特集

大洲の特産品「シイタケ」と「クリ」

みなさんは、大洲の特産品を聞かれて、何と答えますか。

あまり知られていませんが、実は大洲産の「シイタケ」と「クリ」は、県内の生産量ナンバーワンです。

大洲産の「シイタケ」と「クリ」をもっと知ってもらうために、生産者のみなさんや市の取り組みについて紹介します。

低カロリーで栄養満点
「シイタケ」

　食物繊維やビタミンＤが豊富で、焼き、蒸し、炒め料理など、利用価値の高い食材、シイタケ。大洲市は、県内でも有数のシイタケ生産地です。市内には、約６００戸の生産農家があり、県内生産量の約半分が大洲産で、そのほとんどが乾燥シイタケです。

　林野庁の特用林産物生産統計調査によると、愛媛県の乾燥シイタケ生産量は、平成20年から24年まで大分県、宮崎県、熊本県に次ぐ第４位に位置しています。

　平成24年の全国市町村別生産量ランキングでは、大洲市が第７位にランクインしています。

【写真提供　成髙王洋さん】

特産品をもっと身近に

シイタケは、日本をはじめ中国、韓国、フィリピン、台湾などに分布しています。英語やフランス語でも「シイタケ」と発音されていて、世界的にも知られています。

自然界では、主にクヌギやシイ、コナラ、ミズナラ、クリなどの広葉樹の枯れ木に発生します。人工的に栽培する場合には、天然の木を1メートル程度の長さに切断したものを利用する原木栽培や、オガクズなどに栄養源を混ぜた培地を利用する菌床栽培があります。

乾燥シイタケには、食物繊維やビタミンDのほかにも、レシチナン、うま味成分であるグアニル酸などが含まれています。ビタミンDは、カルシウムの吸収を助け、歯や骨を強くします。レシチナンは免疫効果を高め、抗がん作用があります。そのほかにもカリウムなどのミネラル成分もバランスよく含まれていて、健康食品といえます。しかし、風味や食感が苦手という人も多く、ピーマンやニンジンと並び好みの分かれる食材でもあります。

栄養満点で大洲市の特産品でもあるシイタケを、私たちの食卓にもっと取り入れてみましょう。

みなさんにシイタケを食べてほしい

県椎茸(しいたけ)同志会干しシイタケ品評会
6年連続最優秀賞を受賞
成髙　王洋(たまひろ)さん
（菅田町大竹）

私が父親からシイタケ栽培を引き継いで、今年で26年目になります。それまでに、菌類専門学校や日本きのこセンターなどで、シイタケに関する勉強をしました。

最近では、菌床での栽培も盛んになっていますが、私が栽培しているシイタケは、全てが原木シイタケです。原木栽培のシイタケは、味、香り、歯ごたえがとても良いと思います。

私は毎年11ヘクタールの自家原木林から、6,000～7,000本のほだ木を切り出し、直射日光を避けてほだ場に横積みにして菌の活着(かっちゃく)を図る伏せ込み作業をしていて、ほだ場には常に20,000～25,000本の収穫可能なほだ木があります。植菌してから2年間山の中で寝かせることで、その後、4年間シイタケが収穫できるようになります。そのため、毎年伏せ込みをしなければ、安定したシイタケの収穫ができなくなります。

現在、240(ニーヨンマル)と115(イチイチゴ)という2種類の菌を植菌し、年間1トンの収穫を目指しています。そのために、毎日テレビやパソコンなどで天気や気温の予報を常に気にしています。気温が下がり雨が降ったときに、原木に刺激を与えると1本の原木から多くのシイタケが発生します。こうすることで、現在40キロの単収を55キロにしようと頑張っています。

福島の原発事故以降、乾燥シイタケからセシウムが検出されたと報道されてから、全てのシイタケが敬遠されるようになりました。そのため、最近3年間のシイタケ販売価格は低迷していて、生産者にとって非常に厳しい状況が続いています。

そのような厳しい状況ですが、大洲と野村の生産者18人で「原木55(ゴーゴー)会」を組織して、情報交換をしながら地域全体のレベルアップを図っています。また、地元中学生の親子を対象に、植菌体験や収穫体験を開催し好評を得ています。

私は、全国シイタケ品評会で3年連続農林水産大臣賞を受賞しています。10年連続で受賞すると名人の称号がもらえるので、その称号を獲得することで大洲産シイタケの良さを知ってもらうことができるように、これからも仲間と一緒に頑張ります。

とげに守られた山の宝石
「クリ」

毎年9月になると、とげに守られた赤褐色の三つ子が現れます。秋の味覚のひとつ、クリです。特用林産物生産統計調査によると、愛媛県産のクリは、茨城県、熊本県に次いで全国第3位の生産量があります。

県内のクリの産地と聞いて、最初に思い浮かぶのは伊予市中山町だと思います。しかし、生産量でみてみると、大洲市のクリが県内でトップを誇っています。

愛媛の中山間地域は、昼夜の温度差や降水量など、地質的にも気候的にも申し分なく、大粒で和菓子のような上品な甘みのあるクリが収穫されています。

大洲で収穫されているクリ

大洲早生（おおずわせ）

9月上～中旬が収穫期。
県内で広く生産されているが地域により名前は違う。果実はとても大きく、果皮は赤褐色で光沢がある。
甘みが少ないため食味は劣るが展示用としての需要が多い。

筑波（つくば）

9月中旬が収穫期。
果実は大きめで、果皮は赤褐色で光沢がある。
果実は甘みがあり、香りが良く品質が高い。
貯蔵性が良く、加工用原料として使われている。

利平（りへい）

9月中～下旬が収穫期。
果実はやや大きめで、果皮は光沢のある暗褐色。
果実は甘さがあり、蒸して食べるのに適している。肉質がもろいため、加工には適さない。

倉方甘栗（くらかたあまくり）

9月中～下旬が収穫期。
果実は小さく、果皮は光沢のある暗褐色。
果実は、甘みが強い。
小粒で収量も少ないため、生産量もかなり少ない。

銀寄（ぎんよせ）

9月下旬～10月上旬が収穫期。
果実は、大きめで扁平形をしている。甘みが多く、風味も豊かで味が良い。
貯蔵性がやや劣るため、加工用品種には向いていない。

石鎚（いしづち）

10月上旬～11月上旬が収穫期。
果実はやや大きく、果皮は赤褐色で光沢のある美しさが特徴。
甘みも香りもあり、日持ちがよく、煮くずれも少ないので、加工用原料にも適している。

新たな取り組み

大洲商工会議所と大洲市では、地域資源を活かした地域活性化策について検討をするなかで、県内一の収穫量を誇り、市場でも一定の評価を得ている大洲産のクリに着目しました。生産者と食品製造業者、農協、飲食店などが連携し、地元産のクリを使用した新商品の開発を行い、農商工連携による6次産業化モデルケースに取り組むことに決定し、10月22日(水)、松山市にある大和屋本店において「大洲まるごと栗イズムの会」が開催されました。

この会では、県内の食品・流通事業の担当者など43人を招待し、大洲産のクリを使用したメニュー、商品の試食を通して、大洲産クリの紹介をするとともに、商品に対する意見やアドバイスを聞きました。

市内6事業者から8品の試作品のほか、会場である大和屋本店のシェフからも、和・洋・中の各ジャンルから1品ずつ趣向を凝らした料理が提供されました。

試食した担当者からは、「生産量を確保することができればすぐにでも販売ができる商品がある。今後、前向きに検討したい」との声が聞かれました。

もっと大洲産クリのアピールを

大和屋本店
洋食チーフ　篠﨑　文夫(ふみお)さん

愛媛県でクリの産地といえば、伊予市中山町というイメージがありました。大洲産のクリが、県内でトップの生産量を誇っていることを、今回のイベントで初めて知りました。

私は、愛媛県産のクリ自体が、全国トップクラスの味だと思っています。そのなかでも、大洲産のクリがほかの地域のクリとは違うということをアピールできれば、知名度も上がるのではないでしょうか。

みなさんご存じだと思いますが、家庭でも店でもクリを料理に使う場合には、材料として準備するまでが大変です。外側の硬い皮を剥ぎ、渋皮を剥がさなければ使うことができません。

今後、大洲産のクリを全国に売り込んでいくためには、この点を改善できるかどうかがカギになると思います。皮を全て剥いだものや渋皮のついた状態のもの、ペースト状になったものなど、すぐに料理に使える状態で提供できるようになるのであれば、かなり需要が増えるのではないでしょうか。

今回のイベントでは、「愛媛産豚ロース肉と大洲栗をカダイフで巻いて」という、オリジナル料理を提案させていただきました。洋食には、クリを使った新しい料理を考える余地があると思います。

そのため、9月から11月のシーズン中だけでなく、年間を通して必要な状態の大洲産のクリを安定供給していただくことができれば、大和屋本店でも使用を検討できると思います。

全国に通用するブランドに

市内には、今回紹介したシイタケとクリ以外にも、おいしい農産物や特産品がたくさんあります。しかし、今はそれらをうまく情報発信できているとはいえません。

今回、「大洲まるごと栗イズム」の事業では、地元のクリを使った商品開発を行ない、誰にでも手軽においしく食べてもらえる商品を流通させることで、「大洲はクリの産地」というブランドイメージを、県内そして全国へと発信していこうとしています。

この取り組みをきっかけとして、クリそのものにも注目が集まり、多くの人に知っていただくことで大洲ブランドのクリとして定着させ、そのほかの特産品の周知にもつなげたいと考えています。

地域の特産品を、全国的に有名なものとするためには、まずは「大洲市」の知名度を上げることが大切です。そして、大洲の商品なら安心して食べられるとか、大洲の商品だから買ってみようと思ってもらえるようにする必要があります。

地元に住んでいる私たちが、まちのいいものを知ろうとする気持ち、いいものを伝えていこうと行動することが大切です。

地域を守るエキスパート No.4

シリーズ

大洲市を守る消防団員の活動や取り組みをシリーズで紹介します。

女性消防団員募集
～あなたの思いで　できることがあります～

大洲市消防団では、団員を随時募集しています。現在、女性消防団員の確保に、特に力を入れています。

消防団に入団し、「自分たちのまちは自分たちで守る」の精神のもと、私たちの地域の安全を一緒に守りませんか。

【女性消防団員の入団資格】

年齢18歳以上で、市内に居住または勤務している人です。

【入団後の待遇】

活動に必要な被服などを貸与します。また、年間一定額の報酬と出動ごとに手当を支給します。

【主な活動内容】

▽防火広報、高齢者世帯などの防火訪問

▽地域住民への応急手当の指導（AED取り扱い訓練など）

▽各種消防団行事への参加

【所属先】

女性分団として、次の地域にある部に所属することになります。

第1部（大洲）

第2部（長浜）

第3部（肱川・河辺）

活躍する女性団員

女性分団第1部に所属する二宮小百合さんを紹介します。普段は、伊予銀行の営業係として勤務しています。

職場の理解を得て活動する二宮さん

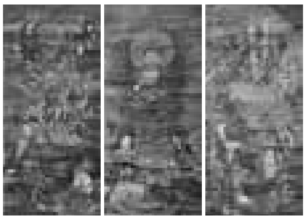
【二宮さんからのメッセージ】

「消防団には、私も何か地域の役に立つことができないか、との思いで入団しました。これまで、地域のみなさんにいろいろとお世話になったご恩を、少しでも返していきたいと思います。明るく楽しく、一緒に活動しましょう」

【申し込み・問い合わせ先】

危機管理課　☎㉔1742

文化財



絹本著色釈迦三尊及び十六羅漢図　三幅
愛媛県指定有形文化財（絵画）
如法寺所蔵（大洲市立博物館保管）

三幅一対（３つで１組）で描かれている本図は、中央となる掛軸に釈迦、文殊菩薩、普賢菩薩の三尊が描かれ、左右には、十六羅漢（釈迦の弟子で特に優れた代表的な16人の弟子）が彩色で描かれています。一説には中国の南宋時代（1127～1279年）の作品と言われています。

如法寺に収蔵された経緯については不明ですが、後年に造られた箱の蓋裏に「張思恭筆」「延宝二甲寅年正月下旬泉州南郡麻生郷小瀬村之住突妙無誰」と記されていることから、作者は張思恭（中国の仏画師）で、延宝２年（1674）に南郡麻生郷小瀬村（現大阪府貝塚市）の突妙という人物がこの絵に関わっていたことがわかります。

市内における中世に描かれた仏画は数少ないことからも、貴重な絵画であると言えます。

（昭和40年４月２日指定）

野　鳥

オナガガモ（尾長鴨）
カモ目 カモ科
大きさ 雄75cm　雌53cm

冬鳥として全国に飛来しますが、西日本への飛来は少ないようです。毎年、城山下の肱川にも少数がやって来て越冬します。特徴は、地味な色合いの長い体と、カモ類にしては長い雄の尾羽です。名前の由来は、そこからきているようです。お尻だけ出して、水中の水草や根っこを食べている姿を見かけることがありますが、他のカモ類と争いを避けるため、より深い所の食べ物を得るために、進化したと考えられます。

野性の生き物たちは、体色から食性など、生きていく全てにおいて理由があり、答えがあります。空を飛ぶ生き物は、体重が増えれば死を覚悟しなければなりません。何事も、ほどほどの生活習慣を身につければ、全ての人たちに明るい未来が訪れるような気がします。

NPO法人かわうそ復活プロジェクト㋟

大洲藩主加藤家の文化財（第漆幕）

加藤泰衛（かとうやすみち）

大洲藩6代藩主加藤泰衛は、享保13年（1728）、大洲藩加藤家の分家で旗本の池之端家の当主加藤泰都の長男として江戸に生まれました。

延享元年（1744）、徳川家重（のちの9代将軍）の御小納戸（主君のそば近くに仕え、日常の細務に従事するもの）に、翌年（1745）には御納戸小姓になりますが、同年5代藩主泰温の急死により、急きょ大洲藩の家督を相続しました。

藩主となった泰衛ですが、10年後の宝暦5年（1755）、突然大洲にいる家老達に隠居の意向を伝えます。これに驚いた家老達は、急いで江戸へ向かい隠居に反対し泰衛を説得します。

この突然の隠居話は、実は泰温が亡くなった1ヶ月後に生まれた泰温の子冨之助の存在があったからだとされています。本来であれば、泰温の家督は分家の自分ではなく、直系となる冨之助が相続するはずで、泰衛は冨之助が元服した宝暦11年（1761）、自分の養嗣にすると、翌年家督を冨之助に譲り隠居しています。

こうした本家相続に対して遠慮深かった泰衛ですが、延享4年（1747）中江藤樹百年忌祭礼や、泰温の悲願であった藩校「止善書院明倫堂」を完成させます。また、宝暦9年（1759）には、加藤家の家史となる『北藤録』全20巻を完成させます。

35歳の若さで隠居した泰衛ですが、7代、8代藩主が早世する中、藩を支え本家の存続に尽力し、天明4年（1784）57歳で江戸において没しました。

墓所は、龍護山にありますが、本家への遠慮からか、他の藩主とは離れた場所に造られています。

加藤泰衛の墓所（龍護山）

大洲商工会議所青年部　大洲ご当地クイズ

大洲の冬の風物詩といえば、肱川あらしです。世界的にも珍しい現象で、いろいろなメディアでも注目されています。発生には、気象条件だけではなく、地形も関係しているようです。

肱川あらし予報情報サイトもリニューアルし、肱川あらしを漁船から見る体験ツアーも行なわれています。冬の早起きは大変ですが、世界で唯一の現象を漁船から楽しんでみてはいかがでしょうか。

【今月のクイズ】

肱川あらしの発生を予想する、肱川あらし予報情報サイト。そこで進行役として活躍中の、初代肱川あらしガールは誰でしょう。

① タケアミちゃん
② オヒジちゃん
③ アラシちゃん
④ フジユカちゃん

【先月号のクイズの解答・解説】

大洲藩の総鎮守だった八幡神社では、約300年続く伝統行事の大名行列を行っています。先頭の武士団は、独特の歩き方をします。これは、当時の歩き方を再現していますが、どのような場面で行っていた歩き方でしょうか。

① 参勤交代をする時
② 殿の警備をする時
③ 町の警備をする時
④ 刀狩をする時

解答…①

解説…お祭り当日は、およそ300人のメンバーが参加して、大洲の街を歩きます。先頭の花形武士団が、長さ約４メートルもの槍を肩に担ぎ歩く勇壮な姿は、一見の価値があります。

※今月のクイズの答えは、広報大洲１月号に掲載します。

大洲の食育

今回は「へぇ〜」「これはなに」という声が響く、大洲市学校給食センターでの食育活動のひとつ「給食センター見学」の様子を紹介します。学校給食センターが稼働を始めて約2年が経過し、これまでにたくさんの児童生徒が見学に訪れています。

まず、最初に給食車を見学します。車輌の側面には、市内の児童が描いてくれた絵があります。普段はなかなか見ることのできない巨大な絵を、じっと見つめている子どもたちがいます。

その後、センターの2階から調理場を見学します。大きな釜に大きなしゃもじ、たくさんの材料、見たこともないような調理機器。子どもたちは、どうやって給食が作られていくのだろうと興味津々で、職員の説明を聞きながら目を輝かせて見ています。

調理の見学終了後は、栄養教諭の話と児童生徒からの質問タイムです。栄養教諭からは、見学コースから見ることのできなかった調理場の様子や、各学年に応じた食育についてビデオなどを使用しながら話をします。子どもたちからの質問では「何人分作っていますか」「なぜエプロンの色が違うのですか」など、鋭い質問が飛んできます。

このように、実際に給食を作っている様子を見ることで、食べるということは、多くの人たちに支えられているということを感じてもらえると思います。また、毎日食べている給食が、少し違ったものに見えてくるのではないでしょうか。

今後も、給食センター見学を通して、食育推進を図っていきたいと考えています。

なお、県内のほかの地域に先駆けて、11月の新米から市内の学校給食米の銘柄が「ヒノヒカリ」から県奨励品種である「にこまる」へ変更になりました。

手軽で簡単なレシピ集　Vol.4

＜サツマイモのきんぴら＞

（材料２人分）

サツマイモ	80ｇ
カボチャ	30ｇ
ニンジン	30ｇ
ごま油	大さじ２分の１弱
いりごま	適量

A	砂糖	大さじ２分の１
	みりん	大さじ２分の１
	酒	大さじ２分の１
	しょうゆ	大さじ２分の１

作り方

① サツマイモは、食べやすい長さの拍子切りにし、水にさらす。
② カボチャ、ニンジンは、サツマイモの長さにあわせて拍子切りにる。
③ フライパンでごま油を軽く熱し、水気をきった①と②を炒める。
④ ③にAの調味料を加え、ふたをして弱火で蒸し焼きにする。
⑤ ④の材料に火が通ったらふたをあけ、中火にして水気がなくなるまで炒め煮にする。
⑥ 最後に、いりごまをからめる。

【レシピ提供：大洲市保健センター】

ーサツマイモの保存方法ー

サツマイモは、暖かいところで栽培される食材なので、冷蔵庫に入れると低温障害をおこし傷みが早くなります。新聞紙などに包み、冷暗所で保存しましょう。

真冬は、冷暗所が冷蔵庫よりも低温になる可能性があるので、注意が必要です。

深まりゆく秋
～河辺ふれあいフェスタ2014～

爽やかな秋晴れのなか、河辺ふれあいフェスタ2014が開催されました。

当日は、各種バザーや発表会、大道芸人のパフォーマンス、お楽しみ抽選会など、次々と催し物が行われ、終日会場を盛り上げていました。

来場者のみなさんは、河辺の秋を感じながら、楽しい一日を過ごしました。

長浜に冬到来
～肱川あらし発生初日～

ぐっと冷え込んだこの日、長浜の冬の風物詩ともいえる「肱川あらし」が、今季初めて観測されました。肱川あらし実行委員会が主催する「肱川あらし発生初日当てクイズ」には、全国から776通の応募があり、24人が的中されました。

今年は、昨年より13日早く発生し、長い冬の始まりを感じさせました。

肱川に日頃の感謝を込めて
～肱川クリーン活動～

国立大洲青少年交流の家や大洲ライオンズクラブ、大洲高等学校カヌー部など８機関から76人が参加し、大洲城対岸の肱川河川敷においてクリーン活動を実施しました。

この日は、濃い朝霧が立ち込める肌寒い天候でしたが、参加者はうっすらと汗をかきながら、ごみ袋20袋以上のごみを集めました。

２年ぶりの運動会
～第12回　肱川自治運動会～

第12回肱川自治運動会が、肱川中学校グラウンドにおいて、２年ぶりに開催されました。

昨年は雨天のため中止となりましたが、今年は爽やかな秋晴れのもと、肱川地区内の４分館、約800人の選手により熱戦が繰り広げられました。

結果は、予子林分館の連覇となりました。選手、役員のみなさん、大変お疲れさまでした。

「大洲市きらめき大使」を委嘱

市では、合併10周年記念事業の一つとして、本市の魅力や良さをPRするために「大洲市きらめき大使」制度を創設しました。今回、宝塚歌劇団の彩風咲奈さんと漫画家の松本零士さんに大使を委嘱することになり、それぞれの場所で委嘱式が行われました。

10月9日(木)に宝塚歌劇団で行われた彩風さんの委嘱式では、「きらめき大使に任命していただき、とても光栄に思う。大洲市民としての誇りを持ち、多くの人に夢を与えられるように舞台の上で輝き続けたい」と抱負を語られました。

10月18日(土)に新谷小学校で行われた松本さんの委嘱式では、「名誉ある役割をいただき、ありがたく思う。私の本当のふるさとは、新谷だと思っているし、全てが新谷から始まった。これからも、銀河鉄道999のように、私も大洲市とともに走り続けたい」と話されました。

きらめき大使に就任されたお二人には、これから3年間、本市のPRにご協力いただきます。

第２の松本零士先生を目指して

第２回銀河鉄道999イラスト審査会が10月19日(日)、今年も松本零士先生を迎えて、新谷公民館にて開催されました。昨年を大幅に上回る91点の応募作品全てを松本先生本人が審査し、大賞に選ばれた岩井香澄さん（豊茂）は「夢のようで、手の震えが止まらない」と感激していました。

松本先生は総評で「どの絵も希望に満ちた作品で、一枚一枚に心を打たれた。みなさんにありがとうと言いたい」と述べられました。

アジア大会の活躍を愛媛でも

第17回アジア競技大会（仁川大会）に出場し、カヤックシングル競技で銅メダルを獲得した小松正治選手が10月10日(金)、市役所を表敬訪問しました。

小松選手は、「今回銅メダルを獲得することができ、小さい頃の夢に１歩近づいた。これから、リオデジャネイロ・東京オリンピックにつなげたい。また、えひめ国体で優勝を目指すので、応援してもらえるよう今後の大会で良い成績を残したい」と話されました。

現在、県競技力向上対策本部所属の小松選手は、今後大洲高校カヌー部などを指導していただく予定です。

平成26年度大洲市戦没者・消防および公務殉職者合同追悼式

市内の戦没者や公務殉職者を追悼するため、平成26年度大洲市戦没者・消防および公務殉職者合同追悼式が10月29日㈬、大洲市民会館大ホールで行われました。

開会にあたり清水市長は「戦争が終わりを告げて、69年が経過した。戦後の荒廃から立ち上がり、世界に誇れる経済国に発展した陰には、尊い命を捧げられた戦没者、さらに幾多の災害に強い責任感で職務を全うされた消防殉職者、公務殉職者の尊い犠牲の存在を忘れてはならない。今後も互いに力を合わせ、平和と繁栄を目指し未来を切り拓きます」と式辞を述べました。

今回の追悼式に、市内各地から約360人の参列があり、戦没者1166柱、消防・公務殉職者14柱の英霊に対し、黙とうや献花などが捧げられました。

遺族を代表して、遺族会大洲支部の矢野郁子さんが「終戦から69年が経過し、戦争の風化が懸念される。戦争の悲惨さを、子や孫に語り継ぐことが私たちの責務だと思っている。今後、私たちのような遺族が、二度と現れないようにしてほしい」とあいさつをされました。

もう一度世界の頂点へ

ロボット競技の全国大会「WRO Japan 2014」で審査員特別賞に輝き、ロシア・ソチで開かれる国際大会への出場を決めた八幡浜工業高校チームの尾神優輝さん（徳森）が10月31日㈮、市役所を表敬訪問しました。

尾神さんは、競技概要やロボットのプログラミングについて清水市長と懇談し、「世界大会で良い結果報告ができるよう頑張ります」と決意を述べられました。

八幡浜工業高校チームは、2011年の国際大会で優勝していて、２度目の世界一が期待されています。

初期消火者に感謝状を贈呈

大洲地区消防において10月22日㈬、藤尾寿さんと西本淳さん（ともに西大洲）に感謝状が贈呈されました。

藤尾さんと西本さんは、10月10日㈮午後８時前に、大洲市田口で発生した建物火災において、自らの危険を顧みず協力して消火器の準備と初期消火を行い、被害を最小限に抑えました。

今回の受賞に対し２人は、「火がついていると思った瞬間、消さなければという一心で行動しました。今回の受賞は、一生に一度あるかないかのことなので、とても光栄に思う」と喜びを語られました。