

令和6年 日食協主要行事予定

令和6年の主要行事は以下のとおりです。
なお、日食協は本部事務所を東京・浅草に移転いたします。今後の委員会、総会、理事会等の会議は移転先で実施いたしますのでご注意ください。

1月19日～21日	本部事務所引っ越し	
1月下旬～3月上旬	各委員会の開催	
2月13日(火)	新食品衛生センター披露式・新春祝賀交歓会	【会場:浅草ビューホテル】
3月22日(金)	理事会〔予算〕(日食協、日食共組) 全国支部長会議	
5月24日(金)	理事会〔決算〕(日食協)	
6月 6日(木)	東海北陸ブロック大会	【開催地:富山県】
6月13日(木)	近畿ブロック大会	【開催地:大阪】
6月21日(金)	定時総会・通常総代会	
7月 4日(木)	北海道・東北ブロック大会	【開催地:仙台市】
7月11日(木)	関東甲信越ブロック大会	【開催地:東京都】
7月17日(水)	中・四国ブロック大会	【開催地:島根県】
7月18日(木)	九州ブロック大会	【開催地:沖縄県】
8月 1日(木)	第49回食品衛生懇話会	
8月下旬	表彰中央審査会	
10月23日(水)	全国支部長会議 食品衛生指導員全国大会	【会場:浅草公会堂】
10月24日(木)	食品衛生功労者・食品衛生優良施設等表彰式	【会場:明治座】

令和5年 秋の叙勲

去る11月3日、内閣府より令和5年秋の叙勲受章者が発表され、全国食協組織から次の方がたが栄誉に浴されました。心よりお祝い申し上げます。
(総務部)

◎ 食品衛生功労関係

(以下順不同、敬称略)

勲等	氏名	主要経歴
旭日双光章	和泉俊一	元・(公社)秋田県食品衛生協会副会長
旭日双光章	高野正巳	現・(公社)茨城県食品衛生協会副会長
旭日双光章	田畑清英	元・(公社)奈良県食品衛生協会副会長

CONTENTS

バックナンバーをHP (<http://www.n-shokuei.jp/>)に掲載中

- 令和6年 日食協主要行事予定/令和5年 秋の叙勲 …… 1
- 新食品衛生センター披露式・新春賀詞交歓会を開催します! / 和歌山県 食中毒予防対策講習会 …… 2
- 令和5年度 食品中の残留農薬等に関するリスクコミュニケーション開催報告 …… 3
- 「あんしんフード君」推進強化期間における加入状況について …… 4
- Q & A「あんしんフード君」Web受付システムについて/食品の期限設定についてのご案内 …… 5
- 共済金支払状況 …… 6
- (広告) …… 7
- 出版インフォメーション …… 8

新食品衛生センター披露式・新春賀詞交歓会を開催します!

公益社団法人日本食品衛生協会は、令和6年1月22日に渋谷区神宮前から台東区寿4丁目15-7へ移転いたします。

新食品衛生センター披露式・新春賀詞交歓会につきまして、以下のとおり開催いたします。

- 日時：令和6年2月13日(火)
- 場所：浅草ビューホテル
(東京都台東区西浅草3丁目17-1)



浅草 食品衛生センター
(東京都台東区寿4丁目15-7)

報告

和歌山県 食中毒予防対策講習会

～細菌性食中毒の予防対策と一般衛生管理の重要性～

10月11日(水)14:00から、和歌山県情報交流センターBig-Uにて食中毒予防対策講習会(主催：和歌山県・一般社団法人和歌山県食品衛生協会(会長：出立正則))が開催されました。

今夏、和歌山県内において飲食店が提供した弁当を原因とするサルモネラ属菌による集団食中毒(死者1名)が発生したことを受け、県と和歌山県食品衛生協会は県内の食品等事業者や集団給食施設関係者を対象に、サルモネラ食中毒の未然防止の徹底と食品衛生にかかる万全の対策を講じるために、細菌性食中毒の予防対策や、一般衛生管理およびテイクアウト(弁当等)の重要管理点などについての講習会を集合とWeb配信のハイブリット方式で、和歌山県食品衛生協会では初めての試みとして開催されました。

はじめに県環境衛生研究センターの村上毅所長から「サルモネラ食中毒を出さないために」と題し、今回の発生原因となったサルモネラ・エンテリティディスについて詳しくご説明いただき、次に、日食協の谷口技術参与から「HACCPによる衛生管理と食中毒予防のポイント」と題し、食品等事業者の作業工程を考

たうえでの一般衛生管理についてお話いただきました。

今回の食中毒は、製造過程における卵の割り置きとその後の温度管理の不備、さらには二次汚染による食材への付着が発生の要因として疑われましたが、そのほか、弁当の注文数のキャパオーバーも要因の一つに挙げられていました。注文を断ることは難しいが、施設の製造能力を超える受注の結果、安全性が低下して食中毒の発生につながるとの指摘がありました。

今回の講習会では、このような事故が起こらないようにするにはどうすればよいか、原因と今後の対策について事業者と行政が共有し、一体となって食中毒予防につなげていこうというもので、和歌山県食品衛生協会が和歌山県庁の食品・生活衛生課に働きかけた結果、講習会開催につながり、480名(Web参加340名)が参加されました。

全国の食品衛生協会の皆さまにおかれましても、こうした行政と連携協力した食協活動を進めていただきますよう、よろしく願いいたします。

(総務部)



村上 毅
和歌山県環境衛生
研究センター所長



谷口 力男
日食協技術参与



講習会の様子

報告

令和5年度 食品中の残留農薬等に関するリスクコミュニケーション

公開講座「食品中の農薬の基準は、どうやって作られているの?」開催報告

食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品の基準については、厚生労働省において、順次、設定および見直しが行われているところです。また、平成18年の残留農薬等のポジティブリスト制度の導入に伴い設定された暫定基準の見直しも進められています。

これらの取組みや、農薬の必要性、残留基準設定の考え方等について、改めて知識の普及を図るため、厚生労働省からの委託事業として公益社団法人日本食品衛生学会と共同主催で「リスクコミュニケーション公開講座」を開催いたしました。

開催内容

日時	令和5年11月17日（金）TKP大阪淀屋橋CC 13:30~16:25	
講演内容 および 講師	農薬ってそんなに危険!?	元公益社団法人日本食品衛生学会会長 永山 敏廣氏
	農薬の登録と適正使用について	厚生労働省健康・生活衛生局 食品基準審査課残留農薬等基準審査室 課長補佐 富田 耕太郎氏
	残留農薬の基準設定等について	農林水産省消費・安全局 農産安全管理課農薬対策室 課長補佐 山原 洋佑氏
	残留農薬の安全性評価について	内閣府食品安全委員会事務局 評価第一課農薬評価室 室長補佐 栗山 泰氏
	質疑応答	消費生活アドバイザー 瀬古 博子氏



講義風景



質疑応答風景

今回は定員を上回る応募をいただき、また大阪での開催でしたが関東から九州まで幅広い地域からのお申込みがあり、開催前から関心の高さを伺わせる講座となりました。講義は東京都健康安全研究センターなどで長年食品中の化学物質、特に残留農薬に関する研究に携わってこられた永山先生より農薬について基本的な知識をご説明いただき、続いて農作物の生産で農薬が使われる範囲を農林水産省、市場に出た農作物の残留農薬に関する範囲を厚生労働省、残留農薬の安全性評価に関する範囲を食品安全委員会、の各担当官から専門的な内容をわかりやすくご講演いただきました。

講演後の質疑応答では、消費生活アドバイザーの瀬古先生による進行により、半減期の長い薬剤の登録や生薬として使う植物における残留農薬の考え方、単位の国際調和についての意見等、幅広い質疑応答が行われました。

アンケートでは受講者の60%の方より、食品中の残留農薬の安全性について、かなり理解できたとの回答をいただきました。また、72%の方より、残留農薬のリスクを許容できる旨の回答をいただき、盛会裏に終えることができました。

(公益事業部 HACCP事業課)

報告

「あんしんフード君」推進強化期間における加入状況について

今年度の「あんしんフード君」推進強化事業として、1年間のうち、加入件数が集中している期間である一方、「あんしんフード君」の加入割合が他の期間と比較すると低迷している6月～9月を「あんしんフード君」推進強化期間」として設定し「食品営業賠償共済」からの切り替えを重点的に取り組んでいただきました。

このたび、9月末実績のとりまとめをいたしましたので、加入状況をご報告いたします。

1. 推進強化期間について

①推進強化期間	6月～9月計上分（5月20日～9月5日受付分）
②加入促進費	A. 「あんしんフード君」新規加入件数×1,000円 B. 共済掛金増加金額×10%

2. 新規加入件数

推進強化期間における「あんしんフード君」加入件数は54,063件（前年対比1,896件増）となり、新規加入件数は6,379件（前年対比162件増）となりました。令和4年度における同期間の「あんしんフード君」加入割合は45.0%であり、2.7%増加いたしました。

項目	6月～9月
全体加入件数	113,371件
「あんしんフード君」加入件数	54,063件
「あんしんフード君」新規加入件数	6,379件
「あんしんフード君」加入割合	47.7%

※「あんしんフード君」件数には「スーパーあんしんフード君」件数を含みます。

3. 「あんしんフード君」加入割合推移

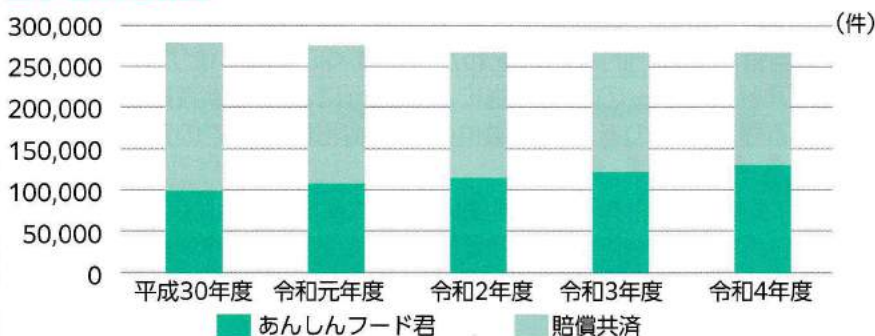
続いて、過去3年間の月別「あんしんフード君」加入割合および過去5年度分の全体件数と「あんしんフード君」件数を下表①、下図①のとおり報告いたします。昨年度に引き続き、本年度の推進強化期間においても「あんしんフード君」を推進いただきましたことで、全体件数に対する「あんしんフード君」の加入割合は確実に増加してきています。しかしながら、依然として同時期における加入割合は他期間と比較すると低いことから、引き続き「あんしんフード君」の推進強化にご尽力をお願いします。

なお、全体件数についても毎年の減少が見られます。毎月掲載の事故事例などをご活用いただきながら、新規加入の掘り起こしや「あんしんフード君」を中心とした加入促進にご協力ください。

表①「あんしんフード君」加入割合

	強化期間				その他の期間							
	6月	7月	8月	9月	4月	5月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
令和3年度	46.9%	42.0%	37.4%	41.8%	50.4%	50.1%	44.7%	45.7%	47.6%	49.5%	53.8%	49.6%
令和4年度	50.7%	45.3%	40.5%	46.1%	52.8%	51.8%	48.2%	48.9%	51.9%	53.2%	57.3%	53.9%
令和5年度	52.6%	48.9%	43.0%	48.0%	55.4%	53.3%	52.0%					

図① 加入件数推移



(共済部)

Q & A 「あんしんフード君」Web受付システムについて

「あんしんフード君」Web受付システム導入研修会でのご質問とその回答をいくつかご紹介させていただきます。「あんしんフード君」Web受付システムへの理解促進にご活用をお願いいたします。

Q1. コンビニ払い以外の決済手段はありますか？

A1. 銀行振込みやクレジットカード払い、従来からの口座振替もご利用いただくことができます。

Q2. 食協に現金持参の場合や組合でまとめて集金して現金払いとなった場合は郵便局の払込取扱票で送金のままでしょうか？

A2. 払込取扱票は廃止となります。窓口での集金受付については、食協がコンビニ払いにてまとめて払い込む方法となります。

Q3. 掛金相殺の運営は廃止と説明されたが、返金が発生した場合はどうするのですか？

A3. すべて日食協からご指定口座への返金となります。返金発生時に返金先口座をシステムに入力する画面を用意いたしますので、そこに口座情報を入力いただくこととなります。

Q4. 現行の団体加入票での継続手続きは、2024年10月以降は扱わないのですか？

A4. 10月をもって扱い廃止とはせず一定期間は移行期間として並行での運営を予定しています。

2024年4月稼働とご案内しておりましたが、ご提供するシステムの品質に万全を期すため10月稼働に変更させていただきます。ご理解ご了承のほどお願いいたします。

(共済部)

こころ
食品衛生研究所

食品の期限設定についてのご案内



食品の期限設定については製造業者等が科学的合理的根拠をもって行う必要があります。厚生労働省と農林水産省が共同で取りまとめた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」では、個々の食品の特性に十分配慮したうえで、食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目(指標)に基づき、行うべきであると示されています。

食品衛生研究所では「食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目(指標)」となる理化学試験および微生物試験を受託し、皆さまが食品の期限設定をする際に必要な基礎データを提供しております。

【理化学試験】水分、水分活性、酸価、過酸化値、pH等

【微生物試験】一般細菌数(生菌数)、大腸菌群数、カビ数、酵母数、耐熱性芽胞菌数、黄色ブドウ球菌等

食品の期限設定の指標となる検査項目は食品の種類により異なるため、まずはお気軽にご相談ください

ご相談いただく際に下記についてお教えてください

- ①貴社名とご担当者さまのお名前
- ②食品の期限設定を行いたい旨
- ③食品の種類
- ④期限として設定したい日数
- ⑤保管場所および保管条件
(お客さま自身による保管もしくは弊協会での保管*)
*別途、検体保管料が必要です
(保管料は条件によって異なりますのでお問い合わせください)

お問い合わせ先

検査事業部 検査事業課
TEL: 042-789-0211
TEL E-mail: kensa@jfha.or.jp

HPからも
お問い合わせ
できます



ご加入の保険は十分な補償は兼ね備えていますか？ 「あんしんフード君」・「食品営業賠償共済」共済金支払い状況

Close Up 解説

「あんしんフード君」は幅広い範囲で補償しております

今回お支払いした事例は黄色ブドウ球菌による食中毒事故です。
本事例では法要に参列した33名のうち弁当を喫食した24名が下痢や嘔吐などの症状を発症しました。被害者のほとんどは自宅療養であったため損害賠償金は190,090円でした。しかし、消毒費用および食事代の返金費用や被害者への見舞金といった加入者自身が負担する費用として345,134円、行政からの営業停止命令による7日間の休業損失が985,433円と損害賠償金以外のお支払いが高額となった事例でした。
今回の事例は加入者が「あんしんフード君」に加入かつ休業補償特約を付帯していたため十分な補償を受けられましたが、そうでない場合には十分な補償を提供されない場合もあります。会員の皆さまには総合的に幅広い補償の「あんしんフード君」および必要に応じた特約の加入をご検討いただきますようお願い申し上げます。（共済部）



No	事故分類	事故区分	事故発生日	共済加入		加入コース	営業種類	年間掛金(円) 休業掛金(円)	事故の状況	被害者数	共済金額(円)
				支部	支所						
1	食中毒	カンピロバクター	2023.07.22	さいたま市	支部	あんしんフード君	飲食店	8,500	提供したとりわざ等によるカンピロバクター食中毒。	3	賠： 74,220 特： 7,422 計： 81,642
2		黄色ブドウ球菌	2023.07.11	青森県	三戸地方	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	78,900 38,800	提供した弁当による食中毒。損害賠償金および休業期間7日分の休業補償金、各種費用にて被害者治療費、消毒費用、生産物自体の損害費用を支払った。	26	賠： 190,090 休： 985,433 特： 117,552 被： 26,858 消： 23,436 生： 294,840 計： 1,638,209
3		ノロウイルス	2023.04.03	山口県	柳井大島	レギュラー	仕出し・弁当 飲食店 食品製造業 食料品販売業	6,500	提供した料理によるノロウイルス食中毒。	52	賠： 1,434,131 特： 143,713 計： 1,577,844
4		クドア	2023.06.24	長野県	伊那	あんしんフード君	飲食店	18,400 3,700	提供した料理による食中毒。賠償金の他に休業期間10日間の休業補償金と各種費用を支払った。	9	賠： 139,710 休： 777,350 特： 91,706 消： 43,769 生： 133,408 計： 1,185,943
5			2023.09.17	大分県	速見	あんしんフード君	旅館 (m)	15,200	提供したヒラメによる食中毒。	26	賠： 136,000 特： 13,600 計： 149,600
6		不明	2021.06.18	兵庫県	加古川	あんしんフード君	仕出し・弁当 飲食店	11,000 3,700	提供したカレーによる食中毒。	6	賠： 211,980 特： 21,198 計： 233,178
7	施設賠償事故	施設リスク	2022.05.03	北九州市	八幡西	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗換気扇から油が出ており建物外壁汚損および階下店舗のテント屋根に穴が開いた。	-	施： 950,400 特： 95,040 計： 1,045,440
8			2023.08.08	京都府	舞鶴	あんしんフード君	仕出し・弁当	11,000 3,700	夏祭りで使用したテントが風で飛ばされ、駐車中の車両に当たり破損させた。	-	施： 848,900 特： 84,890 計： 933,790
9		業務リスク	2023.08.30	長野県	ながの	あんしんフード君	食品製造業	11,100	店舗駐車場内を草刈り中、飛び石により駐車車両の窓ガラスを破損させた。	-	施： 90,156 特： 9,016 計： 99,172
10			2023.07.01	東京都	足立区	あんしんフード君	飲食店	32,400 7,700	従業員が配膳中に誤ってドリンクをこぼし、お客さまの携帯電話を破損させた。	-	施： 81,836 特： 8,184 計： 90,020
11		漏水リスク	2022.11.19	岡山県	おかやま	あんしんフード君	飲食店	8,500 900	店舗のグリストラップが詰まってしまい、1階店舗へ汚水が流れ出し建物、設備什器、商品を汚損した。	-	施： 4,057,220 特： 405,722 弁： 226,702 計： 4,689,644
12	受託事故	受託物リスク	2022.07.29	北九州市	若松	あんしんフード君	飲食店	8,500	店舗にてお客さまから預かった鞆を落とし、中に入っていたPCを破損させた。	-	受： 88,000 特： 8,800 計： 96,800
13	その他	リコール費用	2023.06.23	大阪	富田林	あんしんフード君	仕出し・弁当	34,600	製造した食品（キンパ）に賞味期限切れの材料（たくあん漬け）が使用されており、大腸菌が検出されたため自主回収を行った。各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 3,929,696 計： 3,929,696
14			2022.12.26	福岡市	中央	あんしんフード君	食品製造業	11,100 700	製造した商品の賞味期限表示に誤りがあり、各種費用にてリコール費用を支払った。	-	リ： 1,581,252 計： 1,581,252

支払い日(2023.10.1～10.31抜粋)

※太字の箇所は共済金が100万円を超えるもの。

※ご加入された支部・支所と営業所在地が異なる場合があります。

賠：生産物賠償金、施：施設賠償金、受：受託賠償金、休：店舗休業補償金
特：特別費用、被：被害者治療費等、生：生産物自体の損害
消：消毒費用、弁：弁護士費用、リ：リコール費用、計：合計共済金

令和5年10月末現在の新型コロナウイルスによる共済金支払い状況(速報)

●加入施設の消毒費用 1,268件 285,667,936円
補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」または「あんしんフード君」

●加入施設の休業補償 5,198件 1,922,845,742円
補償対応コース：「スーパーあんしんフード君」またはその他のコースに休業補償特約を付帯した契約



(食品衛生協会会員の皆様へ あんしんフード君・スーパーあんしんフード君)
現金盗難等補償特約のご案内

三井住友海上火災保険株式会社
広域法人部営業第一課

VOL.230

現金(売上金等)・小切手などの盗難・火災等に対する備えは万全ですか？

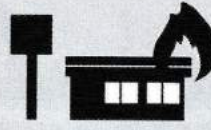
次のような場合に補償されます。(オール・リスク条件で補償されます。)



営業時間終了後の
店舗侵入・現金盗難



店舗外の自動販売機・
券売機内収容現金の盗難



店舗火災による現金焼失



銀行夜間金庫への輸送時、
施錠した自動車内からの現金盗難

保険の対象

オプションで補償される主な保険の対象は以下のとおりです。



現金
(外貨を含む)



小切手



ギフト券・
商品券



プリペイドカード
(図書カード・スーパー
マーケット用カード等)

※使用有効期限が設定されている場合は、これを経過した後のものは含みません。また、電子マネー、キャッシュカード、デビットカード、クレジットカード等は保険の対象には含まれませんので、ご注意ください。

※偽造、変造、模造もしくは贋造(がんぞう)による損害や、支払いの過誤や受取不足等の事務的間違いによる損害は補償の対象外となりますので、ご注意ください。

このチラシはマネーワン(マネー包括保険)の概要を説明したものです。詳細については、パンフレットにてご確認ください。

▶▶ご興味のある方はお近くの普及推進員までお問い合わせください。

取扱幹事代理店：株式会社フードセーフティ企画 住所：東京都渋谷区神宮前2-6-1(4階) TEL:03-3796-3631

承認番号：B22-903095 使用期限：2024/3/15

ジブラルタ生命は、食協生命共済保険取扱会社です。

ジブラルタ生命保険株式会社 VOL.230

食協生命共済保険

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントが、あなたとご家族の生涯にわたるご希望、将来設計などをお聞きして、あなたに必要な保障額(保障のカたち)を算出し、それに合わせた保険をオーダーメイドします。

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタント サービスを活用してみませんか？



生涯を通じて必要な資金を一緒に考えてみませんか？

「9+1の安心」

1 毎月の生活資金	4 住宅資金	7 相続対策資金	+	1 老後の生活資金
2 教育資金	5 死後の整理資金	8 長期療養資金		
3 結婚資金	6 緊急予備資金	9 親の生活・介護資金		

ジブラルタ生命のライフプラン・コンサルタントは、お客様それぞれの状況に応じて、保険によって備えておくべき経済的なリスクを「9+1」の資金に分類し、万一の死亡や不測の入院などに際しても、ご家族が困ることの無いよう最適なプランのご提案を行っています。詳しくは当社のライフプラン・コンサルタントにご相談ください。

ジブラルタ生命保険株式会社

本社/〒100-8953 東京都千代田区永田町 2-13-10

ジブラルタ生命のホームページ <https://www.gib-ife.co.jp/>

コールセンター

0120-37-2269

【受付時間】平日 9:00~18:00 土曜 9:00~17:00
(日曜・祝日・12/31~1/3を除く)



Gibraltar
ジブラルタ生命

出版

INFORMATION

担当:出版部普及課
E-mail:fukyuu@jpha.or.jp

近刊図書のご案内



食品衛生関連図書のご購入はこちらへ

新刊
ポスター

食材からみる食中毒予防早見表(仮題)

日食協のベストセラー「微生物がおこす食中毒予防早見表」は、9種の細菌とノロウイルスによる食中毒について、その特徴や予防のポイントをわかりやすくまとめたポスターで、たいへんご好評をいただいています。

この別バージョンとして、「食材ごとに、起こりやすい食中毒についてわかるものがあると便利」とのご要望を受け、食肉等、魚介類、穀類・野菜等に加え特徴的な調理済み食品ごとに、食中毒の危険性と予防対策をお伝えするポスターを企画・制作中です。イラストを中心に、目で見てわかる構成となり、飲食店・製造業の皆さまをはじめ、ご家庭でもご活用いただけるポスターです。

■体裁・定価：未定

▶画像は制作中のものであり、今後変更となる場合があります

■発行予定：2023年12月中

食材からみる 食中毒予防早見表



新刊

折りたたみ式
リーフレット

どうしたらいいの？ ここがポイント！ 洗浄・消毒&手洗い(仮題)



◀画像は制作中のものであり、今後変更となる場合があります

調理場における洗浄・消毒作業、手洗手順について、イラストを多用しわかりやすく掲載しています。折り目の順に開いていくと、食器や器具容器、施設設備、食材ごとの洗浄・消毒方法、衛生的な手洗い方法のポイントが容易に理解できるリーフレットです。

■体裁：A6判・カラー

■定価：未定

■発行予定：2023年12月中

送料 1回のご注文金額が税込みで3,000円以上はサービス、3,000円未満は一律500円(ただし送付先が1か所の場合のみ)

12月号の内容

月刊「食と健康」

特集 おでんの歴史と魅力

◆現場で役立つ食品衛生知識：乳業工場の衛生管理

◆指導員のひろば：食品衛生指導員になってかわった自分(長崎県支部 上五島地区支所)

食と健康

食品衛生研究

月刊「食品衛生研究」

◆食物アレルギー表示制度の動向(くるみの特定原材料への追加)

◆遺伝子組換え食品表示制度の改正

◆細胞培養食品に係る開発や諸外国の衛生規制に関する最近の動向

定期購読・書籍のご注文、お問い合わせは 公益社団法人日本食品衛生協会 出版部普及課まで
TEL 03-3403-2114 FAX 03-3403-2384 メールアドレス fukyuu@jpha.or.jp

編集後記

2023年もあっという間に12月となり、近頃はこたつを出すタイミングを計っています。1月には事務所移転という一大イベントが待っています。事務所保管の書類整理等を含め、てんやわんやしておりますがご理解いただけますと幸いです。(山村)