



蒼潮

長崎県漁業士連絡協議会広報誌
第7号
(平成20年7月)

長崎県漁業士連絡協議会

蒼潮



アジ、ポタツすくい

目次

各地区漁業士会の活動	1
①長崎地区漁業士会	1
②大村湾地区漁業士会	2
③県南地区漁業士会	3
④県北地区漁業士会	5
⑤下五島地区漁業士会	8
⑥上五島地区漁業士会	9
⑦壱岐地区漁業士会	10
⑧対馬地区漁業士会	12
ながさき型新水産業創出事業の取組みについて 水産振興課 漁業技術班	14

長崎地区漁業士会

各地区漁業士会の活動

水産教室で海の恵みの大切さを！

長崎地区漁業士会では、小中学生を対象とした水産教室の依頼がたくさんあり、19年度は長崎市野母町、同市香焼町、西海市大島町の3地区で計4回開催し忙しい一年となりました。

大島地区については、山下漁業士が大島東小学校5年生37名と大島中学校3年生44名を対象として、大島沿岸の藻場の観察、藻場保全と再生の仕組み紹介、アジ、ヒラスの料理体験を行いました。

また長崎市香焼地区と野母地区については、三浦漁業士が香焼中学校全校生徒147名と野母崎小学校6年生15名を対象として、魚のさばき方や解剖実習、定置網漁法の紹介を行いました。

両漁業士とも、自らの漁業体験を紹介しながら、漁場環境保全の大切さや魚の体の仕組み、魚料理の楽しさ、海の恵みの大切さを分かり易く説明しており、子供たちに対して水産業への理解を深めるとともに魚食普及を図ることができました。

実施した全ての学校から、次年度以降も是非お願いしたいとのお話がっております。現在のところ、水産教室の開催地区は3地区ですが、他地区での新規開催も検討しながら水産教室を継続して参ります。長崎地区漁業士会では、将来の社会を担っていく子供たちに、水産業のことや魚料理の楽しさを広く伝えていく活動を、永く、地道に重ねていきたいと考えております。



ビデオカメラで藻場観察



藻場保全と再生の仕組み紹介



魚のさばき方



みんなで調理、さあ食べよ！



大村湾地区漁業士会

大村湾の環境学習とアジの干物作り体験教室を開催

大村湾地区漁業士会は、水産業に対する理解を深めるため、平成19年度に、西海市立西彼北小学校5年生23名を対象とした大村湾の環境学習と、大村市の竹松幼稚園園児とお母さん60組を対象としたアジの干物作り体験教室を開催しました。

小学生を対象に開催した大村湾の環境学習は、小学校近くの大村湾の海岸まで移動して行いました。

川添会長から大村湾の環境状況や大村湾で行われている漁法についての話を聞き、ちょっとした汚水の流入やゴミの投棄でも、海の生き物にとっては大きな環境の変化となってしまうことを学んでもらいました。



児童等が自発的に始めたゴミ拾い

環境学習が終わる頃に、児童等が自発的に海岸のゴミ拾いを始めたので、本当に環境を大切にする意味がわかってもらえたと感じ、大変嬉しく思いました。

このような経験を通じて、将来環境を思いやる大人になってくれること、漁業後継者が育つことを願っています。

園児とお母さんを対象としたアジの干物作り体験教室は、大村市の竹松住民センターを会場として開催しました。

浦指導漁業士がマアジの開き方について、実演しながらわかりやすく説明を行った後、浦漁業士、川添会長等の指導の下、親子一組につき2～3尾のマアジを開きましたが、初めて魚を捌くお母さんもうすぐにコツを掴んで、親子で楽しく体験できた教室となりました。



アジの開き方の説明を真剣に聞く参加者



今の子供たちは丸のままの魚に接する機会が少なく、ましてや捌く機会などなかなかありません。これからこのような体験教室を通して子供達や若い人に魚を身近なものと感じてもらい、魚食の普及につなげていきたいと考えています。

県南地区漁業士会

お魚料理教室の開催

県南地区漁業士会では、将来を担う小学生及びその保護者を対象に、魚食普及と消費拡大を目的に、お魚料理教室を開催しています。平成15年度から毎年2地区ずつ開催してきましたが、平成18年度から重点的に4地区の小学校において開催したところ好評をいただいたので、平成19年度も同様に山手にある4地区の小学校において開催しました。

はじめに長崎の水産業の勉強をした後、主に地元で獲れた魚を使って地元漁業士が魚の捌き方を実演してから、子供たちにも実習してもらいました。

魚を捌くのは初めてという子供がほとんどで、最初はこわごわ包丁を握っていた子供たちが、漁業士の指導により、上手にうろこを取ったり皮を剥いたり、切り身を切ったり出来るようになっていきました。目を輝かせて鯛飯や味噌汁づくりに取り組むことが出来るようになっていく様子を見ると、改めて体験学習の大切さを感じました。

後で学校を通じ子供たちからお礼の手紙などをもらいましたので、その一部を紹介します。「漁業士さんが大きな鯛を軽々と捌いているのを間近で見てすごいと思った。」「漁業士さんは簡単に魚を捌いていたのに、自分がやってみるとなかなかうまくできず難しかった。」「魚をさわるのが気持ち悪く、特に内臓を出す時はもっと気持ち悪かった。でも出来た料理を食べてみると、とってもおいしかった。」「魚が嫌いだったけれど、これを機会に魚嫌いを克服していきたい。」「元々魚が好きだったけれど、もっと好きになった。また機会があったら魚教室に参加したい。」「今度、家でも魚を捌いてみたい。卒業前にこんないい思い出が出来て良かった。」、との感想が書かれてありました。どの子にとっても心に残る魚料理教室になったようです。

お魚料理教室概要

開催日	参加漁業士	対象学生	お魚教室概要	実習料理
平成19年 12月6日	村田国博青年漁業士 多良哲也指導漁業士 渡部達春指導漁業士	南島原市立 見岳小学校 5年生10名	①水産教室(長崎の水産業、地元で獲れる魚) ②魚のおろしかた実演・実習 ③調理実習	鯛飯、アラカブ味噌汁、 カワハギ煮付け、 刺身(マダイ、コウイカ)
平成20年 2月27日	村田国博青年漁業士 多良哲也指導漁業士 渡部達春指導漁業士	南島原市立 古川小学校 3・4年生10名	①水産教室(長崎の水産業、お魚クイズ) ②魚のおろしかた実演・実習 ③調理実習	鯛飯、アラカブ味噌汁、 カワハギ煮付け、 刺身(マダイ、コウイカ)
平成20年 3月5日	野田清一指導漁業士 平田政実指導漁業士	諫早市立 長里小学校 5・6年生29名	①水産教室(長崎の水産業、お魚クイズ) ②魚のおろしかた実演・実習 ③調理実習	アサリ飯、刺身(ブリ、コウイカ)、 アラカブ味噌汁、ブリ大根、 エビの塩焼き、イカ下足のバター 炒め
平成20年 3月6日	吉田進一指導漁業士 北野 寛指導漁業士 永野勝秀指導漁業士 菅 敏弘指導漁業士	島原市立 高野小学校 6年生12名	①水産教室(長崎の水産業、お魚クイズ) ②魚のおろしかた実演・実習 ③調理実習	鯛飯、アラカブ味噌汁、 クツゾコ煮付け、 刺身(マダイ、コウイカ)



お魚料理教室



村田漁業士による実技指導



渡部漁業士による実技指導



多良漁業士による実技指導



野田漁業士による実技指導



平田漁業士による実技指導



永野漁業士による実技指導



吉田漁業士による実技指導



北野漁業士(左) 及び菅漁業士(右)による実技指導

県北地区漁業士会

お魚料理教室

県北地区漁業士会は、若い世代への魚食普及と水産業に親しみを持ってもらうことを目的に、毎年、管内の小中学校等で「お魚料理教室」を開催しています。今年度は、下記のとおり3カ所で開催しました。

今年度も、長崎県立大学の学生や中学生を対象に料理教室を行い、魚料理のおいしさを伝えることができました。

●開催実績

開催日	開催校	実習料理
平成19年 10月1、2日	平戸市立南部中学校 2年生 51名	アジの蒲焼き、アジのチーズフライ ブリの照り焼き、イカのバター醤油焼き
平成19年 12月5、6日	平戸市立生月中学校 1年生 79名	アジとイカのソテー
平成19年 11月9日	長崎県立大学 大学生 37名	マダイ、ブリ、アジ、イカの刺身 イカの煮付け



山川漁業士による実習指導(平戸南部中)



白石漁業士による指導(生月中)



山川漁業士、綾香漁業士による実習指導(県立大)





意見交換会の開催

県北地区漁業士会は、本年度から流通業者や小売り業者との情報交換を行うための、意見交換会を開催することとしました。

本年度は佐世保魚市場(株)、西日本魚市(株)の担当職員の方を招き、平成20年3月25日佐世保市で開催しました。

意見交換では、「なぜ魚価が安いのか」というテーマから入り、それが需要と供給のバランスがとれていないためとの意見を受け、海外の魚の需要と今後の国内需要の変化など多岐にわたり活発な意見交換が行われました。

最終的には、魚食文化を伝えるための活動(魚食普及)や、もっと水産物やその地域性などを積極的にPRする必要があるとの認識があらためてなされました。

今後は生産者、流通業者、行政が一体となった、これらの活動を行っていく必要があると思われました。



「意見交換会」の風景

県北地区漁業士会視察研修

○敷網で漁獲されたイワシの煮干加工について(漁業士:中村義孝)

平成20年2月20日、敷網で漁獲されたカタクチイワシの煮干加工について上五島地区漁業士会の干野智徳青年漁業士を訪ねました。

干野漁業士の本業はシイラ漬とまき網漁ですが、シーズンオフ時の代替漁業として考案したものです。煮干は大変好評で、過去に農林水産大臣賞を受賞した。操業から煮干し加工までの流れを研修し、加工流通について検討協議しました。

また、中村漁業士が実施しているカワハギすくい網についての情報提供もおこないました。

○第13回全国青年・女性漁業者交流大会(漁業士:内野 真弓美)

地元における漁業者(特に女性漁業者)の活動の参考とするため、平成20年3月5～6日、東京の虎ノ門パストラルで全国の先進・優良事例の報告がある「第13回全国青年・女性漁業者交流大会」に出席しました。

今大会は、全国から46件の活動実績が発表されました。その中で女性部等からの報告も17件あり、女性漁業者・漁協女性部の活発な活動内容を知ることができ、今後自分たちの活動を考えていく上で大変参考となる報告を聞くことができ大変有意義な交流大会出席となりました。



○養殖とらふぐ新流通について（漁業士：榎屋 勝）

平成20年3月14日に東京厚生年金会館で、都内大手とらふぐ料理専門店「とらふぐ亭」〈経営：株式会社東京一番フーズ〉と長崎ふぐブランド化推進協議会が共催した『とらふぐ亭フォーラム』にパネラーとして出席しました。

その中で、とらふぐ養殖の生産から出荷までの説明と、参加した一般消費者からの養殖にかかる質疑応答を行いました。

また、東西のとらふぐ食文化についての講演を聴き、とらふぐ亭と今後の養殖とらふぐ流通について協議しました。

（とらふぐ亭は関東地域に50店舗を構えとらふぐ料理専門店の大型チェーンであり、年間約50万尾の養殖とらふぐを使用する。そのうち長崎県産の占める割合は5割）

フォーラムの翌日から全店舗で5日間にわたり開催された『長崎ふぐフェア』では、榎屋漁業士が養殖した「とらふぐ」を3,500尾出荷しました。



漁村塾の開催

○ テーマ「とらふぐ養殖の今後について」

平成20年3月26日に新松浦漁協組合員のとらふぐ養殖業者（星鹿、青島）を対象にして、榎屋青年漁業士を講師に漁村塾を開催しました。



榎屋漁業士は先に開催された『とらふぐ亭フォーラム』について消費者からあった質問等の報告を行い、今後のとらふぐ養殖のあり方について講話を行いました。

その後、出席した養殖業者で意見交換会を行い、新魚種や魚病の発生状況とその対応方法、中国産とらふぐの輸入減による今後の市場動向等について活発な議論がなされました。



下五島地区漁業士会

クエ座談会について

下五島地区では魚価の低迷が続くなかにおいて高値を維持しているクエは漁業者の関心が高く、これを漁獲する漁業者が増加しつつあります。現在は漁獲量の減少はまだ認められていないものの魚体が小型化してきているという声が聞かれるようになっており、資源について不安視されてきています。

しかしながら、クエの生態や資源、成長等に関する情報は少ない。そこで、漁業者と研究者が意見交換を行うことにより互いの知見を共有し、今後の研究や効果的な放流、効果調査などに活かせるよう平成19年7月20日五島地方局において漁業者・漁協関係者26名、研究者4名が参加してクエ座談会を開催しました。

座談会ではクエの漁業実態について調査を行っている(株)水土舎 代表取締役 乾氏、種苗生産や放流効果調査などを行っている(独)水研センター 五島栽培漁業センター 主任技術開発員本藤、中川氏を講師として迎え、クエ漁業の現状や種苗生産・放流に関する情報の提供を受けた後に、五島栽培漁業センター 服部場長を座長として、漁業者と研究者の意見交換を行いました。

意見交換では、今後の種苗放流の要望や効果調査に関する意見、資源管理についての話など活発な話し合いがなされました。

今回の座談会の開催により漁業者と研究者の連携が促進され、今後栽培漁業や資源管理について検討がなされ、持続的なクエの利用に向けた取り組みが実施されることが期待されます。



クエ座談会風景

上五島地区漁業士会

新緑の集い 新上五島大会

上五島地区漁業士会では、森林の大切さをアピールし、次世代に豊かな海を引き継ぎたいとの思いから、平成19年5月13日に、しんうおのめふれ愛ランドで開催された「新緑の集い 新上五島大会」へ参加しました。

爽やかな春の日差しのもと、緑の少年団とともに椿の苗木を植樹し、植樹後には会場でブりのみそ汁、あら煮を調理し、参加者全員に提供しました。

今後も、緑の少年団、林業関係者等とともに植樹活動を続けていきたいと考えています。



お魚料理教室

上五島地区漁業士会では、魚食普及を目的として、毎年、管内の高校においてお魚料理教室を開催していますが、今年度は児童養護施設である希望の灯学園でも実施しました。

漁業士による魚のさばき方の指導のもと、スルメイカとアジを材料にして、「アジの豆腐ハンバーグ」や「イカと大根の煮物」などを作りました。

魚を自分の手でさばき、調理し、食べることで、地元水産物の美味しさを認識してもらったことと思います。





壱岐地区漁業士会

農業士との交流活動

壱岐地区漁業士会では、壱岐指導農業士等協議会と、それぞれの活動を広く一般に知ってもらうため、島内で開催される農協まつりに平成15年度から共同出展しています。

平成19年11月11日の第21回農協まつり「JAフェスタ」では、漁業士15名、農業士7名が参加して、小学生以下の子供を対象に小アジとスズメダイの「アジ、ボタツすくい」、ヒトデなどの磯の生物を直に触ることができる「タッチプール」、「スルメイカの天ぷらづくり講習・試食」、「壱岐産農産物の天ぷら試食」を行いました。

子供から大人までたくさんの人の参加を得てどのイベントも好評でしたが、特に油をはじかないイカの天ぷらづくりでは男性も含め多くの方が実際に調理体験を行い、できあがった天ぷらを美味しそうに試食され、大変ためになったとお礼の言葉をいただくなど好評でした。今後とも農業士との連携を深めながら内容を充実し、活動を継続していきます。



アジ、ボタツすくい



天ぷらづくり講習

活魚の流通、取扱状況の調査

壱岐では延縄漁業でクエ(アラ)を漁獲していますが、多くは消費地である福岡魚市に出荷されています。一方で和歌山県はクエの消費量が多く、高値で取り引きされていることから、出荷の可能性を検討するため、平成19年11月21日に和歌山中央卸売市場の(株)うおいち和歌山営業部への視察と意見交換を行いました。

意見交換で、和歌山県では15kg以上の大型魚の引き合いが強いとのことでした。また、長崎県産の取扱量が多いことから長崎県はクエの産地であることは認識されており、時期によっては長崎魚市経由で取り引きを行っているとのことでした。今後は出荷先や方法等を含めて検討し、関係漁業者と具体的な協議をしていきます。



長崎県漁連からの活魚ボックス (小)



活魚ボックス (大)

観光施設及び松浦魚市場視察研修

吉岐は福岡からジェットfoilで1時間程度と都市に近いことから、観光への取り組みが盛んで、漁協では勝本町漁協が積極的に観光漁業への取り組みを行っています。

今後はさらに受け入れのオプションを増やして、集客を増加させる方法を検討するため、平成19年10月4～5日に館浦漁協大敷食堂と松浦体験型旅行協議会(松浦党の里ほんなもん体験)への先進地視察研修を行いました。また、県内最大のまき網の水揚げがある松浦魚市場への視察研修も行いました。

この研修結果を関係者に伝えて、観光漁業や魚の高鮮度供給への取り組みへつなげて行きます。



館浦漁協大敷食堂



松浦体験型旅行協議会



対馬地区漁業士会

対馬は豊かな自然環境に恵まれ、多種多様な魚が漁獲されていますが、その漁獲物が島内に流通される量はあまり多くありません。

そこで、平成19年度、対馬地区漁業士会では、「島内産水産物の島内流通拡大」を主なテーマとして活動を行いましたので、その内容について紹介します。

料飲業者への鮮魚提供の取組

7月に料飲業者と漁業士会の意見交換会を実施し、その中で、料飲業者から「対馬で獲れる多様な魚をもっと取り扱いたい。」という要望があったため、手始めとして定置網を営む中庭功および槇野幸男漁業士の2名が、料飲業者に魚を提供することにしました。

8月から毎週金曜日に、その日に獲れた魚のうち、サイズや量が満たないなどの理由で、流通に乗せられなかった魚を中心に約10箱を厳原町の料飲業者に提供しました。

提供を始めると、実際に自店で魚をさばいている店が以外と少なかったため、参加する料飲業者が少数で取扱量の増加には至っていませんが、毎週参加している料飲業者からは、「大勢で来る韓国人観光客向けの魚として重宝している」、「地元漁業者との繋がりもできた。」との声も聞かれ、一定の評価が得られました。

この活動がきっかけとなり、島内産水産物の流通拡大につながればと期待しています。

提供した魚種：18種

サゴシ（サワラ幼魚）、カマス、ニザダイ、カンパチ、アイゴ、ダツ、カワハギ、キビナゴ、ヤズ（グリ幼魚）、アジゴ、トビウオ、スマ、カツオ、ウルメイワシ、サバ、タチウオ、イカ、ヒラマサ



提供された漁獲物



吟味する料飲業者

朝市イベント「つしまん魚市」の開催

3月1日に対馬市交流センターポケットパークにおいて、対馬産の安全かつ新鮮な水産物を消費者に提供することにより、島内の水産物流通を活性化し、ひいては地産地消を進める一助とすることを目的として、朝市イベント「つしまん魚市」を開催しました。

当日は、各漁業士が対馬沿岸で漁獲した水産物を持ち寄り販売しました。販売したものはアジ、イワシ類、アナゴ、カサゴ、ブリ、アワビ、ナマコ等に加え、普段は対馬では高価なため減産に流通しないアカムツやアマダイも含まれました。

午前10時の開店前から、大勢の市民がずらりと並ぶ商品を取り囲み、品定めが始まり、値段がスーパーよりも安いこともあって、開店と同時に大半の商品はあっという間に売れ切れてしまいました。その間わずか15分、戦場のようなにぎわいでした。

購入した市民からは、「今回のような対馬産の魚を提供してもらえる機会を再び設けて欲しい。」との声もあり、大変好評でだったことから、平成20年度においても、引き続き同イベントを開催する予定にしています。



にぎわいを見せる「つしまん魚市」の様



1. 背景

本県周辺海域は、様々な回遊魚種が来遊し、複雑な海岸線により形成される湾や入り江は海面養殖の適地として非常に恵まれた立地条件にあります。

この豊かな漁場と多様な魚種に恵まれた本県周辺海域の特性を十分に生かし、多様な資源をバランスよく利用するために、多様な漁法の導入や養殖対象種を多様化する必要があります。

このため、海や資源を熟知した漁業者の発想を生かして、周辺海域の特性を踏まえた「ながさき型水産業」を実現するため、平成12年度から県内8地区の漁業士会が中心となって、本事業に取り組んできました。

また、平成18年度からは、漁船漁業構造改革推進会議と連携し、新技術導入にかかる試験や支援を行っています。

2. 事業の内容

1) 支援調査・技術開発(県営)

提案を事業化するために必要な調査研究・技術開発を総合水産試験場などで実施し、その成果を普及します。

2) 意欲ある漁業者グループ実践活動支援事業(補助)

- ①意欲ある漁業者グループが行う新たな実践活動を支援します。
- ②漁村女性グループが地域の資源を活用し、地域の活性化につながる事業の起業を支援します。
- ③沿岸漁業者経営改善促進グループ等が漁業共同改善計画に基づいて行う取組について行う取組について、国の支援事業と連携しながら支援します。

3) 知事特認グループ支援事業(補助)

漁業者等グループが生産性の高い水産業の創出、未利用資源の活用などを目的にその地域にない新しい水産業の導入等の県が特別に認める取組を支援します。

3.取組状況

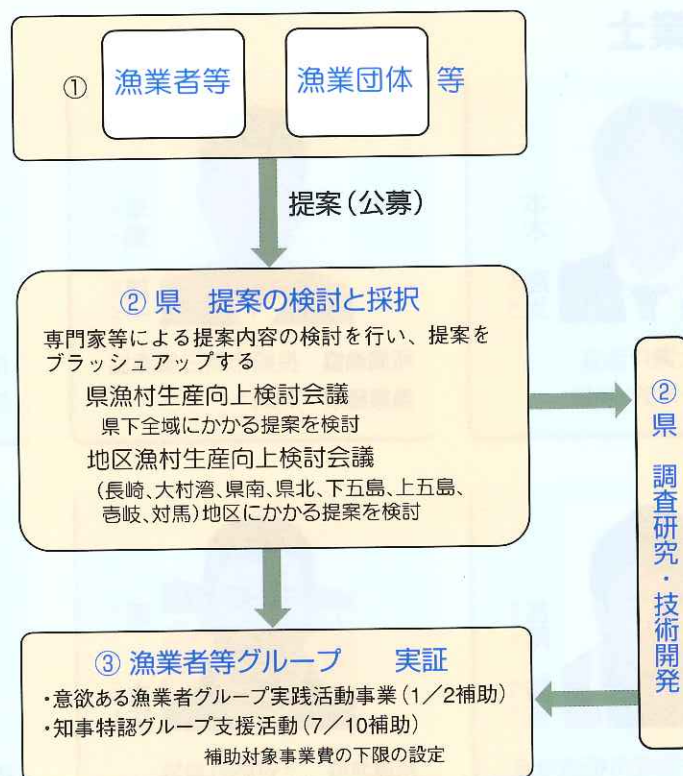
1) 支援調査、技術開発

平成19年度は発光ダイオードを利用したイカ釣り・まき網の試験や定置網集魚灯試験などを行いました。

2) 意欲ある漁業者グループ実践活動支援事業、知事特認グループ支援事業

平成19年度は8件の事業を支援しました。このうち県南地区の養殖こんぶを活用した新商品開発（島原漁協北部支所こんぶくらぶ）や県北地区での地元水産物を利用した浜の料理の提供（漁村女性グループ「母々の手（かかのて）」）などで成果を上げました。平成13年度から平成19年度までに合計58件の漁業者グループの新しい取組を支援しました。

ながさき型水産業創出事業フロー



新漁業士紹介

指導漁業士



柴田 勝喜
しばた かつき

所属漁協 瀬川漁協
漁業種類 一本釣、小型底曳網



山川 義樹
やまがわ よしき

所属漁協 長崎市茂木漁協
漁業種類 小型底曳網



山下 敏男
やました としお

所属漁協 長崎市茂木漁協
漁業種類 延縄



岸本 悦郎
きしもと えいろう

所属漁協 深江町漁協
漁業種類 刺網、流し網、たこつぼ



久原 寿純
くはら ひさみ

所属漁協 五島ふくえ漁協
漁業種類 延縄

青年漁業士



本木 隆光
もとき たかみつ

所属漁協 大瀬戸漁協
漁業種類 一本釣、曳網



早瀬 雄一
はやせ ゆういち

所属漁協 長崎市新三重漁協
漁業種類 刺網



松村 健
まつむら けんじ

所属漁協 野母崎三和漁協
漁業種類 一本釣、刺網



長尾 勝吉
ながお かつよし

所属漁協 佐世保市相浦漁協
漁業種類 一本釣、延縄



原 大祐
はら だいすけ

所属漁協 上対馬町漁協
漁業種類 一本釣、延縄



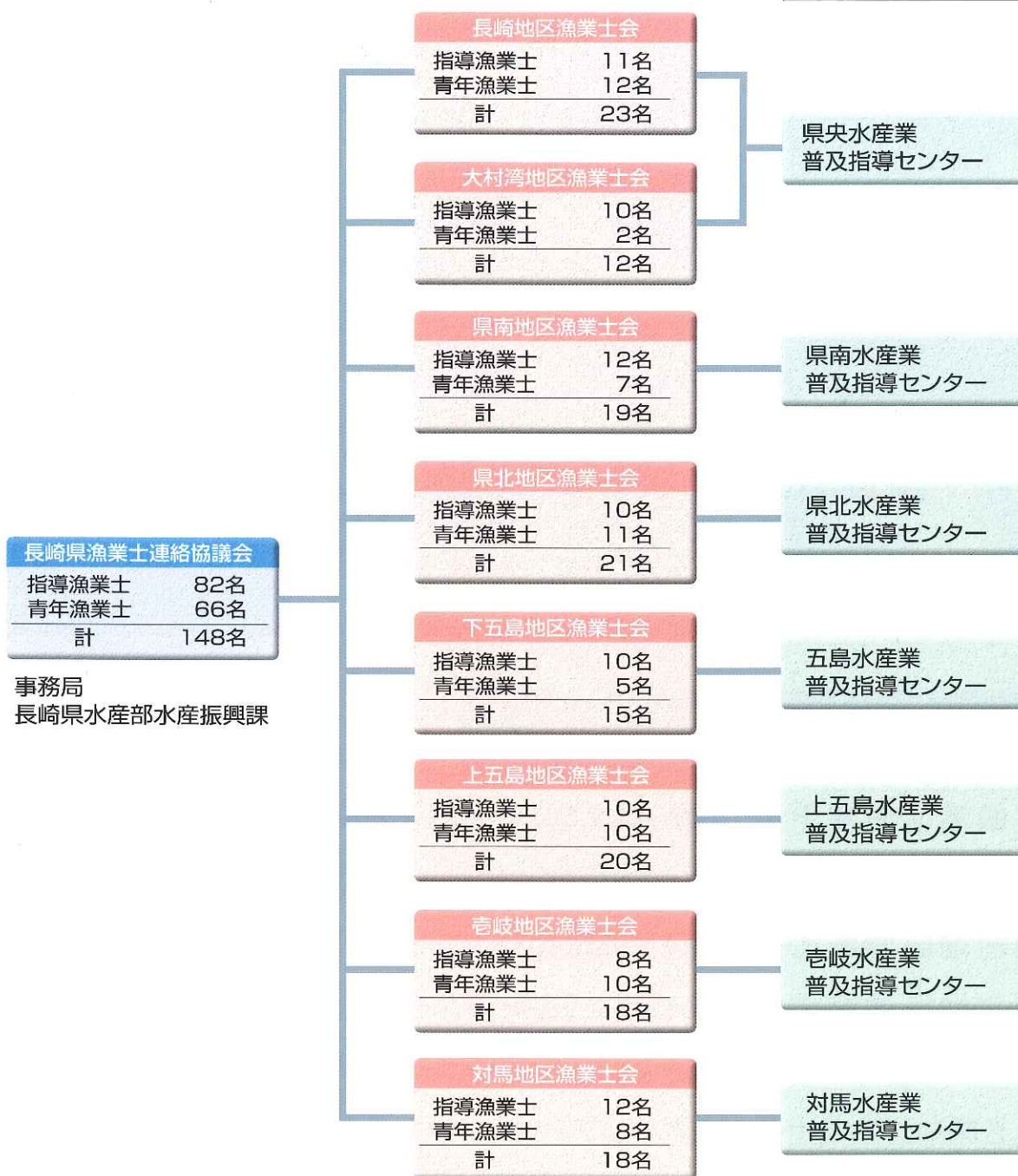
島谷 真一
しまた しんいち

所属漁協 上対馬町漁協
漁業種類 一本釣、延縄

長崎県漁業士連絡協議会の構成

平成20年4月1日現在

事務局



編集後記

各地区の漁業士の活動内容を見てみると漁業技術研究、異業種との交流、次世代教育座談会等、幅広い分野の活動が行われており、漁業士の皆さんや事務局の方々の努力と意欲がかいま見えます。

燃油高騰は止るところを知らず、かつてない厳しさが続いている水産業界ですが、この蒼潮が新たな活動のヒントとなり、少しでも水産業界や地元の活性化につながるように願い、そして私たちも頑張らなければならないと思う今日この頃です。



漁業士会事務局の連絡先

- 長崎地区漁業士会（県央水産業普及指導センター）電話 095-850-6371
- 大村湾地区漁業士会（県央水産業普及指導センター）電話 095-850-6371
- 県南地区漁業士会（県南水産業普及指導センター）電話 0957-64-0487
- 県北地区漁業士会（県北水産業普及指導センター）電話 0950-57-0405・0426
- 下五島地区漁業士会（五島水産業普及指導センター）電話 0959-72-2121（内線295）
- 上五島地区漁業士会（上五島水産業普及指導センター）電話 0959-45-3611・3160
- 壱岐地区漁業士会（壱岐水産業普及指導センター）電話 0920-47-1111（内線265）
- 対馬地区漁業士会（対馬水産業普及指導センター）電話 0920-54-2084・3494
- 長崎県漁業士会連絡協議会（長崎県水産部水産振興課）電話 095-824-1111（内線2832）

長崎県の漁業士の情報は、ホームページ長崎県水産業普及指導センター
情報からも、ご覧いただけます。

ホームページ <http://www.n-suisan.jp/yumetobi/>