

農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信



2013 盛夏号
vol.41

こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成25年8月発行

〒520-8577
大津市京町4-1-1
滋賀県庁食のブランド推進課内

〒520-0807
大津市松本1-2-20
JA滋賀中央会農業対策部内

【特集】

夏のジェラート
滋賀の牧場を訪ねて

竜王町の古株牧場にて

特集

夏のジェラート 滋賀の牧場を訪ねて

—お母さん牛と心を通わせながら

しぼっています—

やさしい口どけ
上品な味わい
湖国酪農家の
心を届けます

右から抹茶、ミルク（池田牧場）



右から抹茶、いちごみるく、牧場ミルク（成田牧場）



アドベリージェラートに
ソフトクリームを乗せて（宝牧場）



右からミルクと抹茶小倉のダブル
ストロベリーチーズケーキ（古株牧場）



滋賀県の牛乳の歴史はいつから？

世界での牛乳利用の歴史は古く、紀元前6000〜7000年、中東地域で牛が家畜化されたことにより始まったとされています。（注1）

時は流れ、日本の歴史に初めて牛乳が登場するのが飛鳥時代の644年頃（注1）。さらにその約1200年後の1870年、現在の長浜市に県外から1頭の雌牛が導入されたことから、滋賀の牛乳の歴史が始まりました。（注2）

ほとんどがホルスタイン品種

現在滋賀県内で酪農を営む農場は約70戸。東近江地域や甲賀地域そして琵琶湖をはさんだ高島地域で盛んです。県内では約2,800頭の牛から24,000トンの牛乳が生産されています。乳牛のほとんどは白黒模様がトレードマークのホルスタインという品種です。この牛達から毎日もたらされる新鮮な牛乳は、県内の小中学校で給食として提供されるなど、私たちの健康を支えてくれています。

牛乳はカルシウム以外にもビタミンやミネラル、タンパク質、脂質、糖質などの栄養素をバランスよく含んでおり、料理に使うことで日々の食生活を豊かにするだけでなく、ジェラートな

どの商品に加工されることで、楽しみも与えてくれているのです。

（滋賀県農政水産部畜産課
かなやまみれ
金谷須美礼）

ジェラートとアイスクリームの違いは？

ジェラート (Gelato) は、イタリア語で「凍った」という意味の水菓で、発祥はイタリアのフィレンツェです。アイスクリームが乳脂肪分8%以上であるのに対して、ジェラートは乳脂肪分4〜8%であるため、日本の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令では、ジェラートはアイスクリームではなくアイスマルク（乳脂肪分3%〜7.9%）に分類されています。またジェラートは、一般的なアイスクリームと比べて空気含有量が35%未満と少ないため、密度が高いといえます。

新鮮な材料を用いたジェラートは味も種類も豊富で、最近では、その地域やその季節にしか味わえない珍しいものもあります。

（注1）一般社団法人中央酪農会議ホームページ
シ酪農の歴史より

（注2）滋賀県史昭和編第3巻

宝牧場

しぼりたて工房「味わい館」

平成11年にソフトクリームからスタートし、お客様の要望からジェラートも開始。「うちのソフトは日本一」と宝牧場の社長田原哲也さん。今夏からは「ソフトクリーム・トッピング・ジェラート」の新メニューも加わり、乳脂肪分の高いソフトクリームとの組み合わせの妙を楽しめます。現在は名神大津SA(下り)でも販売。

田原さんは、「店は牛舎のすぐ隣り、乳牛を間近で見られるようにしてるけどニオイもする。でも、牛→牛乳→ジェラートと繋がっていることを知ってもらいたい」と語られます。

お問い合わせ

しぼりたて工房味わい館

高島市朽木宮前坊 842

TEL 0740-38-3001(10:00~17:30)

月曜定休(祝日の場合は翌日)



池田牧場

ジェラートショップ「香想」

平成9年からジェラートの製造・販売をスタート。専務である池田喜久子さんはその1年前に、単身イタリアへ。本場の味を確かめたのち、ローファットでありながらコクのある味にこだわり、独自の製法を編み出したそうです。店頭では常時14種類のジェラートが並び、季節限定を含めると約30種類のジェラートが販売されています。

池田さんは、消費者ときちんと向かい合うためのこだわりを大切にされているそうです。

お問い合わせ

ジェラートショップ香想

東近江市和南町 2191

TEL 0748-27-1600

(10:00~18:00 11~3月は17:00まで)

水曜定休、臨時定休あり



古株牧場

湖華舞本店

平成15年からソフトクリームに加えてジェラートの製造・販売を開始。8年前、2階建ての現在のお店を開き、地元産のものを使った季節限定商品も含めて、常時14~15種類のジェラートを販売。

フランスへの留学経験もある、パティシエで店長の中原(旧姓古株)明美さんは、生産者が見えるもの、安心なものにこだわり、洋菓子の製造・販売もされています。自社で作る近江米のおにぎりも人気。近くのアウトレットパークにも出店されています。

お問い合わせ

湖華舞本店

蒲生郡竜王町小口1183-1

TEL 0748-58-2040

(夏期10:30~18:00冬期は17:00まで)

水曜定休



成田牧場

ジェラート工房うらら

ソフトクリームに加えて、平成19年からジェラートの製造・販売を開始。店頭では定番の6種類のジェラートに、季節限定の2種類が並びます。季節限定商品には、地元でとれたイチゴやブルーベリー、土山茶などを使ったジェラートなども。

ジェラートとソフトクリームの他に、甲南高校のタマゴを使ったワッフルも販売しています。

新名神甲南PA、土山SAでも、カップ入りのジェラートやソフトクリームを販売されています。

お問い合わせ

ジェラート工房うらら

甲賀市甲南町新治696

TEL 0748-86-1309

(9:30~17:00 12月~3月は10:00~16:00)

12/31、1/1は休み





滋賀県内こだわり生産者の紹介



トマトを栽培中のビニールハウスにて

安全安心な野菜へのこだわり
 取材の開口一番、「オラは、滋賀県の皆さまに安全安心な野菜を食べてもらいたいので」と発言され、「どうやって栽培されたか判らん野菜と並べて一緒に売られるのは心外や」と。
 谷口さんは54歳で脱サラされた後、野洲市吉川の耕作放棄田を借りて、専業農家として「なごみ農園」を始められ、現在、約2haで農薬を出来るだけ使わない安全安心な農業を追究してこられました。今年は、環境こだわり農産物の野菜を中心に、年間50品目以上の野菜を栽培されています。

いま環境こだわり農業に取り組む

「野菜の王国」にこめる揺るぎない信念と情熱
 「安全安心な野菜を直売で届けたい」

株式会社 野菜の王国 代表取締役 谷口 俊郎

平成23年には、なごみ農園で収穫された野菜を販売する会社として株式会社野菜の王国を設立されました。安全安心な野菜づくりにこだわる生産者としての思いを直接消費者に伝えたいと、平日はほぼ毎日、大津市や守山市のどこかで直売をしております(月・大津市ローズタウン内、水・大津市南滋賀、木・大津市唐崎郵便局横、金・守山うの家こだわり朝市、大津市ローズタウン)。また、スーパーやレストランへも販売されています。

大変だからこそ伝わるもの
 直売の各地域では、新鮮で「美味しい!」と評判でリピーターが多く、直売地域の自治会から夏祭りに出店を要請されるなど消費者との交流も行っております。

「環境こだわり農産物の基準で栽培するのは、ものすごく手間もかかるし、ほんまに大変なんや、と客に伝えたいのが、なかなか分かってもらえないのが歯がゆい。直売の際に何度も熱心に伝えると、やっと分かってもらえる。そしたら今度は、「もっと高く売ったら

どうや」とも言われるが、理解して買ってもらえたら十分なんや。」
 そんな谷口さんの心意気に、様々な人と情報が集まって来て、7月には守山市内で、谷口さんの環境こだわり野菜をふんだんに使ったお料理付きコンサートなどのイベントも開催されました。

「朝から晩まで忙しくて大変や」とおっしゃりながらも、笑顔で精力的に行動されています。(事務局取材)

お問い合わせ
 株式会社野菜の王国
 TEL・FAX 077-589-3366

安心安全の野菜をお届けします!

新鮮そのまま こだわりの栽培

滋賀県環境こだわり農産物 認定取得

環境こだわり農業を実践しています! ~とよさらだプロジェクトの取り組み~

「とよさらだプロジェクト」は、豊郷町の耕作放棄地を活用し、農業に頼らない野菜作りで地産地消と地域活性を目指している滋賀県立大学の学生サークルです。農薬だけでなく、化学肥料も出来るだけ使わず、自分たちでブレンドした有機肥料を使っています。活動内容は、主に豊郷町高野瀬にあるビニールハウスと露地の畑で春夏秋冬、

旬の野菜を栽培しています。収穫した野菜は滋賀県立大学の生協食堂に納品したり、JAの直売所で販売したりしています。また、彦根朝市や豊郷町で催される祭などの地域イベントにも参加しています。今後も野菜作りを通して地域の皆さんと交流しながら、地域活性化を目指していきたいと思っています。

滋賀県立大学 近江楽座とよさらだ
 横山 未季



ビニールハウスで青じその水やり



「食べることで、びわ湖を守る。」「環境こだわり農産物」のマークです。



高校生パワーを地域へ

滋賀県へ

滋賀県立甲南高等学校 教員 初田 善彦

地元特産品を使った人気メニュー

本校は、甲賀市甲南町の山や水田に囲まれた125年の歴史を誇る、自然豊かな学校です。7年前に総合学科として新たにスタートしました。食と健康系列(家庭科)では、家庭科と農業科教員が協力し、「課題研究」に取り組んでいました。

4年前、甲南町を通っている新名神高速道路の甲南PAのレストランから、高校生が考えたメニューを販売したいとの依頼があり、生徒1人1メニューを考えました。メニュー開発のコンセプトは「地元特産品」の使用です。何度も試作や試食会を重ね、最終的に



真剣な調理風景

選ばれたのが「忍者バーガー」です。パンの代わりに地元産の黒米「黒影米」をパンズにした、ライスバーガーです。この忍者バーガー、想像以上に反響があり、取材も殺到し、現在では



人気の「忍者バーガー」

レストラン人気No.1となつていきます。また3年前からは土山SAレストラン「近江三昧」でスウィーツ系、甲南PAレストランでおかず系の販売に取り組んでいます。高校生の考えた試作品を、プロのシェフがアドバイスをして完成させ、販売しています。

新たなメニュー開発に向けて

次年度からは「滋賀県の特産品」がメニュー開発のコンセプトです。生徒もメニューを考える際、滋賀県や甲賀市の特産品を知ることができ、市「産学連携事業」として、地元でもこの取組みは注目されています。

さらに今年度は、新たにJアラーク大津との連携事業も進んでおり、学校から地元、そして滋賀県に、高校生のパワーを発信していきたいと考えています。



土山SAでのグランプリ決定のポスター

子どもたちに食と農の大切さを伝える

出前授業と農業体験

Jアラーク伊吹生活振興課 前嶋 隆司

将来を担う子どもたちへ、出前授業

食農教育とは何か? 3年前、食農教育を担当することになり、何をしたら良いか分からず模索していたところ、小学校の教育要綱の中に農業について学ぶ内容が盛り込まれていることを知り、将来を担う子どもたちのために何かできないか、と企画したのが「出前授業」でした。

出前授業の題材は、学校給食に入っているもの、子どもたちが日々生長を確認できるものと考え、たまたま近くにブロッコリーの生産農家があることを知り、テーマをブロッコリーに決めました。資料や本などを参考に写真を集め、自作のテキストを作成し、パワーポイントを使って授業をすることにしました。



小学校への出前授業の様子

子どもたちがいかに楽しく興味を持って、農業について理解できるかについて考えながら、毎回授業を行っています。

当初は1校のみの取組みでしたが、2年3年と経つにつれ、徐々に訪問する学校も増え、今年は10校を訪問するまでになりました。今では扱う題材も増え、5年生では水稲、2・3年生ではブロッコリーとじゃがいもについて授業を行っています。

子どもの心に種をまく

子どもたちが自らの手で育て、収穫したものを食べる。それを一連の流れとして経験してもらいたい。

出前授業とあわせて農業体験してもらえよう、地域の生産者や学校関係者と協力し、取り組んでいます。子どもも頃に経験・体験したことは、大人になっても意外と心に残っているものだからです。

今後もこの取組みを継続し、管内の全小学校15校で出前授業と農業体験ができるように企画・実施し、将来「農業をしたい!」と思う人を一人でも増やしていきたいと思っています。



自作のテキスト





「おいしいお茶の淹れ方」ってご存知？

甲賀市産業経済部農業振興課 林 誠

お茶の産地 甲賀市

みなさんが飲んでいるお茶。このお茶が最初に日本にもたらされたのは、今から約1200年前になります。伝教大師「最澄」が中国からお茶の種を持ち帰り、現在の滋賀県大津市の比叡山のふもとに植えたのが始まりと言われています。甲賀市は、そんな歴史と伝統の深い滋賀県のお茶の約9割を生産している一大茶産地です。香りの深い「朝宮茶」や滋味の良い「土山茶」などがあり、全国や関西の品評会において農林水産大臣賞や産地賞を受賞するなど、全国でも有数の良質茶生産地域としての評価を受けています。

特産品に愛着を

ここ数年、コンビニや自動販売機で気軽に緑茶を飲めるようになった反面、古来から親しまれてきた、急須で茶葉からお茶を淹れるスタイルは減少傾向にあります。

市内でおいしいお茶を作っているのに触れる機会がない、そんな子どもたちに給食や休み時間に甲賀のお茶を飲んでもらおうと、甲賀市では、甲賀市産茶葉をティーバッグにして市内の小学校に提供しています。子どもたちには大変好評で、お茶本来のおいしさを味わってくれています。

また小学校では「お茶の淹れ方教室」



お茶の淹れ方教室

を開催し、急須を使ってお茶をおいしく飲む方法を教えています。「めっちゃおいしい！」「ちよっと苦いけど後から甘くなる！」など、子どもたちの感性の高さにはこちらも驚かされます。

お茶の淹れ方を通じて
「おいしいお茶の淹れ方を習ってきたよ。」
「私がお茶を淹れてあげる。」
子どもたちから親へ、お茶の淹れ方を逆に伝えもらって、リーフ茶のおいしさを再度認識してもらいたい、甲賀のお茶に愛着を持ってもらいたいというのが私たちの願いです。

急須で淹れた甲賀のお茶は、まろやかな香りと上品な味わいで、一日の疲れを優しく癒すとともに、親子の絆もより深まることでしょう。



こうらの美味しい農産物を提供しています

せせらぎの里こうら管理室長 茶木 朝雄

新しい道の駅として

道の駅「せせらぎの里こうら」は、平成25年3月に、県内16番目の道の駅として甲良町金屋の国道307号線沿いにオープンしました。メイン施設の交流館は、町有林で育ったスギやヒノキを各所に使用した木造建物で、こうらの木のぬくもりを感じていただける空間を創造しております。



オープンセールでにぎわう店内の様子

館内の農産物直売コーナーでは、美しい水と豊かな大地が育んだ「こうら米」をはじめ、新鮮で美味しい農産物や地元で育った農産物を使った加工品を揃え、お客様にこうしたの美味しさを提供しております。

イベントや特売セールの際には、町内をはじめ近隣市町の住民の方にもチラシ等でお知らせし、地域の皆様のご来店によって地産地消を促進する取組を実践しております。また、当駅は名神高

速道路の彦根と八日市の各インターチェンジから車で約20分の位置にあり、近くの新大社や湖東三山などを訪れる観光客の皆様にも、こうらの農産物を知っていただくことに力を入れています。

直売所としての課題

甲良町内の農産物の生産状況は稲作に特化し、野菜、果実、花きなど園芸品目の栽培品目数や供給量が少ないという課題がありますが、当駅は、これら園芸品目の品揃えの充実や安定供給の実現、さらには加工品開発に向け、こうらの美味しい農産物づくりを応援してまいります。



せせらぎの里交流館

お問い合わせ

道の駅せせらぎの里こうら
犬上郡甲良町金屋1549-4
TEL・FAX

0749-3812744
営業時間 9:00~18:00
(年中無休。ただし年末年始を除く)



「地産地消」に取り組むキャンペーンに参加するお店で使われるマークです。

大津・高島支部

落花生畑農業体験 草引きフィットネス&花火大会で夕涼み

7月27日(土)、今年で3年目となる近江舞子いちご園での農業体験を開催。曇天ながら気温30度を超える猛暑の中、落花生畑の雑草引き(落花生はいちごのあとに植えられたもの)。その後、地元食材を囲んで、環境こだわり農業について学びました。鮎の塩焼き、古代米の巻き寿司をいただき、比良のすいか割りも。日没後は花火大会を鑑賞しました。

今後の活動予定として9月は龍谷大学・北船路米づくり研究会の「かかし祭」、10月はいちご園・落花生収穫への参加を予定しております。



近江いちご園にて参加者の皆さんと

南部・甲賀支部

南部・甲賀は今年も「ごっつおさん」シリーズで

4月27日(土)、竹林のなかで環境教育、地産地消、環境こだわり食材の良さを「あそび」を通して広めておられる「たまてばやし」さんとのコラボで、「竹林でごっつおさん」を開催しました。

筍を掘り、天ぷらにすると、味わう子どもたちの歓声が響き、その声にも「ごっつおさん」でした。今年度も大いに期待して下さい。

今後の活動予定

10月17日(木)9時30分集合
甲賀市信楽町のかたぎ古香園にて「こだわりのお茶とそばをこっつおさん」

11月7日(木)10時開催

JAOおのみ富士野洲支店にて「立冬だ!! かぼちゃでこっつおさん」



掘りたてのタケノコを天ぷらに

東近江支部

農業従事者に出会いの場を 農業の担い手交流イベント「ファーマーズコンパ」

好評につき今年も開催したファーマーズコンパ。この日、農家民宿に集まったのは10人。そのうち半数が農家の方でした。

午前中はブルーベリー狩り、昼食は民宿の朝採り野菜を使ったお料理。午後はブルーベリージャム作りと交流タイム。

農業・食という共通点をもつ者同士、時には熱い議論を繰り広げながら、一方ではおすすりのお店を紹介し合ったりして、短時間ながらもお互いに打ち解けられたようでした。

今後の展開に期待したいです！
今後の活動予定としては、秋から冬にかけて、イベントを企画中です。



ブルーベリー畑にて

湖北・湖東支部

第三回農産物持ち寄り「農談会」

湖北・湖東支部では、定例活動として年4回デイリパ彦根のキッチンをお借りして、お米と旬の野菜の持ち寄り「農談会」を開催しています。

7月13日(土)は、茄子の田楽、夏野菜のサラダに天ぷら、ジャガイモバター、味噌汁などを調理。なごやかに会食したあと、JAS認定「無農薬有機米」をご持参いただいた森川さんから「もりかわ農場」の米づくりについてお話を聞き、

また支部会員からは、サンライズ出版「やってよかった集落宮農」の紹介がありました。

今後の活動予定

10月12日(土)10時からデイリパ彦根にて、第四回農産物持ち寄り農談会(参加費200円)



持ち寄った季節の食材をみんなで調理

「滋賀の食材」の魅力を紹介する番組が放映されています!!

エフエム滋賀とびわ湖放送にて、滋賀の地元食材の魅力を発信する番組が放送されています。

エフエム滋賀の「おいしがうれしがみつけ隊」は、取り上げた地元食材の特徴、生産者のこだわりや取組、レシピなどを紹介しています。

びわ湖放送の「おいしがうれしが地産地消のススメ」は、直売所や道の駅、生産者の方々の取組や直売所の

「今が旬! とれたて一番ランキング」コーナーなどを紹介しています。

エフエム滋賀、びわ湖放送ともにブログでも、情報を発信しています。皆さん是非ご覧ください。



BBCびわこ大中愛菜館の取材風景

エフエム滋賀(ラジオ)

おいしがうれしがススメ隊
元気な「滋賀の農業」広め隊
おいしがうれしがみつけ隊

毎週日曜日 11:55~12:00
毎週月・火曜日 12:50~13:00
毎週水曜日 12:00~12:30

びわ湖放送(TV)

元気な「滋賀の農業」広め隊
おいしがうれしが地産地消のススメ

毎週金曜日 17:15~18:20
毎週土曜日 18:05~18:15



よい食通信 ～みんなのよい食プロジェクト～

～日本型食生活のすすめ～

Q: 日本型食生活って、昔ながらの和食のこと？

A: 必ずしも「昔の和食」というわけではありません。
好みも考慮しつつ、バランスのよい食事スタイルをめざしましょう。



「日本型食生活」というと、昔ながらの伝統的な和食、というイメージを持つ人もいるかもしれませんが、必ずしもこの両者は、イコールではありません。

「みんなのよい食プロジェクト」でもすすめている「日本型食生活」は、ごはんを主食に、主菜・副菜を加え、乳製品や果物などを上手に組み合わせた食べ方のこと。昭和50年代の食生活をモデルにしており、これなら子どもたちの好みにも対応しつつ、栄養バランスを考慮した理想的な食スタイルを追求することができます。

みんなのよい食プロジェクト JAグループ

ご存じですか?“滋賀県米消費拡大推進連絡協議会”

本協議会は、行政や生産、流通、消費の関係37団体で構成され、近江米を中心とした米の消費拡大を図るための活動を行っています。地域の食関係のイベントには、子ども達に大人気の米消費拡大推進キャラクター「ヘルシー君」の着ぐるみの貸出も行っていきます！
問合せは事務局（県食のブランド推進課 TEL：077-528-3891）まで！



「ヘルシー君」



こだわり滋賀ネットワーク 入会申込書

平成 年 月 日

こだわり滋賀ネットワーク事務局 あて
(滋賀県庁食のブランド推進課内)

こだわり滋賀ネットワークの活動目的に賛同し、会員として入会します。

ふりがな			男	女
氏名または団体名			歳	
会員種別 (○をつけてください)	正 会 員			
口数 (口数をご記入ください)	個人 (1口1,000円/年)			口
	団体 (1口5,000円/年)			
住 所	〒			
(団体の場合) 所属・担当者名				
連 絡 先	電話	ファックス		
メールアドレス				
該当するところに○をつけてください。				
①消費者 ②生産者 (又は生産者組織) ③流通販売事業者				
④農や食に関する団体 ⑤その他 ()				
滋賀の農や食に関する活動歴や思い、PR などご自由にご記入ください。				

◆ご記入いただいた個人情報は、こだわり滋賀ネットワークから会員への情報提供、連絡調整、こだわり滋賀ネットワークの運営においてのみ使用します。

〈申込先〉 こだわり滋賀ネットワーク事務局
〒520-8577 大津市京町4-1-1 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内
FAX 077-528-4881 E-mail kodashiga-net@nifty.com

こだわり滋賀ネットワークに入会ご希望の方は、点線で切り取り、ハガキに貼り付けて郵送で、または FAX で事務局までお送りください。

こだわり滋賀ネットワーク事務局

FAX 077-528-4881

私たちと一緒に滋賀県の農や食を応援しませんか♪

こだわり滋賀ネットワーク正会員募集中!

正会員: 本組織の目的に賛同する個人および団体
(年会費: 団体1口以上[1口5,000円]、個人1口以上[1口1,000円])

正会員には、年3回、滋賀の農や食の情報が満載のこだわり滋賀ネットワーク広報誌「こだわり。」と県内の農や食に関する様々な情報をお届けします。また、こだわり滋賀ネットワークの活動に優先して参加いただけます。

こだわり滋賀ネットワークとは?

優れた自然環境やびわ湖と共存した滋賀の農業のあり方や食について、会員が集い共に考え行動することにより、県民の食への安心感の醸成、地産地消の推進、および滋賀県農業の振興に寄与することを目的としています。

こだわり滋賀ネットワーク事務局

〒520-8577 滋賀県大津市京町4-1-1 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内

TEL 077-528-3891 FAX 077-528-4881

E-mail : kodashiga-net@nifty.com

こだわり滋賀ネットワーク「惣-つながるブログ」

惣 ブログ 検索

携帯からも見ることができます(^^)



会員申込随時受付中 <http://www.pref.shiga.lg.jp/g/kodawari/kodanet.html>

編集後記

ジェラートは「ご褒美アイス」である。今回いくつかの牧場を取材し、その感を新たに。乳牛の飼育には手間がかかる。暑さに命を落とす乳牛もいる。厳選された材料はもとより、乳牛の命が凝縮されている。だからこそジェラートは特別なものなのだ。

38号から41号まで「こだわり。」の取材をさせて頂きました。毎回、写真撮影の難しさを痛感するとともに、取材先だけでなく原稿からも、ご協力頂いた皆さんの熱意を感じました。皆さんの思いを映す鏡としての「こだわり。」。今後は一読者として応援しています。ありがとうございました。(後 洋子)