



CALIFORNIA RAISIN REPORT

2011 No.63 CONTENTS

- 1P…… 協会駐日事務所開設50周年に寄せて/
2011/2012年度対日マーケティング活動記者発表会
- 2-3P… 50年 協会啓蒙活動を彩って下さった人々と数々の出会い
- 4P…… 高杉良和氏レーズンとコンテストを語る/
今年のクリスマスもカリフォルニア・レーズンで盛り上げましょう!

カリフォルニア・レーズン協会 駐日事務所開設50周年に寄せて。



カリフォルニア・レーズン協会
会長 クリス ガンランド
Chris Gunlund

Chris Gunlund

カリフォルニア・レーズン協会会長のクリス ガンランドです。日頃は、カリフォルニア・レーズンをご愛顧頂き、また協会の活動にご理解、ご支援いただきありがとうございます。

日本でのプロモーション活動が開始されて50年目を迎えます。この大きな節目に際し、カリフォルニア・レーズンを長年ご愛用いただいている日本の業界の方々に、改めて感謝の気持ちをお伝えします。

50年前、日本とカリフォルニアのそれぞれの代表が出会い、会話が生まれ、長きにわたるビジネスパートナーとしての種が植えられました。その後、双方の代表が幾度となく変わりましたが、その種は見事な実を結び続け、お互いに有益な関係を築きあげてきました。

カリフォルニア・レーズン生産者およびパッカーはこの50年にわたる皆さま方の変わらぬご支援、ご協力に感謝するとともに、これからの50年、そしてさらにその先も変わらぬ良好な関係を維持し、高品質のカリフォルニア・レーズンを皆さまにお届けすることを約束いたします。

2011/2012年度、対日マーケティング活動を発表

10月27日、都内ホテルでの記者発表会でジェフリー N. マクニール駐日代表(写真)は、2011-2012年度(2011年7月～2012年6月)の対日マーケティング活動計画について以下の内容を発表いたしました。ゲストスピーカーとしてはベーカリーコンテスト大賞を含め、協会主催コンテスト最多受賞歴を誇る高杉良和氏をお迎えし、研修旅行の思い出やコンテストへの姿勢など示唆に富んだお話をお聞かせいただきました(4P参照)。日本におけるカリフォルニア・レーズン啓蒙活動の新たな50年のスタートとなる今年度も皆様のご協力をお願いします。



名 称	時期 (予定)	場 所	内 容
駐日事務所設立50周年記念イベント「感謝の夕べ」	2011年11月15日	東京	米国カリフォルニア・レーズン業界より代表団が来日。50年間にわたるカリフォルニア・レーズン協会の日本での活動へのご理解・ご支援に対し、関係者をご招待し「感謝の夕べ」を開催。
業界向け技術セミナー / コンテスト、サポート活動			
第20回ベーカリー新製品開発コンテスト入賞者フレスノ研修旅行	2011年8月下旬	米国	入賞者をカリフォルニア州フレスノへの研修旅行に招待。収穫期のぶどう畑や加工場を視察し、カリフォルニア・レーズンへの理解を深めていただくとともに、生産者との交流を深めていただく。
蒸しパン・スコーン・マフィンコンテスト	結果発表: 2011年11月15日	東京	参加資格はこれまでの全てのコンテスト(ベーカリー、洋菓子、和菓子、料理)の入賞者。50周年記念「感謝の夕べ」にてグランプリ1名を発表し、2012年8月のフレスノ研修旅行にご招待。
第21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	2012年 3月～8月	全国	毎年恒例のベーカリー新製品開発コンテストを開催。入賞者は2012年8月に行なわれるフレスノ研修旅行にご招待。(3月～5月募集、6月実技審査、8月研修旅行)
洋菓子セミナー	2012年4～6月頃	未定	日本洋菓子協会連合会が企画・主催するカリフォルニア・レーズンを使った全国講習会に協賛。
カリフォルニア・レーズン新製品販売企業のプロモーション支援	通年	全国	カリフォルニア・レーズンを使った新製品を開発・販売する企業、およびレーズンメニューを展開する外食企業のプロモーション活動をサポート。
カリフォルニア・レーズン製品取り扱い企業へのサポート	通年	全国	カリフォルニア・レーズンサンプルバック、ポップ類、リーフレットなどの制作及びその配布。
団体、学校等への協賛	通年	全国	カリフォルニア・レーズン製品を販売しているメーカー等の所属する団体および学校等への協賛を通して、カリフォルニア・レーズンの全国的な普及拡大を図る。
消費者対象プレゼントキャンペーン・消費者関連 PR 活動			
春の消費者対象プレゼントキャンペーン	2012年 春	全国	より一層のレーズン製品販売拡大を目指しカリフォルニア・レーズンを使用した製品を対象にした恒例の消費者向けクローズドキャンペーンを実施。今年も応募率向上のため、PCや携帯サイトでの応募を受け付けると共に、多様なPR活動を展開。
スポーツイベントへの協賛	通年	全国	全国各地で開催される、様々なスポーツ大会の参加者に、運動時に摂取するレーズンの効用を訴求する。引き続きジャパンパラリンピック大会の公式サポーターとして活動するとともに、子供のスポーツ大会、全国各地で開催されているマラソン大会、ウォーキング大会、スポーツイベント等においてサンプリングなどを行い、参加者にレーズンの効果を直接啓蒙する。
妊産婦向け、および一般消費者向けPR活動	通年	全国	昨年度に引き続き、妊産婦への積極的な啓蒙活動を行う。その一貫として、全国の産院でサンプリングおよび妊産婦・乳幼児向けのリーフレット「太陽の恵みを赤ちゃんに！」の配布を実施。また、カリフォルニア・レーズンの消費を拡大させる可能性のある機会をリサーチし、リーフレット作成や媒体を通じて積極的に啓蒙していく。



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。

読者アンケートにご協力頂ける方はこちらから



50年 2011年～1961年 日本でのカリフォルニア・

2011年：女性ベーカリーを対象とした製パンセミナー（3月）。Jリーグ公式戦カリフォルニア・レーズンde元気Day(5月)。第20回ベーカリー新製品コンテスト記念大会(3月～6月) & 入賞者研修旅行/アジア6ヶ国43名が参加(8月～9月)。JCA洋菓子講習会/富山会場(6月)。春の消費者プレゼントキャンペーン&「日本障害者スポーツ協会」への寄付。ジャパンパラリンピック大会&東京マラソン2011オフィシャルサポーター。

2010年：地域ベーカリーグループを対象とした製パンセミナー。春の消費者キャンペーン&「日本障害者スポーツ協会」への寄付(6月)。JCA洋菓子講習会/千葉会場(6月)。妊婦向けリーフレット「太陽の恵みを赤ちゃんに！」&レーズン小袋配布&地下鉄車内広告。協会HPクリスマス製品特集ページ&シュートレン、パネトーネリーフレットの提供。ジャパンパラリンピック大会&東京マラソン2010。

2009年：製パンセミナー「選んでナットク レーズンパンのある食卓」(4月、東京&大阪)。ウォーキング教室in石巻(5月)。横浜F・マリノスとの「食と運動」教育推進活動を開始、Jリーグ公式戦カリフォルニア・レーズンde元気Day(10月)。JCA洋菓子講習会/石川会場(11月)。映画「鴨川ホルモー」にレーズンを提供。消費者対象別リーフレット製作&配布。ジャパンパラリンピック大会&東京マラソン2009。

2008年：製パン&製菓子セミナー「夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品」(2月)。カリフォルニア・レーズンデー記念セミナー&トークショー(5月)。健康応援教室in松本(5月)。学校給食栄養士対象セミナー(6月、千葉、新潟、静岡)。第15回国際栄養士会議セミナー(9月)。メディアミックス(地下鉄、女性誌、全国紙)で啓蒙。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(11月～)。ジャパンパラリンピック大会&東京マラソン2008。

2007年：親子ランニング教室(5月)。第12回洋菓子新製品開発コンテスト(3月～6月)。カリフォルニア・レーズン2007健康応援ウォーク(6月)。ハロウィン製品(パン・菓子)アイデアセミナー(6月)。オール・キッズトライアスロン大会in昭和記念公園(9月)。「世界ウルルン滞在記〜ルネサンス〜」にてレーズン生産現場を紹介。クックパッドでのレシピコンテスト。ジャパンパラリンピック大会。キャッチコピー「選んでナットク」をスタート。



●春の消費者対象キャンペーンタイトル&参加企業数

第15回(2011年)：カリフォルニア・レーズンキャンペーン(70社)

第14回(2010年)：人にやさしい自然にやさしいキャンペーン(72社)

第13回(2009年)：カリフォルニア・レーズンキャンペーン(65社)

第12回(2008年)：アイ・ラブ・レーズンプレゼント(55社)

第11回(2007年)：I LOVE レーズンプレゼント(68社)

第10回(2006年)：ホットほっとプレゼント(63社)

第9回(2005年)：カラダに美味しいキャンペーン(65社)



敬称略・所属は受賞時 ◎は鉄人部門

●ベーカリーコンテスト歴代大賞受賞者

第20回(2011年)：三木康弘(神戸屋)、諸永裕士(ドンク)、野村聡(サンジェルマンドゥマゴ)

第19回(2010年)：宇野朋子(敷島製パン)、嶋志田遼平(ドンク)、山崎弘樹(アンデルセン)

第18回(2009年)：橋本美帆(敷島製パン)、山崎豊(サンジェルマン)、立木理恵子(ボンパドウル)

第17回(2008年)：八木橋洋悦(味の素ベーカリー)、山内靖史(室町ボンクール)、松本郁広(ボンパドウル)

第16回(2007年)：佐々木卓也(ボンパドウル)、長尾有佳(フジパン)

第15回(2006年)：佐藤大輔(神戸屋)、茶山寿人(ドンク)

第14回(2005年)：小畑絵美(レ・ブレドル)、渋谷健二(神戸屋)

第13回(2004年)：川村徹(ジョアンジャボン)、◎渡辺明生(神戸屋レス)

第12回(2003年)：佐藤哲哉(F・F・Sママン・ラトナー)

第11回(2002年)：渡辺裕之(岩田屋)、◎

第10回(2001年)：井上克

第9回(2000



敬称略・所属は受賞時

●菓子コンテスト歴代大賞受賞者

第12回(2007年)：坂下寛士(モンサンクレール)

第11回(2005年)：該当者なし



敬称略・所属は受賞時

●料理&デザートコンテスト歴代大賞受賞者

2006メニューアイデアコンテスト(2006年)：松林直久(大阪リバーサイドホテル)

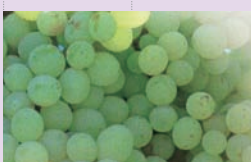
第5回(2004年)：畠中雅明(グランヴィア大阪)

第4回(2003年)：平塚孝(ロイヤルパークホテル)

第3回(2002年)：富田倉松(八戸ブラザ

第2回(2001年)：富田倉

第1回(2000



2011 2010 2009 2008 2007 2006 2005 2004 2003 2002 2001 2000



・レーズン啓蒙活動を彩って下さった人々と数々の出会い

- 1999年:** 女性製パン技術者による「レディースフォーラム」(2月、大阪、東京)。デザートテクニカルセミナー(3月)。菓子新製品開発セミナー(4月、大阪、東京)。食育シンポジウム～子どもに伝えよう食の知識と知恵～(6月)。和菓子テクニカルセミナー(7月)。シュトーレン&パネトネ技術セミナー(エルヴィン・ベッツ氏、シテファン・ロッセ氏/11月)。協会ホームページを開設。ウルトラマラソンなどのスポーツイベントに初協賛。
- 1998年:** 子どもの国・ファミリーデーキャン「アウトドアクッキングセミナー」(5月)。テーブルデザートテクニカルセミナー(横田秀夫氏/6月)。菓子テクニカルセミナー(6月&7月、東京、大阪、福岡)。消費者の健康志向に応えるためカリフォルニア・レーズンの成分分析を実施。春のキャンペーンに諸岡なみ子さんのTVCM。対日輸出3万トン突破。
- 1997年:** パワーブレイクファストセミナー(5月)。クッキングセミナー～栄養バランスを意識したヘルシーなライフスタイルを!～(5月、東京、京都)。カルシウムがいっぱいおやつ消費者対象コンテスト(6月)。和菓子テクニカルセミナー(7月、東京、大阪)。'97ベーキングセミナー(10月&11月、東京、名古屋、大阪、福岡、岡山、仙台、東京)。パワーランチボックスセミナー(11月)。
- 1996年:** バレンタイン料理教室(2月)。パンとデザートテクニカルセミナー～おいしさのない創造はない～(2月)。初の和菓子テクニカルセミナー～新しい素材としてのカリフォルニア・レーズン～(6月、東京、大阪)。ドイツ伝統のシュトーレンセミナー(10月)。カリフォルニア・レーズンワールドクリスマスイベント(11月)。
- 1995年:** カレーと日本人の食文化セミナー(4月)。アメリカアイスクリーム市場の現状と商品開発セミナー(4月、東京、大阪)。アメリカ食品小売業界セミナー(4月、東京、大阪)。マークで応募するプレゼントキャンペーン(4月~6月)。ベーキングセミナー～ヘルシーブレッドと季節感のある商品～(10月&11月、東京、大阪、名古屋、福岡、札幌、仙台)。消費者向け国際ナショナル・クリスマスクッキング・エキスチェンジイベント(11月)。
- 1994年:** フードジャーナリスト対象セミナー「パン作り・開発・トレンド」(6月)。第1回和菓子アイデアコンテストを実施(7月)。アメリカベーカリー専門家セミナー～急成長する「無脂肪・低脂肪製品」～(7月)。セミナー～アメリカ食品流通業界の動向とホールセラーの役割について～(11月、東京、大阪)。セミナー～子供の食生活と健康～(11月)。
- 1993年:** '93カリフォルニア・レーズン・ブレッドフェア(2月)。スナック&菓子レーズンクッキングコンテスト(2月)。'93レーズン製品菓子・スナックアイデアコンテスト(7月)。カリフォルニア・レーズンを使った東欧の製菓・製パン技術講習会(10月&11月、東京、名古屋、大阪、福岡、仙台)。新キャッチコピー「きちんと天然 ぎっしり鉄分」キックオフセミナー(10月)。学校給食、外食産業向けレシピ集を制作し配布。

- 1992年:** グレートアメリカンフードショー(4月)。運動・スポーツ栄養シンポジウム～美と健康は朝食が作る～(5月、東京、大阪)。第1回カリフォルニア・レーズン新製品開発コンテスト(7月)&フレズノ研修旅行(9月)。セミナー～注目のアメリカ産食材と新メニュー～(9月)。'92ジャパンフードサービスショー(11月)。駐日代表にラリー・ブラッグが就任。
- 1991年:** キャッチコピー「応援します、健康づくり。」平野レミさんとキャラクター契約。
- 1990年:** 消費者向け料理コンテスト実施。製パンメーカー各社およびリテールベーカリー各社のブレッドフェアを開催。
- 1985年:** 日本の食にヘルシー傾向が強まる。
- 1983年:** 日清製菓(株)「バターレーズン」(サンドの工程機械化に成功)。
- 1975年:** リッチパンの傾向が強まる。
- 1972年:** 日本から初めてミッションを米国に派遣。駐日代表に般若敏郎氏が就任。春の厳しい冷え込みによりレーズン収穫が壊滅的打撃を受ける。東ハト「オールレーズン」発売。
- 1971年:** ブルボン「レーズンサンド」発売。
- 1969年:** 女性月刊誌婦人倶楽部にレーズン広告を出稿。対日輸出2万トンを突破。
- 1967年:** 週刊少女フレンドに、レーズンの漫画広告を出稿。
- 1966年:** 週刊少女フレンド・週刊少年サンデーに、レーズンの漫画広告を出稿。
- 1965年:** パラエティブレッドとともにレーズンパンが普及。週刊少年サンデーにレーズンの漫画広告を出稿。
- 1963年:** 日本パン工業会設立。
- 1962年:** 協会本部と日本乾果物輸入協会のミーティングを日本で実施。日本パン科学会がレーズン・ブレッド製造法試験を実施。レーズン・ブレッド講習会を実施(日本パン科学会・内田迪夫氏/静岡、広島、大阪、京都)。
- 1961年:** 駐日事務所設立。「レーズンを使用したパンとケーキについての講習会」。
- 1960年:** 協会本部と米国小麦協会が協力して日本の需要拡大強化を確認。協会本部と米国小麦協会主催の講習会「レーズンを中心とした新しいアメリカのパン及びケーキの製法」。(Mr. William E. Doty/東京、京都、大阪)。
- 1949年:** カリフォルニア・レーズン協会、米国本部設立。
- 1918年:** カリフォルニア・レーズンの対日輸出開始。



ンペーン(74社)
 ムプレゼントキャンペーン(70社)
 由が楽しいプレゼント(66社)
 回(2000年): ナチュラルテイストプレゼント(61社)
 第3回(1999年): レジャーにいいね! プレゼント(54社)
 第2回(1998年): エンジョイグッズプレゼント(32社)
 第1回(1997年): アウトドアグッズプレゼント(14社)

屋レストラン)
 ーナ)、◎渡辺裕之(岩田屋)
 〇杉山大一(ダンケ)
 井上克哉(ドンク東京)、森元幸昌(青山アンデルセン)、◎仲松勲(ぐしけん)
 回(2000年): 仲松勲(ぐしけん)、藤原雅敏(ドンク京都)、◎佐藤敦(敷島製パン)
 第8回(1999年): 高江直樹(コンディトライ・グリユースゴット)、高杉良和(御影「高杉」)
 第7回(1998年): 杉沢良一(デイジイ)、近藤一幸(ボンパドル)
 第6回(1997年): 玉木潤(ドンク京都)、新井孝男(青山アンデルセン)
 第5回(1996年): 相沢正和(伊藤製パン)、飯塚良雄(永藤パン店)
 第4回(1995年): 住吉博生(ドンク京都)、伊覇良一(ぐしけん)
 第3回(1994年): 奥山哲朗(東急フーズ)、児嶋弘志(青山アンデルセン)
 第2回(1993年): 石川文敏(ヌマツベーカリー)、植田哲夫(オリエンタル酵母工業)
 第1回(1992年): 大場孝(アローム)、長谷川雅明(ピュラトス・ジャパン)

水野谷祐一(モンペリエ)
 学校)
 山敏信(京王プラザホテル)
 回(2000年): 岩元竜二(フラマリオン洋菓子店)
 第6回(1999年): 若林繁(ロイヤルホテル)
 第5回(1998年): 長谷部直生(ハセバパテスリーナオキ)
 第4回(1997年): 嶋根豊(サロン・ド・テ・スリジェ)
 第3回(1996年): 嶋根豊(サロン・ド・テ・スリジェ)
 第2回(1995年): 布留川裕之(洋菓子部門/レストランクレッセント)、村岡和則(和菓子部門/一炉庵)
 第1回(1994年): 高家昌昭(和菓子部門/塩芳軒)※第1回和菓子製品アイデア・コンテストとして実施

ラザホテル)
 田倉松(八戸プラザホテル)
 回(2000年): 萩原好司(レストラン「桜蘭」)

1999 1998 1997 1996 1995 1994 1993 1992 1991 1990 1989



高杉良和氏 レーズン&コンテストを語る



2007年ハロウィン製品アイデアセミナーにて

●高杉良和氏プロフィール:

ホテルで料理、大阪キャッスルホテル、モラ&モラ、ホテルシェラを経て、(株)本高砂屋に入社。現在は、(株)本高砂屋のブランド店「御影高杉」6店舗の統括シェフでもある。

1996年:「御影高杉」のシェフに就任。神戸市技能優秀者賞受賞。

1997年:テレビ東京「テレビチャンピオン〜全国クリスマスケーキ職人コンテスト」優勝

1998年:神戸市技能奨励賞受賞

2005年:兵庫県技能顕功賞受賞

2008年:「ひょうごの匠」認定

2009年:「現代の名工」受賞

2011年:黄綬褒章受章

●協会主催コンテスト入賞歴他

第1回洋菓子新製品開発コンテスト:審査員特別賞

第2回洋菓子新製品開発コンテスト:アイデア賞

和菓子アイデアコンテスト:佳作

特別開催洋菓子コンテスト:RAC特別奨励賞

第3回、5回、6回 洋菓子新製品開発コンテスト:佳作

第8回ベーカリー新製品開発コンテスト:大賞

この他協会主催の洋菓子セミナーの講師を複数回務める。

●**レーズン&コンテストとの出会い**／子供の頃、レーズンパンからレーズンだけを食べて怒られた記憶があります。それくらいレーズンが好きだったのです。コンテストとの出会いは、神戸のホテル時代。その時代、ホテルではコンテストへの参加は歓迎されていませんでした。業界誌でカリフォルニア・レーズン洋菓子コンテストの開催を知り、思い切って応募したのが始まりです。それから、レーズンコンテストのファイナリストに贈られるメダルが12個集まるまで、挑戦しました。第1回目はメダルがなかったですが。

●**コンテストで得たもの**／賞を頂いたこともうれしかったのですが、自分から世の中に何かを発信できるような実感を持つことができたのが大きな励みとなりました。レーズンをもっと美味しく味わうための前処理は、漬け込みの種類や方法など何百回と試作し、コンテストに挑戦することで、より真剣にレーズンと付き合うようになりました。

●**レーズン使いの先駆者として**／ホテルの製菓長時代、レーズン和菓子コンテストにも挑戦しました。レーズンが抹茶、餡に合うと感じ試作を繰り返し、蒸すという工程がレーズンの酸味、食感、風味、栄養を残すために、特に和菓子には最適な方法だと思いました。コンテストの結果は大賞には届きませんでしたが、審査員に「どこで和菓子製造を習ったの」と聞かれ、自分のしてきた事に確信を持ちました。レーズン使いの先駆者でありたいとの思いは変わらず持ち続けています。

●**パンへの挑戦**／菓子職人が作るパンへの挑戦は、菓子コンテスト副賞のフレスノ研修旅行でぶどう畑への道なりに見たニンニク畑や玉ねぎ畑のにおいを思い出し、ベーコンとレーズンと同時に活かすことでした。ゼロか100だと覚悟していましたが、大賞を受賞した時には思わずガッツポーズが！ **新たなジャンルに挑戦するためにはコンテストはフェアな舞台だと思います。**

●**多くの人々との出会い**／レーズンコンテストでの受賞は、その分野の第一線の方々との出会いを作ってくれました。そこで得た人々との繋がりを育み、情報交換が大きな財産になっています。この春の褒章もそのような多くの出会いのおかげです。

●**さらに自分をかきたてるもの**／副賞の視察旅行を通じて食材に対する感覚、食への思いなど調理人としての幅を広げることができました。挑戦したいことは、まだまだたくさんあり、今は通過点でしかないと考えています。自分へのいさめとして、盾やメダルは押入れの中です。

●**これからのみなさんに、また協会に**／ぜひ広大なぶどう畑で、レーズンのもととなるナチュラルシードレスを取りたてで食べてみてください。カリフォルニア・レーズンが自然で美味しい理由を実体験できます。レーズンの前処理などの質問を頂きますが、データも含め全てを教えています。いつも最後には、賞をとるためのやり方ではなく、自分の納得した方法で勝負されることを勧めています。協会には、このような素晴らしい機会を私達に与えてくれるコンテストを、今後も30回、50回と続けて頂きたいと強く希望します。(記者発表ゲストスピーチより)

高杉氏オリジナルレシピ5品を紹介した製パン講習会(2011年6月神戸)テキストをプレゼントします。お申し込みはアンケートで。

今年もクリスマスもカリフォルニア・レーズンで盛り上げましょう!

毎年ご好評のクリスマス製品リーフレット(シュトーレン&パネトーネ)の無料提供の受付中です。ぜひお早めのご手配をお願いします。

日本のクリスマスにもおなじみとなったドイツの伝統菓子「シュトーレン」とイタリアの「パネトーネ」の2種類です。お菓子の歴史や本場の味わい方、両製品に欠かせないカリフォルニア・レーズンの特長も説明。手のひらサイズで、穴を利用して商品ラッピングのアクセントとしてもご利用いただけます。お客様に「選んでナットク!」していただくためぜひ活用ください。

※ニュースレターアンケートでも受付けています。ぜひご利用ください。
【仕様】65mm×65mm、4ページ、4色刷り、1梱包あたり100部



(左)シュトーレン、(右)パネトーネ

シュトーレン(上)とパネトーネ(下)のレシピは協会HPで

お知らせ:前号3P表中で、ベーカリーコンテスト消費者推薦賞を受賞された矢野三枝子氏の表記に誤りがありました。訂正ならびにお詫びとさせていただきます。

★アンケートのお願い★

読者の皆様との相互コミュニケーションのため、アンケート用紙を同封しております。協会活動についてのご意見ご要望もお寄せください。記事に関連した資料の申し込みにもご利用ください。