



# CALIFORNIA RAISIN REPORT

## CONTENTS

- 2008/2009年度、対日マーケティング活動を発表……………1P
- 「第15回国際栄養士会議」モーニングセッション報告／給食に選んでナットク! カリフォルニア・レーズンをもっと活用! ……2P
- 「第17回カリフォルニア・レーズンベーカーリー新製品開発コンテスト」入賞作品発表状況／コンテスト受賞者によるフーズ/研修旅行 ……3P
- 人気レーズンギフトスイーツ紹介/協会からのお知らせコーナー ……4P

## カリフォルニア・レーズンレポート

# 2008 No.54

### 2008/2009年度、対日マーケティング活動を発表

## レーズンパワーで“選んでナットク”の定着と拡大を推進します。

カリフォルニア・レーズン協会では2008/2009年度のスタートにあたり、9月25日、ホテルメトロポリタンエドモントにおいて記者発表会を開催。アメリカ大使館を代表して出席したディアナ・アヤラ農務官は、「カリフォルニア・レーズンはアメリカ農務省の規格に合格したナチュラルで安全な農産物で、特に安全に敏感な日本の消費者にも十分ナットクいただける食品です。健康を応援する食品としてさらなる需要拡大が見込まれており、今後とも、日本の消費者へ積極的に啓蒙していきたい。」と挨拶。協会駐日代表ジェフリー N. マクニールは、今年のレーズンの出来を「ぶどうの品質は非常に良く、収穫は少し遅れているが収穫量は昨年並みの見込である。」と報告しました。対日マーケティング計画については、昨年度制定の「選んでナットク」のキャッチフレーズを軸に、個々の活動内容について発表しました。会見後の懇親会では、カリフォルニア・レーズンを使った様々な料理やコンテスト入賞者の作品を提供し、試食した参加者たちは、改めてカリフォルニア・レーズンの幅広い用途を確認していました。今年度もカリフォルニア・レーズンをよろしくお願い申し上げます。



「選んでナットク」は、おいしいだけでなく、バランスのよい栄養価や信頼できる安全性など、カリフォルニア・レーズンのもつ様々な利点を表現。今年もあらゆる場面で登場いたします。写真は、「選んでナットク」とともに、記者の質問に答えるジェフリー N. マクニール駐日代表とディアナ・アヤラ農務官

### <主なプロモーションスケジュール>

●業界向け技術セミナー/コンテスト、サポート活動	
第17回カリフォルニア・レーズンベーカーリー新製品開発コンテスト入賞者によるアメリカ研修旅行	2008年8月下旬
「第15回国際栄養士会議」協会主催モーニングセッション	2008年9月9日
学校給食に対するアプローチ※栄養価の啓蒙、レシピ提案等	2008年11月～2009年6月
ベーカーリー向け技術セミナー(東京・大阪)※健康効果の訴求も	2009年1月～5月
モバクショウ2009(国際製パン製菓関連産業展/MOBAC)への出展	2009年2月25～28日
第18回カリフォルニア・レーズン ベーカーリー新製品開発コンテスト	2009年3月～8月
カリフォルニア・レーズンを使用した新製品を開発、販売するベーカーリーや企業へのプロモーション支援	通年
カリフォルニア・レーズン製品取り扱い企業へのプロモーション支援	通年
協会・学校等団体への協賛	通年
●消費者向けPR活動	
消費者対象ベーカーリープレミアムキャンペーン	2009年春
スポーツイベントへの協賛	
・東京マラソン2009	2009年3月22日
・ジャパンパラリンピック大会	～2009年3月
・カーフマンジャパン・デュアスロン グランプリシーズン6	2008年11月～2009年5月
・子供のスポーツ大会、全国各地のマラソン、ウォーキング大会、スポーツイベント	通年
カリフォルニア・レーズン関連イベント	2009年4月～5月

●カリフォルニア・レーズンの健康効果の訴求  
消費者の健康志向はますます高まっています。協会は、最新の研究成果や専門家の発表をもとに、カリフォルニア・レーズンのもつ健康に役立つ機能性などの情報を、積極的に発信していきます。

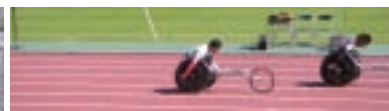
●カリフォルニア・レーズンを使った新製品開発の支援  
新製品の開発は、ビジネス拡大の生命線ともいえます。協会では、各業界に対応したコンテストやセミナーの開催などを通して、今年度も皆様の新製品開発を積極的に支援していきます。

●給食を通して子供たちの健康を応援  
カリフォルニア・レーズンは長年、給食を通して日本の子供たちの健康を応援してきました。カリフォルニア・レーズンの健康効果の再認識を目的に、給食に取り入れやすい提案をしていきます。

## ★カリフォルニア・レーズンは今年もスポーツを楽しむ人々とともに走り続けます★

### 東京マラソン2009

昨年に引き続き、東京マラソン2009では、4ヶ所のエイドステーションにおいてカリフォルニア・レーズンを提供し、そのエネルギーでランナーたちを応援。また大会3日前から行われる東京マラソンEXPOでは、選手や来場者にサンプリングを実施し、スポーツ時の栄養補給に最適なカリフォルニア・レーズンを強くアピールします。



### カーフマンジャパン・デュアスロン グランプリシーズン6 カリフォルニア・レーズン カップ 年齢別ポイントランキング大会

協会では、昨年よりサポートを開始したカーフマンジャパン・デュアスロングランプリを、さらに強力にバックアップ。大会タイトルにもカリフォルニア・レーズンカップが加わりました。シーズン6は、2008年11月8日の近畿ステージから2009年5月3日チャンピオンシップまで全7戦。エリートからキッズクラスまで8つのカテゴリーにエキサイティングな戦いを繰り広げます。大会の様子はトライアスロン専門誌にて報告される予定です。



カリフォルニア・レーズン協会は  
ジャパンパラリンピック大会を  
応援しています。

## ●カリフォルニア・レーズンの健康効果の訴求

2008年9月9日パシフィコ横浜「第15回国際栄養士会議」モーニングセッションにおいてセミナーを開催。

# 腸内環境改善機能(=プレバイオテクス)の活用に注目!

講演タイトル:カリフォルニア・レーズンの成分と健康効果レーズン～食物繊維と腸内環境改善;抗酸化、イヌリン、プレバイオテクス～



ジュリー・ミラー・ジョーンズ博士(米国セント・キャサリン大学 栄養学教授):  
アイオワ州立大学卒業後、ミネソタ大学より家政学/食品科学および栄養学で博士号を取得。現在、セント・キャサリン大学の家政学、消費者科学、栄養科学部門にて教授、ミネソタ大学の食品科学・栄養部門にて非常勤教授を務める。また米国食品医薬品局(FDA)の機関である食品安全性応用栄養協同研究所(JIFSAN)、国際生命科学研究機構(ILSI)、その他多くの主要組織に科学アドバイザーとして関与。カリフォルニア・レーズン協会本部をはじめ、多くの企業や組織の顧問としても活躍中。

協会は、「人類の健康のために、世界中の栄養士の連携と協力」をテーマとして、日本で初の開催となった、第15回国際栄養士会議に参加。大会2日目のモーニングセッションにおいて、米国セント・キャサリン大学教授、ジュリー・ミラー・ジョーンズ博士を講師に迎えセミナーを開催しました。協会栄養アドバイザーの橋本玲子氏の司会進行のもと、ジョーンズ博士は、カリフォルニア・レーズンの食物繊維とその腸内環境改善効果、レーズンに含まれる有益な成分について等を中心に、米国や世界で行われた研究結果やリサーチに基づいた検証と報告を行いました。会場には早朝にもかかわらず、立ち見席が出るほどの参加者があり、協会が提供したレーズンいっぱいの朝食を味わいながら、熱心に資料に目を通しメモを取る姿など、カリフォルニア・レーズンへの高い関心がうかがえました。(以下、主な内容)

### ●食物繊維の摂取の必要性

今日食物繊維の摂取は、日米共に推奨量(米国の場合最低1日25g)に達しておらず、年々減少の傾向にあるが、食物繊維には便秘防止や整腸作用に有効なだけでなく、結腸がんや大腸がん、憩室性疾患などのリスクを減少する効果が期待できることをデータを用いて説明、積極的な食物繊維摂取の必要性が問われました。

### ●酒石酸

レーズンにはぶどうの特徴的な成分である酒石酸が豊富に含まれており、レーズンを一定量継続的に摂取すると、これらの成分により便の腸内通過時間が大幅に短縮され、また発癌物質といわれる胆汁酸の通過も速くなることから、腸内の健康を促進し結腸がん予防の効果が大きいと期待できるとの研究結果が紹介されました。

### ●イヌリンとプレバイオテクス

レーズンに含まれる食物繊維として挙げられるイヌリンは、一般的な食品からは摂取しにくい不溶性食物繊維で、プレバイオテクスとして腸内の善玉菌の増殖やPh値の低下、免疫システム強化などの効果があるとされています。さらに、レーズンに含まれる抗酸化物質のカテキンは、成分が腫瘍細胞の増殖を低下させ、虚血性心疾患の死亡率や上部消化管がんのリスクを減少させる働きが期待されています。

### ●米国の食生活におけるレーズンの取り入れかた。

レーズンは、米国では年齢を問わずにあらゆる層に適した食材として、また料理のジャンルを問わずに幅広い用途で取り入れられていることを、料理例の写真を見せながら説明しました。また、最近では、製薬会社から発売されている糖尿病患者用の食品にも、レーズンは使用されていることが紹介されました。

### ●質疑応答より、グライセミックインデックス、オレアノール酸について。

質疑応答では、ジョーンズ博士は、受講者からのレーズンのグライセミックインデックス(GI値)に関する質問に対し、レーズンは摂取しても血糖値の上昇が緩やかで、前述のように米国では糖尿病患者にも使用されていること、また、レーズンに含まれるオレアノール酸についての質問には、オレアノール酸には虫歯を予防する効果が検証されたリサーチを例に挙げ、この成分を含むレーズンは子供のおやつとして最適であると説明しました。

### ●栄養士の方々へのメッセージ

「自然のままに天日で干されるカリフォルニア・レーズンは様々な可能性を含み、もっと日本の食生活に取り入れてほしい」、「そのためにも栄養士の方々に日本人に合った美味しいメニューを考えてもらいたい」と、橋本玲子氏は、カリフォルニア・レーズンのより一層の活用をアピールして結びました。

## ●学校給食を通して子供たちの健康を応援

# 給食に、選んでナットク! カリフォルニア・レーズンをもっと活用!



昨年度、学校給食栄養士セミナーでは、「レーズンみそ」が大好評。

ジョーンズ博士が指摘していたように、現代人の食生活にとって食物繊維のもつ役割がますます大きくクローズアップされています。子供たちの食生活や給食も例外ではありません。協会では、昨年度に引き続き、学校給食関係者にカリフォルニア・レーズンのもつ栄養価や健康効果の再認識を目的とし、子供たちの健康に役立ていただくための具体的で実践的なプログラムを実施します。日頃からスポーツ少年のための栄養プログラムに深く関わっている、協会栄養アドバイザーの橋本玲子先生に、日本の小学生・中学生の食生活における課題と、カリフォルニア・レーズンの役割についてアドバイスいただきました。

**小・中学生年代における食生活の傾向とカリフォルニア・レーズンの活用のアドバイス** (橋本玲子氏)

◆小学生年代◆成長期の子供にとって、3度の食事で補いきれないエネルギーやビタミン、ミネラルなどを補給できるおやつ(補食)は大切な食事です。スポーツや習い事の合間に、エネルギー源となり小学生に不足しがちなカルシウム、鉄、ビタミンB群、食物繊維がまんべんなく摂れるレーズンを補食としてとるとよいでしょう。脂質が少ないので夜食にもお勧めです。また、レーズンに含まれるオレアノール酸には、虫歯の原因となるミュータンス連鎖菌や歯周病の原因となる菌を抑える働きも期待されています。

◆中学生年代◆偏った食生活が一因の「肥満」「太り過ぎ」「やせぎみ」「やせすぎ」を防ぐためには、バランスのとれた食生活が何よりも大事です。特に、身長発育が盛んな中学生年代に骨の材料となるカルシウムや月経(女子)で失われる鉄を不足無く摂取することは健全な発育に不可欠です。中学生に不足しがちなカルシウム、鉄、ビタミンB群、食物繊維がまんべんなく含まれるレーズンは、朝食を一人でする機会が多い中学生年代にとって、調理せずに手軽に栄養補給を行うことができる便利な食品でもあります。

## 「第17回カリフォルニア・レーズンベーカリー新製品開発コンテスト」入賞作品発売状況。

### <カリフォルニア・レーズン大賞>

●**大人のラムレーズンクリームパン (IR)**  
山内靖史氏/室町ボンクール  
2008年7月18日より販売/180円(税込)

●**パン・カレ・オ・テ・ノワール・レザン (RE)**

松本都広氏/ボンパドウル  
2008年11月1日より全店にて販売/  
1,260円(税込)



### <グッドアイデア賞>

●**レーズンバゲット・ヴェネツィア風 (IR)**  
秋田雅生氏/K.YOKOYAMA  
2008年8月1日より販売/600円(税込)/  
ハーフ300円(税込)

●**ミラクルレーズン (RE)**

楠田法久氏/コープベーカリー  
10月24日より「小麦の森 シアア店」にて販売/  
540円(税込)/ハーフ270円(税込)  
※全店(京阪神、大阪北部40店舗)では年内販売開始予定。



### <審査員特別賞>

●**月葡萄 (IR)**  
石川光治氏/横浜ボンパドウル  
2008年11月1日より全店にて販売/  
252円(税込)

●**シュブリームレザン (IR)**

合田知弘氏/ドンク  
※販売終了



### <消費者推薦優秀賞>

●**これからはレーズン、これからもレーズン (IR)**  
瀬川智弘氏/ドンク  
※販売終了



(IR)=インスタ・リテール製品部門 (RE)=規定作品(焼き型を使用した食パン)部門

## <受賞フェア訪問> 個人のために、お店のために、コンテストをふんだんに活用。

ラム酒漬けのカリフォルニア・レーズンをふんだんに使った、トンカ豆風味の「大人のラムレーズンクリームパン」が大人気。



(株)室町ボンクール  
東京都中央区  
日本橋室町4-3-12  
Tel:03-5201-3811  
http://www.bansei-gp.com/boncoeur.html

東京中心部のオフィス街、日本橋室町に開店して7年という室町ボンクールへ、ジェフリーN. マクニール駐日代表(写真)が応援にかけつけました。

「受賞フェアは7月18日からスタートしオリジナルポップや受賞盾などでアピールしています。一日200個を焼き、ランチを買い求める会社員にも告知し、厳しい夏期の売り上げに大いに貢献してくれました。」と、午前10時ですでに多くの来店者が店内に気を配りながらも、上田店長(写真左)の声は弾みます。

受賞者の山内氏(写真中)は、「今回5回目の応募で、初めて最終実技審査に残りました。おいしいとは思っていましたが、いきなり大賞をいただき、とにかくうれしく、感謝しています。」とジェフリー代表とがっちり握手。フレスノ研修旅行については、「その広大さと、すごい暑さが

印象的でした。工場見学などを通して安全でおいしいカリフォルニア・レーズンができる理由がよくわかりました。」との感想をいただきました。

今後の展開については、「今回の受賞作は店の看板商品としてずっと力を入れていきます。レーズンをたっぷり使い高級感あふれる食パンなど、数種類のレーズンパンを開発して専用コーナーも考えてみたい。」とのこと。お二人に改めてコンテストの意義についてうかがうと「まずは一人ひとりの技術を高めるため、その結果、店に貢献できれば…」と同様のお答え。

最後に店長からは「新店舗の計画も進行中」とのビッグニュースもいただきました。コンテストがお店の発展に少しでも貢献できるとすれば、主催者にとってこれ以上の喜びはありません。今度は新店舗の取材にうかがいます。

## ベーカリー新製品開発コンテスト受賞者フレスノ研修旅行。

## 原点を訪ね、人々との交流。そして新たなアイデアを醸成する旅。



協会では、「カリフォルニア・レーズンについて理解をより深め、今後の製品開発に役立ててもらおうこと」を目的に、毎年、カリフォルニア・レーズンベーカリー新製品開発コンテストの受賞者による研修旅行をレーズンの収穫時期の8月下旬に実施。今年も、日本から参加した第17回コンテスト入賞者とともに、韓国、シンガポール、マレーシアからも参加があり、国際色豊かな旅となりました。

米国滞在中、一行は、食のプロの生涯教育機関として名高い料理専門学校(CIA=The Culinary Institute of America)にて、食に関する

セミナー参加や受賞作品を制作し、その後フレスノへ移り、広大なぶどう畑や加工工場の視察、協会主催のレセプションなど、多忙な日程をこなしました。

レセプションには、収穫の繁忙期にもかかわらず、現地の生産・加工者など約60名の関係者が出席し、参加者たちはCIAで制作したそれぞれの作品を披露。日本を始めとするアジアトップクラスの技術者が作るパン、洋菓子への生産者たちの関心は高く、「作品を考案する上で工夫したところは何か」、「インスピレーションはどこから浮かぶのか」などの様々な質問が参加者に向けられました。

そんな高い関心に促されて参加者の一人からは、「自分の作品を生産者の皆さんに食べてもらえて嬉しい」、また、別の参加者からは「今後は自分がカリフォルニア・レーズン大使になって、より多くの人にカリフォルニア・レーズンの素晴らしさ、美味しさを伝えられるよう製品開発に取り組みたい」と感動と決意の言葉が伝えられました。

コンテストとともに、毎年恒例となったこの研修旅行からは、カリフォルニア・レーズンファンにとどまらず、業界をリードする多くの人材が集

立っています。上記コンテスト受賞作品発売状況の報告にもあるように、多くの参加者たちが、帰国後、積極的に受賞作品の商品化・販売活動、さらなる製品開発に取り組む姿はその一例です。今後とも、カリフォルニアの太陽を存分にあびた若いエネルギーが、業界に新たな風をもたらすことが期待されます。



定番菓子をカリフォルニア・レーズンを使ったオリジナルレシピでナンバーワン、オンリーワンに変えた人気ギフトスイーツ紹介。

日経プラス1 何でもランキング  
おすすめホテルスイーツ 全国第1位

## 銀座マカロン



### ホテル西洋 銀座

【料金】1枚/¥231(税込み)  
1箱(6個入り)/¥1,365  
(12個入り)/¥2,730  
<http://www.seiyo-ginza.co.jp/>

★いうまでもなくマカロンとは、16世紀イタリアで生まれたとされる、アーモンドと卵白と砂糖で作るシンプルな焼き菓子のこと。★フランスに伝わり様々な種類ができ、18世紀、ナンシーの修道院で作られ始めた表面にひびのあるマカロンは「スール・マカロン＝修道女のマカロン」と呼ばれているそうです。★現在、一般的にマカロンといえば、20世紀初頭、パリで売られ出されたすべすべした生地が特徴のパリ風マカロンのことで、日本で頻繁に見かけるようになったのはここ数年のことでしょうか。★今年7月には、パリの老舗が銀座に1号店を開くなど、マカロンはブームを越えて日本の洋菓子として定着しつつあるようです。★今回ご紹介の「銀座マカロン」が銀座に登場したのは20年近く前。初代料理長が開発したレシピそのままに作り続

け、数年前ガイドブックに大きく取り上げられてから徐々に売り上げを伸ばし、2008年5月の日経プラス1全国第1位となってからはさらにブレイク。★特徴は“艶やかな表面としっとりした食感”ですが、なんといっても、バタークリームとともにほさみこまれ、ラム酒の香りがしっかり利いたカリフォルニア・レーズンの存在感ではないでしょうか。★生地の肌合いがそのまま伝わるようにひとつひとつ丁寧に包み込まれ、シックな箱に収められたパッケージから、落ち着いた銀座の面影が伝わってくるのも大きな特徴。★ホテル内のラウンジでは、お茶とセットでご提供し、抹茶にも合うと好評とのこと。★カリフォルニア・レーズンたっぷりの「銀座マカロン」は、至福のティータイムをお届けする銀座銘菓として、ブームを越えて受け継がれていくことでしょう。

### 「マカロン・レザン」と「マカロンレザン」



レーズンをマカロンに使ったお菓子は、協会が開催したコンテストやセミナーでも紹介され、すでにおなじみの相性の良い組み合わせともいえます。

「マカロン・レザン」は2004年開催「第5回カリフォルニア・レーズン料理&デザートコンテスト」において、大賞受賞者の島中雅明氏が4種のデザートの中の1品として紹介。トッピングに粒、生地とバ

タークリームにはレーズン濃縮果汁を配合。「マカロンレザン」は2002年5月～6月開催の「カリフォルニア・レーズン菓子・デザート新製品開発テクニカルセミナー」で、ミュゼ・ドゥ・ショコラ・テオプロマの土屋 公二氏から紹介された作品で、バタークリームの中にレーズン濃縮果汁とレーズンペーストが配合されています。いずれのレシピも、カリフォルニア・レーズン協会ホームページ(<http://www.raisins-jp.org>)にて公開中です。

### 第12回カリフォルニア・レーズン菓子新製品開発コンテスト 審査員特別賞受賞 西園誠一郎プロデュース

### LOINSTAGE キャラメル・レザン



★2007年開催の「第12回菓子新製品開発コンテスト」で審査員特別賞に輝いた「キャラメル・レザン」がこの8月、UHA味覚糖の子会社MDホールディングスからいよいよ発売になりました。★作者の西園氏は、今年2月に開催された「パン&菓子技術セミナー～夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品～」にも講師として参加(写真)。豊富なアイデアと優れた技術が高く評価されました。★新商品は受賞レシピそのままに、キャラメルにはライムとジンジャーヴィネガーで酸味を加え、さらにブルターニュ産ゲランド塩を使用し、まるやかな味わいが特徴。★ラム酒でマリネしたカリフォルニア・レーズンはそのままのものと同梱だものが、食

感と味のアクセントとしてしっかりといかされています。★楽天ショップから発売以来順調に売り上げを伸ばし、お菓子ワールド人気ランキングでも常に上位をキープ。★現在はネット販売が中心ながら、今後は店頭売りにも販路を広げ、バレンタインやホワイトデーには1000セット限定で販売予定。★「ワンランク上のキャラメルとの評価を受け、手軽なギフトとしても利用される方が多く、発売と同時に右肩上がり売り上げを伸ばしてきています。」「リピーターの方も多し事から、良い反応を頂いているのだと思います。」「★今後については、「受賞直後のフレスノの研修旅行で学んだ事や思い出をいかして、菓子の種類にはこだわらず、どんどんカリフォルニア・レーズンを使った新製品を開発していきたい。」と優等生のコメントもいただきました。★「心齋橋の貴公子」西園氏による、関西発カリフォルニア・レーズン銘菓の今後に期待しています。



### MDホールディングス

【料金】1箱(18個入り)/  
¥ 945(税込) 送料別  
<http://www.mdholdings.co.jp/>

## 協会からののお知らせコーナー

### 全国のベーカリー・洋菓子店のクリスマス商戦を応援します。

#### ■シュートレリーフレット「クリスマスを待ちながら…」無料配布受付中。

協会は、クリスマス製品の販売拡大を支援することを目的に、毎年店頭用に配布しているシュートレリーフレットを、今年も無料で配布。希望するベーカリーおよび洋菓子店の申し込みを受けています。「シュートレ」の由来や本場の味わい方などとともに、シュートレに欠かせないカリフォルニア・レーズンの生産、加工のプロセス、栄養価の特長をわかりやすく説明。また、リーフレットの左上の穴を利用して、店頭でディスプレイしたり、タイなどを使いラッピングにクリスマスらしい演出も可能です。申し込みは、協会ウェブサイトの申込みフォームから、もしくは、協会までご連絡ください。

◆仕様：65mm×65mm、4ページ観音折、4色刷り、1梱包あたり100部◆



同封のアンケート用紙でも受け付けています。ぜひご利用ください。

#### ■協会ウェブサイトにクリスマス製品特集ページを設置

シュートレリーフレットの無料配布と併せて、11月より、協会ウェブサイトにクリスマス製品特集ページを設置します。特集ページには、シュートレをはじめカリフォルニア・レーズンを使ったクリスマス製品が写真で紹介されます。掲載情報は、店舗名と住所、電話番号および製品写真を入れた製品の特長などで、消費者が検索しやすいよう都道府県別に情報を閲覧することが可能。また、各店舗の地図もリンクされ、消費者はすぐに店舗を訪ねることができます。特集ページへは、協会ウェブサイト(<http://www.raisins-jp.org>)のトップページに表示されるバナーから簡単に入ることができます。掲載申し込みは随時受け付け中。協会ウェブサイトの申込みフォームから申し込みか、協会までご連絡ください。

### 編集後記

今年の夏は、北京オリンピックで盛り上がった方も多かったのではないのでしょうか。その2週間後、北京パラリンピックも開催されました。ジャパンパラリンピック大会で応援していた選手達の頑張りに、「夏バテなどしている場合か」と自分に言い聞かせながら「フレーフレーニッポン、頑張れ、頑張れニッポン」と応援する毎日でした。ほとんどのテレビ放送が録音で、ニュースやウェブサイトで結果をチェックしなからの応援となってしまいました。4年後はもっとライブ放送が増えて、オリンピック同様、一体感を楽しみながら応援したいと思います。【編集長 ダンシング・レーズン】



### カリフォルニア・レーズン協会

<http://www.raisins-jp.org>

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-5-9  
精文館ビル5Fマーケット・メイカーズ・インク内  
TEL:03-3221-6410(代) FAX:03-3221-5960

※本紙掲載の記事・写真について、無断転載を禁じます。 10.08/1700