

Catch ● ● ● キャッチボール ● ● ● Ball

5
2023
May
Vol.943

～ INDEX ～ 【特集】甘くておいしい砂糖のハナシ … 1～2

● 第77回通常総会ほか … 3 ● アスパラ初収穫ほか … 4 ● フォトだより … 5 ● 理事会だより … 6



4/14 選果場でアスパラガスの共選がスタートしました。



甘くておいしい

砂糖のハナシ

砂糖は調理のマルチプレイヤー

おいしさをキープする

お菓子作りや料理をするときに、砂糖は単に甘さを加えるだけでなく、さまざまな役割を担っています。レシピを見て「なぜここで砂糖を使うの？」と疑問に感じたことはありませんか。そこには砂糖の持つ性質、特性を利用した科学的な根拠があるのです。

クッキーが嫌な臭いになるのを防ぐ

酸化防止

バターを使用したクッキーなどは、時間がたつと、バターの油と空気中の酸素が結合して嫌な臭いがすることがあります。砂糖を加えると、油の水分が砂糖と結び付くため、酸素と結合しにくくなります。

パンの焼き上がりをふっくらさせる

酵母の活性化

パンを作るときには酵母を使います。酵母は糖を栄養源にして発酵し、それによって生じる炭酸ガスで生地が膨らみます。小麦粉にも糖質が含まれていますが、砂糖を加えることでさらに発酵しやすくなるのです。

果実酒のフルーツの香りと味を引き出す

浸透圧

果実酒を作るとき、砂糖を入れると果実の外側の液が濃くなり、果実のエキスが溶け出しやすくなります。結晶の大きな氷砂糖を使うとまろやかに仕上がります。その理由は、氷砂糖は徐々に溶けていくので、先にアルコールが果実に染み込み、その後果実のエキスがゆっくり染み出すためです。

おいしそうな焼き色を付ける

メイラード反応

パンやクッキー、カステラなどの焼き色は、小麦粉、牛乳、卵などに含まれるアミノ酸と糖が反応してできます。

あんこが日持ちする

防腐効果

カビや細菌が繁殖するためには水が必要ですが、砂糖を一定量使用すると、食品中の水分を砂糖が抱え込むため、カビなどが繁殖しにくくなります。

肉や魚の生臭さを消す

マスキング効果

砂糖の持つ強い甘さは食材の生臭さや苦味、酸味といった雑味を和らげ、食べやすくする効果があります。

砂糖は自然の恵み

砂糖の種類は主に、甘蔗（かんしょ）サトウキビ）由来の甘蔗糖と、テンサイ（ビート）由来のてんさい糖に分けることができます。甘蔗糖もてんさい糖も、精製して不純物を取り除けば、ほとんど同じものになります。

現在、世界で生産される砂糖のうち、70%が甘蔗糖で、残りのほとんどがてんさい糖です。製造法の違いにより、精製糖、てんさい糖、黒砂糖、和三盆などさまざまな砂糖が作られています。その他生産量は非常に少ないですが、カナダなどで生産されている、砂糖楓（カエデ）から採れるメープルシュガー、東南アジアで作られる砂糖椰子（ヤシ）から採れるヤシ糖などがあります。



サトウキビ



テンサイ

砂糖のルーツ

砂糖の起源はインドといわれています。砂糖の英語「SUGAR」の語源は、古代インドの言語であるサンスクリット語の「SARCARA」とされています。砂糖に関する記述が、紀元前5世紀ごろのインドの仏典に見られます。日本に砂糖が伝わったのは8世紀、奈良時代とされています。正倉院に保存されている、大仏に献上する薬の目録「種々薬帳」に、砂糖を意味する「蔗糖」が記されていることから、砂糖は薬として扱われていたようです。

砂糖と健康

「疲れたときには甘いものが良い」理由は

砂糖などの糖質は、体内ではグリコーゲンとして筋肉や肝臓に蓄えられています。その量は限られています。仕事や運動で疲労し、グリコーゲンがブドウ糖に分解されてエネルギー源として利用されると、貯蔵量が極端に少なくなることがあります。

砂糖を摂取すると、素早く消化吸収されて体内でブドウ糖に変わり、エネルギーになります。従って、筋肉を長時間動かすマラソンや登山には、砂糖を取ることが理にかなっています。

脳にとってブドウ糖は大切なエネルギー源。砂糖はそのエネルギーを手軽に補充できる食品といえます。疲労には精神面も関係していますが、砂糖の甘さは気持ちをゆったりさせるホルモンを分泌させる働きがあるとされています。

砂糖を取ると虫歯になる？

虫歯の原因には、歯の資質、口内に虫歯菌があること、口内に虫歯菌の餌となる食物（砂糖など）があること、虫歯菌が増殖する時間の四つの要素があります。砂糖が虫歯発生の要因の一つであることは確かですが、「砂糖を食べたら虫歯になる」というほど単純なものではありません。歯磨きなど口腔（こうくう）衛生に努めれば、十分に予防できる可能性があります。

また、同じ量の砂糖を摂取した場合でも、けじめなくダラダラ食べると虫歯発生のリスクが高まる、という研究もあります。

砂糖と水の甘い関係

砂糖は塩に比べて水にとても溶けやすいのは、皆さんよくご存じですね。常温で水の質量の約2倍、100度のお湯では5倍近くの砂糖が溶けるのです。水に溶けやすい性質「親水性」は、調理のさまざまな場面で活用されています。

肉を軟らかくする

ビーフシチューや焼き肉を作るときなどに砂糖をもみ込んでおくと、砂糖が肉の組織に入り込んで水を引き付け、コラーゲンが溶け出しやすくなって軟らかくなります。

すし飯をしっとりさせる

ご飯の主成分であるでんぷんは、水を加えて熱すると軟らかく粘り気のある状態になります。そこに砂糖を加えることで砂糖が水を抱え込み、でんぷんの分子を集まりにくくするため、粘り気のある状態を保つことができます。

卵焼きをフワッと仕上げる

砂糖が卵のタンパク質の水分を抱え込んで、固くなるのを防ぎます。卵の固まる温度が高くなり、緩やかに固まるため、しっかり加熱しても軟らかく仕上がります。

生クリームなどの泡立ちを良くする

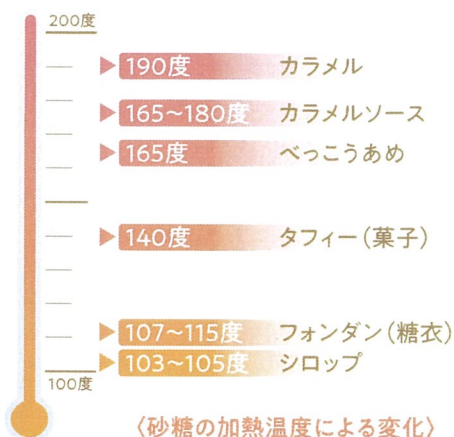
砂糖を加えて泡立ると砂糖が水分と結び付いて離れなくなり、しっかりと泡が立って安定します。

ジャムにとろみを付ける

果物や野菜に含まれるペクチンは、水によって軟らかくなります。砂糖はペクチンが水を抱えるのを助け、水が外へ染み出すことを防ぎます。

熱を加えて七変化

砂糖は加熱温度によって、シロップ状、あめ状、カラメルとその形状をさまざまに変え、一定温度を超えると冷やしても元に戻らなくなります。これは砂糖の分子のつながり方や組み合わせが加熱によって変化するためです。それぞれの状態をうまく利用することで甘味料としてはもちろん、料理の色付け、風味向上、着色料など多彩に活用されています。



さまざまな色・味わいを楽しもう



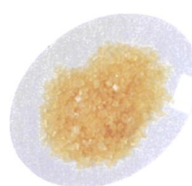
顆粒状糖

高純度の砂糖で多孔質の顆粒（かりゅう）状です。水に溶けやすいことから冷たい飲み物や果物にかけるのに適しています。



氷砂糖

氷のように見える大きな結晶の砂糖。ゆっくりと溶けるので果実酒を作るのに使われます。



中ざら糖

純度の高い黄褐色の砂糖。独特のまろやかな風味が煮物に最適。おふくろの味を演出。



上白糖

家庭で最も多く使われている砂糖です。結晶が細かく、しっとりソフトな風味で、何にでもよく合います。



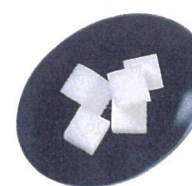
三温糖

上白糖やグラニュー糖に比べて強い甘さと香りがあり、煮物などの料理にこくを出すことができます。



和三盆

盆の上で砂糖を3度研ぐという日本独自の伝統的な製法で作られた砂糖です。主に和菓子に用いられています。



角砂糖

直方体に固めたグラニュー糖でコーヒーや紅茶に使われます。1個の重量が決まっているため料理やお菓子作りに便利です。



グラニュー糖

上白糖より結晶が大きく、純度の高い砂糖です。料理そのものの味を大切にしたいときに使います。



黒砂糖

サトウキビの搾り汁を煮詰めて作ります。独特の風味で人気があります。



粉砂糖

グラニュー糖を細かく砕いて粉にした砂糖。洋菓子のアイシングやデコレーションなどに使われます。



白ざら糖

グラニュー糖より結晶が大きく無色透明で光沢があります。高級菓子やゼリーなどに使われます。

第77回美唄市農業協同組合通常総会



J Aは4月10日、美唄市民会館で第77回通常総会を開き、令和6年度決算や7年度計画、固定資産の取得など全8議案と報告事項2件を承認した。

総会には書面議決や委任状を含む642名が出席。開催にあたり伊藤正人代表理事組合長は「豊かで魅力ある地域社会実現のため、組合員及び地域と共に歩んでいく。今後皆様様の営農や生活を支える組織として役員一同全力で務める」とあいさつ。さらに来賓の桜井恒美唄市長は「美唄市の基幹産業を守るために現場の声を多く頂戴することが重要と考える。持続可能な農業にしていけるために担い手への支援を充実させていく。変わらぬご支援やご協力を賜りたい」と話した。

6年度事業報告では天候に恵まれたことで播種作業や移植作業が順調に進み、収穫作業も良好に行われたと説明。しかし、長引く円安などによる物価高であらゆる経費が高騰し、農業所得が逼迫。非常に厳しい状況にあると話した。さらに営農販売事業による販売金額31億9,159万円の取扱いのほか、各事業活動の概況を報告。今後の財務基盤の強化に努め、経営の健全化と効率を図るとした。

7年度事業計画では、生産効率の改善と収穫量の向上に資する方策の提案を進めるほか、購買費用の削減と作業効率を高め、安価な資材提供を実現するとした。ほかに28億2,932万円の販売事業取扱計画や、施設老朽化による改修など総額1億1,678万円の固定資産取得計画を決めた。

本総会における褒賞受賞者は次の通り

【米優良褒賞】

○良食味米《最優秀賞》山本哲義氏

○優秀賞《早川修氏、小西雅幸氏

○出荷反収部門《最優秀賞》飯田君利氏

○優秀賞《山口勝利氏、川本信雄氏

○飼料用米部門《最優秀賞》山口勝利氏

○優秀賞《戸澤幸雄氏、佐藤通之氏

【小麦・大豆優良褒賞】

○秋まき小麦品種

(きたほなみ)《最優秀賞》林猛雄氏

《優秀賞》戸澤幸雄氏

(ゆめちから)《最優秀賞》(有)鳴原農場

○春まき小麦品種

(春よ恋)《最優秀賞》丹羽猛浩氏

○普通大豆・大粒品種

(ユキホマレ)《最優秀賞》(株)秋場ラ

イステック

(とよまどか)《優秀賞》佐々木伴雄氏

○普通大豆・小粒品種

(スズマルR)《最優秀賞》谷村知重氏

食農教育で

学びと成長を

J Aは3月25日、美唄市教育委員会を訪問し、市内の小学校2校の5年生向けにJ Aバンクの食農教育教材120冊を贈った。教材本の寄贈は今年で18回目となる。

伊藤正人代表理事組合長は「美唄市の農業を学び、食物ができる背景を知ってほしい」と教材本を手渡し、石塚信彦教育長は「子供達には食育を通じて生産者の苦労や努力を感じてほしい」と感謝を述べた。



伊藤組合理長(左)と石塚教育長(右)



アスパラ収穫 順調にスタート



アスパラを収穫する斉藤さん

美唄市グリーンアスパラ生産組合の斉藤正治さん（開発）が管内トップを切って4月4日から促成栽培アスパラガスの出荷を始めた。

斉藤さんはハウス5棟でアスパラガスを栽培。2月25日からハウス周りの除雪を開始し、3月1日にはビニールを被覆。3月29日よりアスパラガスの収穫を開始した。

また4月14日には選果場で共選もスタート。伊藤正人代表理事組合長は「従業員は体調管理に留意し、安全を第一に考え作業していただきたい」とあいさつ。生産者6戸が326畧を持ち込み、ベルトコンベアーを流れるアスパラガスをパート従業員が1本ずつ丁寧に選別した。

アスパラガスの販売を担当する農産園芸課の岡広祥係長は「美唄産アスパラのさらなる品質向上に向け、栽培講習会などを積極的に実施していく。旬のアスパラをいち早く皆様のもとにお届けしたい」と意気込む。

JA管内の今年のアスパラガス生産者は36戸。栽培面積は18畧で、30トの販売量を見込んでいる。



懇談会の様子

貴重な意見交換 役員との懇談会

青年部は3月18日、JA3階中会議室で同部役員とJA常勤役員との懇談会を初めて開催し、早川隼兵青年部長ら新役員9名、常勤役員ら7名が出席した。

懇談会は青年部より食農教育活動や外販活動などの実績を報告した後、同部役員と常勤役員の質疑応答を行った。青年部からは7つの質問を投げかけ、双方が納得のいくまで意見を交換しあった。

「モルック」で 親睦深める

青年部は3月15日、美唄市内の施設でJA職員との懇親を目的とした交流会を開催し、部員23名と職員14名が参加した。

今年も昨年末大盛況だった「モルック」を行い、混合で9チームに分かれ優勝を目指し競い合った。

早川隼兵青年部長は「多くの職員が参加してくれて良かった。モルックも大変盛り上がり、懇親会でも親睦を深められた」と振り返った。



モルックを楽しむ参加者

2025.05
4



ふたご座 全体運：上昇運。下旬をめどに計画を進めましょう。いい形でまとまるはず。友人や知人との外出はうれしい出来事の予感
健康運：チームで行うスポーツやダンスにツキあり
幸運の食べ物：新ジャガイモ



おうし座 全体運：活気はありますが面倒な問題も表面化しがち。逃げずに向き合っていきましょう。ポジティブ思考が運を開く鍵
健康運：室内でのけがに注意。危ない箇所は早めに対処
幸運の食べ物：キクラゲ



農産園芸課が管理する苗工房でスターチスの馴化作業を実施し、職員8名で作業した。営農推進課や米麦課の職員も協力し、3月21日まで馴化作業を行った。1ヶ月程度育苗して順次出荷する。(03/06)



農産園芸課がJ A3 階大会議室で直播玉葱の試験栽培技術検討会を開催し、生産者や関係機関合わせて16名が出席。ホクレン営農支援室や空知農業改良普及センターと連携して試験栽培を進めるとした。(03/13)



女性部園芸部会がJ A3 階大会議室で栽培講習会を開催し、部会員17名が出席。空知農業改良普及センターの職員を講師に招き、今年部会員が作付する野菜の作型や播種から収穫までの作業などを学んだ。(03/14)



美唄市先進農機研究会(今野守会長)がJ A3 階大会議室で令和6年度の定期総会を開催し、会員14名が出席。令和7年度事業計画や収支予算など全4議案を原案通り可決した。(03/19)



美唄無人ヘリコプター協議会(千葉竜也会長)がJ A3 階大会議室で令和6年度の定期総会を開催し、会員25名が出席。令和7年度事業計画や収支予算など全3議案を原案通り可決した。(03/21)



美唄市水稻直播研究会(加藤禎行会長)がJ A3 階大会議室で春の栽培講習会を開催し、会員20名と賛助会員11名が出席。直播栽培技術の確認や効率的な施肥設計などについて学んだ。(03/24)

想
い
よ
届
け

JA職員との交流会

JAびばい青年部は3月15日に農協職員交流会を開催しました。今年の交流内容は昨年と同様モルックを用いたものでした。

モルックはとても簡単な競技で男女問わず楽しめるので近年、国内や海外でも流行っているそうです。今年は盟友23名、職員14名で9チーム編成し、総当たり戦を行いました。

昨年モルックを経験した参加者も



参加した青年部員とJA職員

いて、今年はものすごいレベルの高い試合が多く、手に汗握る接戦ばかりでした。競技自体は簡単にできるものですが、盟友職員問わず声を掛け合うことができ、とても一体感のある交流会になりました。

その後の懇親会でも多くの職員さんが参加してくれて、モルックでの雰囲気そのままに交流を深めることが出来たと感じました。

この交流会を通して、普段あまり話す機会の無い職員さんともお話しすることが出来たので、今後営農に繋がる良い機会になりました。

参加者の皆様交流会ありがとうございました。今後ともどうぞよろしくお願い致します。

優勝【Eグループ】

(青年部) 皆川大毅・寺崎涼太郎
(JA職員) 楠淳哉・小島大七

担当：《編集委員》加藤 雅樹(北美県)

第1回 営農学習会

3月25日、BASFジャパン株式会社四井克彦さんとJAびばい経営相談課の鳥井達也課長を講師に迎えて第1回営農学習会が開催されました。

講習会は2部構成で行われ、第1部はザルビオについて四井さんよりお話をいただきました。ザルビオは人工衛星やAI分析を用いて可変施肥や病害予測ができる形です。特に生育マップや地力マップが目玉となっており圃場内部の生育が良いところや生育が悪いところを色分けして地力がわかるようになっていきます。また、日本国内の農機具メーカーとの連携も始まっています。ただ、普及している作物はこれからの物が多いこともあり、この先の可能性に期待したいと思いました。

第2部では経営について鳥井課長よりお話をいただきました。収入や経費のバランス、クミカン、経営相談課がどんな所なのかという内容でした。

儲けるにはどうしたらいいか？という部分に関して経営規模と労働力のバランスがいかに重要かという事が分かりました。

色々な経営モデルがある中で自家

ではどの作物が肌に合うのか、歩留まりや所得がどれだけ生み出されるか、経営移譲を受けていない人にも経営移譲をうけたての人にもこれからを考える良い機会になったと思います。

どちらの講師の話でも活発な質疑応答があり「農業のこれから」を考えられるいい機会になりました。

今回の営農学習会で学んだことを今後の営農にいかしていきたいと思いました。



学習会の様子

担当：《編集委員》伊藤 一郎(北美県)

▼理事会だより

定例理事会

3月19日

《報告》

- ① 令和7年2月貸付実行報告
- ② 令和7年2月末現在、業務財務報告
- ③ コンプライアンス委員会報告
- ④ 常務委員会報告
- ⑤ 事業推進委員会報告
- ⑥ 職員採用報告
- ⑦ 「JAバンクの基本方針」の変更について
- ⑧ 「JAバンクの内部管理態勢構築にかかる指針」の一部変更について
- ⑨ その他

《議案》

- ① 令和6年度会計監査人の監査報告について
- ② 令和6年度決算監査の結果について
- ③ 令和6年度決算書類に関する監査報告について

④ 職員就業規則の一部改正について

⑤ 職員給与規定の一部改正について

⑥ 定年退職者再雇用規定の一部改正について

⑦ 準職員就業規則の一部改正について

⑧ 退職給与規定の一部改正について

⑨ 育児及び介護休業規定の一部改正について

⑩ 第12次地域農業振興計画及び農協中期経営計画の取り組みについて

(要約版)

⑪ 第77回通常総会の開催並びに提出議案について

⑫ 令和6年度業務報告書の行政庁提出について

⑬ 第11次農協中期経営計画に対する令和6年度事業の検証について

⑭ 信用事業方法書の一部改正について

⑮ 理事に対する資金の貸付について

⑯ 令和6年度利用高配当算定基準の設定について

⑰ 令和6年度産てん菜の最終精算について

⑱ 令和7年度園芸品目の予約金及び概算金の支払基準について

⑲ 令和7年度園芸品目の共同計算にかかる取扱細則について

⑳ その他

…全議案承認



入協式の様子

令和7年度 新入職員のご紹介

3月24日より2名の新入職員がJAびばいに仲間入りしました！
各課での研修を経て、4月1日の人事で配属先が決まりましたので
これからどうぞよろしくお願いいたします！

にしだ ゆうと
西田 優斗

平成14年5月21日生（22歳）

共済
推進課

くどう りりか
工藤 梨々香

平成18年7月18日生（18歳）

融資課



出身地：札幌市
最終学歴：北星学園大学卒
趣味・特技：サッカー
ひとこと：慣れないことばかりで迷惑をかけてしまうと思いますが、早く仕事を覚えられるように取り組みます。よろしくお願いいたします。



出身地：美唄市
最終学歴：美唄尚栄高校卒
趣味・特技：音楽鑑賞
ひとこと：新しい環境で慣れないことがたくさんありますが、一生懸命頑張ります。組合員、職員のみなさまよろしくお願いいたします。

いと座



全体運：周囲が次第に騒がしくなってきた。前半は時間が取れるので用事は早めに済ませて。後半は人との時間を大切に
健康運：ダンスやストレッチで気持ち良く体を動かして
幸運の食べ物：ルッコラ

さそり座



全体運：対人運が活発化。うれしいことがある一方で面倒事も舞い込みそう。カッカすると落とし穴。冷静に対処すれば◎
健康運：カルシウムをしっかり取って。骨を丈夫に
幸運の食べ物：ニンニク

2025.05
7

令和6年度 女性部生活作品展の作品をご紹介します



花の切り絵

シルバー部会 岡田 英子

お気に入り賞
受賞



牛乳パックでクラフトバンド眼鏡ケース

茶志内1グループ 高橋 絵和

女性部員手づくりの素敵な作品をごらんください

こよみ・行事

5月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

- 3日 ○憲法記念日
- 4日 ○みどりの日
- 5日 ○こどもの日
- 6日 ○振替休日
- 13日 ○内部監査期中4
(委託監査) ~16日迄
- 20日 ○企画会議
- 21日 ○常務委員会
- 30日 ○コンプライアンス委員会
○定例理事会

北海道ハスカップグミ

北海道 美幌市産 ハスカップビュレ 使用

酸味と甘味に 塩味を加えた 絶妙な味わい

アコープびばい コア店 使用

FIGHTERS

なんでも食べらる

北海道 ハスカップ グミ

北海道美幌市産ハスカップビュレ製 酸味と甘味に塩味を加えた 絶妙な味わい

kaneka

北海道 日本ハム ファイタニスを応援しよう!

ラブレ乳酸菌 24億個入り (1袋あたり)

※イラストはイメージです。

発売中!!

北海道ハスカップグミ

カネカ食品株式会社より美幌産のハスカップを使用した「北海道ハスカップグミ」が限定パッケージで発売中です!

Aコープびばいコア店特別価格

195円(税込)

お問い合わせはコチラ
農産園芸課
TEL 63-0527

2025.05
8



みずがめ座 全体運: 運気は後半に入り好転。難しくても本気で向き合えば活路を見いだせます。ピンチのときこそクールに判断して
健康運: シェイプアップの好機。無茶をせず計画的に幸運の食べ物: ニラ



牡馬座 全体運: 運勢は好調。助けてくれる人が現れて困り事は解決へ。あなたから手を貸してあげるのも◎。レジャーにツキ
健康運: 古傷のケアを。サポーターを使うのもお勧め幸運の食べ物: サンショウ

(令和7年4月1日現在)

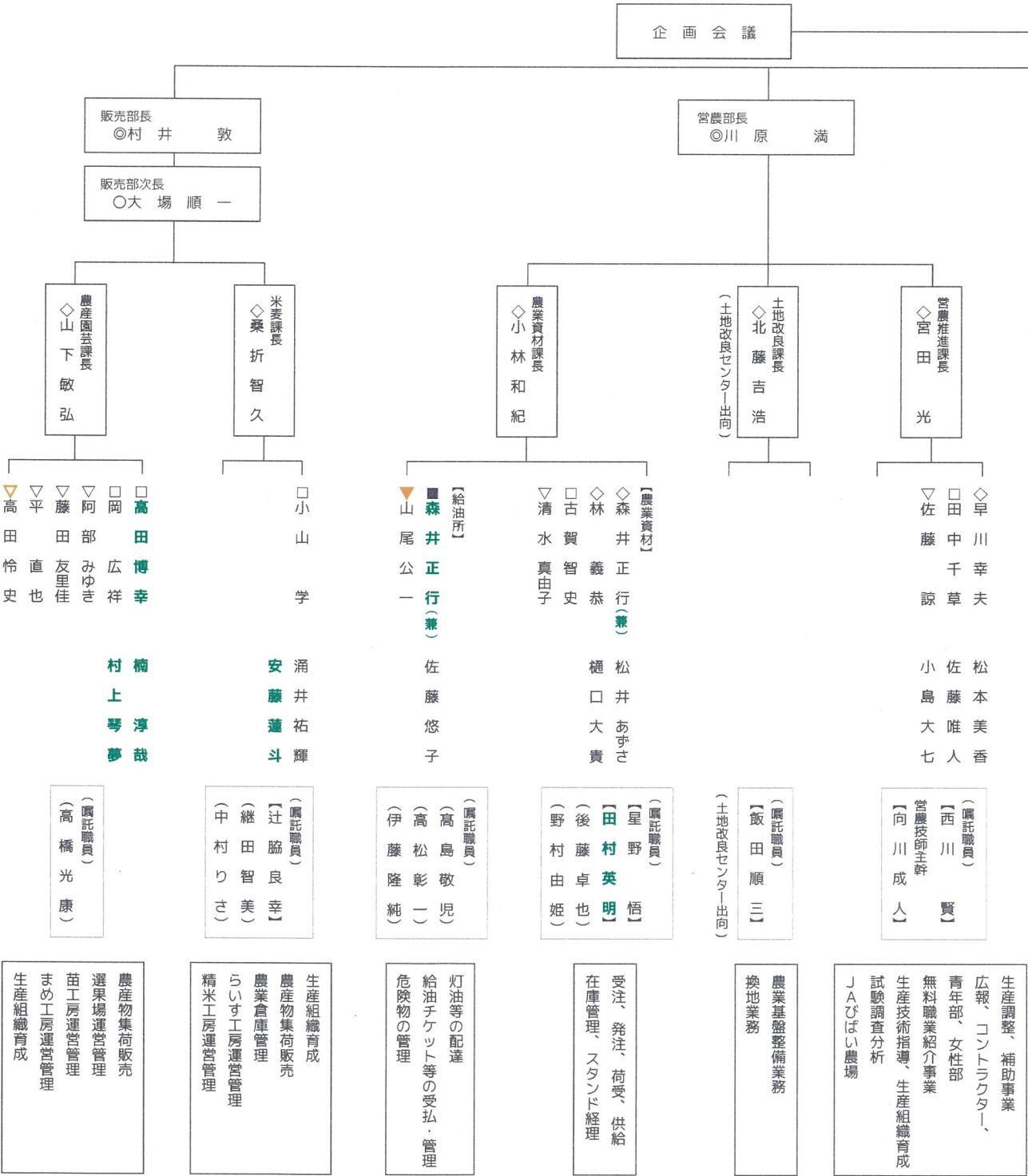


うお座

2025.05
9

伊藤 正人	土屋 雅博	坂内 寛仁	林 泰一	谷 盛輝	鈴木 幸央	山折 宏也	桑上 尚宏	水鍋 康之	真鍋 博	好川 之
理事										

理 事 会



▶ J A の概況

< 3 月末 >

○皆さんの貯金	24,750,839千円
○皆さんへの貸出金	5,346,463千円
○皆さんの出資金	698,930千円
○組合員数	(正) 719人 (准) 3,397人 (計) 4,116人

■お悔やみ申しあげます

美咲市農協生活改善
運動推進協議会

開発

▼新谷 勝彦 さん

(八十二歳)

三月十二日死去



編集後記

3月中旬、人生初の九州「福岡県」に足を踏み入れました！道内旅行はよく行きますが、学生以来の道外旅行になりました。

病院の先生からは塩分の多い食事は控えるように言われていますが、(旅行の時から爆食するんだ...)結局、一生分の明太子を食べてしまいました。帰りの飛行機で我に返り絶望しました。

到着したら、どうしても行きたい場所があり、一緒に行ったSさんに懇願。お許しが出たので「ウルトラマンワールド博多店」へ！北海道にはないので一人だけ大興奮でした。ここでもしか買えない！と言われたら買うしかないなので爆買い...。ここで旅行資金をほぼ使ってしまった。(お土産の存在をこの時まで忘れてました...)

お店の前に大人気の
ウルトラマンゼロが！！
また甲斐がありました！



J A びばい信用部よりお知らせ

信用フロア営業時間変更のお知らせ

日頃より当J Aをご利用いただき誠にありがとうございます。
誠に勝手ながら、以下の通り営業時間を変更させていただきます。

令和7年6月2日(月)より

午前9時 00 分

～

午後3時 00 分

なにとぞ...



©よりぞう

皆様にはご不便とご迷惑をおかけしますが、
何卒ご理解とご協力をお願いいたします。