



東京農業大学
世田谷キャンパス 大学本部
大学院・応用生物科学部
生命科学部・地域環境科学部
国際食料情報学部
厚木キャンパス
大学院・農学部
北海道オホーツクキャンパス
大学院・生物産業学部

4月・7月・12月 発行

編集 東京農業大学学長室

〒156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1

<http://www.nodai.ac.jp>

- ② 「研究室から」自分で作った味噌の味は格別……
- ③ 「農研ニューズ」従来型育種にゲノム情報を活用……
- ③ 「活躍する卒業生」コーヒーの香りに永遠の命を……
- ③ 「土」に触れ、袋いっぱいサツマイモ収穫……
- ④ 創立130周年 想いをつなぐ収穫祭……
- ④ この冬はこれが食べたい！ 創作メニュー100件……

SNSでも 情報発信!

東京農大はソーシャルネットワークを通じて大学の情報をお届けしています



東京農大ガストロノミー推進

東京農業大学では産官学・地域連携の次のステージとして、2021年東京農業大学「産官学・地域連携HUB構想」第1回シンポジウムが11月18日オンラインで開催された。



「産官学・地域連携HUB構想」第1回シンポジウム開催



川瀬さん(左)と大井シェフ

東京農業大学では産官学・地域連携の次のステージとして、2021年東京農業大学「産官学・地域連携HUB構想」第1回シンポジウムが11月18日オンラインで開催された。このシンポジウムは、産官学・地域連携HUB構想の実現を目指す。本シンポジウムは、その構想を具現化へ展開するために実施された。第一回シンポジウムのテーマは「おいしい」から創る地域の魅力。東京農大では、地域の魅力を伝える・楽しむ・学ぶという考え方を広げたい。本シンポジウムを開催するにあたり江口学長は、「食」をキーワードに東京農大ガストロノミーを推進し、東京農大のブランド力を社会へ広め、産業界を振興していくためにメッセージを送った。

一皿ごとにストーリー オホーツク地域を表現

シンポジウムの第一部では、オホーツク地域で生産されている牡蠣やホタテ、かばやや鹿肉などを活用して作り出される料理を紹介した「地域の魅力を皿で表現する」というテーマで、大井シェフは「オホーツクの空気を登るお皿」、鮮やかな土地の色合いを料理で表現できるように工夫しました」と料理全体について説明した。前菜の「牡蠣ミネラルサロマ湖の朝焼け」は写真①は、サロマ湖で採れた牡蠣を用いた料理が青い透け感のあるお皿に盛り付けられている。これは年々薄くなっている。このように一皿ごとにストーリーがあり、6つの

の表現など、料理を口にするまでの過程を含めてガストロノミーであるという考え方も広がっている。本シンポジウムを開催するにあたり江口学長は、「食」をキーワードに東京農大ガストロノミーを推進し、東京農大のブランド力を社会へ広め、産業界を振興していくためにメッセージを送った。

業界注目の3シェフが「おいしいとは？」語る

休憩を挟み開始した第二部では、飲食業界で注目を集める細川シェフ、白川シェフ、前田シェフの3人が加わり、「シェフがとらえるおいしいとは？」をテーマにトークセッションが行われた。香りや食感で味の変化を楽しむこと、自然そのものの味を最大限に引き出すことなど、それぞれのシェフの考える「おいしい」が語られた。視聴者からの質問では、高級料亭とファストフードの違いの問いは何かと問われ、前田シェフは「ファストフードは大量生産することができ多くの人が食べることができ、それを前に作らなければならない。あり、レストランの食事は来てくださるお客様一人ひとりのことを考え提供するおいしさだと思えます」と答え、細川シェフは「極端にいうと、素材の味が調味料の味かの違い。ファストフードもおいしいと思いますが、素材そのものの味を引き出すというよりは調味料によっておいしくなるよう工夫されていると思います」と答えた。



左から細川シェフ、白川シェフ、前田シェフ

「おいしいとは？」と問われ、前田シェフは「ファストフードは大量生産することができ多くの人が食べることができ、それを前に作らなければならない。あり、レストランの食事は来てくださるお客様一人ひとりのことを考え提供するおいしさだと思えます」と答え、細川シェフは「極端にいうと、素材の味が調味料の味かの違い。ファストフードもおいしいと思いますが、素材そのものの味を引き出すというよりは調味料によっておいしくなるよう工夫されていると思います」と答えた。



学長と話をしよう!

江口学長のきのこ学講座

学内交流促進へ定員枠満席で開催

世田谷代田キャンパスで11月21日、江口学長に後援をいただいた。永尾和奏による講座「学長と話をしよう!」江口学長のきのこ学講座が、学生同士の交流促進を目的として開催された。参加申し込みは学生ポータルで行われ、先着25人の枠は申込開始から数日で満席となった。

講座は、江口学長がきのこに興味を持ったきっかけや、「きのこ博士」と言われるまでに歩んできたキャリアについて話した後、きのこの美味しい食べ方や食べる以外でのきのこの活用方法などについて紹介した。終始和やかな雰囲気であり、最後は学生からの質問に答えて終了した。永尾和奏は「きのこ学講座は、学生同士の交流促進を目的として開催された。参加申し込みは学生ポータルで行われ、先着25人の枠は申込開始から数日で満席となった。



生産者について知ると同時に、料理するシェフの調理技術や一皿に込めたストーリーを知ることができた。東京農大ガストロノミーでは、今後も生産者とシェフとのつながりを大事にした「食」を推進していく。今回の企画はその打開策の一つとして、まずは東京農大の学長はどんな人物なのかどんな研究をしているのかを学生に知ってもらう良い機会となった。

令和3年度 第2回オンライン教育懇談会

「次年度は対面で実施したい」(江口学長) 第2回オンライン教育懇談会が11月27日に開催された。対面方式での懇談会や見学会の実施も検討されたが、新型コロナウイルス感染症が未だ収束していないことから前学期に続いてのオンライン開催となった。第一部の全体会では、林教育後援会長が挨拶を述べた。江口学長は「オンライン教育は、江口学長がコロナ禍における大学の近況報告をした後、6人の学部長から学部ごとの教育研究活動の状況が報告された。農学部の馬場学部長の報告では、厚木キャンパスで今年から始まった果樹のオーナー制度(※)のことや、食堂とパン屋の新メニュー募集のことなど、学生のキャンパスライフが想像できる内容が話された。第二部の学科別懇談会では、各学科の教育活動報告や、教員との集団面談もしくは個人面談の時間が設けられ、全体を通しておよそ3千人の方が出席した。江口学長は、「オンラインの良さは残しつつ、次年度は対面での教育懇談会を実施したい」と方向性を示した。 ※キャンパス内にある柿や枇杷などの果樹を希望学生に割り当てる制度。



状況報告を行う馬場農学部長(左)

研究室
から

東京農業大学大学院

応用生物科学研究科・醸造学専攻

博士前期課程2年

調味食品科学研究室

浅野 ことろさん

日本の伝統的な調味料である「味噌」は、古くから日本人の暮らしを支えてきた。食卓にあがる味噌汁にホッとした気持ちになる人も多いのではないだろうか。浅野ことろさんも味噌に魅了された一人。日本人の食生活に身近な味噌について学びたいとの思いから、応用生物科学部醸造科学科へ進学した。

発酵学って面白い

「味噌って原料によっても熟成具合によっても変わるから面白いんです」と目を輝かせる浅野さん。味噌好きが高じてさまざまな味噌を食してきたが、黒大豆の味噌を食べたとき、それまでの味噌の概念が変わった。味噌から黒豆の香りと味を感じて感動したという。「私も大豆以外で美味しい味噌を作れたらいいなと思うようになりました」

大学では味噌に限らず、基礎知識として醸造学や発酵学など幅広く学んだ。発酵食品の奥深さを知るうちに興味は次第に菌そのものへ移った。「菌について知れば、卒業後も自分で発酵食品を作るときに活かせるのではないか」と思い、菌株保存室に所属。卒業研究では、さまざまな菌を用いて、定期的に生産ができ、機能性だけでなく嗜好性の高いたくあんを作るための糠床の研究をしています。

た」(学部卒論テーマ…「たくあん製造のためのスターターの開発」)

味噌の可能性を広げる

就職するか進学するか進路選択の時期になったとき、ふと蘇った

のが味噌のこと。味噌が好きで、味噌の研究がしたくて東京農大に入った。しかし、発酵について深く学んだものの、味噌について深く研究することはなかった。

「周りは就職活動を開始しており、私も就職活動をしたほうがいいのかと正直悩みました。でも、大学院入試出願の締め切り間際、学生生活に悔いは残しなくないかと悩んだ末に大学院へ進むと心を決めました」

現在の研究テーマはピスタチオを原料とした味噌作り。ピスタチオを選んだ理由は裏には味噌への愛が隠れている。「食生活の多様化によって家庭での味噌消費量が徐々に減り、特に若い人は味噌汁を飲まなくなっている」と耳にした。そこで近年人気のあるピスタチオで味噌を作ることができれば、話題になって興味関心を持ってもらえるのではないかと思いついた。

味噌とは大豆や米、麦などを蒸したものに食塩と麹をまぜて発酵させた調味料のこと。そのため厳密にはピスタチオを原料としたものは味噌とは言えないが、味噌代替調味料食品としてピスタチオ味噌の研究に取り掛かった。

味噌は生活の一部

就職先は今までの研究とは全く関係ないところで探している。「大学院でやりたいことはやり切った

はじめは大豆とピスタチオを1:1の比率とした味噌を作った。次に、米麹を使ってピスタチオの

味噌を作るようになった。現在は、麹もピスタチオから作ったピスタチオ味噌を作ることに挑戦している。

「完全オリジナル100%ピスタチオの味噌作りも最終段階を迎えています。熟成度合いは温度や日数で変化するので、グルタミン酸の量などを経時比較しています」

これはもはや味噌の代替品といえるだろう。ピスタチオの味もほのかに感じ、醤油のような香ばしい匂いとピスタチオの油分がコクになっている。ピスタチオ味噌について浅野さんは、「大豆原料の味噌よりも、ナッツであるピスタチオには油分が多く含まれているため、ヴィーガンフードなどのあっさりとした味わいの料理に用いるなど活用の幅を広げることができるとは思っています」

「進学してなかったらいまごろ味噌の勉強は『やりたかったこと』になっていたと思います。将来のことやその他さまざまなことを抜きにして、今、あなたがやりたいことを選んでください」と学生たちにエールを送る。

味噌って面白い
自分で作った味は格別

グルタミン酸の含有量を検査



温度によって異なるピスタチオの熟成度

おいしい味噌の
出来上がり!

ここでは、学生実験の方式に基づいた「味噌レシピ」を紹介します。写真は醸造科学科の前橋健二教授にご協力いただいた実際のものです。

3カ月後…

熟成させる

ビニール袋の口を閉じ、上に500g程度の重石を乗せて容器の蓋をする。常温で3カ月ほど熟成させる。



容器に詰める



容器の中に厚手のビニール袋を広げてセットし、その中に味噌ボールを投げ入れて隙間なく詰める(容器の中にビニール袋を敷くのは、家庭で絶対に失敗しないためのコツです)。

丸める

均一に混ぜ合わせたら、空気を抜きながらボール状に丸める。



材料

- ・生米麹 500g (乾燥米麹は水戻ししておく)
- ・蒸煮大豆 1kg (大豆 500g)
- ・食塩 200g
- ・大豆茹で汁(または煮沸させた水) 50ml

大豆を茹でる

大豆は一晩たっぷりの水に浸け、水切り後に圧力鍋で30分ないしは鍋で1時間茹でる。茹で汁は50mlほど取っておく。

米麹・塩を混ぜ合わせる



米麹は塩と混ぜておき、漬した大豆と混ぜ合わせる。このとき、固さをみながら少しずつ茹で汁を加えていく。

手作り味噌つくりレシピ

ので、就職先はまた違った分野を考えています」と話し、味噌については「既に味噌は私の生活の一部となっているので、味噌作りをライフワークとして続けていきたいです。自分で作った味噌の味は格別ですよ」

最後に、学部生へのメッセージを語ってもらった。「今」やりたことを考えてみて欲しいです。将来や未来のことを見据えるのも大事だとは思いますが、みんながとて先見過ぎ!と思っていま

「周囲の様子を気にしすぎるあまり、やりたいことをやらずに卒業するのはもったいないと強調する。『年齢や環境関係なく、やりたい!と思ったときを過ぎるとやれなくなります。特に大学生活の4年間はあっという間です。入学したと思ったら、すぐに卒業を迎えることになってしまいます』

「進学してなかったらいまごろ味噌の勉強は『やりたかったこと』になっていたと思います。将来のことやその他さまざまなことを抜きにして、今、あなたがやりたいことを選んでください」と学生たちにエールを送る。

ゲノム情報を活用した

従来型育種の高速度化

レタス根腐病抵抗性品種の育成を例に

農学部生物資源開発学科 准教授 小松 憲治

農業の現場が抱える様々な課題に対し、実学を教育理念に掲げる東京農業大学がどのように貢献できるだろうか。

近年、レタス根腐病が日本におけるレタスの主産地である長野県において深刻な問題になっている。レタス根腐病はフザリウム糸状菌が引き起こす土壌病



害であるが、広大な圃場全てを土壌消毒するのは困難であるため、

抵抗性品種の導入が主な対応策となる。そのため、長野県野菜花き試験場は抵抗性品種の育成に取り組んできた。2004年に発表された「シナノホープ」は長野県が育成した世界ではじめての根腐病抵抗性品種である。

一方で、植物にも品種があるのと同様に、菌も遺伝的に異なる菌種（レース/ race）が存在する。日本のレタス産地ではレース1〜3の3つの菌種が問題となっているが、前述のシナノホープはレース1のみに抵抗性を示す。生産現場で、どのレースが発生するかを予測することは困難であるため、全レースに対し抵抗性を示す品種の育成が求められている。



根腐病に侵されたレタスの根

このような背景を踏まえ、私の研究グループは、東京農業大学農生命科学研究所・戦略研究プロジェクトの採択を受け、長野県野菜花き試験場などと共同で、抵抗性品種の育成に関わる技術開発に取り組んでいる。試験場が保有するレタス遺伝資源を対象に、複数のレースに対し抵抗性を示す系統を探索したところ、1〜3全てのレースに対し極めて強力な抵抗性を示す系統がみつかった。この系統を品種改良の際の親とすることで、抵抗性品種を育成することができるが、各レースに対する抵抗性は異なる複数の遺伝子によってもたらされるため、それらを欠落なく全て新品種に持ち込むことは容易ではない。

そこで私たちは、ゲノム解析から抵抗性に関わる遺伝子座を特定し、PCR法で各抵抗性遺伝子の有無を容易に判別できるDNAマーカーの開発に取り組んでいる。



すでに大凡のゲノム領域の特定に成功し、有力なマーカー候補ができています。今後はマーカーの実用性について検証を行い、知財化して民間の種苗会社に対し提供することを目指している。

大学発のレタス品種を作るのではなく、判別技術を知財化して品種育成を民間に委ねるのには理由がある。新たに品種を育成するには時間や労力、経験を要する。仮に育成したとしても、大学には販売網もなければ実績もない。そうした状況の中で知財化は、民間の開発力、ブランド、販売網を活かし抵抗性品種の早急な開発と普及を進めるための最適な手段だと考えている。

厚木キャンパス

“土”に触れ、袋いっぱい

サツマイモ収穫

11月になると厚木キャンパスでは、サツマイモを袋いっぱい詰めて帰る学生姿が見られるようになる。6月に農学部（農学科）の1年生が農業実習で植付けしたサツマイモが収穫の時期となり、高畑教授の指導のもと、サツマイモの収穫実習が行われているからだ。植付けられた品種は、ベニアズマとベにはるかの2品種。一般的に、ベニアズマはホクホク触感の昔ながらのサツマイモ、ベにはるかは甘くてねっとりしたスイーツのような感覚のサツマイモとして知られている。学生たちは、持ち帰った2品種のサツマイモの形や色の違いはもちろん、調理方法や保存期間についても変化させるサツマイモの甘さの違いなどを各自で確認していく。とはいえ、「最も重要なのは農業の面白さと大変さ、自分で作ったものを収穫して食べる喜びを知ってもらうこと」と高畑教授は話す。

農学部に入學した学生は、2年生になるとそれぞれの学科に合わせた専門的な授業が始まる。しかし、農業の基礎は農業であるという考えから農学部に入った学生には“土”に触れる授業が設定されている。高畑教授は「1年生で農業の基礎を学んだ上で、自分の選んだ農学の道を進んで行ってもらいたい」と語った。



サザコーヒー
鈴木太郎 社長
(農学部農学科卒業)

活躍する卒業生

コーヒー専門店「サザコーヒー」は、茨城を中心に東京・埼玉など15店舗を展開している。茨城県ひたちなか市にある本店を訪れると、90席ほどある広い店内は老若男女問わずコーヒーを楽しむ人たちが賑わう。鈴木さんの父親が1969年に創業してから半世紀以上、「おいしいの共有」をモットーに、世界中を飛び回って最高のコーヒーを追い求める。

「スターフルーツ(※)の接ぎ木を500本中400本枯らしてしまっただけもあるのですが、そのリベンジとしてコロンビアにあるコーヒー農園で、8万本のコーヒーを接ぎ木で育てていこうと計画しています」と学生時代の失敗談を楽しそうに話す鈴木さんは、農学部農学科を卒業している。高校卒業後、大学進学を目指して予備校へ通うが、父親の紹介で大阪のコーヒー豆問屋に就職した。しかし、そこで感じたのは大きな学歴コンプレックスだった。高卒者の意見は通らない現状を打開するため一念発起して、大学受験に取り

コーヒーの香りに永遠の命を

東京農大に入學したのは25歳のときだった。研究室活動に部活動、収穫祭の準備は泊まり込みで行うなど充実した学生生活を送っている中、3年生の夏、父親にグアテマラに送り込まれた。右も左もわからない、言葉も通じない異国の地で3週間過ごした。結果全ての経験が自信となり、気づけば学歴コンプレックスなどなくなっていた。

卒業と同時に父親がコロンビアに買った農園へ渡り、最高のコーヒー探しが始まった。

世界最高品種「ゲイシャ」

鈴木さんが心底ほれ込んでいたのが世界最高品種「ゲイシャ」といわれる「ゲイシャ」。サザコーヒーの店舗では、一杯3000円という価格で提供されているものもある。「高いものにはそれだけの価値があります。花のような香りと果樹のようなフルーティーな味わいは『ゲイシャ』でなければ表現できません」

高いものにはそれだけの価値がある



サイホンで一杯ずつ淹れられるコーヒー(KITTE丸の内店より)

2009年からパナマにあるエスメラルダ農園で生産される「ゲイシャ」を最高価格で落札している。年々上がるその価格に、周囲からは鈴木さんが高く買うから値上がりし続けると言われることもある。しかし、鈴木さんは「いいものを高く買

※カタバミ科ゴレンシ属に属する柑橘系果物



学生とサツマイモを収穫する江口学長（左）と高畑教授（右）

せた専門的な授業が始まる。しかし、農業の基礎は農業であるという考えから農学部に入った学生には“土”に触れる授業が設定されている。高畑教授は「1年生で農業の基礎を学んだ上で、自分の選んだ農学の道を進んで行ってもらいたい」と語った。

創立130周年

3キャンパスが特色出しオンライン開催

想いをつなぐ収穫祭



——学生の行動一つ一つが素晴らしく感動(学長)

1891年の創立以来、東京農業大学は時代の変化に合わせ進化・発展を遂げてきた。昨年から続く新型コロナウイルス感染症の流行により、農大生の生活は今も制約を受けているが、伝統をつないでいきたい農大生の強い想いによって創立130周年オンライン収穫祭を開催することができた。

収穫祭は、毎年10万人超えの来場者数を誇る一大イベントであり、密は避けられない。そのため安全性を考慮し、入場できるのは教職員と学生に制限した小規模開催として、その様子を写真や動画で配信した。江口文陽学長は「通常通り開催できなかったことは残念であるが、2年続けて中止とせずに、北海道オホーツクキャンパス、厚木キャンパス、世田谷キャンパスがそれぞれ特色を出し、実施に至ったことは東京農業大学の歴史の中でも意味のある収穫祭となった」と話す。また、実際に3キャンパスを回った際には、「伝統を継承できた」「収穫祭を肌で感じられた」などの感想を述べる学生たちの姿をみて、学生の行動一つ一つが素晴らしく感動したと語った。



正門装飾の制作に携わった造園科学科の学生たち

古木龍吟で正門装飾

世田谷キャンパスの正門の目を引く大掛かりな門装飾は、毎年多くの人のだが、一般来場者を迎え入れられない今回は縮小版が作成された。今年は「古木龍吟」がテーマ。コロナ禍によって当たり前の日々が当たり前でなくなってしまうが、今の苦しい状況を抜け出して生を得ようとの想いが込められている。



工夫を凝らした農学部4学科の体育祭パネル

北海道オホーツクキャンパスでは、新型コロナウイルス感染症の状況から判断して、3キャンパスの中で唯一、キャンパス内で模擬店の出店が行われ、特別企画として鮭鍋と豚の丸焼きなども振る舞われた。



こんがり焼かれた豚の丸焼き

模範店では、学内の加工センターで製造したチーズやオホーツクで収穫した果実と甜菜糖を組み合わせて作ったジャム、食香粧化学科の学生によるアロマキヤンドルなどが販売

北海道オホーツクキャンパスでは、新型コロナウイルス感染症の状況から判断して、3キャンパスの中で唯一、キャンパス内で模擬店の出店が行われ、特別企画として鮭鍋と豚の丸焼きなども振る舞われた。

模範店では、学内の加工センターで製造したチーズやオホーツクで収穫した果実と甜菜糖を組み合わせて作ったジャム、食香粧化学科の学生によるアロマキヤンドルなどが販売

模範店では、学内の加工センターで製造したチーズやオホーツクで収穫した果実と甜菜糖を組み合わせて作ったジャム、食香粧化学科の学生によるアロマキヤンドルなどが販売

模範店では、学内の加工センターで製造したチーズやオホーツクで収穫した果実と甜菜糖を組み合わせて作ったジャム、食香粧化学科の学生によるアロマキヤンドルなどが販売

特別企画で郷土料理振る舞う

北海道オホーツクキャンパスでは、新型コロナウイルス感染症の状況から判断して、3キャンパスの中で唯一、キャンパス内で模擬店の出店が行われ、特別企画として鮭鍋と豚の丸焼きなども振る舞われた。

六角形の木枠は、東京農業大学の学部6つをイメージしており、装飾にドライフラワーや流木を取り入れることで苦しい状況から見える希望を表している。木材装飾は、龍の強さが感じられる。制作期間はおおよそ1ヵ月半。造園科学科統一本部の16人が中心となって

全学応援団の「迫力ステージ」

農友会各部の応援、入学式や卒業式などの式典関係、収穫祭や地域の行事に至るまで、東京農大と東京農大に関わる人々の発展のために日々活動する東京農業大学全学応援団。全学応援団は、リーダー部、吹奏楽部、チアリーダー部の3部で構成されており、今年はオンラインで演舞や演奏が配信された。

チアリーダー部は10月10日横浜武道館で開催されたCDE Cheerleading Championship 2021 Game Day Cheerleading部門に出場した際の演技を収穫祭パレードに改め披露した。また、吹奏

チアリーダー部は10月10日横浜武道館で開催されたCDE Cheerleading Championship 2021 Game Day Cheerleading部門に出場した際の演技を収穫祭パレードに改め披露した。また、吹奏



大鍋で作った鮭鍋の即終売に笑顔の学生たち

大学生協 & 学内ベーカリー合同企画

この冬はこれが食べたい！
創作メニュー応募100件



この秋冬、農学部のある厚木キャンパスでは、大学生協と学内ベーカリーBunBunとの合同企画として創作メニューの募集を行った。新型コロナウイルス感染症の流行を受けて以降、キャンパス内では飛沫感染対策として食事の黙食が呼びかけられるようになったが、学生たちには食を楽しんでほしいとの想いから本企画が立ち上がった。

応募数は、ややき食堂(大学生協)の33件、BunBun(学内)のおよそ100件が集まった。選考会では販売価格、季節感や農大らしさを感じるかなどが重視され、11月22日の最終審査では、江口学長はじめ関係者が試食審査をし、野菜と豚の肉のうま辛クッパとアヒージョパンが選ばれた。アヒージョパンを発売した立松風太さん(デザイン農学科4年)は、「秋の味覚であるきのこをふんだんに使用し、見た目も華やかにした」と工夫した点を話した。



試食する江口学長

編集後記

今年も終わりが近づいて参りました。イベント関係はオンライン開催が主流となり、物足りなさを感じますが、キャンパスに学生の姿があるだけで嬉しく思える年でした。冬は味噌作りに最適な季節とのこと。手作り味噌を作ったり、大切な人とサザンコーヒーを飲みながら今年を振り返ってみてはいかがでしょう。ゲイシャの味と香りに感動すること間違いなしです。今号の作成にご協力いただいた皆様心から感謝申し上げます。

(編集者・佐藤真美)