

平成29年度熊本県農協青壮年部海外視察研修

JA たまな 横島支部 鎌田英伸

目的

農業・農村を巡る情勢は、農村部では人口減少及び高齢化により、農村の担い手不足は深刻を極め、耕作放棄地は年々拡大する等、農業の維持や集落機能そのものを維持することが困難な地域が増えている。

このような状況の中、EU 主要農業国であるスペインの農業情勢等を視察研修し、国際交流を通して得た知識・体験を JA 青壮年部組織の強化並びに自らの営農に役立てることを目的に実施する。

行先	スペイン（流通事情視察・農家訪問等）
主催	熊本県農協青壮年部協議会
期間	平成30年1月29日～2月4日
日程	1/29 福岡空港～バルセロナ 1/30 西洋野菜（カルソツツ）栽培農家視察 1/31 アネコープ大規模施設園芸実験農園（トマト）視察 テクノバ園芸資材会社視察 2/1 カハマール財団実験圃場生物農薬等視察 2/2 アタラサナス市場視察 円形闘技場見学 JETRO 訪問 2/3 マドリード市内流通事情視察 2/4 マドリード～福岡空港



スペイン行程

1月30日 西洋野菜「カルソツツ」栽培農家視察

LA MASIA CAN PORTELL カルソツツ栽培農家のフアン・アウグスティンさん、CAN CASTELLVI 農協組合長ホアン・カステルビさん。



バルセロナから30分ほどバスで移動した河川敷沿いにある畑で7000㎡=7反のカルソツツ、アンティチョーク、空豆、ニンニク、ジャガイモ、玉ネギ。他にも、山の方にも土地を使って農業を営んでいる。後、レストランも経営し。奥さんは直売所も開業している、この辺りではそれなりに大きい方だと言っておられました。

カルソツツ12月～3月冬季限定のカタルーニャ地方の地域野菜見た目は日本のネギに似ていますがタマネギです。調理するとネギの独特の臭みがなく甘い。また、1月の最終日曜日に「カルソツツ祭り」がある。

カルソツツは8月中旬に定植して。早いものでは12月からの収穫、旬は2～3月。年々消費者やレストランからのリクエストが「早く食べたい」と多いのでだんだん早めの収穫になってきている。

この辺りは1970年から工業地帯になり多くの工場が建った。それまではこの地域が一番の農業の盛んなところだった。道路もバンバンでき農業者もすくなくなった。カルソツツは畑の隅で栽培している人が多く、この農場では1000キロのカルソツツ苗を植え付けしている。大きい農家だと1万4000キロの苗を作付けしている農家もあり、1000キロの植え付けで7万塊の株ができる。1つの苗が増えてして5～10数本の束のカルソツツができる。



カルソツツの農場

それを25本1束にして販売、一束が市場で2€、そしてレストランに直接引き取っても

らうと2.5€、直売所ならば3€で販売ができる。



収穫が大変で、雇用はなし。一人で出来るくらいのぎりぎりの面積。この地区は1反の畑を小作で借りるのに1000€で貸し出される。ファンさんもこの土地は借りて作付けし、カルソツツを年間35万本の生産実績がある。

圃場にてカルソツツの直火焼きして食べさせていただきました。食べ方は黒焦げになったネギの外皮を素手ではぎ取り、その中の白い部分をソースに付けて下からかぶりつく食べる豪快なものです。しかしながらネギの臭みなど全然無く、甘みがあってそれは美味しかったです。昼食会場のレストランでもカルソツツをたくさんいただきました。皿の上にはカルソツツの黒焦げの皮の部分が皆山盛りでした。



レストランでのカルソツツを頂いてる様子

1月31日 FINCA EXPERIMENTAL OF ANECOOP

アネコープ大規模施設園芸試験

(アルメリア農協アネコープ職員随行マリーナさん)

JA たまな横島支部鎌田英伸



40年前にバレンシアで設立、アルメリアは25年前。そのほかにマラガ、セビーヤ、エストルマドゥラ、ナバラ。スペインでは1番大きな農業の組合。ヨーロッパでも2番目の規模の協同組合。

この研究農場は農協とアルメリア大学の共同の圃場で大学と農協の情報が透明なので何所よりも最新の研究試験栽培がなされ、1年から2年で農家の方に商品として提供している。

アルメリア大学の遺伝子DNA、新品種など抵抗力を持った作物を6ha(ヘクタール)アネコープが5つの連投ハウス、大学が19の連投ハウスで試験栽培、研究をしている。ハウスの形状もプレノ型ハウス、アルメリア式「ラスパイアマガード」ハウス、ゴシック型ハウスの建物が建ち並ぶ。



ピーマンの比較試験圃場ではウドンコ病の抵抗性が入った品種や新品種と、従来の品種と通路を挟んで左右に分けて比べやすくしけんさいばいされていた。どの作物も試験品種は試験ナンバーの名前の表記がほとんどである。ここで作りやすく希少価値の高い品種を選別して一般農家に栽培できるよう流通させる。

灌水は1カ所の施設でコンピューター(テクノバノブリアグリコラ)がソフトを開発しているのでそれを利用してオートマチックで自動灌水している。水の量、肥料の配合など1つのプレハブでモーターがいくつか設置してあり、アネコープと大学のハウスに送り出す用にしてある。



灌水施設は10万ユーロ(1300万円)の灌水機材。一般農家は銀行などから融資をしてもらいハウスを建てる。農家の灌水システムは簡単で値段が安いものを使用しているところが多い。

(トマトを研究しているハウス)



ココヤシファイバー、ハイワイヤー誘引の施設。大玉トマト、2年前からペラタイプのトマト、チェリートマト30種類の試験比較をされている。

入ってすぐにチェリーアマリージョ(黄色いミニトマト)昨年からの試験栽培しているもの。続いてグリーンネック緑がヘタ付近に完熟してもこの品種、ボンビージャトマト(電球型、ひょうたん型)、ペラタイプトマト、バレンシアタイプトマト、ピントントマト、クマトマトは緑でも中が赤く熟れるトマト、ゼブラトマトいろいろな変わった種類のトマトが栽培され。アルメリアの農家に栽培してもらうまでの試験と、ここに有るトマトはヨーロッパ中の農業フェアに出展して生産者、消費者に食べていただきファンになってもらうのにも1つの活動です。

ヨーロッパの人は緑のトマトも食べ慣れているのでサラダ、加工用と大玉、ミニトマトとヨーロッパ全土に輸出している。アルメリアは一般的にトマトの植え付けは9月にして短い人だと3月(3月に終わる人はその後にメロンの植え付け)普通は5~6月まで収穫して7~8月は土壌消毒(太陽熱消毒)をされる。1haあたりの作業人数は2人ぐらいで。ほとんどが家族での経営、平均1ha~1.5haの施設ハウスで耕作されている。

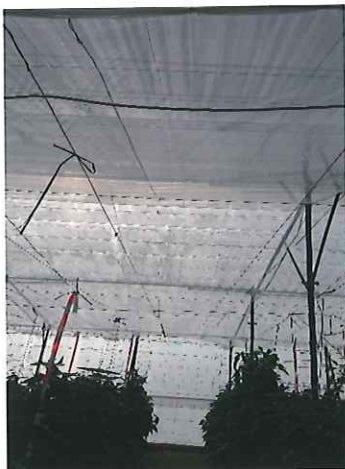
ドーム型、硬室ハウスよりもこの辺りではアルメリア式ハウスラスパイアマガードのハウスを農家の人は建てる。



ラスパイアマガードのハウス



この地方はスペインのアルメリア・ハウスの海と呼ばれる。



ラスパイアマガードのハウス



アルメリアは1960年までは貧しい州だった。農作物はブドウくらいしかなかった。ブドウ畑のストラクチャーを利用してトマト、ピーマンを作る。ところがアルメリアはカブ・ケープの岬になっていて風が吹く。その時パラールというブドウ畑の骨組みにビニールをかける人がいて、そうすれば生産量も上がり収穫も多く、病害虫も少ないことに気がついた。それが発展したのがアルメリアモデルとされています。アルメリアの土地はあまり肥沃ではなく農地に適してない灌水方法もドロップ式の灌水が出来ようになったので施設の栽培ができる。また今ではハウスを建てる時に30センチの客土をほとんどの施設はしてある。アルメリアでは75~80%が輸出向けで栽培しておりヨーロッパ全土、ロシア、中東、アフリカ、アジアなどがあげられる。

国土は日本の1.3倍年間を通じて温暖で乾燥した地中海性気候であり、スペイン南部はオリーブ、ブドウ、野菜、米等の生産が盛ん。スペイン全土になると各地域であらゆる作物を生産している。



パパイヤ



パパイヤ、マンゴーの試験ハウス。パパイヤは試験が最近始まったプロジェクト。70種類の試験栽培で周りには20haの植え付けが始まっている。サボテンの実スペイン人はよく食べるけど、それよりも甘い人気。スターフルーツ、ドラゴンフルーツとも輸出を考えての試験がされていた。

マンゴーはグラナダ方面では多く作付けされている作物。ここでは6種類の試験栽培。木に熟成させるタイプと4~5日置いて追熟させるタイプ。マンゴーはもっと先の収穫なので、まだ食べられない。

農協と大学の研究機関が密接に意見、情報のやりとりが見え。常に新しい品種の作物が生まれていると感じた。アルメリア農協は多くの情報、技術、新品種、新しい作物を農家に提供している。

1月31日 FUNDACION TECNOVA テクノバ園芸資材会社視察



テクノバ = 多くの会社が集まり開発、マッチングをする会社
商業、商談担当のヘススさんエンドロヒア、人間工学の専門家。この方に対応していただきました。

このテクノバは多くの企業が組織に関わって、その中から代表を選んでいる法人の会社。アンダルシア州政府も組織のパートナーとなっている。いろいろなプロジェクトを企業にオファーして、公共からの支援も有るが、そこには完全に頼らなくても、依存しなくても十分にやっていけるだけの研究と研究結果がオファーできる利益を持っている。日本のサカタも組織に入っている。

アルメリアは1960年までは貧しい州だった。農作物はブドウくらいしかなかった。ブドウ畑のストラクチャーを利用してトマト、ピーマンを作る。ところがアルメリアはカブ・ケープの岬になっていて風が吹く。その時パラールというブドウ畑の骨組みにビニールをかける人がいて、そうすれば生産量も上がり収穫も多く、病害虫も少ないことに気がついた。それが発展したのがアルメリアモデルとされています。ファミリータイプの農家が多く1件あたりのハウスの栽培面積は1~1.5haの規模。アルメリアの土地はあまり肥沃ではなく農地に適してない灌水方法もドロップ式の灌水が出来るようになったので施設の栽培ができる。また今ではハウスを建てる時に30センチの客土をほとんどの施設はしてある。アルメリアでは75~80%が輸出向けで栽培してありヨーロッパ全土、ロシア、中東、アフリカ、アジアなどがあげられる。

アルメリアの50%が農業に依存し、70%の人が農業関連にかかわっている。31000ha以上のビニールハウスで、ヨーロッパのサラダボウルとも呼ばれている。90年代の後半2000年にかけてオランダ、イタリア、イギリスにグリーンハウスのブームが来る。

オランダ、イギリスの資材会社、農産物が競争になりアルメリアの物を多く売るために作物の良質化、メホランド、ベターにと開発していかなければならない。それがテクノバの生まれた理由。

アルメリアの14の会社皆が協力、集中して開発していかなければならないと、発展していった。今では120社の多くの全世界からの企業が組織に参加している。

第一産業の農業の栽培技術、ビニールなどの資材、建物の開発。種子、苗それに関する技術。農薬、肥料灌水機材、温度などの環境機械。作物の取り扱い技術から製品開発などの研究。90%が参加している会社は海外展開をしているので、最初は作物を育てるだけだった物が、今では種から市場に届くまでアフターケアまで研究しなければならなくなった。

フィンカという実験農場が有り12のハウス群と後6つのハウスが建つ予定はグーグルマップでも出てこないようにシークレットゾーンになっている。



ここは独自のプロジェクト、いろんな企業から頼まれたプロジェクトなどを実験している。アルメリアの農業はコストの面を気にするので電気とか経費を掛けずに収益を上げる方法を考えて提供する。





アルメリアは冬の燃料費にお金を掛けなくて良いのでハウスの高さについてやす事ができる。ただ春から夏、昼の暑さが問題。7～8月は農閑期になる。

ハウスの値段は、ゴシック型・ドーム型で1㎡=35€。スペインアルメリア式ラスパイアマガードのハウスで1㎡=13€。

ラスパ（窓が開いたとき魚の骨みたいに見える）・イ・アマガード（おちていく）という意味4～4.5メートルの高さ二重フィルムフィルムの内と外にバンセン、金網で風に飛ばされないようにする。フィルム交換は3～4年、専用の業者が張り替える。

ここは水を溜めるリザーバー塩分を浄化した水を溜めコミダと言うコミュニティから来る水と脱塩所から来る置き場、大きな水槽が有る。雨水を利用するのが法律で定められている。



多くの企業が資材や作物、栽培技術を1つの場所、1つの活動として研究・実験・試験ができるのは利用者や顧客に的確なオファーができる物と感心しました。

日本の種苗会社タキイの名前も有りました。

2月1日 カハマーレ財団実験農場視察

カハマーレ財団実験農場の案内はホワン・ホセ・マガンさん



カハマーレ財団実験農場はカハマーレという銀行に所属している。多くの訪問者がどうして銀行がこの様な農業の試験農場の法人に投資しているのか?と聞かれます。と言うのは、カハマーレは融資のコンパライティブ共同体に入って農協にも融資をしている。'70年までは農業にどこも投資をしていなかったが。その時の頭取が、売り上げを農業関係に投資するのを決めた。当時アルメリアには実験農場は無く 3000ha しかビニールハウスはなかった。もっと開発・増設してもらうためには、もっと情報とか技術が必要だった事もあり。相互関係で農家が儲かれば銀行も融資や入金が増えるという所に注目した。その後の発展は早かった。

1975年にこの実験農場が始まって、1985年には1万 ha のビニールハウスに、2000年には2万2000ha が増える。その後はピークが来て横ばいになる。その辺りになると建物の建築ラッシュなど新しい住宅を建てる人たちに投資が移って行ったという事もあったが。2008年から経済危機、バブル崩壊があって逆に建築に行っていた投資が農業に戻ってきた。今現在アルメリアには3万 ha のビニールハウスが建ち並ぶこの実験農場が発展するのは、カハマーレ銀行の企業イメージとしても成り立つ。

カハマーレ銀行は小さい銀行が統合してできた銀行。昔は'60年代は銀行がいっぱいあった。

カハマーレやカハマーレマラガ、マヤドリッド、バレンシアと実験農場ができる。この実験農場はハウスを中心に研究をしている。





2003年マイクロアルが、英語でマイクロアレージュとして化粧品会社が目に見えないほどのマイクロアルジェの研究、環境問題の研究をマイクロアルジェは排水に利用できないかと思ひ、浄水処理バイオマスとしてヨーロッパプロジェクトとして研究している。

生物農薬



アグリバイオを試用



生物農薬の設置



施設内の資料

ハウスの環境測定機の1つ

アルメリアのIPMの取り組み

近年IPMが急速に普及しており、5年前のIPMの普及率は10~20%程度でしたが、現在は60~70%までに増えている。この背景にはイギリス、ドイツなどのマーケットが低農薬

の野菜を指定していることや害虫の抵抗性の獲得により化学農薬が効きにくくなってきていること、EUの化学物質の規制強化により、化学農薬による防除が難しくなっていることが挙げられる。このことから天敵昆虫を主とするIPMが一気に普及した理由と考えられる。

EUのイギリス、オランダ、北欧における天敵利用の普及に加えて、スペインのアルメリアにおける施設園芸栽培の天敵利用の急速な進展が注目される。アルメリアではここ2年間で天敵利用面積が10倍近くに広がり、施設面積の約50%でスワルスキーカブリダニ、ヒメハナカメムシなどの天敵が利用されている。一方、天敵利用の普及にともない、コナカイガラ、カスミカメムシ、ゴミムシダマシなどの害虫が顕在化した。

このようにアルメリアの生産者の意識も大きく変わり、今後もIPMがさらに重要になり、これによってオランダなどの施設野菜の産地にとって、アルメリアが面積と量だけで無く商品価値の面でも脅威な存在になっていることが分かった。



トマトハウスの中にて。

いつも市場の要請はテクノロジーとしても簡単で安い物であり燃料のかからないもの、なかなか達成できないがなんとか達成に近づけること。それがカハマール財団実験農場。アルメリア地方の一般的な土耕栽培では、マレナード = 「砂をかけた」という意味。のマルチが驚きました。19世紀からある技術で10~15センチくらいの小石・砂利の層を土壌の上に敷いて蒸発を防ぐ効果と除草、保温もマルチよりもあるらしく。灌水しても水分は上の方、塩分は下の方。冬は温度を保つ、夏は熱をこもらせない保湿効果もある。アルメリアの80%は砂利用式の栽培方法をとっている。

1つ問題があるとするとアレナード様式は、メンテナンスの問題がある。夏の農閑期に、スコップで小石・砂をどけて作物の根の来るところに堆肥を施し、また戻す。大変な労働力で家族経営の面積が大きいところは、なかなか全面積を毎年のように行うことができずに収量が落ちていた所もあったが。今では砂(アレナード)を退けなくても堆肥を入れられる機械がある(専用の機械を持った業者が行う)。またトマトの皮が日焼けしないように白の塗料をビニール天井に塗ってあり二重天井は隙間があり通風もよくしてある。

この地域の一番の問題は日中の温度の高いところにあると感じた。

アルメリアのこの地域で、1つの連棟での一番大きな面積の農家はラスパイアマガードのハウスで8haの大変広い農場がある。

2月2日 アラタナス中央市場視察

マラガっ子の胃袋と言われています。マラガにある市場。スペイン語では「メルガード」。町中のラオス通りから徒歩で5分の場所にあり、市の中に多くの販売店が出ている。中には100以上の店舗が「野菜、果物」「魚介類」「肉」の3つのコーナーに分かれている。



入り口に大きなステンドグラスの飾りがしてある。



野菜・果物ブース

イチゴはウエルバやセビリアの西側の方から。グリーンアスパラは内陸の野菜として典型的な季節の野菜として。トマト、パイヤ、ポッキーナ、アーティチョーク、ウイキョウ、茄子、アーモンド 250g で 4.5€、オリーブ、タロイモ、ふじりんごなども。多数。



地中海で獲れた魚介類

メルルーサ小骨が多いがスープのダシに使われる。ポッキーナ、マラゲーニャ、ツブ貝、鰯、マグロ。マグロは日本にも輸出している。



肉のブースは牛、豚、鶏、羊など肉の一塊でも売るし、チーズ、ウインナー、コロッケみたいな惣菜からお菓子。バーが併設してある加工食品の売り場もある。生ハムも段々の値があるが高いほどイベリコ原種により近いもの、ドングリを食べて大きくなった豚ほど高い値がつきます。スペインにはメリエンダという言葉があります。軽食、おやつ of スペイン語。一日5回の食事がある、とまで言われています。とくにお昼はシエスタと呼ばれるお昼寝タイム付きの comida があり、沢山のお昼を食べます。

アタラサナス市場は1874年フアキン・ルコバが2年かけて市場を作る。元は1350年にモハメド5世の時代に造船所があってその場所がアタラサナス。20世紀には国の指定建築物になっている、2008年ステンドグラスを綺麗に修復したので描かれている船、マラガの旗が美しい。

ナスリチョ・市場の正門。鍵型の入り口ここはモハメド5世の時代のもの。

2月2日 JAETRO 訪問スペイン経済・農業事情についての講義

ジェットロ・マドリッド事務所 加藤マドリッド事務所所長・伊藤調査員・内川総務

スペインはヨーロッパのイベリア半島に位置する国。国土面積は日本の1.3倍。中央の大部分がメセタと呼ばれる高原台地でピレネー山脈が横たわり南になると地中海の温暖な気候。17の自治州で構成され、多彩な地理や文化を持っている。人口4700万人。首都マドリッド（マドリッドの人口315万人）には王宮の他、ヨーロッパの巨匠たちの作品を収めるプラド美術館などある。通貨はEUのユーロ。1976年に民主化。議会君主制の政体。2018年で日本との外交関係樹立150周年を記念して催し物が予定されている。時差が8時間あり、飛行機で13時間の距離。外国の旅行者も多く年間7560万人観光収入は603億ドルで米国に次ぐ第2位に及ぶ。観光が有名だが工業も盛んで大きな工場地帯もあり自動車の生産台数2016年は289万台、日本の日産が工場を持っている。バブル崩壊・債務危機後、構造改革を経て内需主導の堅調に回復。直近ではユーロ圏を牽引する伸び率。

北部は比較的飴が多く、夏は涼しく冬は温暖な海洋性気候であり、麦類、畜産物の生産が多い。中部は昼夜の気温差が大きく、夏は暑く冬は寒い大陸性気候、麦類、ブドウ、畜産物が多い。東部及び南部は年間を通じて温暖で乾燥した地中海性気候。東部では柑橘、米、南部ではオリーブ、ブドウ、野菜、米等の生産が盛ん。EU最大の漁業国漁業生産量は113万トン。地中海沿岸のクロマグロの畜養が盛んで2900トンのクロマグロが日本へ輸出されているのは周知のとおり。ほかに日本にスペインから来ているものは医薬品、豚肉、自動車部品が上位3品目オリーブ油、ファストファッション、LNGなど。日本からスペインへの日本の農産物があるか。野菜の種が（播種用）、日本酒、ホタテ、調整食料品、醤油など。九州の福岡の方からシソ、大葉、わさび、ミョウガがスペインに来ている。最近イベントがあると和牛の肉を出品されるようで高級感に大変好まれるみたいです。日本農産物も2019年には輸出額1兆円を目指すので、ジェットロとしても外国向けに支援を行っておられました。

スペインもお米を食べる習慣があります。なので、沢山作ってあります。長粒米、日本の米。スペインでもよく食べるのは日本のお米よりももっとまん丸して味がしみこみやすいお米だそうです。スペインではパエリアが大変美味しかったので納得です。



スペインのスーパーで安いお米は100円/kg、パエリアに使うお米は400円/kg、日本のお米なら750円/kgで買って欲しいがパエリアには粘りは必要ない。

スペインでの日本企業、M&Aをつうじた市場開拓や生産・輸出拠点への再投資がきっかけになる。製造業、非製造業において。

2月2日 PLAZA DE TOROS LA MALAGUETA プラザレトロ・マラゲタ
円形闘技場見学

アンダルシア・マラガにある円形の闘牛場で1876年に建設された。丘の上にあるヒブラルファロ城からの眺めは、闘牛場の内部や全景を見ることができる。背景には近代的な高層ビルが建ち並びその対比が面白い。この闘牛場の近くが画家ピカソの生まれた町で中世の建物なども残されている。

スペインの文化財にも指定されているマラゲタ闘牛場。いつも開催されているわけでもなく、実際に闘牛の催しを観たい場合は4月から9月が開催時期となる。有料になるがその時期以外の闘牛場は小さな博物館も併設してあるのでそこを見学できる様になっていた。

1876年に落成式が行われ、「ネオ・ムデハル様式の円形闘技場」残酷だと言う理由で廃れつつあるようだが。スペイン人には、闘牛はフラメンコと同じくらい身近にあり。子供たちの将来の夢は「闘牛士」は大変人気があるそうです。スペイン北部のナバラ州で行われる牛追い祭りの別名で知られるサン・ミシェル祭りは有名。



プラザレトロ・マラゲタ



まとめ

今回このように EU の中でもイタリアとスペイン。EU における野菜生産大国に研修に参加して。オランダの気候にともなう環境をテクノロジーで補うやり方の他に。このスペイン、アルメリアでのコストをかけずに 70~80% が輸出に耐えうる品質と食味を考えてハウスの構造や品種の選定がなされていたし。広大な面積のハウス。視界一面の「アルメリアのハウスの海」は圧巻でした。今回 3 つの試験所に視察に行きましたが。日本に言い換えれば、ひとつは農協が運営する研究所。熊本経済連の「ネクストくまもと」に大学の研究も参加した試験所。ひとつはいろいろな業者が参加して運営する試験所、それも沢山の 100 を超える企業が集まり技術のマッチングと試験を行い。商品開発、から輸送アフターまで考える研究を行っている。最後のひとつは銀行が出資する研究所。開発、情報、技術で農家の収入が上がり、規模拡大に伴う投資で銀行も融資、入金が増える相互関係が見えた。

カルソツツ栽培農家ではスペインのバルセロナ地方の一般農家の視察で、地域住民のみならず多くの方に愛されている野菜なのだと、レストランでスペイン各地からのお客さんで思いました。癖のない甘いネギを豪快に食べるのは、皆が夢中に次々と食べる様子を見て。

地場産の野菜でも料理方や祭りで特産にしたこの地方の人たちのアイデアは素晴らしかったです。

JAETRO でのスペインの経済・農業事情でのスペインの多彩な地理気候は本当に何でも作付けできる国であると知ることができ工業も芸術文化も発達した、日本にもまだ連携や関係が強くなれる国なのだと思います。

最後に、この研修で大変貴重な体験をさせていただきました。これからも研修で培ったように視野を広げ、これから先の営農に役立てればと思いますし、周りの人にも伝えていければと思います。

最後に今回の研修を企画・立案に携わっていただいた方々、ともに研修に参加された皆さん本当にありがとうございました。勉強になりました。

