近年では、これまで毒になる可能性があると考えられてきたトマトの葉やグリーントマトに含まれる成分「トマチン」に、コレステロールの吸収量を減らす働きがあることが判りました。オリーブオイルとニンニクで作ったグリーントマトソースは、そのことに着目して生まれたのです。

○健康は空から降ってくるものではなく自分で勝ちとるもの

糖尿病、肥満、高血圧、がんなどの生活習慣病には、遺伝的な素因だけでなく生活環境や食生活も深く関わっています。自分の体質に合わせて食生活を改善し、植物性抗酸化物質（ビタミンC、E、ポリフェノール、カロテノイドなど）を意識的に摂るようにすることで生活習慣病を予防することができます。また調味料を使い過ぎず、薄い味で素材の美味しさを最大限に引き出すことも大切です。

○豊かで地球にやさしい食生活

環境に配慮した食生活や調理法には様々な方法があります。たとえば買い物のときに旬の食材を選んだり、地元産の野菜を選んだりすることも一つです。温室野菜を育てるには旬の野菜の約10倍のエネルギーが必要なため、旬の野菜を選べば、栄養豊富だけでなく、エネルギーの節約にもつながります。

また余熱調理も大切です。たとえばタピオカを茹でるときに5分間加熱した後、蓋をして3分間蒸らせばエネルギーを大幅に節約できます。大学の調理実習でもこの方法で調理しています。一つの鍋で段取り良く調理したり、複数の食材を一つの鍋やグリルで一緒に加熱したりすることも、エネルギーと水の節約になります。

このほか、油で汚れた食器を重ねないこと、洗う前に汚れを拭き取ること、洗い桶に食器を浸け、汚れを浮かせて取ること、汚れの少ないものから順番に洗うことなど、ちょっとの工夫で節水できます。排水溝にゴミを溜めないようにし、生ゴミは新聞紙に包んでから捨てれば、ゴミ焼却時のエネルギーを節約することができます。

そこで江戸時代の食文化や空間の魅力を再発見する活動として、2009年に我孫子市布佐の相島芸術文化村で「暮らしを彩る和の再発見イベント『相島 和の食・空間コンテスト』」を全国規模で開催しました。2010年には第1幕をアミュゼ柏にて江戸の食提案イベント「ちよいとお江戸へ」を開き、第2幕は相島芸術文化村で江戸時代の食卓を再現した展示や、江戸

★ひとくちメモ

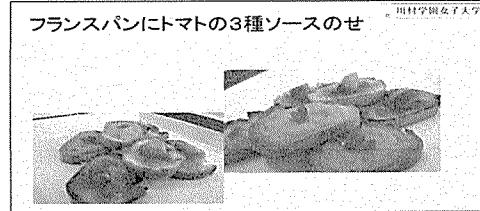
2015年5月28日、新宿高島屋で開催された「大学は美味しい!!」フェアに川村学園女子大学が「トマトジャム」「トマト&ニンジンジャム」「グリーントマトソース」を初出展し「応援されている大学ランキング」で見事3位に輝きました!また福永先生が「我孫子のトマトは魅力的」というテーマで講演され、我孫子のトマトの特徴について「トマトの種類が豊富であり、様々な味や食感のトマトを栽培している」「我孫子は都心に近く、農地と住宅地の距離が短いため、住環境に配慮し、農薬の使用を極力控えている」など、詳しくご紹介頂きました。更にトマトジャムやグリーントマトソースを使った野菜、肉、魚などのレシピもご紹介頂きました。



左から「トマト&ニンジンジャム」「グリーントマトソース」「トマトジャム」



焼き鯛にグリーントマトソース添え



フランスパンにトマトの3種ソースのせ

トマトジャムやグリーントマトソースを使ったレシピの例

川村学園女子大学のHPでレシピを紹介しています。<http://www.kgwu.ac.jp/news/mt-nyushi/2015oishii.pdf>

4. 協議会新役員及び実行委員

役職名	氏名	実行委員等		
会長	米澤 外喜夫			
副会長	中野 荣			
副会長	三宅 輝夫			
副会長	徳本 博文			
総務担当	中場 志保 (新任)			
会計	中場 志保	(農政課担当)	斎藤 寿義	片桐 圭悟
(顧問)	鈴木 順一			
エコ農産物普及推進部会長	栗原 祐子 (新任)	井出 史郎 相馬 伸年 和田 洋	◎今村 直美 高須 泰輔	北島 正也 日暮 俊一
食育交流部会長	白澤 幸雄 (新任)	岩井 康 津嶋 俊尚 ◎陸川 良子	及川 千代野 宮内 俊郎	玉造 美枝 八澤 静江
援農ボランティア部会長	三宅 輝夫 (兼任) (農家委員)	井出 史郎 染谷 智一郎	植木 康雄 高木 博之	吉田 和子 田村 星寿
学校給食支援部会長	玉根 康久 (新任)	植木 康雄 長谷部 登	河西 克幸 山崎 甫 折越 テグミ 揚身	島 清 福本 定一
広報部会長	ニヤクオウジ 若王子 範文	天谷 幸生 川田 悅代	植木 康雄 日暮 俊一	及川 千代野
総務部会長	齊藤 徳剛	齊藤 佳與子	中澤 建次	吉田 和子
会計監事	飯田 寿昭 仲原 千津子 (新任)		(注) 名前表記は50音順、敬称略 (注) ◎ 副部会長	
事務局	伊吹 宏			

5. 新任役員紹介

工コ農産物普及推進部会長 栗原 祐子さん

私は、子どもに関する活動をする傍ら、小中学校で心の相談支援の仕事、市の市民活動支援の仕事をへて、現在は障がい者支援の仕事をしています。地域では、民生児童委員、まちづくり協議会の役員でもあります。障がい者施設では、600坪の自然農の畑の作物をお菓子や加工品にして地域の方々に食べてもらっています。そして、地産地消の役員になりました。



どの活動も、誰もが健康で、安心して仲良く暮らせるまちづくりに繋がっていると考えています。でも、現実は、コミュニティが崩壊し人と人との繋がりや支えあいがどんどん希薄になっているといわれています。

行政が縦割りだともいわれますが、地域の団体も案外と縦割りで、自分達のテリトリーの中で考え、行動する慣習にとらわれがちです。コミュニティの再生が迫られている今、いろいろな人々がそれぞれ持った力を出し合い助け合えるようなくみ作りが求められています。そのためには、橋渡しをするコーディネーターが必要です。そうした役割一端を自分が果たせればとの想いを胸に、子どもも、障がい者も、高齢者も身体に良い食べ物を食べて、社会の主人公となって誰かのために生きられる社会づくりの活動を今後も続けていきたいと思っています。

食育交流部会長 白澤 幸雄さん

5月23日第12回総会にて、食育交流部会長に選任されました白澤幸雄です。

平成22年にサラリーマン生活を終え、援農ボランティア第7期生として協議会に加入しました。



平成23年5月から平成26年5月まで援農ボランティア実行委員、平成24年5月から本年5月まで総務部会長を担当し、その間、あびべジ会員並びに我孫子農家、量販店に直売所マップのホームページ作製の取材、のぼり旗管理台帳等の作成、交換・点検、更に我孫子市が「水の館」を千葉県から移譲することに伴い、アンケート調査を実施し、会員皆様の意向を取り纏め市に提出しました。

第2の人生に、この様な貴重な体験が出来ましたことは、我孫子市農政課、各農家、協議会役員・会員皆様のご協力の賜物と感謝しております。食育交流部会としては、本年度、我孫子市、あびべジ、当協議会の3団体で起ち上げた「あびこ農力発見プロジェクト」の取組事業を、「採って食べよう」「料理教室」を通して、我孫子農産物の活用を図るべく、特色のある加工品開発、料理を作る喜び、食の大切さ等連携しながら支援して参りたいと思います。引き続き皆様のご協力の程宜しくお願ひ致します。

私の心情：「感心」「感動」「感謝」

趣味：オーディオ、ウォーキング、読書

学校給食支援部会長 玉根 康久さん



私は昭和41年我孫子市布施に生まれました。49歳です。父は北海道、母は満州国（現中国北東部）の出身です。両親とも終戦後この我孫子に定住しました。両親ともに異国の地での開拓民の家系の流れを受けています。私が現在営農している北新田近辺も両親の親（私の祖父母）たちが中心になって開拓したと聞いております。

私が現在我孫子市の学校給食に提供している野菜（人参、牛蒡、玉ねぎ）もそこで栽培しています。そんなわけで今回、学校給食支援部会長の任を受けましたが、難しいことはできません。やれることしかできないと思いますが、皆さんに助けてもらいながら頑張りたいと思います。よろしくお願ひします。

好きなアーティスト・・・高田 渡

趣味・・・晩酌

好きな焼酎・・・鍛高譚（たんたかたん）

総務部会長 齊藤 徳剛さん

今日は 齊藤徳剛と申します。趣味は陶芸・散歩に史蹟で、裏はパチンコ・麻雀にアルコールです。1951年埼玉県浦和市生まれ、この年旧日米安保条約締結などということは知る由もありません。60年70年安保闘争後の虚脱の中育ち、三無主義世代のはしりで、無為に過ごして還暦を過ぎてしまいました。



縁があり我孫子のマンションに8年前に引っ越してきました。豊かな自然があるのに土と離れた生活となっています。昨年より土が触りたく、援農ボランティア11期として入会させていただきました。加えて、このたびは総務部会長に指名され、時間を埋めてもらえることに感謝しております。微力ではありますが時間はたっぷりです、無駄も好きになっています。少しは役立ちたく思っています。よろしくお願いします。

会計監事 仲原 千津子さん



従兄の突然の他界のため我孫子の農地を引き継ぐことになり頼る方も見つからず、前々から聞いていたボランティアの会（「地産地消」推進協議会）の事務局をお尋ねしました。最初は規約に当てはまらずにお断りのお返事でしたが、一人のボランティア希望の方（津島さん）を紹介していただき何とかスタートいたしました。翌年希望もかない協議会の一員となり、皆様のお力をかり今日にいたります。

先日第12回の総会も無事に終わり、協議会、行政、農業者それぞれの事情も変わりつつあることを実感する中、継続する事の大切さを改めて身に締めました。農業者がわからの希望、期待することとして食していただく、手にしていただく、発信していただきたいと思います。またボランティア部会の皆様には、年を重ねてなかなかね・・・と多く耳にしますが、今出来る事で十分私たちは助かっているのです。1回でも参加して、継続するためにお友達や、後輩を誘っていただきたいと思います。私も年を重ねました。(笑)

今年チャレンジしている事。イタリアントマト、8月収穫！出来るといいな・・・皆様いつもありがとうございます！

6. お知らせ

① 第12期援農ボランティア養成講座について

今年も援農ボランティア養成講座を開催します。

1. 募集人員 15名
2. 講座内容 座学 2回
市内農家での実習作業 4回
(種まき、苗の定植、トマトの下葉かき、草取りなど)
3. 実施時期 10月10日(土)~11月21日(土) ※毎週土曜日
“協議会会員・援農ボランティア会員の皆様へ”
土いじりが好きな方、ボランティア活動をやってみたい方など、
お知り合いの方をぜひお誘い下さい。(援農ボランティア部会 植木)



昨年の養成講座開講式

② あびSUNマルシェ開催のお知らせ

会場：あびこショッピングプラザ1階 ガーデンコート

日時：毎月第1日曜日 10時～13時ごろ (雨天中止)

主催：あびこショッピングプラザ

協力：あびこ型「地産地消」推進協議会 工コ農産物普及推進部会

工コ農業をめざし、マルシェに興味のある農家さんの参加をお待ちしています。

問合せ・申込：今村《070-6575-1686》 栗原《090-2467-2327》

7. 「あびこ地産地消推進店」登録制度がスタート！

我孫子市では「あびこ地産地消推進店」登録制度を4月からスタートさせました。

これは、地元農産品（農林水産物・畜産物）の「地産地消」の取組みを消費者と農商工連携のもとに推進するため、地元農産品を積極的に販売又は使用する店舗等を「あびこ地産地消推進店」として登録し、店舗等の情報を広く発信することにより、地元農産品のPRと消費拡大、登録店舗等のお客様利用の促進を図るものであります。

このところ地方では、「道の駅」の直売所が人気を集めしており、都内ではここ数年個性的なマルシェが次々と誕生し、地方の野菜が集まっているといいます。その背景には、「作り手の顔が見える、直接話ができる」、「朝採り新鮮野菜が手に入る」等、食の安心・安全意識の高まりによって拡大した「産直ブーム」があります。消費者にとつても、「あびこ地産地消推進店」登録制度は、安全・安心・新鮮な地元農産品を「どこのお店に行けば買ったり食べたりできるのか」、というニーズに応えることができます。



タペストリー

おきあがりこぼし

ステッカー

登録の対象となる店舗等は、市内で事業を行う直売所、小売店、飲食店、加工所、ホテル・旅館で、登録条件は、地元農産品を積極的に販売、または活用をしていることです。

登録を希望する店舗等は、登録申請書を市に申請し、市が申請内容を審査した後に登録となります。登録料は無料。登録された店舗になると、市長より「あびこ地産地消推進店」登録証が交付され、広報あびこ・市ホームページ等に適宜掲載されます。

また、登録された店舗等には、PR資材として、タペストリー・おきあがりこぼし・ステッカーを配布します。

制度がスタートして、2ヶ月の時点では19店舗の登録数ですが、我孫子市としては、今年度中に50店舗の登録を目指しています。「あびこ地産地消推進店」登録制度の詳細につきましては、我孫子市ホームページ <http://www.city.abiko.chiba.jp/index.cfm/19,146006,54,989.html> をご覧下さい。

また、登録店舗は広報あびこ2015年6月16日号でも紹介しております。

http://www.city.abiko.chiba.jp/index.cfm/19,148063,c,html/148063/150616_3S.pdf

9. 編集後記

第12回定期総会の第I部でご紹介を頂いた、我孫子の「食」に関する様々な活動、また「あびこ地産地消推進店」登録制度や「あびこ農力発見プロジェクト」など、我孫子の地産地消を推進するための様々な取り組みが行われています。ひとくちに“地産地消の推進”と言っても、そこには実にさまざまなアプローチの仕方やアイディアがあり、いろいろな人がその取り組みを支えていることに改めて気づかれます。これからも我孫子の農産物の魅力を伝える活動の輪が広がり、人と人が繋がってゆくことを願ってやみません。

また、本会報が皆様のお手元に届くまでにも、原稿作成、写真撮影、レイアウト、校正、印刷、配送など、本当に多くの方々からのご協力を頂いております。皆さまの温かいご支援に、この場をお借りして改めて感謝を述べさせて頂きます。また、これからも、いろいろな視点や声があつまつた楽しい会報作りに取り組んでまいりますので、これからもどうぞ宜しくお願い申し上げます。（川）

