

IV. 資料

添付資料は、本研究の課題「フグ処理者の認定方式の標準化に関する研究」に関わって、フグビジネス業界（フグ養殖業界、産地仲卸業界及び市場外流通業者）から、研究プロジェクトの要請に応諾して提供された、現行の「フグ処理者資格」をめぐる業界所見、を収録したものである。

- (1) 「ふぐ処理士免許統一について」、全国海水養魚協会、とらふぐ養殖部会代表
- (2) 「日本のフグの取り扱い制度についての意見書」、国際ふぐ協会代表
- (3) 「ふぐ免許全国統一についてアンケート調査のお願い」、下関唐戸魚市場仲卸協同組合
- (4) 上記アンケート結果の一覧表
- (5) 上記アンケート回収事例の4件
- (6) ふぐ処理師免許制度改正への要望書（本研究プロジェクト宛）、下関唐戸魚市場仲卸協同組合
- (7) 「フグの調理師免許」に関する「要望書」①、山口県漁業協同組合越ヶ浜支店・運営委員長
- (8) 「フグの調理師免許」に関する「要望書」②、山口県漁業協同組合越ヶ浜支店・運営委員長
- (9) 「フグ食の安全法制整備を急げ」、2018年5月28日付『日本経済新聞』「私見卓見」古川澄明寄稿。

(1) 「ふぐ処理士免許統一について」、全国海水養魚協会、とらふぐ養殖部会代表

ふぐ処理士免許統一について

全国海水養魚協会 とらふぐ養殖部会 XXXXXXXXXX
とらふぐ部会は平成 19 年度に設立

当初、中国産とらふぐと国産とらふぐとの差別化を図る為

その後、ふぐの P R や消費拡大を目的に追加

P R 活動をするための予算獲得の為に、とらふぐの稚魚 1 尾に対し 1 円を集めて事業

これまでの事業は、築地市場祭でのふぐ振舞いの原料を提供、養殖現場の DVD 作成、唐戸市場が発行する東京での身欠きふぐ解禁のためのマンガを協賛、11 月 29 日をいいフグの日として記念日協会に登録、いいふぐの唄を作成、とらふぐ大使の任命、全ふぐ連とポスターの作成等

年間 5 回の情報交換会議

ふぐ養殖業界は養殖業界の中で価格の乱高下が特に激しい

バブルがはじけるまでは、作れば高値で売れる養殖魚
全国生産量が増え暴落、追い打ちを掛けるように中国産とらふぐの輸入増

全国的に生産者が淘汰され続け、現在でも景気の低迷や中国産とらふぐの輸入に苦しめられている。

自助努力で全国的に生産量を減量し、ようやく高値で流通すると思われる生産量までにした。しかし、一番消費量の多い 1 2 月になってもフグの売れ行きが悪く、原因を調べた結果、中国産とらふぐが国産よりもキロ単価 5 0 0 円安で売られていた。国産の値を下げると、下げた分だけ中国産も下げる。
2 月には原価割れの状態に

ブリ、タイ養殖では生産量を減らせると、その分価格は上昇するが、フグの場合は努力しても全く報われない業界である

可能であれば中国産とらふぐの輸入を止めてもらいたい

しかし、輸入の制限や関税アップは、今の日本では無理である

はやり自助努力でフグのPRで消費拡大を目指すしかない

需要を増やすには、関西主流の流通から関東での消費拡大、冬商材から年間商材、輸出拡大、中国国内でのフグ食増大、大手ファミリーレストランでのフグの使用、量販店でのフグの使用、若い世代のフグ食文化の継承

等々、色んな事が考えられるが、何れにいてもフグ免許が関係して妨げになっている

料理学校でフグ免許をとれたとしても、地元に戻ると使えない経験があるから、免許がとれない県もある

もっと、ふぐを流通させたいが免許制度が妨げで、生産から消費までの目詰まりの原因となっている

早急にフグ免許の統一を図って欲しい

ガイドラインとかではなく法整備をすることで、世界的にも認められると考えます。

宜しくお願いします。

とらふぐは他の養殖魚と比べて使える薬品が少ない。

ハマチ、タイで使える薬をフグにも使えるようにして欲しい
海外では使っている薬品を日本でも使えるように

日本では使う事が出来ない薬品を使っている魚の輸入禁止

輸入魚の検疫強化

外食産業での国産、中国産等の表示義務

トラフグとその他のフグの表示を分ける表示義務

消費者がとらふぐ以外のフグを食べて、フグってこんなものか と勘違いされ消費離れ

日本のフグの取り扱い制度についての意見書

国際ふぐ協会 代表

代表取締役

前略

いつもお世話になっております

この度は日本のフグの取り扱い制度について、下記の通り意見致します

フグ免許の統一よりも現実的なフグ業界の要望に近いと思います ご参考になれば幸いです
ご不明な点はお問い合わせください どうぞよろしくお願い致します

敬具

- - - 記 - - -

日本でフグを加工調理および販売する場合は都道府県毎にルールが異なります

丸フグを仕入れて徐毒を行い加工調理して販売する場合

→都道府県ごとの試験や講習会を受講し、合格者したものが各店舗に必要

→法人の場合は認可を受けるため施設登録や魚介類販売免許などが必要

講習会だけで資格をもらえるなど各県バラバラなのは古川先生もご存じの通りです

除毒済みの身欠きを仕入れて加工調理する場合

→大阪以外の西日本では届け出なしでOK (一般魚と同じ扱い)

→関東では店舗毎に届け出や講習会を受講しなくてはならない

→千葉県では丸フグと同じ扱いでフグ免許者が各店に必要

加工済みパック製品を仕入れてスーパーで販売する場合

→大阪以外の西日本や東京都では届け出なしでOK

→埼玉・神奈川では店舗毎に届け出をしなくてはならない

→千葉県では流通経路、メーカー免許、表示ラベルなどの詳細情報の提出が必要

(各地、内容変更の際には再提出しなければならないため、毎年申請しなければならない)

という前提にて、

問題点① 現状関東では毎年申請を行う必要があり、千葉県の申請には最も時間がかかるため、
量販店・生協などでは手間をかけてまで新たにフグを取り扱おうとしない

問題点② 平成22年9月10日に消費者庁が「フグ加工品等の表示について」

を通達したにもかかわらず都道府県独自の表示ルールを取り決めているため、
複雑になっている

東京都は刺身でもLO Tの表示はNG、身欠きについてはパックに「有毒部位除去済」の表記必要

神奈川県は身欠きについてパックに「神奈川県条例に基づくふぐの処理済」の表記必要

京都府は刺身にも処理日の表示が必要

消費者庁は身欠き以外に生食以外のふくちりについても

処理日を表示するように指導している

従って、全国チェーン向けにはLO T、加工年月日、処理日、消費期限をパックに
表示する場合もあり、見た目にもかなり複雑になっている

流通は常に自由に流れるべきだが、フグの場合は2次販売が出来ない場合が多い

例) ふく太郎で加工した冷凍ふく刺身を販売する場合

→【販売先】広島荷受け→大阪店舗には(LOT表示のままでは)販売できない

→【販売先】大阪荷受け→京都店舗には(加工年月日の表示のままでは)販売できない

→【販売先】東京荷受け→千葉県店舗には(流通経路などを未提出であれば)販売できない

尚、東京都の商社がフグ加工品の帳合のみ行う場合でもフグ加工製品取扱届の申請が必要

例) ふく太郎で加工したふく身欠きを販売する場合

→【販売先】東京荷受け→神奈川店舗には(神奈川の表示と脳みそ付きは)販売できない

問題点③ 処理日を表記する場合

2種類のフグを詰め合わせることがある

例えば、ふぐちり(トラフグ+マフグ)

上記の表示がさらに複雑になる

問題点④ 生鮮品と加工品の識別も都道府県によって異なる

京都府ではフグ唐揚げ用に粉を付けても

生のまま販売するものには処理日が必要

問題点⑤ 有毒部の認識が都道府県で異なる

神奈川県などは脳みそを毒部としている

今まで流通していた身欠き加工ではNGとなってしまう

希望① 全国で統一されたフグ取り扱いルールを設定してほしい

希望② 身欠きされたフグ加工品の取扱いは一般魚と同じにしてほしい

もちろん各都道府県独自の表示を廃止してほしい

希望③ フグ加工品の表示について

フグの加工品に加工年月日を廃止してほしい

フグ中毒という観点から他社より身欠きを購入して刺身にした加工年月日を

表示してもトレースとしての意味がない

従ってパックには処理業者の表示と処理日またはLOTの表示を行うべき

フグを徐毒した業者は必ず処理業者、処理日またはLOTをパックに表示する

突然、量販などでフグ加工品を購入した消費者から処理業者へ問い合わせが来ることを回避するため
全国で統一した処理業者NOを付けて管理してほしい

身欠き購入後に製品加工する場合は処理業者NOと処理日またはLOTを引き継いで表示する

処理日だけでなくLOTで表示する理由は購入率や破棄率に大きく影響するため必須にすべき

消費者庁の通達を参考に、「Lot番号を表示する際には、消費期限又は賞味期限に頼らなくても

ロットが特定でき、かつ、加工年月日(この場合は処理日)表示よりもロット単位が粗くなら

ないようにすることとし、容易に判読可能な番号等を表示する」

フグ中毒が起きた場合は処理業者、処理日や処理業者NOとなどから回収を行う

希望④ 脳みそは取り除くのもそのままでも良いが至急統一してほしい

但し脳みそをNGとするなら冷凍身欠きが台無しになるので、1年の移行期間を設けてほしい

以上

(3)「ふぐ免許全国統一についてアンケート調査のお願い」、下関唐戸魚市場仲卸協同組合

平成 29年 5月 15日

組合員各位

下関唐戸魚市場仲卸協同組合

理事長

ふぐ免許全国統一についてアンケート調査のお願い

平素は当組合活動にご協力いただきまして誠にありがとうございます。

さて、議事録でもお知らせしておりましたように、ふぐ免許の全国統一に向け、このたび「フグ処理者の認定手法の標準化に関する研究」として厚生労働省の研究費補助金が採択されましたので、下関ふぐ連盟主導により大学教授、行政機関、研究機関と連携し一年間かけて研究をおこなう運びとなりました。

現在、ふぐ調理師・ふぐ処理師などのふぐに関する免許は各都道府県知事によって交付され、その内容については都道府県ごとに様々であり、免許取得の難易度についても相当なレベル差が生じております。そのため、我々仲卸のふぐの流通を阻害している状況があり、以前よりこの問題についてはふぐ中毒が起こるたびに幾多の警鐘が鳴らされておりましたが、未だ有効な方策がとられておりません。ふぐを安心・安全に消費者に味わってもらい、販路を拡大するためにも免許の全国共通化は必要不可欠と考えておりますが、流通の現場におかれましてはそのためのメリット・デメリットもあるかと存じます。

つきましては、アンケート調査をおこない意見・要望を提出することになりましたのでご協力下さいますようお願い申し上げます。

別紙にご記入のうえ 5月25日までに 組合事務所までFAXをお願いいたします。

(4)上記アンケート結果の一覧表

フグ免許全国統一へのアンケート

対象：下関唐戸魚市場フグ仲卸業者

2017年5月末回収

作成：2017年5月30日

	現行の都道府県別 交付免許制度		免許統一への賛否			現行免許制度のメリット・デメリット		免許統一によるメリット・デメリット	
	メリット	デメリット	賛成	反対	どちらでもよい	メリット	デメリット	メリット	デメリット
1	A	0	0	0	1	無記	無記		
2	B	0	1	1	0	なし	免許難易度の低さ→事故	全国有効→量販店販路拡大	
3	C	0	1	1	0	無記	条例の相違→海外輸出障害	海外安心安全アピール可	下関フグ処理技術優位性の低下
4	D	0	0	0	1	なし	現行免許→ペーパードライバーあり	無記	無記
5	E	0	1	1	0	無記	条例の相違→国内流通の阻害	国際信用度・安心安全担保	生産者の6次産業化進展
6	F	0	0	0	1	無記	無記	無記	無記
7	G	0	1	0	0	無記	講習免許自治体→安全性不安	国内外営業容易化、資格高水準化	生産者有資格化→仲卸存在意義の低下
8	H	1	1	1	0	難関免許試験の都道府県→高価値	要実務経験の都道府県→取得難関	免許信頼性増→販売増	新規参入→競争激化
9	I	0	0	1	0	無記	都道府県試験内容の相違	?	?
10	J	0	1	1	0	無記	免許の相違→出展等で障害	無記	無記
11	K	0	0	1	0	無記	免許の相違→試食・催事の障害	海外輸出可、量販店全国販路拡大	無記
12	L	0	0	1	0	無記	無記	無記	ハードル低下→他業種参入→価格下落
13	M	0	1	1	0	無記	免許の相違→販売障害	無記	免許難易度の低下→所持者増→下関沈下
14	N	0	1	1	0	なし	免許の相違→販路障害	有資格者の流動化可能	なし
15	O								
16	P								
17	Q								
18	R								
19	S								
20	T								
21	U								
22	V								
23	W								
24	X								
25	Y								
26	Z								
		1	8	10	0	4			

備考 (1)本エクセル一覧表の基礎データを取るアンケート調査は「下関唐戸魚市場仲卸協同組合」によって組合員23業者(A~X)に対して行われ、組合員14業者からアンケート・データが回収された。残る9業者は無回答であった。なお、Aは回答者不明。本エクセル一覧表は古川澄明(岡山商科大学・経営学部教授)によって作成された。
 (2)知的財産権:無断複写・転載等を禁ずる。著作権は、下関唐戸魚市場仲卸協同組合(〒750-0005 山口県下関市唐戸町5番50号、電話番号/FAX番号083-233-0186 / 083-233-0272)に帰属する。

(5)上記アンケート回収事例の4件

ふく免許全国統一についてのアンケート

- ① 免許が都道府県ごとに異なっていることに対するメリットは思い浮かびません。

デメリットとしては各都道府県で免許の難易度が違い、簡単な講義を受けるだけで免許を取得した県では知識不足から過去に卵巣を販売したりして死亡事故を起こした事もあり、生命に関わる有毒魚の処理に対する免許ですから全国レベルでの統一免許が必要です。

- ② 統一免許を望みます。

- ③ 統一免許に対するメリット

山口県で取得した免許が東京都では通用しない又、東京都の免許が神奈川県や千葉県等の隣接した県でも使用出来ないのがチェーン店などで人事異動した際、新たに免許を取得しなければならない。年に1~2回しか試験、講義は有りませんので容易ではない。新規出店もためられる。そういう事が統一免許であればクリア出来る。

又、ある程度の試験制度を設ければ重大な事故が防げるのではないかと思います。

2017年5月17日

(有) 商店 代表取締役

ふぐ免許全国统一についての
アンケート調査票

① 現在の各都道府県で異なっているふぐ免許について感じているメリット・デメリットについてお答えください

講習のみで免許ももらえる県があるというのほ
一般消費者からしたら不安だと思う

② ふぐ免許が全国で統一されるとよいと思いますか？
下記に○をつけてください。

はい

いいえ

どちらでもよい

③ ふぐ免許が全国统一することによって生じるメリット・デメリットについてお答えください。

メリット。国外、他の都道府県に営業しやすい。

全国的にふぐ処理師のレベルがあがる（少なくとも
講習だけで免許を取れない）

デメリット。養殖業者や漁師が免許を取れば直接販売する機会が増える
ので仲卸の必要性が少なくなる。

・全国免許が統一される（お下関の高度な技術（Q1）がうつされる。
ご協力ありがとうございました。

FAX 番号 083-

ふぐ免許全国统一についての
アンケート調査票

① 現在の各都道府県で異なっているふぐ免許について感じているメリット・デメリットについてお答えください

(X) 取得に都道府県によっては、免許の価値がより高くなる
・地方分権

(テ) 受験資格に取得したい都道府県での
実務経験が必要の場合は悲惨。

② ふぐ免許が全国で統一されるとよいと思いますか？
下記に○をつけてください。

はい

いいえ

どちらでもよい

③ ふぐ免許が全国统一することによって生じるメリット・デメリットについてお答えください。

(X) ふぐ免許の信頼性が増す (ふぐの安心安全 輸出含め)
・全国規模の販売が容易に、

(テ) 新規参入、競争激化。

ご協力ありがとうございました。

FAX 番号 083- [redacted]

ふぐ免許全国统一についての
アンケート調査票

① 現在の各都道府県で異なっているふぐ免許について感じているメリット・デメリットについてお答えください

(有) [redacted] 商店

② ふぐ免許が全国で統一されるとよいと思いますか？
下記に○をつけてください。

はい

いいえ

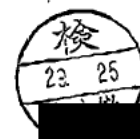
どちらでもよい

③ ふぐ免許が全国统一することによって生じるメリット・デメリットについてお答えください。

ご協力ありがとうございました。

FAX 番号 083 - [redacted]

原稿の都道府県別フグ取扱い規制の問題点	問題点の具体的事例
<p>県によってはスーパーやデパートなどでフグ加工品の試食や調理を伴う催事ができない。</p>	<p>1 山口県は可能ですが、過去に東京都のTホテルでK社の全国47都道府県のキャンペーンに出店しましたが都条例では試食が不可でした。</p>
<p>免許統一の重要性</p>	<p>1シンガポールに平成26年に日本の企業が世界で初めてのふぐ専門店をオープンしたが平成29年に閉店。シンガポールAVAより筋肉以外の部位の販売の禁止の通達、従わなければ営業許可の取り消しと指導。2014年10月10日に冷凍トラフグミガキ、冷凍トラフグ白子、干しヒレ、フレッシュトラフグミガキを空輸で出荷。2015年2月頃AVAが店舗に来て白子、干しヒレを没収、28年10月にAVAから皮の取り扱いを禁止通達、26年には5,000K位のフグ取扱量です。結果トラフグの魅力が無いしこれ以上経営が無理になり廃業。シンガポールAVAからの指導が無ければ経営が上手く行ったと思う。日本のフグ免許が国家資格だったらと思う。都道府県別では、海外の国の人に安全性の説明が困難です。</p> <p>2都道府県条例の為に過去に沢山の量販店や外食チェーン店やコンビニでのフグ商品の商談があったが他県にまたがり条例が違うのでまとまらず破綻になった。</p> <p>3東京都と神奈川県条例が変わり、トラフグのミガキの処理が違ってしまい面倒になった。</p> <p>4大阪府と京都府の条例が違うために量販店が両県にまたがる為に仕訳が困難で、結果無駄になるが添付裏張りシールを全部にケースに入れる。</p> <p>5過去に香港、台湾にフグの輸出の話があり現地の行き調査をしたりJETROの支援を受けて香港、台湾の政府に交渉、農水はよろしくですが厚生省がフグの安全性の説明が不十分なので許可できない。国家資格なら交渉しやすいと思った。</p>



ふぐ処理師免許制度改正要望書

1. 全国共通免許に改正して欲しい。

現在、各都道府県ごとに発行している免許を全国共通の免許にして下さい。今回も東京の食品会社がシロサバフグを加工して吸い物として販売する計画をしましたが、加工する工場が長野県でしたので長野県のふぐ処理師免許が必要と言われました。長野県では免許取得に当たっては調理師免許取得者に限るという条件があり計画を断念しました。

又、神奈川県ではトラフグの磨き販売をする際に頭を半分に割り、脳髓を取り除く様に規制されています。他の都道府県ではその様な規制は無く、他県からの転売が困難になっています。

2. 標準和名での販売強化

地方での通称を使用しての販売から過去に何度か事故が起きています。全国共通の免許制度により、標準和名での販売が拡大することを願います。

3 尾ひれカットの見直し

現在、トラフグ、シマフグ、シロサバフグ以外のフグは尾ひれをカットしなければなりません。しかし尾ひれをカットしたら冷凍保存した場合等、後に種の判別が困難になります。是非、尾ひれをカットしなくても流通できるようにして頂きたい。

下関唐戸魚市場仲卸人組合



(7)「フグの調理師免許」に関する「要望書」①、山口県漁業協同組合越ヶ浜支店・運営委員長

①

山口県漁業協同組合越ヶ浜支店
運営委員長 XXXXXXXXXX

要 望 書

越ヶ浜地区は、昔からフグはえ縄漁業が盛んに行なわれており、その関係で、この地域は自分達で食べるフグは、漁師のコック長並びに港に入ってから、漁師の奥さんがフグを調理してきたという歴史があります。

何十年か前に、当時の越ヶ浜漁協に於いて、フグの調理師免許の講習が開かれ、たくさんの方が免許を取得されたと聞いております。しかし、その当時取得された方々が高齢化しており、年々フグ調理資格を持っている方が少なくなってきております。最近、真フグ祭りなどイベントが多い中、フグの調理資格を持っている方がいなくなると、イベント自体出来なくなります。

現在の山口県のフグ調理資格免許は、フグ処理師の下で3年以上のフグ調理の経験がなければ、受けられないとなっております。昨今、漁業者の人手不足の中、3年もの間フグ調理師の下で働くというのは不可能です。どうかその部分の条件だけでも、撤廃してもらえないでしょうか。その分、試験が難しくなっても、しょうがないと思います。どうか漁業者にも、資格をとるチャンスを与えて下さい。

(8)「フグの調理師免許」に関する「要望書」②、山口県漁業協同組合越ヶ浜支店・運営委員長

②

山口県漁業協同組合越ヶ浜支店
運営委員長

要 望 書

越ヶ浜地区は昔からふぐはえ縄漁業が盛んに行なわれ、昭和50～57年頃には100隻以上も操業しており、西日本一のふぐ延縄基地として栄えました。その関係でこの地域では、自分達で食べるふぐは沖に出漁中は船のコック長が調理し、家庭では奥さんが調理していましたが、たまに沖で漁をしている時、ふぐ中毒を起こした事もありました。その為、これでは人命にかかわるので、越ヶ浜漁業協同組合が山口県にお願いして、昭和58年8月～9月にかけて、ふぐ調理師の講習を開いて頂き場所は、越ヶ浜漁協2階で受け皆様ふぐ処理師免許証を頂きました。しかし、その当時取得された方々が高齢化しており、年々ふぐ調理師の資格を持っている方が、年々すくなくなってきました。

その為に、ふぐ関係の祭り事とかイベントが多い中、ふぐの処理師の免許証を持った人がいなくなると、イベントや祭りなどが出来ない状態ですので、ふぐ延縄漁業者にとっては是非必要です。

どうか漁業者にも資格を取るチャンスを与えて下さい。

私見卓見

OPINION

フケ食の安全法制整備を急げ

岡山商科大学教授(経営学) 古川澄明

日本では有熟フケを美味佳肴(びみか)の食材として味わってきた。世界に先駆けてフケ食を産業化させた国といっている。年間約1万トンを消費しており、商品価値の高いフケを中心に養殖もさかん。海外で和食の認知度が高まるなか、日本のフケ食も世界にアピールしたところだが、残念ながら、日本は安全管理の面で世界から信頼を得られていない。

厚生労働省によると、国内の2003〜16年間のフケ食中毒事故は発生が388件、患者数547人、死者数17人。フケとはナトロトキシンという猛毒物質で胃酸カリの1000倍の毒性をもつ。耐熱性があり、通常の加熱調理では壊れない。救急医療体制の発展で近年は救命率が

高くなったが、食中毒事故りに与えられる「国家資格」に減ったわけではない。現状では都道府県ごとにフケ処理者の公認資格認定試験を実施したり、講習により資格が交付されたりと様々。フケ食の安全衛生を担うフケ処理者は高い有資格熟練技能が求められるが、フケ処理に因する知識や技能には大きな格差があると推測される。

このため、海外の各国は日本からのフケ加工品輸入を特例などを除いて認可しない状態となっている。日本の都道府県間の規格差で、国の道庁県間の規格差で、国の統一なフケ安全法制の欠如による中毒事故を恐れているのだ。標準技能を定めた国家資格のない日本は世界からみるご異様に映るだろう。

フケ食の安全衛生を確保し、除菌処理に求められる労働技能を認定するため、フケ処理者を養成する教育システムと、資格試験に合格した者法整備は喫緊の課題だ。

広かっている。長崎を筆頭に、下関には国内最大のフケ集出荷場を誇る南風泊卸売市場と加工団地がある。ほかにもフケ・ビジネスは全国各地にでも営まれている。

最近では養殖業の普及、中

日本経済新聞

5月28日
月曜日

発行所 日本経済新聞社
東京 本社 東京都千代田区大手町1-3-1
〒100-8006 電話(03)3270-0251
大阪 本支社 大阪市東区
〒550-0001 電話(06)7639-7111
名古屋 本支社 名古屋市中区
〒460-0001 電話(052)243-3311
大宮 本支社 さいたま市大宮区
〒330-0801 電話(049)473-3300
西宮 本支社 西宮市
〒216-0001 電話(079)281-3211
札幌 本支社 札幌市
〒060-0001 電話(11)281-3211

当欄は投稿や寄稿を通じて読者の参考になる意見を紹介します。〒100-8006東京都千代田区大手町1-3-1日本経済新聞社東京本社「私見卓見」係またはkaiisetsu@nex.ni.kkai.comまで。 岡社 印刷部 岡社 印刷部 岡社 印刷部

東京 金蔵X+