

# 台湾への農産物・食品輸出について

台湾全農國際股份有限公司（台湾全農インターナショナル）  
総経理 仮屋園 康人

日本と深いつながりを持ってきた台湾は、日本の農産物・食品にとって重要な輸出先の1つでもある。

当社（台湾全農インターナショナル）は、JAグループの全国組織のJA全農（全国農業協同組合連合会）が2018年に設立した台湾現地法人で、日本の農産物・食品の輸入に携わってきたが、その経験を交え、日本から台湾への農産物・食品の輸出について紹介していきたい。

## 1. 台湾の食文化

長期的な統計データを見ると、かつては米が主体の食生活だったものが、時を経るごとに野菜や肉、小麦などにシフトしてきたことが分かる（図1）。戦後の経済発展の中で食が多様化してきたことがうかがえる。この点は日本のたどってきた道と近く、イメージしやすいものと思う。現在台湾では、中国大陸由来の米食・麺類・餃子などから、欧米由来のパンやファーストフード、日本由

来の寿司やラーメンなどに至るまで、多様な食品が食されている。

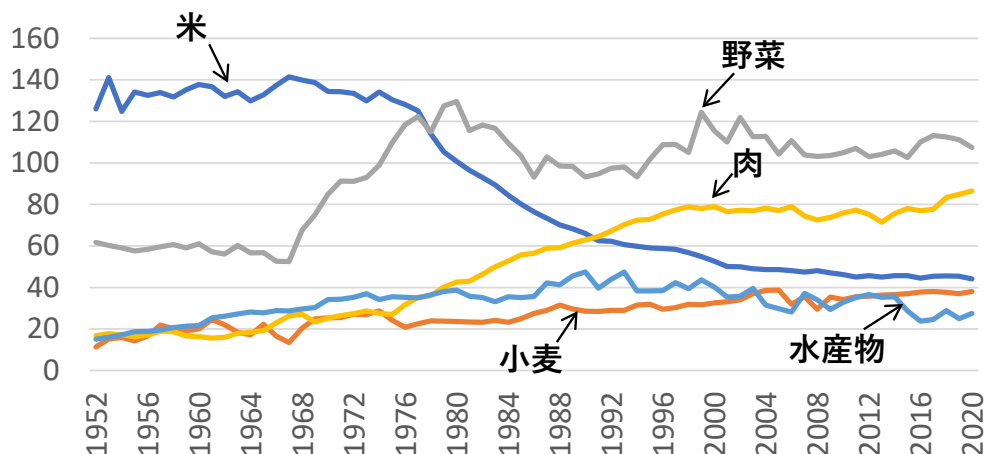
また、台湾では、外食や中食の利用が多い。共働きの家庭が多いことが一因とされる。

街中には、早朝から昼食時間帯にかけて営業する朝食店が点在しており、広く利用されている（図2）。出勤途中にサンドイッチなどを買い、職場でそれを食べながら一日の仕事を始めるという方も多い。

飲食店では、持ち帰りが可能なのが一般的で、入店時にまず、店内で食べるのか、持ち帰りかを聞かれるのが典型的な対応となっている。持ち帰りの場合には、麺類はスープと分けてくれたり、スープ類は持ち帰った際も温かく食べられるよう、熱々の状態で提供されたりと、配慮が行き届いている。

味の好みとしては、甘みが比較的強いとされる。醤油やマヨネーズなどの調味料は糖分を加えたものが一般的となっている（図3）。ペットボトル

図1 台湾における1人1年あたり消費量 (kg)



出典：台湾行政院農業委員会「糧食平衡表」

図2 出勤途中の客でにぎわう朝食店



出典：台北市内にて筆者撮影

図3 台湾で販売される糖分入りの醤油と緑茶



出典：台北市内にて筆者撮影

や紙パックの茶類についても、日本ではあまり見られない加糖の緑茶や麦茶が販売されている。

一方、塩味については薄めが好まれるとされる。日本風のラーメン店は人気があるが、日本のスープは塩からいとされ、店によっては、塩味を抑えた「普通味」と、日本の味のままの「濃味」が選べることもある。

これらの傾向は、気温の高さと相関があるとされる。日本でも九州では糖分入りの醤油が一般的であったり、東北料理は塩味が強めであったりすることからも、そのことがうかがえる。台湾の中でも、気温の高い南部に行くほど甘みが強いとされ、特に台南は甘い味付けの料理が有名である。

もちろん、台湾には辛いものや酸っぱいものなどもあり、甘いものばかりということではない。全体的なベースとして甘みが強いということである。

日本食については、日常的に親しまれている。日本から、寿司、牛丼、カレー、焼肉、ラーメン

等のチェーン店が進出し、街のあちこちで日本と同じ看板の店が見られるほか、現地企業による日本食の飲食店も数多い。ただ、そこで食されているのが日本の料理だということと、日本産の食材が使われているかどうかは別問題で、コストの関係で日本産は使われないのが一般的となっている。日本産食材としては、日系の寿司チェーン店で日本産米が使われているのはよく知られているが、それ以外では、多くは台湾産の食材（台湾での生産量が少ない牛肉ではアメリカ産や豪州産など）が一般的に使用されている。

## 2. 台湾への食品輸出の概要

台湾は、日本からの農林水産物・食品の輸出額で、中国、香港、アメリカに次ぐ第4位と、主要な輸出先の1つとなっている（図4）。

品目別には、近年ではりんごが最大の輸出額となっている（図5）。青果物ではそのほか、ぶどう、桃、梨、いちご、みかんなどが多い。次いで多い

図4 農林水産物・食品の国・地域別輸出額（2022年）

順位	輸出先	輸出額（億円）	構成比（%）	前年比（%）
1	中華人民共和国	2,783	20.8	+25.2
2	香港	2,086	15.6	▲4.8
3	アメリカ合衆国	1,939	14.5	+15.2
4	台湾	1,489	11.1	+19.6
5	ベトナム	724	5.4	+23.8
	その他	4,360	32.6	+17.8
	計	13,381	100.0	+15.1
	計（少額貨物を含む）	14,148	—	+14.3

出典：農林水産省「農林水産物・食品の輸出額」より筆者加工

図5 台湾向け農林水産物・食品の輸出額上位品目（2021年）

	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
1	りんご 78億円	りんご 98億円	りんご 99億円	りんご 71億円	りんご 118億円
2	アルコール飲料 53億円	アルコール飲料 59億円	アルコール飲料 62億円	ソース混合調味料 67億円	アルコール飲料 93億円
3	ソース混合調味料 53億円	ソース混合調味料 59億円	ソース混合調味料 59億円	アルコール飲料 65億円	ホタテ貝 87億円
4	さんご 36億円	ホタテ貝 44億円	ホタテ貝 54億円	ホタテ貝 57億円	ソース混合調味料 77億円
5	ホタテ貝 33億円	牛肉 41億円	牛肉 37億円	牛肉 41億円	牛肉 55億円

出典：農林水産省「2021年農林水産物・食品の輸出実績（国・地域別）」より筆者加工

図6 台湾の日本産食品輸入規制措置（2022年2月21日以降）

輸入禁止	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 日本の出荷制限品目（※1）</li> <li>• 野生鳥獣肉：5県産（※2）</li> <li>• キノコ類：5県産</li> <li>• コシアブラ：5県産</li> </ul>
放射性物質検査報告書 ＋ 産地証明書	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5県産品（酒類を除く）</li> <li>• キノコ類：岩手、宮城、山梨、静岡</li> <li>• 水産物：岩手、宮城</li> <li>• 乳幼児用食品、乳製品：宮城、埼玉、東京</li> <li>• 茶類：静岡</li> </ul>
産地証明書	上記を除く食品（酒類を除く）
台湾側水際検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 全ロット検査：5県産品（酒類を除く）</li> <li>• 他の42都道府県産品の一部品目について、品目ごとに検査頻度を調整</li> </ul>

※1：厚生労働省が公表する出荷制限一覧表に基づく  
<https://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/0000030874.html>

※2：福島、茨城、栃木、群馬、千葉

出典：農林水産省資料より筆者加工

のがアルコール飲料で、ビール、日本酒、リキュール、サワー類が多い。また、2017年より輸入が再開された牛肉（おもに和牛）も多くなっている。

東日本大震災以来、福島・茨城・栃木・群馬・千葉の5県産の食品は、酒類を除き、台湾への輸入が禁止されていたが、昨年2月、放射性物質検査報告書の添付を条件に解禁された（図6）。（出荷制限品目や野生鳥獣肉、キノコ類などは引き続き輸入禁止）

また、5県産の食品については台湾での水際検査で、全ロットの放射能検査が行われることになっている。

福島県産等の食品に対する規制については、各国が緩和していくなか、日本側としても規制撤廃

を求めているところだった。台湾は、2021年9月にTPP（環太平洋パートナーシップ協定）への加入を申請しており、そのことが関連しているとの報道も見られた。

輸入解禁後は、5県にある食品工場で製造された菓子類など、5県産の食品が見受けられるようになった（加工食品の原産地は、製造工場の立地で判断される）。また、福島県産のフルーツを使った飲料で、パッケージにそのことが大きく表示されている商品が大手デパート等で売られているのを目にするが、そのことから、5県産の食品を許容する消費者が一定いることがうかがえる。

昨年9月には、台湾に輸入された群馬県産こんにゃく粉から、放射性物質が検出されたと報じられた。この時の検出値は台湾の基準値以下だった



ものの、立法院の決議により返送または廃棄が勧告されるということで、ひとたび検出されてしまうと、難しい判断が迫られることには留意が必要となっている。

### 3. 品目別の情勢

#### (1) 米

台湾で米は主食とされるが、図1で見たように、1人あたり消費量は減少傾向にあり、2021年の統計ではかつての3分の1に満たない年間43kgとなっている。台湾政府としては、米の消費減少を食い止めるため、米粉の活用推進などに取り組んでいるが、その点でも日本と似通っている。

台湾では米は二期作が行われるなど生産量が多く、基本的に台湾産でまかなわれている(図7)。輸入量は消費量の1割ほどあるが、ほとんどはア

メリカ、ベトナム、タイからのものである。日本からの輸入は近年増加してきている(2022年実績で2,688トン)が、消費量全体の0.2%とごく一部にとどまっている。

米は関税割当品目となっており、通常1kgあたり45台湾元(約190円)かかるところ、関税割当枠を取得していれば、無関税で輸入できる。関税割当枠は、毎年3回行われる入札に参加することで取得できる。

日本産米は、台湾産米より風味が優るといのが定評とされ、そのことは、「日本米よりおいしい」という台湾産米の宣伝が見られることから分かる(図8)。また、台湾産米は日本産米に比べて保水性が劣る(パサつく)ため、その観点から日本産米を使用する飲食店もある。

ただ、台湾でのお米の食べ方として、白い米だ

図7 台湾における米の需給状況

	生産量 (千トン)	輸入量 (千トン)	輸出量 (千トン)	供給量 (千トン)	1人あたり 供給量 (kg/年)	人口 (万人)	(参考) 日本 1人あたり 供給量 (kg/年)
1960	—	—	—	—	138	1,079	115
1970	—	—	—	—	134	1,475	95
1980	—	—	—	—	101	1,787	79
1990	1,807	6	122	1,659	66	2,040	70
2000	1,540	8	157	1,452	53	2,228	65
2010	1,168	181	8	1,271	46	2,316	60
2015	1,260	153	73	1,298	46	2,349	55
2020	1,387	128	264	1,260	44	2,356	51
2021	1,242	128	228	1,218	43	2,338	52

出典：台湾行政院農業委員会「糧食平衡表」、日本農林水産省「食料需給表」

図8 台湾産米の宣伝「日本米よりおいしい」



出典：台北市内にて筆者撮影

図9 ご飯の上におかずがのる台湾の弁当



出典：台北市内にて筆者撮影

図10 台湾のスーパーで販売される日本産米



出典：台北市内にて筆者撮影

けを食べるといことはあまりなく、ご飯を食べる機会といえば丼物や混ぜご飯が多い。お弁当もご飯の上におかずがのるのが典型的なスタイルとなっている（図9）。お米だけでは食べられないという方も多いようで、一般的にはお米そのものに味わいを求めている印象がある。

台湾に輸入される日本米は、日系寿司チェーン店で使用されるのが相当量となっていると思われるが、小売の状況としては、スーパー等身近なところで購入可能となっている。ただ、価格は台湾米が50～100元/kg程度であるところ、日本米は安くても150元/kg以上となっており、価格差は歴然としている。

スーパーで見られる日本米は、図10に見られるような、台湾現地包装のものが多く見られる。デパートや高級スーパーでは、日本包装のままのものも売られる。

なお、容量は日本より小さく、2kg以下の袋が主流になっている。また、高温多湿の気候で品質の劣化を防ぐため、脱気包装がほとんどである。

## (2) 青果物

日本産青果物を台湾に輸入する際、まず気を付けなければならないこととして、残留農薬規制への対応がある。日本と台湾では規制が異なるため、日本国内で通常どおり（日本の規制に沿って）栽培されたものについて、台湾輸入時の検査により不合格となるリスクがある。不合格となった場合は廃棄（または返送）となり、廃棄にかかる費用も輸入者が負担する必要がある。

図11 食品薬物管理署（FDA）サイトで公開される不合格事案



不合格事案は、衛生福利部食品薬物管理署（FDA）のインターネットサイトで、輸入者名・輸出者名とともに公開される（図11）。また、不合格となった輸入者は、以後はより厳しい輸入検査が課せられる（検査される確率のアップ、検査費用の負担等）。

これに対する対処としては、台湾の農薬規制に沿って栽培する産地から輸入することが必要となるが、これには長期的に産地の協力を得る必要がある。また、品目によっては、農薬不合格リスクが低いことが知られている（経験的にもあまり不合格にならない）ものがあり、その場合は日本で通常流通しているものが輸入できる（ぶどうなど）。ただ、いずれにしても輸入時の検査により不合格（廃棄）となる可能性はあり、その点を事前に販売先に説明しておく必要がある。

台湾の残留農薬規制は強化される傾向にあり、昨年5月にはクロルピリホスの規制対象が拡大されている。

また、残留農薬規制は生の農産物だけでなく、農産物を原料としたパウダーやペースト、乾燥野菜、茶葉などの加工品も対象となることにも注意が必要である。最近では、日本から輸入されたカップ麺のかやくから農薬成分が検出され、廃棄処分となる事例も発生している。

残留農薬規制とともに注意しなければならないこととして、害虫規制がある。農業が主要産業の1つである台湾にあって害虫規制は厳しく、輸入時の検疫によって規制対象の虫が発見されると、燻蒸または廃棄となる。燻蒸の場合、その後に販



売は可能だが、高温で燻蒸処理を行うため、水分が飛んでしまい、食味が落ちてしまう。

対処としては、産地での防除にかかっているが、一方で残留農薬規制もあるため、難しい面がある。

りんご、梨、桃、すももの4品目については、モモシクイガの侵入防止のため厳しい規制があり、生産園地と選果梱包施設の登録が必要である。また、輸出前の日本側での検疫が必要であり、その際にモモシクイガが発見されると輸出不可となる。輸出後、台湾での検疫でモモシクイガが発見されると、当該都道府県からの輸出が停止され、2回目の発見があれば日本全国からの輸出が停止されてしまう。産地では、選果時の除去作業などの対応を行っている。

台湾では様々な農産物が生産され、また台湾産の農産物への信頼も高いため、日常的に食べるものとしては基本的に事欠かない。このため、日本から輸入される青果物は、輸送費や関税などで高価格になることもあり、台湾産にはない「いいもの」が求められる。日本産青果物には「高級」イメージもあって、贈答用にも用いられ、そのニーズに沿うものを供給できると多くの需要がある。特に、日本でも名の知れたブランドのものであれば、さらに高価格で購入されている。

一方で、そのような期待が寄せられているがゆえに、少しでも見た目の劣るものや、台湾産のものと同じように見えてしまうものだと、見向きされなくなってしまう部分がある。台湾にニーズのある品質のものを選定して輸入することが必要であり、加えて、瑕疵品が出た場合の活用（スイー

ツへの加工など）も関係業者各社が工夫をこらしている部分である。

日本産の青果物はスーパーやデパート等で売られているが、近年はインターネットでの販売も盛んである（図12）。青果物は鮮度が大切なので、ネットで注文すると、早ければ即日配達されるなどしている。また、フェイスブックを用いたライブ販売も行われている。

### (3) 畜産物

台湾の1人あたり食肉消費量は多く、鶏肉と豚肉では日本の倍以上となっている（図13）。牛肉は比較的少ないが、これは牛が農耕用として大事にされてきた歴史に由来するとされ、牛肉を食べない人もいる。

台湾で鶏肉・豚肉の生産は多く、消費量の大半が台湾内で自給されている（図14）。アメリカから輸入される豚肉に関し、2021年に成長促進剤「ラクトパミン」使用の豚肉の輸入が解禁されたが、野党勢力からは国民の健康を脅かすものとして政府批判の種の1つになっている。

牛肉は生産量が少なく、消費量の9割以上をアメリカやオーストラリアなどからの輸入に頼っている。

日本産畜産物の輸入については、規制されているものが多い。

鶏肉は、日本での高病原性鳥インフルエンザ発生のため、輸入が禁止されている。鶏卵も同様に輸入が禁止されてきたが、台湾での卵不足の状況を受け、昨年7月より今年3月末までの間、輸入が一時解禁されている。

豚肉は、日本での豚熱発生のため輸入が禁止されてきたが、今年1月、台湾当局が認定する施設で処理された加熱製品（ソーセージ等）について輸入が解禁された。

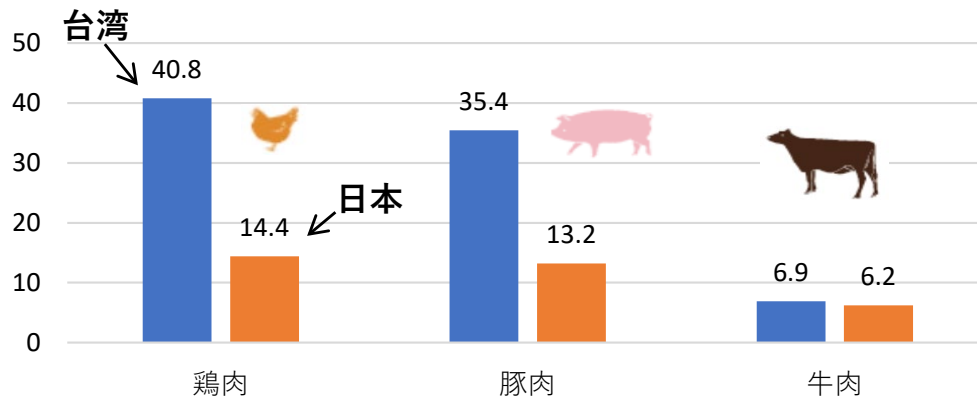
牛肉は、日本でのBSE（牛海綿状脳症）発生により輸入禁止されていたが、2017年より、認定施設での処理、月齢は30ヶ月齢未満等を条件に輸入が再開されている。

加工食品に含まれる肉や卵は、加工方法などによって輸入可否が分かれるため、個別に確認を要する。

図12 インターネットで販売される日本産青果物



図13 台湾と日本の1人1年あたり食肉消費量（2021年、単位：kg）



注：台湾の「鶏肉」は、鴨・あひる・がちょう等を含む家禽肉の数字。  
出典：台湾行政院農業委員会「糧食平衡表」、日本農林水産省「食料需給表」

図14 台湾における食肉需給状況（2021年、単位:トン）

	生産量	輸入量	輸出量	供給量	自給率
鶏肉	780,389	197,238	1,259	976,370	80%
豚肉	855,130	94,277	5,377	932,450	92%
牛肉	7,591	158,257	1,050	164,800	5%

注：「鶏肉」は、鴨・あひる・がちょう等を含む家禽肉の数字。  
出典：台湾行政院農業委員会「糧食平衡表」

日本から輸入される牛肉は、和牛が中心で、デパートや高級スーパー、和牛専門店などで販売されている（図15）。また、インターネットでも販売され、フェイスブックを用いたライブ販売では専門業者が売り上げを伸ばしている。焼肉店でも日本産和牛は使用されるが、高価格のため、高級店での使用となっている。

なお、台湾には豪州産や米国産の「和牛」もあり、日本産和牛より安い価格で流通している点には注意が必要である。

図15 台湾で販売される日本産和牛の例



出典：台北市内にて筆者撮影

#### (4) 加工食品

台湾に加工食品を輸入し販売するためには、公用語である中国語のラベルを貼る必要があるが、日本の表示を単に翻訳して済むものではない。当地関連法令に沿うよう、原材料表示の部分は、各原料のさらに元の原料にさかのぼって表示する必要がある。例えば、醤油を原料にした加工食品があり、日本の表示では「醤油」としか書いていないものでも、その原料をカッコ書きで加え、「醤油（大豆、小麦、食塩）」とする必要がある。このことは「展開」と呼ばれている。原料の原料の、さらにその先にさかのぼる場合もあり、「二次展開」「三次展開」と進んでいくことになる。

また、添加物などで日本の表示が「酸味料」「乳化剤」といったように書かれているものは、それらの物質名を明らかにし、「酸味料（クエン酸）」「乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル）」などとする必要がある。

このようなラベル作成の作業を行うことと並行して、その原材料が台湾の規制に沿っているか確認していき、もし使用が認められていない原材料

が使われていることが判明した場合は、その時点で輸入できないことになる。麴菌や酵母菌などが含まれる場合は、その種類によって規制が異なるため、それらの学名を確認する必要がある。添加物などは使用割合の上限が設けられているものもあり、その場合は使用割合の確認も必要となる。(さらには添加物の使用用途によって規制が異なるものもある。)

食品の規制については多岐に渡り、さらに法令の改正も行われるため、当社では追いきれず、専門業者に委託して作業を進めているが、そのようなケースが多いと思われる。原材料が単純な食品であればそれほど手間取らないが、原材料が複雑な食品の場合は、この確認作業に大変な手間と時間を要する。場合によっては、メーカーとして情報が非開示の場合もあり、そのために輸入を断念せざるをえないこともある。

栄養表示については、日本の表示にはない「糖」の分析値を表示する必要がある。当社の過去の経験で、輸入検査の際に、分析値は台湾現地の検査機関で行ったものを求められたことがあり、以来、日本からサンプルを取り寄せ、台湾で成分分析を行っている。

また、脂肪分が一定以上含まれる場合は、飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の表示も必要のため、合わせて分析が必要となる。

上記の通り、原材料規制の確認のため、輸入する前の段階で苦労があるが、加工食品の輸入についてはもう1つ注意点がある。それは、台湾到着後の輸入検査に長期間を要することである。

1コンテナに数種類といった大きなロットで輸入する場合はそれほどでもないようだが、多品目を輸入する場合などは特に時間を要し、船が台湾に到着してから貨物が引き取れるまで1か月程度を要し、場合によってはそれ以上かかるため、その可能性を考えておく必要がある。

輸入検査は、衛生福利部食品藥物管理署 (FDA) により行われ、主に食品表示が適切かチェックが行われる。多いのは、表示内容についてそのとおりである旨を証する文書にメーカーの印を押して提出させるというものである。メーカーが速やかに押印してもらえれば、PDFファイルをメール

送信してもらい提出すればよいのでそれほど時間を要しないが、内容によっては、記載内容の調整に時間がかかってしまう。

輸入する品目の全てが検査されるというわけではなく、検査対象は検査官が指定するが、過去の輸入実績の有無には関係がなく、何度も輸入している商品であっても、検査対象に指定される。

最近では、チョコレート商品について、台湾の表示規制に照らしてチョコレートと呼べないものについて、パッケージの日本語の「チョコレート」の表記を隠させる (あるいは「ココア」の表記を上から貼らせる) ことが行われている。この点は、今までなかったことであり、この点をとっても、検査は厳しくなっており、過去に輸入実績があっても油断はできないことが分かる。

また、これも最近の傾向だが、商品パッケージに印字されているロット番号の意味について、メーカーの説明文書を要求されることが発生している。輸入検査で何を検査するかは、検査官の裁量によるものとなっており、その時々々の要求に応じた対応が必要となる。

輸入検査に長期間かかってしまうため、販売先の求める納期に間に合わない恐れがある場合は、輸入を断念せざるをえないこともある。また、納期に間に合うよう、早めに輸入した場合、その分の賞味期限を浪費し、販売できる期間が限られてしまう (販売先によっては、賞味期限が半分以上残存していることなどが求められ、そのような場合は販売できないケースもある)。

さらに、輸入の発注を行う際は、需要を予測して数量を決めるが、発注から販売までの期間 (リードタイム) が長くなることで、予測が外れやすくなり、その結果、商品の過剰や不足が生じやすい。仮に、売れ行きがよい商品が出てきて、急いで補充したい場合も、補充が間に合わず、販売の機会を逃してしまうこともある。

食品の輸入において、輸入検査に時間がかかることの弊害は多い。

さて、数ある加工食品のうち、主要な品目の1つである、酒類の輸入の状況について紹介したい。

台湾の成人1人あたりの年間酒類消費量は33



図16 台湾における酒類流通量（2021年）

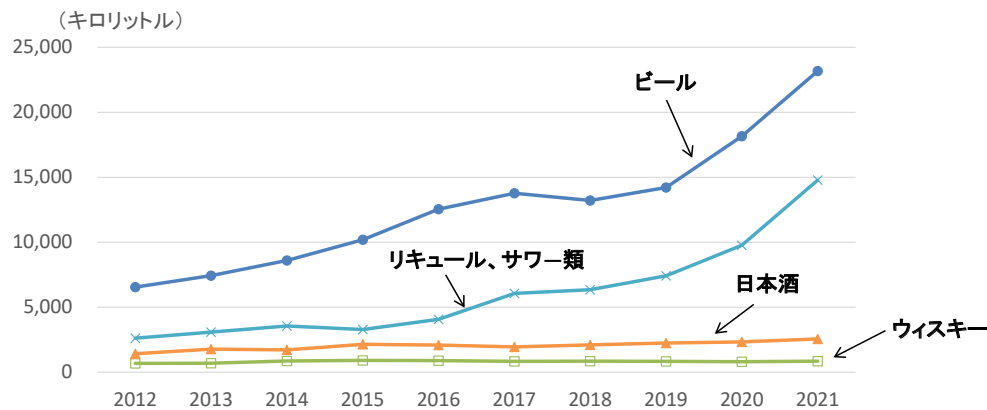
（単位：キロリットル）

	台湾産	輸入	うち日本	計	輸入比率
ビール	291,153	225,670	23,174	516,823	44%
蒸留酒（ウィスキー以外）	38,693	4,811	101	43,504	11%
ウィスキー	1,680	22,274	854	23,954	93%
ワイン	1,075	21,686	133	22,761	95%
リキュール、サワー類	4,247	18,102	14,780	22,349	81%
穀物醸造酒（日本酒含む）	3,218	2,694	2,560	5,912	46%
その他	2,091	3,239	216	5,330	61%
計	342,157	298,476	41,818	640,633	47%

出典：台湾行政院財政部国庫署「110年菸酒統計資料」

（注）料理酒と工業用アルコールは除く。

図17 日本から台湾への酒類輸入量の推移



出典：台湾行政院財政部国庫署「110年菸酒統計資料」

リットル（2021年）で、日本の75リットル（2020年）の半分以下となっている。これは、台湾には晩酌（毎晩飲酒する）文化がない点が影響していると考えられる。台湾においては、食事と飲酒は日本ほどには一緒に捉えられておらず、宴会等では大量に飲酒する場面もあるが、そうでもなければ食事だけを楽しむ姿がよく見られる。

台湾の酒類流通量を見ると、全体の8割をビールが占めている（図16）。ビールは日本からの輸入量も多い。スーパーやコンビニでは、日本の各メーカーのビールを買うことができる。

日本からの輸入量でビールに次いで多いのは、「リキュール、サワー類」で、ビールとともに近年輸入量が伸びている（図17）。コンビニには、桃やぶどうなどフルーツのフレーバーの日本製の

サワー類が並び、人気の程がうかがえる。日本製のゆず酒や梅酒もよく売られている。

#### 4. 最後に

台湾への農産物・食品の輸出には、上記に述べてきたような種々の注意点がある。香港やシンガポールへの輸出についてご存じの方であれば、ハードルが高いように思われるかもしれないが、歴史・文化的にも近く、対日感情も良好な台湾にあって、多くの日本産農産物・食品が消費されており、そのニーズは確かなものがある。台湾において日本産農産物・食品をますます楽しんでいただけるよう、当社としても努力を続けたい。

関係の皆さまに、当稿が少しでもお役に立てれば幸いです。