



NPO法人食品安全ネットワーク便り 第 163 号

《略称：フーサンだより》

発行：NPO法人食品安全ネットワーク(Food Safety Network)

(2023 年 3 月)

理事長：角野 久史 編集担当：青森 誠治、平井 由紀

ホームページ：<http://www.fu-san.jp/>

事務局：〒542-0076 大阪市中央区難波5丁目1番60号 なんばスカイオ15F

イカリ消毒株式会社 TEL. 06-6636-2741 FAX. 06-6636-2720

留学生の受け入れによる労働力向上

NPO法人食品安全ネットワーク
理事 島路 幸宏
(株式会社大つる)



株式会社大つるの島路と申します。

2回目の巻頭言の機会をいただき有り難うございます。

まずは会社の紹介をさせていただきます。

弊社は7基の銅釜を使い、まろやかな味のこだわり和総菜を作る70年の歴史がある小さな会社です。小規模ながら大手量販店様の関西おせちや、有名割烹・旅館様、また介護施設様に幅広く製品を提供させて頂いています。銅釜の特性を生かした、ダシからこだわった無添加の煮物には評価を頂戴しています。10代・20代の若い社員が中心となり7S改善活動を行っており、快適で効率のいい職場づくりを目指しています。

今回は弊社と留学生についてお話をさせていただきます。

弊社は毎年年末におせちの製造があり、11月から12月は猫の手を借りたいほどの多忙を極めます。

毎年8月ぐらいから募集を始め年末に備えますが、近年募集をしてもなかなか人が集まらなくなりました。かつ面接の約束をしても8人連続して来ないという時代になってしまいました。このままでは年末業務に支障をきたすため、思い切って近くの日本語学校に飛び込み、留学生の紹介をしていただけないかご相談させていただきました。

たまたま、1か月前に来日し、アルバイトが決まっていないネパールの留学生たちがいましたので、快く4名の方をご紹介いただきました。いままでは中国やベトナムの方にはお手伝いをしていただいていたことがありましたが、ネパールの方たちは初めてです。最初は多少のためらいがありましたが、一緒に作業をするとすぐに払拭され、大きな戦力になってくれています。

皆様はネパールと聞いてどのようなイメージを持ちますでしょうか？ネパールはインドと中国に

囲まれた世界最高峰のヒマラヤ山脈の麓の国であり、首都カトマンズでは標高が1400mあり、日本の平均標高の約7.5倍になります。山岳地帯に住んでいる人達のため、性格も非常に穏やかで、素直で純粋な民族です。

弊社のおとなしい社員ともすぐに波長があい、また仕事に対して非常に食欲で自ら進んで機械操作などにも取組んでおり、今ではなくてはならない仲間になっています。

留学生は1年半もしくは2年の期間、日本語学校に通います。1年間に何度かまとまって来日し、来日前には2か月から6か月日本語を勉強していますので、おおむね意思は通じます。中には来日してから宅急便やファーストフード、大手お弁当会社の夜勤を経験した子達もおり、また母国で大学・大学院卒業後、銀行員や教師など様々な職業を経験した人がいます。日本語学校に通う留学生は午前中に授業がある子は午後から仕事をし、午後に授業がある子は午前中仕事をします。ただし留学生なので週28時間勤務の制約があるため、それを考慮し最大限働けるようシフトを組んでいます。そして長期休暇には1日8時間勤務が許されています。彼らのほとんどが140万円ほどの渡航費および授業料などを親が払っていますので、比較的裕福な家の子達ですが、親にお金を返すために一生懸命働いてくれます。4人からスタートした留学生ですが、すぐに友達を紹介していただき、今では20人のネパールの留学生が弊社で働いています。私の夢は、この子たちに再会するために、5年後に社員旅行でネパールに行くことです。また、日本語学校を卒業したのち、2年間の専門学校か日本の大学に進学しますが、その中から1人でも弊社に就職してくれることを願っています。

また、外国人の就職をサポートしている会社から紹介を受け、早速この春には男性1名、女性2名、計3名のネパール人の正社員採用も決めました。弊社では通訳と生産管理を担当していただきますが、留学生たちのリーダーとして、また良き

相談相手として活躍してくれることを期待しています。

以上、弊社の新たな労働力事情をお話させていただきました。

最後になりましたが、この場をお借りし理事退任のご挨拶をさせていただきます。

2017年から5年間、理事の末席に名を連ねさせていただいたことは、私にとって本当に貴重な経験になりました。理事として何もお手伝いすることができませんでしたが、この会で学んだ7Sの精神は今後も若い社員達とともに実践してまいりたいと思います。

短い間でしたがお世話になり、ありがとうございました。



インボイス制度の概要について

特定非営利活動法人食品安全ネットワーク

理事兼事務局次長 森田 真

(森田行政書士事務所 代表)



皆様こんにちは、平素は当法人の活動にご理解とご協力を賜りありがとうございます。最近では遠方の方も米虫塾などセミナーでお会いすることができ嬉しく思います。

さて今回は令和5年10月より始まるインボイス制度について制度の概要をご紹介しますと思います。

まずインボイス制度とは適格請求書等保存方式と言い、売手が買手に対して正確な適用税率や消費税額等を伝えるものとなります。

正確な税率？消費税額？今まではどうやってたの・・・？と疑問に思われるかと思います。

インボイス制度を理解するにはそもそも消費税について知っておく必要がありますので、消費税を簡単にご説明いたしますと、売り上げが上がる

売手が負担する所得税などではなく消費者が負担するいわゆる間接税といわれるものです。

つまり次の図にあるように①メーカーから商品を1,000円で購入した販売店が100円(消費税10%の場合)を負担します。しかし、間接税なので販売店が100円を納税するのではなくメーカーが販売店の代わりに納税する、これが間接的に納税する間接税と言われるものです。

皆さんもお店で商品を購入したときに消費税(食料品は軽減税率8%)を支払っていますが商品を買った分税務署ではなくお店に払っているかと思います。

お店は1年間分の預かった消費税を税務署へ納税しますが、この時納税する消費税は本来であれば預かった分そのまま納税するかと思います。例えば年間2,000万円売り上げて200万円の消費税を預かった場合、200万円を納税する。この形だと分かりやすいですが、実は消費税は納税するお店がメーカーなどから商品を仕入れてその時支払った消費税は先ほどの消費者から預かった200万円から差し引きすることができます。

図1で説明しますと①メーカーからお店は1,000円の商品を仕入れ100円消費税を支払いました。②お店はその商品を消費者に3,000円で販売し300円消費税として預かりました(消費者は3,300円お店に支払う)。

この場合、お店は300円から100円を差し引い

た 200 円を税務署に納税することになります。

所得税でも売り上げから経費を引いた金額から所得税率をかけて所得税を計算し納税しますが、消費税の場合は自分が支払った消費税額からしか差し引きできないという特徴があります。

その為、売り上げから経費を引いた金額が赤字であった場合は所得税を支払う必要はありません。

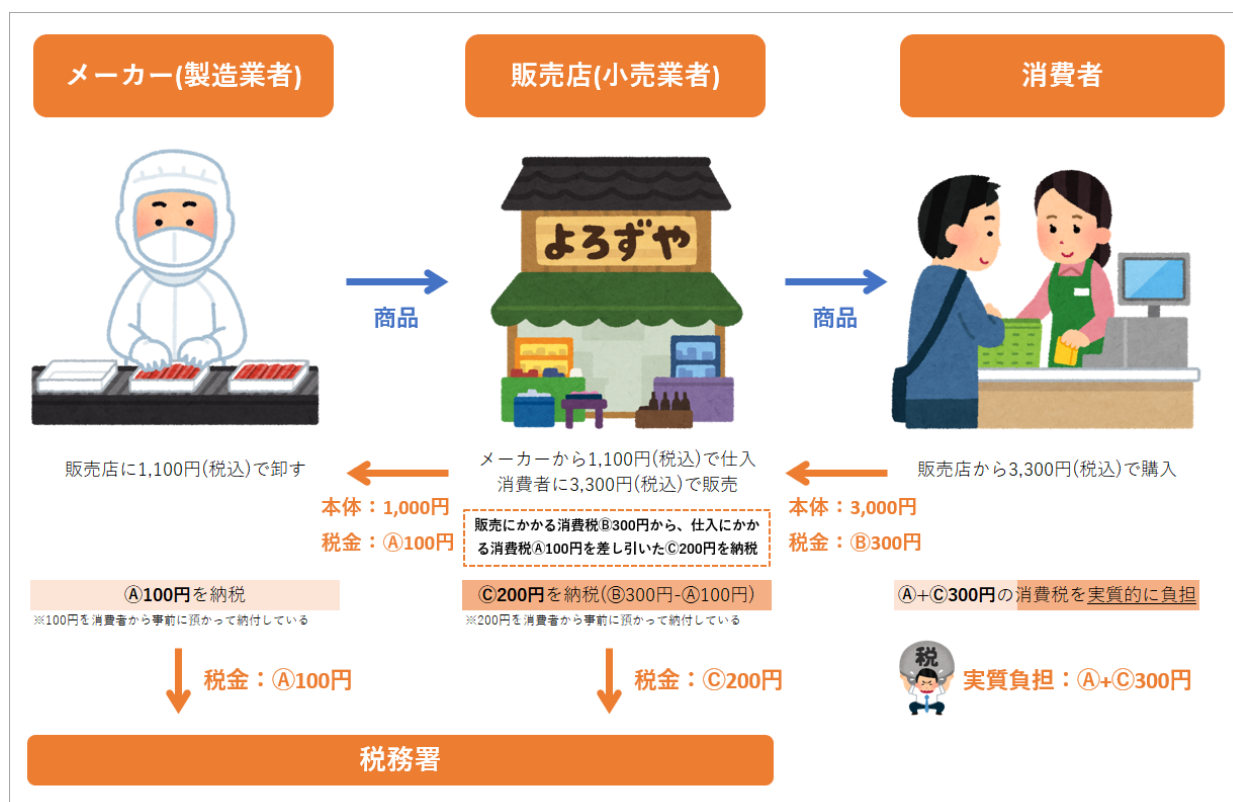
(法人の場合は地方税の均等割りは納税します)
しかし消費税の場合、例え赤字であってもその事業者が支払った消費税額が預かった消費税額よりも少なかった場合、消費税を納税しなければなりません。つまり人件費など消費税がかからない経費で赤字の場合などでは全体では赤字決算であっても消費税は納税することになります。

消費税には免税事業者という救済措置があります。それは年間課税売り上げが 1,000 万円以下の事業者は消費税を納税しなくても良いとされています。さらに年間課税売り上げが 1,000 万円を超

えてもすぐに課税事業者(消費税納税義務者)になるわけではなく、2 年後から課税事業者として納税義務が発生します。つまり令和 3 年の年間課税売り上げが 1,000 万円を超えた場合、令和 5 年の課税売り上げ分から消費税を納税しなければなりません。(納税時期は令和 6 年)ただし、個人事業主の場合令和 4 年 1 月 1 日～6 月 30 日までの半年間に(法人の場合事業年度開始から 6 か月の間に)課税売上が 1,000 万円を超えた場合は令和 5 年から課税事業者となります。

課税売上とは商品の販売や運送、広告など、対価を得て行う取引など消費税が課税されるものといい、住民票の手数料などは課税されない非課税取引といいます。

これまでの消費税の計算では、売手が課税事業者であるかは問われませんでした。つまり免税事業者から商品を購入した場合でも 1,000 円の商品に 100 円の消費税が計上されて購入した領収書を



(図 1 税務研究会HP参照[<https://www.zeiken.co.jp/zeikenpress/column/16/>])

もって仕入れした商品の消費税として計算することができました。

しかしインボイス制度は、仕入れした際に払った消費税をもって売り上げの消費税から差し引きするにはインボイス発行事業者からの請求書＝適格請求書でなければならないと消費税の制度を大きく変えることになりました。

インボイス（適格請求書）を発行するためにはインボイス発行事業者登録をしなければいけません。そして登録には課税事業者でなければ受けることができないとされました。

ここがインボイス制度のポイントで、免税事業者も取引先によっては『A社とB社同じ商品を提供しているなら、今までA社と取引があったけどA社から仕入れしても消費税を差し引きできないのであれば消費税を差し引きできるB社と今後は取引しようか・・・』などと考えることが予想されます。

インボイスの登録は任意ではありますが、免税事業者であるにも関わらず取引先からインボイス登録（＝課税事業者への登録）をすることを求められることもあるかと思います。

特に規模の小さな個人事業主や1人代表企業などでは今後インボイスを登録するか否かを税理士の先生方と相談することになるかと思います。すでに課税事業者になっている個人事業主や法人については今までと変わりなくそのままインボイス登録をして取引を行うかと思いますが、今まで通りに事業活動するためには仕入れ先がインボイスの登録をしていることが必要になります。

インボイス制度は令和5年10月から開始されますが、経過措置として免税事業者からの仕入れであっても80%は差し引きすることが可能です。さらに3年後の令和8年10月から3年間(令和11

年9月30日まで)は50%差し引きできることになっております。

小規模事業者に対する納税額に係る負担軽減措置案も出ており、当初インボイス制度の登録期限も令和5年3月末まででしたが延長されました。令和5年10月までに更なる経過措置及び負担軽減措置が出てくる可能性もあり今後もその動向を注視する必要があります。

いずれにしても従来免税事業者であった小規模事業者にとっては消費税申告に伴う様々な負担が増えることになり、下請けなど立場が弱い事業者が取引先から消費税分を請求できなかった事例などを考えると一層厳しい事業環境になるかと思えます。従来も消費税率引き上げの際に経産省等が取引状況などのアンケートを取って適正な取引がなされているかをチェックしていますが、仕入れ額が増えたものを価格転嫁できる事業者とできない事業者では明暗は分かれると考えます。

昨今の物価高を反映できない士業やコンサルタント業にとっては厳しい時期に入ったと思います。コロナ禍を脱しつつある中で小規模事業者は生き残るためにまた鋭意努力をする必要があるかと思っています。



第 1 1 7 回米虫塾への参加報告

日時：2022年11月26日

場所：大阪産業創造館

報告者：株式会社バーテック

三瀧 翔平



食品安全ネットワークの皆様、こんにちは。株式会社バーテック営業部の三瀧と申します。弊社は主に食品工場でより安全にご使用できるブラシメーカーで、「ブラシで世界を変えよう」というブランドビジョンを掲げております。これは、ブラシを提供することによって現場で起こっている問題を解決するだけではなく、お客様一人ひとりの働き甲斐の向上を図り、ビジョンを実現し、その先にある社会問題や環境問題の解決にまで解決していきたいという想いを込めております。私は直接食品工場へブラシの提案をさせていただくのですが提案時にHACCPについての知識がないと最適な提案が行えないため参加いたしましたので、今回の米虫塾のレポートをさせていただきます。

【第1講演 宮尾 宗央様】

アレニウス式とその反応～賞味期限設定と高温短時間殺菌～

宮尾先生より、専門的な科学の視点から食品の賞味期限設定と殺菌条件について学ばせていただきました。私自身、食品工場をお客様とし、より安全な清掃用具を販売、提案する立場として知識不

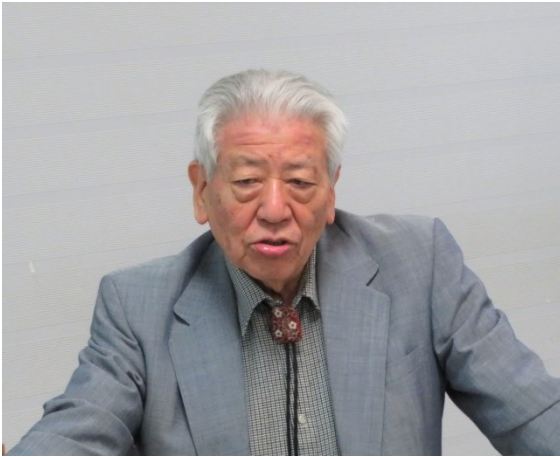
足を実感しました。恥ずかしながらアレニウス式という言葉自体初めて聞いたのですが、アレニウス式を用いることで微生物を不活性化させるためには濃度×時間という一般的なモデルで数値が明確になること。さらに温度が10℃上昇することで殺菌効果は2.2倍増加するので半分の薬剤濃度でも同等効果が見込めるということを知りました。また、医薬品・食品添加物の常温は25℃が一つの基準として考えられており、殺菌条件歴史と背景を学びました。

普段、私は食品工場の品質管理のご担当者へブラシの提案をさせていただく機会が多いです。ブラシは加熱することはありませんが、清掃用具の殺菌に通ずる部分があると感じました。弊社では製品の最適な選定をするハード面の提案に加えて、ブラシの管理方法や適切な交換時期のご提案にも注力しております。ブラシを管理する上で吊り下げ保管で乾燥させるのか次亜塩素酸に漬け置きして保管するのか等、お客様の現場にあった環境整備というソフト面の提案をするうえで非常に大切な知識であると思います。ブラシメーカーから数値での情報を提供できれば弊社のできる提案での幅も大きくなり最終的にお客様からの信頼を得ることができることが感じ、非常な有意義な時間でした。ありがとうございました。



【第2講演 米虫 節夫様】

HACCP誕生前夜～黎明期～



温故知新、今があるのは過去に多くの人の努力があったからである。それらを知り、次の歴史を作りたい。という言葉は冒頭に聞かせていただき、その言葉通り、人類の安心安全のために現在進行形で進化する技術とHACCPの運用を歴史から読み取り、HACCPの概要を学ぶ素晴らしい時間でした。

食品工場へ清掃用のブラシを販売提案する立場として、HACCPという言葉は日常的に使いますし、HACCPを運用するにあたって条件がクリアできている最適なブラシを提供することが何よりの食品業界への貢献と考えております。しかし講義を受ける前の私の知識というと、食中毒や

異物混入の事件などが発端となり2000年頃を境に日本の食の安全レベルが上がってきたという程度の浅はかなものでした。起源を遡るとアポロ計画の宇宙食、つまりは宇宙船で普段と同じものは食べることが出来ないため、なにをつくり、どのようにつくり、どのように危害分析をするかという流れで時代は進み、現在のHACCPのルーツとなっていることを学びました。最初に述べられた温故知新という言葉の通り、先人達の多くの経験を経て現在のシステムがあるということでした。よくよく考えれば、宇宙で暮らすためにはなにかあってはならない為、食品の安全レベルを高める必要がありますし、その運用ができれば地球での生活レベルの安全に応用してより危害の少ない衛生環境が完成することにつながると思いました。同時に、何事においても当初の目的や起源を知ることは大切であることに気づきました。

私は最適なブラシを提案することで洗浄と殺菌、食品衛生7S、また防虫用ブラシも販売しておりますのでペストコントロールという部分に貢献できると感じました。なにより宇宙と壮大な話からHACCPシステムの根幹となるスケールの大きさに米虫先生の愛を感じました。このような貴重な講演を直接お聞きできたことに感謝いたします。誠にありがとうございました。



食品業界を取り巻く環境における 品質管理担当者のとるべき対応について

株式会社MDホールディングス

田尻 直史



こんにちは あるいは こんにちは <皆様>。

株式会社MDホールディングスの田尻と申します。

私たちMDホールディングスは、菓子問屋を母体とした会社で、現在私は商品開発部門に所属し、ファブレスメーカーとして、お菓子の開発、製造委託、販売を行っております。今回は、我々が身を置く菓子業界を含め、食品業界に多大な影響を及ぼしている、コロナ禍、ロシアのウクライナ侵略戦争による影響について、主に中小メーカーの品質管理部門の方への注意点を羅列し、一緒に対策を考えてみたいと思います。

さて 2020 年初旬より、国内にて広がり始めた新型コロナウイルスですが、現在丸 3 年が経ちました。感染拡大当初より、いずれは『With コロナ』や『after コロナ』になると言われていましたが、実感として、昨年頃からやっとその状況に近づいてきたのではないかと感じられるようになりま

した。世界各地で徐々に経済が回り始め、食品業界でも、外食・観光への消費行動が戻ってきています。ただ、そこにきてロシアのウクライナ侵攻があり、現在直接的、間接的な理由により、ほぼ全面的に原料高が押し寄せてきている状況です。様々なメディアで『インフレ』『価格上昇』『値上げ』などの文字が躍っていますが、実際には各社様とも、企業努力により、何とか値上げ幅を抑制し、小幅な値上げで抑えているのが実情ではないでしょうか。しおかしそれでも去年～今年にかけて、各社の一斉値上げがあり、さらにもう一段の値上げが予想されております。そういった中で、品質管理の立場より先ずはどのようなリスクがあるかを考えてみたいと思います。

①突発的な副原料変更リスク（一括表示変更を伴うもの）

原材料不足、値上げ、など様々な要因で、商品の改廃進んでおり、仕様変更も頻繁に発生しています。特に原材料の内容変更は、食品の一括表示に関わるため注意が必要です。一括表示の変更を伴うものとして、考えられるのは、

- ・産地の変更
- ・使用原材料の変更
- ・使用添加物の変更

などがあります。原材料の変更に関しては、副原料の一部変更など軽微なものであれば、副原料を表示していない場合、通常製品の一括表示を変更する必要はありませんが、例外的に含まれるアレルゲンが変更となる場合には注意が必要です。特に「当該製品の一括表示に記載のないアレルゲンがいつのまにか追加されていた」といった場合は、自主回収に繋がりますので、十分に注意

してください。また、『特定原材料に準ずるもの』の場合、表示が必須ではないため、軽視され、原料の供給元より連絡がない場合も考えられます。その場合でも、製造する製品の一括表示に『特定原材料に準ずるもの』を表示している場合には、抜けが発生した場合にはやはりアレルギーの欠落となり、自主回収に繋がりますので注意してください。(以下の例参照)

(例.1 『特定原材料に準ずるもの』の変更でも問題が無い場合)

正しい表示

原材料：●●、△△、◆◆・・・(一部に小麦・卵・鶏肉を含む)

現物の表示

原材料：●●、△△、◆◆・・・(一部に小麦・卵を含む) ←『特定原材料』のみを表示しており、『特定原材料に準ずるもの』の表記をそもそもしていない、とも捉えることが出来るため、間違いではない。

(例.2 『特定原材料に準ずるもの』の変更により、問題が生じる場合)

正しい表示

原材料：○○、▽▽、□□・・・(一部に小麦・卵・大豆・豚肉・鶏肉を含む)

現物の表示

原材料：○○、▽▽、□□・・・(一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む) ←『特定原材料に準ずるもの』まで記載のある表示のため、含まれるアレルギーはすべて記載する必要があり、この場合は、『鶏肉』の欠落となる。

②突発的なサイズ・規格変更リスク (一括表示変更を伴わない)

原材料の供給不安定化により、品質の低下も懸念されます。人手不足により選別が甘くなったり、漁獲量・収穫量の減少により、原料をかき集めたため、規格があやふやになったり、と様々な問題が散見されます。そういった場合は、最終商品に影響が出る場合があり、注意が必要です。考えられる影響としては、

・サイズ／形がばらばら → 影響：パッケージとの相違が出てくる。

・ 〃 → 影響：原材料の食感、味にバラツキが出る

・品種が安定化しない → 影響：加工自体に影響が出る。(加工への影響。膨らまない、固まらない、など)

・産地が安定しない → 影響：表示された産地との齟齬が生じ、産地間違い(場合によっては偽装)となる。

などが考えられます。特に一括表示に影響がない場合には、製造現場も法令上問題ないと認識するため、品質管理部門に情報がまわって来ずに、人知れずに変更され、製造される場合があります。そして、それらが消費者からの苦情により発覚し、品質管理担当者が認知するといった場合も考えられます。



図. 1 弊社商品のパッケージ変更対応

(※これまで、魚の開きを丸ごと使用していたが、原料事情により、サイズにバラツキが発生し、切り身が一部混ざることが発覚したためパッケージの写真を変更。)

③原料の品質低下

上記2点の他には、原材料の品質低下も考えられます。例としては、

- ・異物が多くなる
- ・鮮度が悪い（匂い、味への影響）
- ・細い、短い、欠けなどの形が悪いものが混じる
- ・色、見た目が悪い
- ・硬い／柔らかい

などが考えられます。特に素材を生かした商品を使用している場合には、影響が出やすいものと思われます。これらの事項も、消費者の苦情により発覚、ということもあり得ます。

④自社の人手不足による不具合

今回のコロナ禍では、自社の人員の不足についても、悩まれている企業がたくさんあるものと思われます。特に大規模なクラスターが発生した場合は、もはや工場の稼働もままならない状態となります。そういった中でも、欠品させないために現場で工夫し、何とか現場を回している、といった場合が想定されます。その際には、

- ・検品精度の低下、
- ・派遣／新人の練度不足による製造上の不具合
- ・現場工夫による工程変更

などが考えられます。何とか製造を行うことは企業姿勢としてはある意味正しく、決して悪いことではありませんが、これらを行う際には、必ず品質管理にも情報を共有し、何等かの対策し、製品への影響をなくす（減らす）方法をとる必要があります。

さて、これまで4つに分けて、思いつくリスクを羅列してみました。特にこれらは、手作業が多い製品、素材を生かした製品、など中小企業で多く見られる問題ではないでしょうか。特に今後、さらに原料の価格高騰、原料不足、人手不足などが進むものと思われます。そういった中で、少しでもリスクを減らすために、品質管理の担当者として何ができるのでしょうか。個別の事象については、別の機会に申し上げるとして、まずは、コミュニケーションではないかと思います。上記の4点

について、事象があらかじめ把握していれば何等かの対策がとれますが、把握していないと、事故・苦情に直結します。原料元や商社の担当者とともに連絡を取り、常に新しい情報を仕入れつつ、何かあればすぐに情報を入れてもらうようお願いしておきましょう。また社内でも同じことを行い、現場の方（特にキーとなる工場長や、各セクションのリーダーの方）と常にコミュニケーション、連絡を取り合い何か変わったことあった場合には、すぐに連絡をいただけるような仕組みを構築しましょう。その他、別の手段として、何か異変があった場合には、品質管理担当者への連絡を社内ルールとしてしまうことも手です。そのためには、会社での品質管理部署の立場を強めていく必要があります。

何が起こるかわからない状況だからこそ、様々な方法を駆使し、会社、グループ、仲間と協力して、より安全な商品を提供していきましょう。



「第7回 NPO 法人定期総会(第27回定期総会)と特別講演会」 会場案内

交通アクセス

会場:エルおおさか(大阪府立労働センター) 7階709号室

住所:大阪府中央区北浜東3-14

電話:TEL(06)6942-0001

○京阪・大阪メトロ「天満橋駅」より西へ300m

○京阪・大阪メトロ「北浜駅」より東へ500m



Web 参加希望の 方のお振込先

※現地で参加される方は、会場でお支払い下さい。

銀行名:三井住友銀行 京都支店(店番 496)

口座:普通 口座番号 9479644

名義:特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク

※振り込み期限:2022年5月12日(金)

※振込み手数料は、お振込み者様にてご負担下さい。

※登録している会員名でお振込み下さい。

※Web参加の場合の領収書は、振込みのご利用明細に替えさせていただきます。

特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク
「第7回NPO法人定期総会（第27回定期総会）
と特別講演会」のお知らせ
～ Web(Zoom)でもご参加いただけます ～

1. 日時 **2023 年 5 月 17 日(水)** 13 時 30 分開始(受付 13 時 00 分より)
2. 場所 エルおおさか(大阪府立労働センター) 7階709号室
TEL(06)6942-0001 大阪市中央区北浜東 3-14(裏面をご覧ください)

3. 内容

- (1) 定期総会 13 時 30 分～14 時 20 分

1) 挨拶 特定非営利活動法人 食品安全ネットワーク 理事長 角野 久史

2) 議 事 事業・決算報告、監査報告、事業計画・予算審議他

3) 事業案内 海外研修他

【休憩】 14 時 20 分～14 時 30 分

- (2) 特別講演会 14 時 30 分～16 時 00 分

テーマ:「JSQC 選書 34 食の安全:HACCP の本質を理解して

ISO 22000 を使いこなす」とその先

講師:東海大学海洋学部水産学科 客員教授 荒木 恵美子様

【移動】 16 時 00 分～16 時 10 分

- (3) 情報交換会 16 時 10 分～18 時 00 分

4. お申込み

- (1) 参加費:お一人様 5,000 円(非会員の方は 8,000 円) Web でも同料金になります
- (2) 情報交換会:お一人様 3,000 円
- (3) 定 員:70 名(会場の都合により、先着順で締め切らせていただきます。)
- (4) 出欠の連絡:別紙の「出欠連絡票兼委任状」にご記入の上、
5 月 12 日(金) までに F A Xにてお知らせ下さい。

※「出欠連絡票兼委任状」を提出されない場合は、理事長に委任されたものとします。
※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、中止又は延期させていただく場合があります。ご了承ください。

※Web で参加される方のお振込先は 11 ページに記載しています。