

食流機構

公益財団法人 食品流通構造改善促進機構
<http://www.ofsi.or.jp/>

2018

10月号

No.274

OFSI

the ORGANIZATION OF FOOD-MARKETING STRUCTURE IMPROVEMENT

I N D E X

- 食品産業の地球温暖化・省エネルギー対策促進セミナー ②
- 消費税の軽減税率制度について〈毎日の仕事の何が変わる?〉 ④
- 平成 30 年度第 1 回生鮮取引電子化セミナー ⑥
- 連載 発見!! 素敵なお店⑦ ⑦
- 農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール ⑧

巻頭言

2 年前に小池東京都知事の判断よりの延期された東京中央卸売市場築地市場の豊洲への移転がこの 10 月 11 日に行われる。

9 月 13 日に豊洲市場の開場の記念と今後の発展を期して開場記念式典が執り行われ、筆者もお招きを受け、出席させていただいた。

式典では、東京都知事の開設者挨拶、農林水産大臣祝辞、江東区長祝辞などがあったが、中でも一般社団法人築地市場協会の伊藤裕康会長の挨拶に筆者は強く心を打たれる思いがした。

当日その場で聞かれた方もいると思うが、伊藤会長は「あらゆる面で感慨無量でございます。ここに至るまで約半世紀の歳月が過ぎてまいりました」と切り出し、昭和 30 年代から今日までの紆余曲折を、その時折の築地を取り巻く様々な情勢を交えながら述べられた後「これで堂々と両手を振ってこの市場に入っていくことができるというのが私共の偽らざる気持ち」と心境を吐露された。次いで「しかし、これでひと安心というわけにはまいりません。まずは豊洲市場を円滑にスタートさせることが肝要であります。このことに業界は全神経を集中させなければならない」といい、豊洲市場の開設とその後の運営についての思いを述べられた。

会長は「豊洲市場は一つの作品」とみていて「ハードも作品」であるが「そこでどのような営みが描かれるかも作品」とあるといわれる。先達が築き上げた「伝統ある築地ブランドを継承し、

なおかつその上に次の世代へつなげる豊洲ブランドを創設し、定着させていくまでにはそれぞれの業界の知恵と努力の積み重ねが必要」であり「これから長い年月がかかると思います。本当の作品はその先に出来上がってくるものと思う」といわれる。

このように豊洲市場に対する考えをご自身の言葉使いで述べた後、スタートに当たっての心構えと関係への謝辞を述べ、「80 数年にわたってお世話になってきた築地市場に心からの感謝と敬意を捧げつつ、この豊洲の地で立派な市場を作り上げることを業界の総意をもってお誓い申し上げます。」と締めくくられた。

長年築地市場で仕事をし、築地市場に愛着を持ちつつも、紆余曲折の果てに豊洲に移転することになり、そのことでも業界の元締めとしてさまざまな苦勞をされた会長の思いが切々と伝わってくる挨拶であった。

豊洲市場を巡っては今後も多くの問題が出てくる可能性がある。しかし、それは業界や関係者の知恵と努力によって克服していかなければならないし、克服してこそ日本一のあるいは世界に誇れる卸売市場になるものと思う。長い年月の先に伊藤会長の「作品」が立派に仕上がるよう期待してやまない。

食品産業の地球温暖化・省エネルギー対策促進セミナー

今年度、当機構は農林水産省の補助を受け、食品産業の持続可能な発展に向け、食品産業における地球温暖化防止・省エネルギーへの自主的な取組を促進することを目的としてセミナーを開催することとなりました。

既に関係団体がCO₂削減等の数値目標を設定した低炭素社会実行計画を策定するなど自主的な取組を進めているところですが、セミナーではその調査報告として、「取組に至る経緯」「設備対応」「導入コスト」等の優良事例を具体的にご紹介します。

また、近年、経営の持続可能性を判断するための企業評価に、主流である業績や財務情報だけでなく、ESG（環境・社会・ガバナンス）といった非財務情報を取り入れようとする動きが急速に拡大しています。

持続的な企業経営において環境対策は「待ったなし」のところに来ています。ぜひこのセミナーで先取りして下さい。

◆開催日程

開催日程	会 場	定員	申込締切
12月6日（木）	【大阪会場】大阪産業創造館 6階 会議室E（大阪市中央区）	各回 75 人	12月3日（月）
12月12日（水）	【札幌会場】札幌市民ホール 第1会議室（札幌市中央区）		12月10日（月）
1月16日（水）	【福岡会場】福岡県中小企業振興センター 401（福岡市博多区）		1月10日（木）
2月5日（火）	【東京会場】フォーラムミカサ エコ 7階ホール（東京都千代田区）		2月4日（月）

◆受講料：無料（事前登録制）

◆プログラム

時 間	講演内容	
13:30～	受 付 開 始	
14:00～14:05	主 催 者 挨 拶	
14:05～15:00	第1部 基調講演	
	「普及するESG 食品産業の取るべき行動は！～SDG _s も活用する新たな経営戦略」	
	世界的にESG投資が拡大し、我が国においても企業の環境・社会配慮に係る取組状況への関心が高まっています。経団連も国が定めた「持続可能な開発目標（SDG _s ）」を念頭に企業行動憲章を改訂し活動を推進しています。なぜ、中小企業にESGが必要なのか？第一人者が分かりやすく解説します。	
	【大阪会場・東京会場】 笹谷秀光 氏（㈱伊藤園 顧問） 1977年農林水産省入省、環境省大臣官房審議官、農林水産省大臣官房審議官、関東森林管理局長を経て、2008年㈱伊藤園入社。 経営企画部長、CSR推進部長、取締役、常務執行役員を経て、現顧問。 CSR体系の導入、SDG _s （持続可能な開発目標）を組み込んだCSR/CSV（共通価値の創造）経営を推進したほか、現在様々な企業でのESG/SDG _s コンサルティングにも対応。 サステナビリティ日本フォーラム理事、日本経営倫理学会理事。	
15:00～15:10	【札幌会場・東京会場】 高橋一伸 氏（日本マクドナルド㈱コーポレートリレーション本部CSR部） JF（（一社）日本フードサービス協会）環境委員会において「外食産業における食品リサイクルマニュアル」を中心となり作成。食品産業の環境問題に関する第一人者。 ESGに関する講演多数。 （一社）日本フードサービス協会環境委員会委員。	
	質 疑 応 答	
15:10～16:00	第2部 調査報告	
	「脱炭素社会に向けた取り組みの現状・20の優良事例報告」（製粉協会、日本ハンバーグ・ハンバーガー協会、日本スターチ・糖化工業会、日本ビート糖業協会）	
16:00	佐藤 卓 氏（中小企業診断士（情報部門）杏林大学 総合政策学部 非常勤講師） 食品産業が勝残るツールとして「情報の高度利用」を積極的に推進。 豊富な知識に裏付けられた講演は、来場者に直接響く「言葉を選び」「語りかけ」「わかりやすい」「聴いて良かった」など絶大な評価を受ける。 官邸が中心となり進める産業界の「生産性向上」の取り組み（平成29年度）に関し食品分野での調査員、講師として携わるなど業界の第一人者。	
	閉 会	

【大阪会場】 大阪産業創造館	【札幌会場】 札幌市民ホール
所在地：大阪府大阪市中央区本町 1-4-5 アクセス：Osaka Metro「中央線」・「堺筋線」 堺筋本町駅下車 徒歩 5 分	所在地：北海道札幌市中央区北 1 条西 1 丁目 アクセス：地下鉄「東西線」「南北線」「東豊線」 大通駅下車 31 番出口正面
【福岡会場】 福岡県中小企業振興センター	【東京会場】 フォーラムミカサ エコ
所在地：福岡県福岡市博多区吉塚本町 9-15 アクセス：JR 吉塚駅下車 徒歩 1 分 地下鉄「馬出九大病院前」下車 徒歩 10 分	所在地：東京都千代田区内神田 1-18-12 内神田東誠ビル アクセス：JR 線神田駅（西口）下車 徒歩 5 分 東京メトロ「銀座線」神田駅下車 徒歩 5 分 「丸の内線」淡路町駅下車 徒歩 5 分

ESG とは？ Environment（環境）、Social（社会）、Governance（企業統治）の 3 つの言葉の頭文字をとったもの。
この 3 つの要素に着目して企業を分析し、優れた経営をしている企業に投資する「ESG 投資」が近年、株式市場で注目を集めている。
具体的には、“E”はエネルギー使用量や二酸化炭素（CO₂）排出量の削減など環境面への配慮を意味し、“S”には多様な人材の積極的活用や仕事と生活の調和への取り組みが含まれる。そして“G”に当てはまるのは、資本効率への意識の高さや情報開示の充実などの要素。

SDGs とは？ 国連が 2015 年に策定した持続可能な開発目標。今後の持続可能な社会に向けた世界の目標の共通言語ともいえるもの。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための 17 の目標



◆申込方法

会場スペースの関係上、ご参加は事前登録制とさせていただきます。

食流機構ホームページの当該事業案内頁に(<http://www.ofsi.or.jp/savingenergyseminar/>)「参加申込フォーム(Web 送信用)」又は「参加申込書 (Fax 送信用)」を用意しております。

◆お問い合わせ先

公益財団法人 食品流通構造改善促進機構 業務部 (TEL: 03-5809-2176) 担当: 田中・杉本

消費税の軽減税率制度について

軽減税率制度で毎日の仕事の何が変わる？

毎日の仕事の中で、取り扱う商品の適用税率の把握、適用税率ごとに区分した記帳といった様々な対応が必要となります。

■ 飲食料品小売業を営む事業者の例



■ 毎日の仕事での主な対応例

軽減税率制度の実施に伴って、毎日の仕事の各段階で新しい作業や確認が必要となります。

値付け

- 取り扱う諸品の税率を確認する。
- 適用税率や原価を踏まえて値付けする。
- 加工商品の原材料の適用税率が異なる場合

自社製造の惣菜・お弁当等の仕入れに係る消費税率



仕入れ

- 仕入れ品目の税率が正しいか確認する。
- 税率がわからない場合は仕入れ先に確認し、自社で軽減税率対象のものにはその旨を請求書等に記載する。
- 仕入れ先ごとに、納品書に基づき、標準税率（10%）と軽減税率（8%）とに分けて記帳する。

販売

- お客様から適用税率等について問い合わせが来た際に回答できるように、従業員教育を行う。
- 請求書、領収書に軽減税率の対象品目である旨の記載、税率ごとに合計した対価の額を記載する。
- 販売した商品について請求書等に基づき、標準税率（10%）と軽減税率（8%）とに分けて記帳する。

支払い

- 仕入れごとに納品書と請求書の各品目の税率、請求金額に誤りがないかを確認する。
- 受け取った請求書等を保存する。

申告

- 税率ごとに区分して記帳した帳簿等に基づいて消費税の税額を計算する。

★出典：特集 消費税の軽減税率制度（政府広報オンライン・平成 29 年 11 月更新）
今日から始める消費税軽減税率対策（中小企業庁・2018 年 3 月）
よくわかる消費税軽減税率制度（国税庁・平成 30 年 7 月）

帳簿、請求書はどう変わる？

現行の仕入税額控除は帳簿および請求書等の保存が必要とされています。
2019年10月1日から2023年9月30日（適格請求書等保存方式の導入前日）までの間は、この仕入税額控除の要件について、現行の請求書等保存方式を基本的に維持しつつ、区分経理に対応するための措置として「区分記載請求書等保存方式」が導入されます。

①区分記載請求書の記載事項

「区分記載請求書」の記載事項は、次のとおりです。

- ・発行者の氏名又は名称
- ・取引年月日
- ・取引の内容
- ・受領者の氏名又は名称
- ・（追加）軽減税率の対象品目である旨
「※」印等をつけることにより明記）
- ・（追加）税率ごとに合計した対価の額（税込）

②帳簿

- ・軽減税率対象資産の譲渡等に係るものである旨

請求書

〇〇御中

□月分 21,800円（税込）

□月1日 牛肉 2kg ※ 5,400円

□月8日 割りばし4組 5,500円

合計 21,800円

(10%対象 11,000円)

(8%対象 10,800円)

△△(株)

「※」は軽減税率対象であることを示します。

プラス
α

■ 軽減税率制度の実施スケジュール

軽減税率制度は消費税率 10% へ引上げに合わせて 2019 年 10 月 1 日に実施されます。また複数税率に対応した仕入税額控除の方式として、2023 年 10 月 1 日からは「適格請求書等保存方式」（いわゆる「インボイス制度」が導入されます。）

2019年10月1日

2023年10月1日

請求書等保存方式

区分記載請求書等保存方式

適格請求書等保存方式

理事会・評議員会の開催報告

過日、下記の通り、当機構の平成 30 年度臨時理事会及び平成 30 年度臨時評議員会が開催されました。

＜臨時理事会＞ 平成 30 年 8 月 27 日（月）13：25～（海運クラブ303号室） 出席理事数：20 名

＜臨時評議員会＞ 平成 30 年 9 月 5 日（水）10：25～（海運クラブ304号室） 出席評議員数：13 名

今回の理事会・評議員会では、本年 10 月に予定されている食品流通構造改善促進法の一部改正法の施行に伴い、当機構の名称、目的、事業内容を改正後の法律内容と整合するものに変更する「定款の一部変更」や内閣府への変更認定申請等について審議頂きました。

また、名称変更につきましては、平成 30 年 10 月 22 日を予定しています。

「公益財団法人 食品流通構造改善促進機構」



「公益財団法人 食品等流通合理化促進機構」

※「連載 気が付けば朗朗介護！」は、都合により休載させていただきました。

平成 30 年度 第 1 回生鮮取引電子化セミナー

～ 革新を迫られる生鮮流通 ～

主催 生鮮取引電子化推進協議会

食流機構が事務局を務める生鮮取引電子化推進協議会では、本年度も下記のとおり生鮮取引電子化セミナーを開催します。国内の EC（電子商取引）市場は年々拡大傾向にあり、飲食物品における市場規模も他分野と比べて大きくなっており、EC 化率は低位に留まっている状況にあり、とりわけ生産性の向上が求められている生鮮流通分野については、EC に不可欠である EDI の普及が望まれています。

本セミナーでは、標準 EDI である流通 BMS をはじめ、今後の生鮮流通分野に革新をもたらすであろう最新技術の利活用等について解説していただきますので、この機会に是非ご参加下さい。

◆開催日及び会場

【参加費：無料（事前登録制）】

開催地	日時	会場	申込期限
東京会場 【定員 80 名】	11 月 22 日（木）	ちよだプラットフォームスクウェア 5 階 会議室 東京都千代田区神田錦町 3 - 21	11 月 20 日（火）
名古屋会場 【定員 50 名】	11 月 27 日（火）	名古屋国際センター 4 階 第三研修室 愛知県名古屋市中村区那古野 1-47-1	11 月 22 日（木）
大阪会場 【定員 80 名】	11 月 30 日（金）	大阪市中央卸売市場本場 業務管理棟 16 階大ホール 大阪府大阪市福島区野田 1-1-86	11 月 27 日（火）

◆プログラム

時 間	講 演 内 容
12:30 ～	受 付
13:00 ～ 13:05	主催者挨拶
13:05 ～ 14:00	生鮮も流通 BMS で効率化！（仮題） 講師：流通 BMS 協議会 事務局 梶田 瞳 氏
14:00 ～ 14:10	質疑応答
14:10 ～ 14:20	休 憩
14:20 ～ 15:20	I C T で進化する生鮮流通（仮題） 講師：(株)サイバーリンクス CIO（最高情報責任者）水間 乙允 氏
15:20 ～ 15:30	質疑応答
15:30	閉 会

◆お申込方法等

申込方法：こちらのウェブサイト（<http://www.ofsi.or.jp/kyougikai/>）から簡単にお申込みいただけます。

◆後 援

（一社）全国中央市場青果卸売協会 （一社）全国青果卸売市場協会 全国青果卸売協同組合連合会
（一社）全国水産卸協会 全国水産物卸組合連合会 （公社）日本食肉市場卸売協会
（一社）日本花き卸売市場協会 （一財）流通システム開発センター （公財）食品流通構造改善促進機構

◆お問い合わせ先

生鮮取引電子化推進協議会事務局（TEL：03-5809-2867 / FAX：03-5809-2183） 担当：田中



発見！！ 素敵なお店⑦



美味しいお菓子でちょっと一息しませんか？自然の中に佇む「Pâtisserie Cafe こんま亭」

Pâtisserie Cafe こんま亭は、三重県いなべ市の自然豊かな地にあるお菓子屋さんです。2002年4月に開業し、2013年11月に新店舗に移転されました。林の中に佇む木を基調にした店舗は、それだけで絵になるお店です。中に入ると店員さんの明るい声とケーキや果物の甘くておいしそうな香り！「う～ん、幸せ」と思わず笑顔が広がります。今回は、地元を愛し、お客様に幸せを届けるそんなお店のご紹介です。

①経営理念

お客様が洋菓子屋へ行く理由は、誕生日、結婚記念日、手土産を買い、お菓子を食べてほしいから・・・などなのですが、やはり、特別な日だったりとか、幸せを求めている時ですね。だから、当店の経営理念は「プチハッピー＝小さな幸せ」です。

幸せを感じる瞬間はケーキを食べている時だけではなく、お店に入った時から始まり、ショーケースを見ながら、ケーキを選ぶ時、帰って、箱を開ける時、そして食べる時と1つのお菓子がいろんな場面でお客さんをプチハッピーな気持ちにさせます。こんな素敵なお店と時をお手伝いできるなんて、なんて素晴らしいことだろうと「プチハッピーの提供」と決めたそうです。

そして、プチハッピーはこんなところにも。当店は年中無休です。それは、お誕生日にケーキ屋さんがお休みだったら悲しいでしょ？という理由から。

経営理念のプチハッピーが集まってお客様の大きなハッピーにつながっています。

②商品開発

当店のお菓子といえば「いなべのきゃべつ」。平日20個、休日50個の販売を超える代表的なお菓子です。直径15cmほどもある超特大サイズのシュークリームです。「シュー」とはフランス語でキャベツの意味があり、地元の名前を合わせて「いなべのキャベツ」と名付けています。とても大きいので、一人で食べるというより、大勢でワイワイと食べていただきたいと、「いなべのキャベツのお召し上がり方」が書かれた専用のチラシを渡しています。そこには、大きめのお皿と人数分のフォークを用意して、よ～いスタート！で上からフォークで崩してクリームと生地を混ぜ合わせてみんなで楽しく食べると書かれており、ここにもプチハッピーの提案がされています。

また、当店は生産者直送のいちごやブルーベリー、お茶、栗など地元食材にこだわったお菓子が多いことも特徴です。地元産の赤米、黒米を使ったロールケーキ、お茶を使ったプリン、お茶やきなこを使ったクッキーなど約15種類くらいが「いなべシリーズ」として販売され、地元客の手土産などに喜ばれています。

特に地元「石樽茶（いしづくれちゃ）」を使った「いなべの茶プリン」はいなべ市全域で取り組んでいます。現在取り組んでいる店舗は16店舗。当店はそのけん引役として、活躍しています。

株式会社こんま亭（Pâtisserie Cafe こんま亭）

<住所> 三重県いなべ市大安町石樽東 1217-1

<TEL> 0594-78-1649

<営業時間> (月)～(土) 10:00～19:00
(日)・(祝日) 10:00～18:00
※年末年始変更あり

<定休日> 年中無休

<http://www.konmatei.com/>

③従業員とのコミュニケーション

当店は毎朝、朝礼でお菓子に対する気持ちを伝えるようにしています。しかし、朝礼では十分な時間を作ることができないため、毎月1回、従業員一人ひとりと社長と必ずコミュニケーションをとる時間をとっています。そこでは、それぞれの苦手なところを聞き出して、そのためにはどのように工夫をしたらよいかなどの話をしています。例えば、渡し間違いが多い従業員に対しては、どのようにしたら渡し間違いがなくなるかについての工夫を一緒に考えます。面談の後には従業員もプチハッピーになれるような機会を作っています。

④地元いなべを愛する

地元愛はお菓子作りだけに限りません。当店では、地元「いなべ市」を盛り上げるために、積極的にいろいろな活動を行っています。地元が行うイベント等にも積極的に参加し、お菓子とともにいなべ市のPRを行っています。

加えて、毎週日曜日には地元のいなべFMに出演しています。「いなべのちょっと本気やでえ」に出演し、地元のお茶農家の方と一緒にいなべのいいところを紹介するコーナーを担当しています。ちょうど1年半が経過し、徐々にリスナーも増え、いなべ市の大きなPR媒体となっています。

いなべのいいところを伝えたい、美味しい食べ物を伝えたい。そのために自分で行うことは何でもしていきたいと日々活動は続きます。そして、地元いなべ市を三重県内から県外へ、次は世界へと社長の夢は続きます。



店舗と笑顔溢れる従業員の皆さん



落ち着いた雰囲気のカフェスペース



左：普通の大きなシュークリーム
「いなべの小さなきゃべつ」
右：直径15cmほどの「いなべのキャベツ」



甘い香りが漂う店内

(文責：中小企業診断士 石川明湖)

農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

農林水産省「消費者の部屋」では、消費者の皆様へ食料、農林水産業、農山漁村等に関する情報の提供を行う特別展示を行っております。その開催スケジュール（平成30年10月分）をご紹介します。ご興味のあるテーマがありましたら、是非見学にお立ち寄りください。

期 間	特別展示名	開催目的	展示内容	担当
10月1日 ～ 10月5日	ココロにいい、冷凍食品	冷凍食品産業の振興と消費者啓発	10月18日は「冷凍食品の日」です。冷凍食品の利用により、時間の余裕と心のゆとりが生まれ、生活の質を向上させることができます。-18℃以下で管理されているため細菌が活動できず衛生的なこと、急速凍結により栄養や美味しさが保たれていること等を紹介いたします。さらに、日々進化する冷凍食品の品質やおいしさについて、試食を通じて実感していただきます。	食料産業局 食品製造課
10月9日 ～ 10月12日	仮）統計でみる「農林水産業の姿」	統計に対する消費者等国民の理解と関心を深め、統計調査に対する国民の一層の協力の推進を図る。	10月18日は「統計の日」です。農林水産統計調査等の結果から見た全国及び地域の農林水産業をパネル・報告書等で紹介するとともに、水稻収穫量調査のしくみ等について展示を行います。	統計部 統計企画管理官
10月22日 ～ 10月26日	森からの恵み～きのこのなどの特用林産物の週～	特用林産物に関する理解の促進と、需要拡大	毎年10月15日は「きのこの日」です。きのこ類や、木炭、竹、漆等の特用林産物について、パネル、パンフレット等によりわかりやすく解説するとともに、珍しいきのこや木炭、炭、竹等を展示します。	林野庁林政部 経営課 特用林産物対策室
10月22日 ～ 10月26日	もっと魚のある生活を～地域を元気にする国産水産物の魅力	家庭で手軽に食べられる水産加工品、漁師が勧める旬の魚、水産物の優れた栄養特性等を紹介し、水産物の消費拡大を図る。	手軽に食べられる水産加工品（ファストフィッシュ）や漁師が勧める旬の魚（プライドフィッシュ）の魅力、水産物が持つ優れた栄養面の特性等を紹介する。	水産庁漁政部 加工流通課
10月29日 ～ 11月2日	さつまいも・ジャガイモの週～いもの多様な品種と加工品などご紹介～	さつまいも・じゃがいもが多く出回る秋の季節に、いもへの理解を深めていただくことにより、消費の拡大を図る。	さつまいも、じゃがいもは、家庭やレストランで調理する青果用だけでなく、工場でポテトチップやポテトサラダなどに加工する加工用、焼酎の原料となるアルコール用、でん粉の原料用など様々な用途に利用され、それぞれの用途に合った多くの品種が作られています。本展示では、いもの品種やその加工品、いもでん粉から作られる製品などをご紹介します。	政策統計官付 地域作物課

※ この特別展示スケジュールは、予告なく追加・変更されることがあります。

- (1) 入場は無料です。
- (2) 特別展示は、期間中の月曜日から金曜日まで行っています。
ただし、祝祭日、年末年始は閉室です。
- (3) 開室時間は、10時から17時までです。
ただし、展示初日は12時から17時、
展示最終日は10時から13時です。
- (4) アクセス：東京メトロ丸ノ内線、日比谷線、千代田線の霞ヶ関駅下車。
A5、B3aの出口すぐ（右地図参照）。

◆ 詳しくは、消費者の部屋（☎ 03-3591-6529）に
お問い合わせ下さい。



編集後記

▶ 当機構の名称が変わります！

平成30年10月22日（予定）より

公益財団法人 食流機構

▶ 先月号から掲載している「軽減税率制度」、日々の業務において新しい事務が発生することになります。消費者の一人として、その仕組みを理解しなくては…と実感しました。（K）