

大地のきずな

〒206-0011 東京都多摩市 1-7-5 6階 東京都生活協同組合内
Tel. 042-303-5605 FAX 042-319-3176 seishoken1@gmail.com https://seishoken.net

発行者：鎌形 芳文
編集責任：常任幹事会

2026 新年のご挨拶

「新たな産直のかたち」を模索する一年に



生消研会長 鎌形 芳文

あけましておめでとうございます。

旧年中は、「食料の生産と消費を結ぶ研究会」（以下「生消研」）の活動と運営に、多大なるご理解とご協力を賜り、心より御礼申し上げます。

本年も、各会員団体の事業と活動がいつそう発展し、皆さまが健やかで実り多い一年を迎えられますよう、心より祈念申し上げます。

前年2025年度は、私たちが今、改めて向き合うべき課題は、「生産と消費をどう結び直すか」という根源的なテーマで研究を進めてきました。

テーマとしたきっかけは近年、国内の農業と食料を取り巻く環境は、かつてないほどの変化にさらされています。市場では、依然として消費者不在のまま価格が決められ、「令和の米騒動」と言われる

ほど米の価格が高騰しました。一方で2026年度は米価の大幅な下落も懸念されています。こういった乱高下する中、私たちは再び、産直の原点に立ち返る必要に迫られています。

産直は、単に「直接取引」の仕組みではなく、「生産者と消費者が共に食を支える関係性」だと思います。

しかしその関係も、時代の変化とともに揺らぎを見せています。農家の戸数は減少し続ける一方で、法人化し、雇用を生みながら経営を拡大する「企業的農家」も増えていきます。地域の農村では、離農や高齢化により集落機能が低下し、祭りや共同作業などの地域文化も失われつつあります。

こうした中で、果たして「産直」は地域の発展にどれほど貢献してきたのか。私たちは今、改めてその問いに直面しています。

かつては、年間のうち「価格が安定する期間」はごく短く、高値の時期も2カ月ほどでした。しかし、近年の異常気象や市場の不安定化により、収入の読めない時期が一年の大半を占めるようになりました。そのような環境下で、果たして産直の魅力をどのように保つことができるのか。

こうした問題意識のもと、2025年度は「新たな産直のかたちを考える」をテーマに研究を進めてきました。

◆消費者が「生産に関与する」

食料問題の根底には、「自分たちの食べものを、誰が、どうやって確保するのか」という問いがあります。

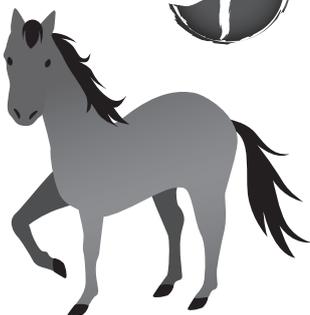
これまでの産直は、生産者と消費者が「合意のもとに成り立つ関係」であり、互いの信頼の上に築かれてきました。

しかし現在、農業構造が変化し、双方の合意形成が難しくなっています。農業の担い手が減る中で、消費者が「自分たちの食料をどう確保していくか」を、これまで以上に真剣に考える時代に入ってきたと考えます。

そうした中で、生消研では昨年10月31日から11月1日にかけて、グリーンコープ・耶馬溪ファーム・下郷農協の三者による先進的な取り組みを視察しました。

そこでは、消費者（生協）と生産者（農協・農場）が一体となり、持続可能な地域と農業を支える実践が行われていました。

2026



たとえば、グリーンコープは「安全でおいしい牛乳を安定的に確保したい」という思いから、生産現場である耶馬溪ファームに積極的な投資を行っています。一方、耶馬溪ファームや下郷農協には、「地域の雇用を守り、地域産業を次世代につなげたい」という強い願いがあります。両者の思いが一致した結果、消費者側からの大きな投資が実現し、地域全体の生産体制の強化へとつながりました。

しかし、その関係性は決して一方的ではありません。

生産者の側には「大きな投資を受けることで、販売や経営の自由度が失われるのではないか」という不安もあり、消費者の側にも「出資しただけで経営に本当に関与できていないのか」という葛藤があったと思います。

この視察を通して感じたのは、双方が対等な立場で「参加意識」を持つことの大切さです。

◆新たな産直「共に育てる経営」という考え方

この取り組みから、これからの産直においては、単に「作る」「モノを買う」という関係ではなく、「共に育て、共に守る経営」への意識転換が求められていると感じました。

消費者側には、農場見学や職員の農業体験などを通じて、生産現場の努力を体感し、自らの消費が地域を支えていることを実感する機会が必要です。

一方、生産者側には、日々の努力や環境配慮の姿勢、地域貢献などを「見える化」し、商品の背後にある価値をていねいに伝える取り組みが求められます。

そして、重要なのは、「共同経営」という意識を明確にすることです。

それは、出資や契約といった経済的な関わりだけでなく、「この地域の農業をどう続けていくか」という理念を共有することにほかなりません。

経営を共に考え、課題を共有し、成果を共に喜び合う——そうした関係の中にこそ、本来の「産直」の姿があるのだと思います。

◆地域に根ざした「新たな産直」へ

グリーンコープ・耶馬溪ファーム・下郷農協の取り組みは、消費者と生産者が互いに一歩踏み込み合う、非常に先進的な事例です。

こうした新しい形の産直は、これからの混沌とした時代において、ますます重要な役割を果たすと感じます。

食料の安全保障、環境変動、地域の持続可能性——。

どれをとっても、一人の生産者や一つの団体だけでは解決できない課題です。だからこそ、今こそ「共に考え、共に支える」仕組みを社会全体で築いていかなければなりません。

生消研としても、今年一年、「新たな産直の可能性」を具体的な形にしていく取り組みを進めてまいります。

生産現場と消費現場の双方の声をていねいに聴き、学び合い、試行錯誤しながら、これからの時代にふさわしい「共創の産直モデル」を探っていきたいと考えています。

本年も、生消研がその架け橋となり、生産者と消費者が互いに信頼し、支え合う社会の実現に向けて、全力で取り組んで

まいります。

どうぞ引き続きのご指導とご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

本年が、皆さまにとって実り豊かで希望に満ちた一年となりますように。2026年の新春にあたり、心よりご挨拶申し上げます。

第45回 現地学習交流集会報告

2025年10月31日(金)～11月1日(土)、27名で大分県中津市・日田市のグリーンコープ様の3事業(酪農・乳牛飼料の生産・びん牛乳製造)の取り組みを視察して、生産と消費が結びついている産直を学んできましたのでご報告いたします。



1日目 10月31日 金曜日 合同会社グリーンコープTMRセンター視察訪問

対応説明者：合同会社グリーンコープTMRセンター所長 長谷川 慎吾様



TMR = (Total Mixed Rations) ↓ 混合飼料、完全飼料という意味で、栄養を

を作っている工場。

生産者とは研修や交流会を定期的に行い、面積の拡大、生産コストの削減に取り組んでいる。

考えながら産直生産者が栽培した国産(サイレージコーン、WBC稲)などの粗飼料と濃厚飼料を混ぜ合わせ、牛のエサ

センターでエサを製造して農場に供給することに農場(牧場)で飼料を作る労力・コスト、給餌する労力・コストが削減↓ 生産者が飼料栽培、収穫、混ぜる等の作業で特に夏場の作業が大変で

あったのがTMRセンターからの飼料供給により生産者の作業が大変楽になった。

◆施設と飼料説明

地域にある食品製造副産物（おから、焼酎粕、ウイスキー粕など）を有効活用してコストを抑える。

現状、複数の畜産農家（現状は下郷農協契約の5農場約150頭）で必要なエサを作っている。

2024年10月、耶馬溪ファームから40分くらいの距離のところにある日田市にTMRセンターを開設。

輸入が高騰しているので国内飼料で安定した価格を追求していくためにグリーンコープTMRセンターを作り、稼働してから約1年が経過しました。

敷地には工場内で使用する原料（サイレージコーン・イタリアンライグラス・WCS稲など）、そして、完成したTMR飼料（ロール）を置いていきます。

複合飼料の内容としては
・牛のエサとしても栄養価の高い飼料となっている各種の食品製造副産物。

・近場のグリーンコープの取引先で今まで廃棄していたものを安価で購入しているウイスキー粕や、ビール粕、焼酎粕。

・遺伝子組み換えでない大豆を使用したエサ用として食品会社で作ってもらった「きな粉」。

・WCS稲は稲も粒もすべて使用して複合飼料にしています。

・スペシャルメリット配合飼料（遺伝子組み換えでない輸入とうもろこし使用）
・近くの食品工場からの（とうふ）おから
・ビートバルブ（ビーツ）
・網下米（俗称くず米）

・グリーンコープ商品のソーメン（節、折れたもの、端等）、以上が主な原料です。それらは廃棄されるものや商品にならない物を買って原料にしています。

輸送料はかかるが 何かの物流に相積みするなどして工夫して輸送料を廉価にしています。

国内の配合飼料だけでは栄養成分が不足するので補うためにオーツヘイ、アルファルファ、スーダングラスは輸入しています。

◆工場の現状

現在下郷農協の酪農農場 5軒（約150頭）の食べる餌は二頭一日約40kg（150頭で6t）ですが、耶馬溪ファームが完成して約1000頭規模になると一日約40tになります。

今6人の職員で稼働は1日2人程度で行えますが、耶馬溪ファームが完成したら5人の常勤稼働を予定します。飼料の製造時間は投入から排出は1ロール500kg約30分となっています。これを8回転させます。

生産者に供給する価格は「k50円」を想定して、乳飼比※は60%くらいであればよいと思っています。（※乳飼比＝牛

乳の価格に占める飼料費の割合、北海道の大規模酪農は40%。円安や社会情勢の影響で輸入飼料の価格が上がり乳飼比が80%になっているのが一般で大変厳しい現状です）

飼料に乳酸菌を入れて発酵させていますが、現在5軒の生産者ごとに、コンサルにより各個別に酪農場状況に合わせて4種類の飼料の製造をしています。

◆TMRセンターでの質疑応答

（予め生消研事務局より質問を出していた内容に答えていただきました。）

Q、現段階の購入飼料と自給飼料（食品ロスの利用を含めて）の割合はどのくらいですか？
また、1000頭規模の酪農が完成した段階の同比率をどのくらい試算していますか？

A、100%購入 内 食品製造副産物 30%

Q、TMRセンターの搬入する自給飼料原料は広範囲に収集するようですが、輸送費やフードマイルレージは高くなりませんか？
A、高くなります。地元で増やしていきます。

Q、飼料米を使用しているとのことですが、全飼料に対する飼料米の割合を教えてください。

A、飼料米は使っていない。WCS稲やくず米は使用している。

Q、米不足で飼料米を食料用に転換していると聞いたが影響はありましたか？
A、TMRセンターではそもそも飼料用米は確保できていない。グリーンコープの鶏、豚、たまごへ使っている飼料米は1万tが3000tになっているので影響はあり、確保できていない。

Q、安定的に飼料を供給できますか？他の供給先はありますか？
A、下郷農協の酪農家の150頭1日6tはまかなっている。

今後は耶馬溪ファーム以外への供給も計画しているが、酪農家への餌の供給先はだいたい決まっているので切り替えは、なかなか実情は厳しいと思われる。堆肥の問題でサイレージコーンの確保を進めている。生産者の機械化の投資にはGCも関連している（初期投資はGC↓貸出）餌の切身に関しては生産者と協議している。TMRセンターのエサに切り替えるの問題は特になかった。中身は時期によって決めている（みかんの搾りかすとか焼酎かすとか 時期に応じて原料内容は変わるが、栄養成分はあまり変わらないようにしている）製品価格は月単位で提示している。

尚、TMRセンター視察中に、下郷農

協の畑組合長、立花参事、藤田部長が合流していただき、宿泊施設において、懇

親会に参加いただきました。

2日目 11月1日 土曜日 視察 ①株式会社耶馬溪ファーム

対応説明者：株式会社耶馬溪ファーム（以後耶馬溪ファーム）代表取締役 脇坂 伸彦様



大分県耶馬溪町の標高400mほどの地にグリーンコープと下郷農協の酪農生産者が共同出資して出来た、新たな酪農場（株式会社〓資本構成 脇坂代表持ち分が51%。グリーンコープが49%。）

2026年6月の開設を目指して建設中のところを訪問して視察しました。

TMRセンターで製造した飼料を与えて生乳を生産する計画です。

脇坂代表は耶馬溪ファームとは別に自家経営をしている酪農家。自己農場を経営しながら(株)耶馬溪ファーム業務を兼務している。(自己農場は乳牛100、和牛200頭の酪農家。地域の酪農を守っています。)

耶馬溪ファームは職員25人、30人を予定。耶馬溪ファームとして15人在職している。

(幅広い年齢層)のやる気のある方が順調に集まってきている。宿舎はアパートも含めて計画している。

工事業業費約40億、牛舎の頭数は33

0頭と320頭で650頭、管理牛頭100頭。対尻式2列のミルクングパーラー。(ミルクングパーラー〓搾乳をするスペース)

放牧はしておらず、耶馬溪ファームの敷地面積は8haです。

搾乳時間は一日2回。

搾乳時間は、朝晩4〜5時間の作業で、朝方5時半〜9時半。夕方4時半から8時半の合計作業時間8〜9時間を目標。週休2日制 残業なしを目標としている。

牛舎は2舎で、1舎一区画77m、80頭×4レイン、2舎で8レイン。

施設内は適正な温度湿度管理を工夫して配管は水循環式を採用して熱調整しています。

換気扇使用や風通しの良い立地条件で、更に風通りを良くして健康的な寝床を作っています。屋根の輻射熱がないつくりです。

自然環境、冬は気温がマイナス5℃〜10℃が2カ月位で、25℃以上になると牛は呼吸が早くなりストレスを感じる。毎年30℃以上が続くが牛も慣れてきていると感じている。

個別別に搾乳&健康管理しています。搾乳機は耐用年数15年位。

(ロータリーパーラー・搾乳ロボは資金がかかる、廃肥処理、維持管理費が高騰等、様々なことを考慮して搾乳パラレルを選んだ。)

牛舎の堆肥処理は(コンポストバーン〓フリーバーン)。しっかりとした寝床を作ったので堆肥の上にいる感じ。寝床は堆肥が堆積していき、戻し堆肥、もみ穀、発酵堆肥等で水分50%を目途を維持して埋まらないようにしている。

コンポストバーンは自由に動けるから牛は好きな時間にエサを食べている。牛床との段差下の通路に水分が出て寝床清潔を守り爪も綺麗に保てることできる。寝床さえ綺麗になれば牛も綺麗に保てる

ことができる。

エサを食べる通路スペースには御影石を入れて滑り止め、水切りしている。

敷地は約8haだが、水分処理が壁で九州はコンポストバーンが多い。

水分が上がると湿気で牛も汚れストレスもかかるのでミストは使用していない。酪農に大変なのは糞尿処理と、人が集まらないこと。

牛の品種はホルスタイン。北海道から15カ月くらいかけて毎月40頭くらいを増やして約650頭にする予定。

将来的にはグリーンコープと下郷農協の目標1000頭規模を目指す酪農は政策的な補助金等はないので経営は楽ではない。

2日目 11月1日 土曜日 視察 ②グリーンコープ 新びん牛乳センター

対応説明者：グリーンコープ連合会 片岡宏明専務理事、河嶋敏秀取締役

11月1日

グリーンコープ びん牛乳工場視察

2班に分かれて現場通路見学とビデオ学習(見学内容)となりました。

【受入行程】

一日34tの生産者が確認した生乳(ローリー車)を受け入れるところから工場での工程が始まります

現物検査で受け入れ基準以内の生乳は外の3本のタンクに入れます。

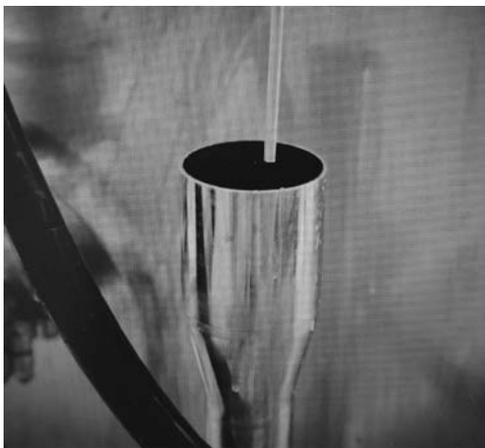




【原料検査行程】 菌検査をします。



●【製造工程】殺菌とホモゲナイザー使用による牛乳の製造をします。
工場に入ってきた原料の生乳は 72℃×15秒殺菌後で食品の牛乳となります。
殺菌機の中に生乳が流れますが冷たい生乳をいきなり温めては焦げ付きますので、じっくりと徐々に温めて行き、殺菌機に入る時が72℃になってから15秒間殺菌する設定。
●パスチャライズ牛乳はホモゲナイザー機を通して100kg単位の圧力をかけて生乳の中の乳脂球を砕いて均質の細かな状態にしているので中身が安定し分離せずに均質な品質になります。
●ノンホモ牛乳はこのホモゲナイザー機



【牛乳検査工程】 各専用タンクから抜いた牛乳を検査し



●【保管工程】牛乳の保管
ノンホモ牛乳専用タンク2本・パスチャライズ専用タンクが2本・カフェミルク専用タンクが1本で保管します。
●カフエミルク牛乳も同様に72℃になり15秒殺菌設定です。
を通してないので、生乳に近い牛乳となり、脂肪分が浮いてきます。
●カフエミルク牛乳も同様に72℃になり15秒殺菌設定です。

【洗びん工程】

回収されたびんとクレート容器は洗



て規格に合格を確認されたものがびん詰めされます。
【回収びん工程】
組合員（支部・配送センター）からの瓶容器にはキャップが付いたまま回収されているので、クレート（容器）とドリーをデパレタイザーという機械にセットされ自動コンベアー機に載せられてデキャッパーでキャップを外します。
外されたキャップは移動ラインに流れて集約されてキャップ専用の回収容器に集められて業者に渡して別のプラスチックになり、リサイクルされます。



びんの部屋に移されて 大きな洗瓶機でクレート容器からびんを持ち上げて※、びんを洗瓶のラインの上に載せます。

※持ち上げる原理はびん口をつかむところに風船のようなものが入っている構造で、びん口をつかんで被せた後に、その風船のような物が中で膨らみ、びん口を傷つけずにびんを固定して持ち上げます。その後コンベアに置かれたびんは並べられて洗瓶機の中に入れて洗われます。



す。

洗瓶機は4つの槽に分かれていて

①槽はお湯で温めて汚れを落としやすくします。

くします。

②槽は一番高温の槽で洗剤で洗います。

③槽はお湯で洗剤を落とします。

④槽はきれいになったびんをお湯で更

にすぎます。既にきれいなお湯ですので③槽に戻します。

びんが入っていたクレート容器は移動ラインでひっくり返され（この時中に入っていた異物は落とされる）その後、中をお湯で洗浄してから塩素消毒されて冷蔵ライン移動で冷えた容器クレートとなります。

【確認工程】

洗瓶機できれいになった牛乳びんは清潔なアクリル空間（空気清浄機）のトンネル通路で運ばれてきれいにされた空気が上から吹き付けます。通路の中から



外に空気が抜け、外からは空気が入らない（異物が入らない）構造です。

インスペクター（CDカメラ装置）で上から一本一本びんの底と口天面の「異物びんの割れ・欠け」を監視しています。

側面カメラでは、びんの口に傷の有無や不審な部分がないかを監視・検査確認しています。検査に異常なかったびんは指定場所のテーブルに集められて、除去される仕組みです。最後に側面に傷や大きな汚れがないかを目視検査で確認しています。

ただし、この目視検査確認は検査員への負担が大きいことから15分交代体制での検査作業をしています。

【注入行程】

その後、びん確認行程と同じ構造で、全体が空気清浄機内のきれいな空気が上から吹き付けられるアクリル内空間の充填機で牛乳を詰める注入工程となります。人の手が触れずに自動的に機械が機械を洗うので衛生的な最先端の機械を採用しています。

【栓行程】

基準内で充填された牛乳びんは、上からの送風でゴミなどを吹き飛ばした後にUV殺菌灯を照射してキャップ（栓）され、消費期限を印字します。ノンホモ牛乳ロット、パスチャライズ牛乳ロット、カフェミルク牛乳ロットの設定品種ロットと指定品種キャップが合致されているか



を、品種相違防止器（カメラ）で指定品
種キヤップと製造ロットが確認されてい
ます。

その後【金属探知機】を経て【製品検
査】で品質検査（菌検査 乳脂肪、固形
値 抗生物質検査）を受けて、安全確認
がされたのち出荷されてグリーンコープ
組合員に届けられます。

見学の後 専務より次の説明と質疑応
答がありました。

瓶の回収率は97%、98% 約3%が週
次では未回収 対応数約30回

現在の供給が年間700万本なので22
万本が追加発注（国内瓶製造最大手に発
注）

Q この工場で製造した牛乳は、全グ
リーンコープすべての組合員に出荷す
るのですか？

A 加盟16生協へお届けしています。

Q 1000頭規模の酪農場が完成した
段階で、生乳と牛乳の需給調整の方法
はどう考えていますか？

A 今は生乳仕入れ。今後は耶馬溪
ファームから仕入れる予定です。

Q 同工場が立地している場所は冬期寒
冷地で積雪のため道路が不通になって
いた。現在は温暖化のためその心配は
少ないかもしれないが、製品の配送

ルートは考慮していますか？

A 供給輸送の道路凍結心配はないが耶
馬溪ファームからの移送途中は道路幅
が狭いので当局と交渉中です。

Q ノンホモですか？殺菌温度は？

A ノンホモゲナイズ加工・ホモゲナイ
ズ加工をパスチャライズ殺菌72℃15秒。

●編集者（事務局）より

【現地学習交流会集補足】

びん牛乳は（牛乳の容器の中では）食感
と味・風味を最大限に生かす商材であり、
「組合員に飲ませたい」とのグリーンコープ
連合会片岡宏明専務理事の「産直牛乳」へ
の強い決意・想いが感じられました。立案
↓予算計画↓理事会提案↓交渉を中心と
なって推進した実行力に敬服いたしました。

また、TMRセンター長谷川所長は、商品
部勤務からセンター長へと転籍。

耶馬溪ファームにおいても、協坂様も個
人酪農家でありました。

びん牛乳ミルクセンターの河嶋様におか
れても陣頭に立ち業務をされていて各立場
の職責を全うされている姿にも敬服いたし
ました。更に産直で進んできた下郷農協と
グリーンコープの共同事業の形は日本の
農業（生産）と生協（販売）↓新たな産直
の形の一つの成功例になる見本となること
を期待してやみません。参加者が予定時間

◆全体を通しての質疑応答

①この牛乳製造事業すべての事業費、ど
のくらいの期間で借入金償還する計
画ですか？

・ ・ ・ 20年後の償還を予定。
②びん牛乳のグリーンコープ組合員の利
用はどのくらいか？金額・数量
・ ・ ・ 700万本・16億円

を過ぎても熱心に質問していました。鎌形
会長が、新たな産直の形を研究するに値す
る現地学習交流会集でした。

尚、びん工場視察の写真は自撮影以外に
グリーンコープ・びん工場のHP動画から
も引用いたしました。

【今後の活動計画】

次年度の現地学習交流会集は、隣国韓国
を訪問して、激動しいITに変化する食品流
通の中で、生協や農協がどのようにに対応
しているかの視察を予定しています。韓国
でも多くの流通がIT大手のいわゆる「ア
マゾン・楽天」化していく中で、産直運動
や産直流通の対応を確認することは、明日
の日本の産直運動の手法になるかもしれま
せん。期間は2026年7月初旬を予定し
ています。8頁で案内しています。

③産直運動をすすめるために具体的に進
めていることを教えてください。
・ ・ ・ グリーンコープが生産に「携わ
る」を実現。「牛を育てよう」「酪農を
しよう」「エサを作ろう」



第51回定期総会・シンポジウム開催のお知らせ

テーマ①：「産直と物流について 激変する隣国韓国の物流と産直の形」

■講演者：金亨美先生（第21代韓国協同組合学会長）より講演いただきます。

テーマ②：「地域社会・コミュニティづくりに関わる生協」（仮題）

■講演者：前尾友洋様（市民生協 ならコープ常任理事）よりご報告していただきます。

日 時：2026年3月14日(土) 午後1時～4時30分（受付開始12時30分）

場 所：全理連ビル（代々木）9階 会議室C 9：00～16：30
〒151-0053 東京都渋谷区代々木 1-36-4 全理連ビル 代々木駅1分

定 員：70名（参加対象者）どなたでも

参 加 費：生消研会員2,000円、会員以外2,500円（資料代などを含む）

※参加費の支払について及び会場変更の場合は順次メールにてご案内します。

申込期間：3月12日(木) 16時迄（先着順、定員に達し次第締め切り）

お申し込みは 右の二次元コードからお申し込みいただくか

生消研事務局 seishoken1@gmail.comに直接メールでお申し込みいただくか

●総会シンポジウム（会員は2,000円、非会員は2,500円、懇親会4,500円）の参加を記入ください。

●懇親会に参加ご希望の方へは会場の案内を後日案内させていただきます。

■総会（午前中）は会員のみでの参加となり非会員は参加できません。ご了承ください。



詳細はお申し込み後にお送りいたします。

【予告】 次年度の現地学習交流集会計画のご案内

時 期：2026年7月初旬：韓国流通の視察訪問 2泊3日（予定）

訪問予定：ソウル・釜山の生協・農協・生産地

募集開始：2026年度3月14日(土) 第51回定期総会後

募集方法：生消研HP及び案内での2次元コード申込又は事務局へメール
随時HPへ掲載してまいりますので注視願います。

【お問い合わせ・ご質問】

事務局：mail:seishoken 1@gmail.com

電 話：042-303-5065 携帯電話 090-8319-5743柳澤迄お願いいたします。