

養父市記者発表資料（発表・資料配布）

養父市記者発表資料（発表・資料配布）			資料番号
発表日	担当部課（室）名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
8月2日（水）	産業環境部 商工観光課	079-664-0285	課長 田村 亘 （主事 田淵 あずさ）

「やぶの太鼓判」×ライブ配信 養父市地域ブランドPR事業を開始

養父市地域ブランド推奨品「やぶの太鼓判」（以下、「やぶの太鼓判」）の認知度の向上および販路拡大を図るため、やぶ市観光協会がライブ配信を活用したPR事業を開始します。同協会は「やぶの太鼓判」の生産者を迎え、「やぶの太鼓判」の魅力や商品誕生ストーリーなどを市内外、世界へ伝え、購買につながるライブ配信を試験運用します。

初回は8月8日、天滝の麓、日の出ホールディングス食品カンパニー但馬醸造所から生配信を行います。インスタグラム利用者であれば、誰でも視聴可能です。配信者（生産者や同協会職員）に向けて、コメントやハートを送ったり、質問をしたりして、ぜひ配信を盛り上げてください。


「やぶの太鼓判」は平成24年よりスタートし、現在、22業者39品を認定しています。

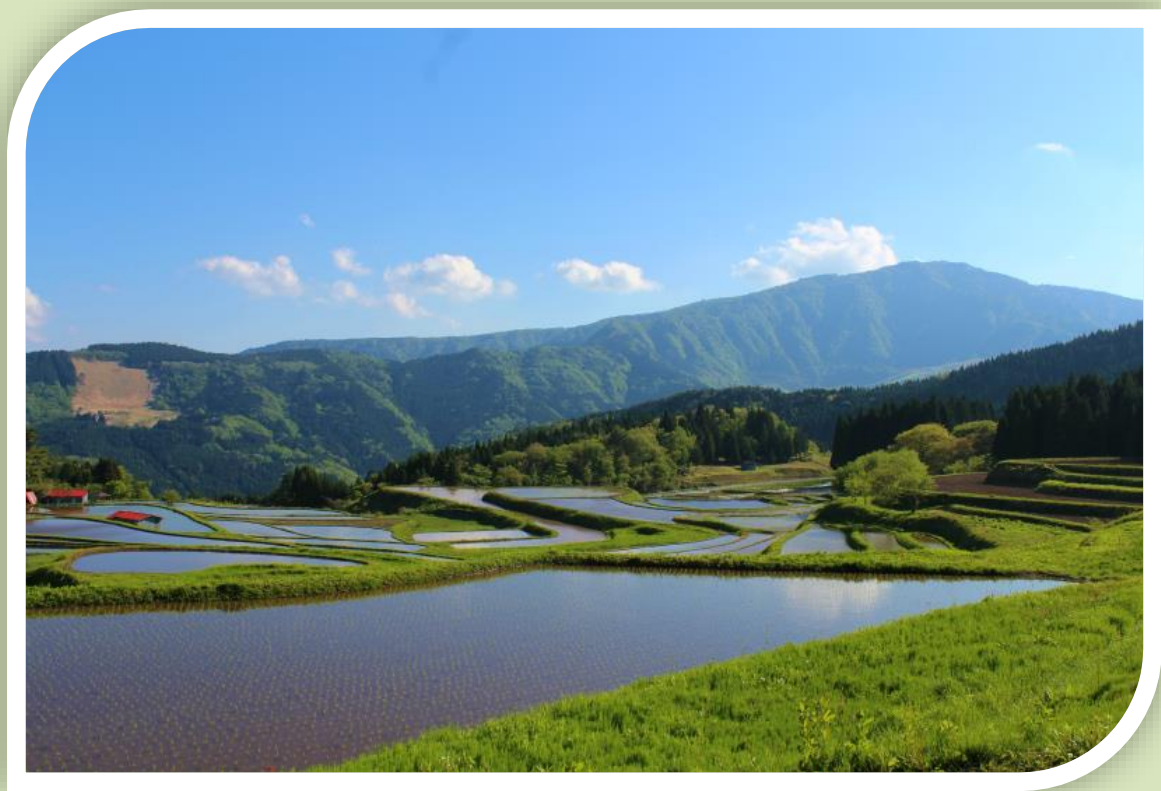
- 1 日時 令和5年8月8日（火） 正午から （初回配信）
※2回目以降の配信は別途やぶ市観光協会ホームページ、SNS等で告知予定
- 2 配信媒体 やぶ市観光協会公式Instagram
@yabu.info
- 3 内容 **【初回配信】**
場所 日の出ホールディングス食品カンパニー 但馬醸造所
養父市大屋町筏 288-1
「やぶの太鼓判」認定品である、「但馬の美女一酔」、「養父ジンジャー」、「但馬のゆず山椒」等の裏話や事業者の思いを交えながら商品、やぶの太鼓判、養父市のPRを行います。
- 4 問い合わせ先 **【配信に関する問い合わせ】**
やぶ市観光協会 担当：秦谷
TEL：079-663-1515 / FAX:079-663-1501

自然の恵み、水との育み

やぶの太鼓判

養父市地域ブランド推奨品制度

【 認定品一覧  】



養 父 市



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 <p>非加熱 但馬天然水</p>	<p>マザーウォーター株式会社</p> <p>☎ (079)664-2008</p>	<p>県最高峰氷ノ山の麓、大屋川流域の地下200mから汲み上げた天然水。原水に含まれるミネラルをそのままに、非加熱で殺菌のみ行う。ミネラル成分のバランスが良い。</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>このとりゆずポン酢</p>	<p>日の出ホールディングス食品カンパニー但馬醸造所</p> <p>☎ (079)669-1100</p>	<p>地元養父産のゆず果汁を搾り、自社栽培米の純米酢と本醸造醤油をベースに使用。天然だしと魚醬で風味をさらに引き立てた、但馬醸造こだわりの「無添加」ゆずぼん酢。</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>かも肉</p>	<p>わはは牧場</p> <p>☎ (079)669-1434</p>	<p>牛や豚、カモを自然のままにゆったり自由に育て、餌は出来る限り自給する循環型農業も営む。安全性の確保のため精肉処理も自らから行い、食品添加物はもちろん保存料・着色料も一切使わない製法</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>豚肉 わはは豚</p>	<p>わはは牧場</p> <p>☎ (079)669-1434</p>	<p>牛や豚、カモを自然のままにゆったり自由に育て、餌は出来る限り自給する循環型農業も営む。安全性の確保のため精肉処理も自らから行い、食品添加物はもちろん保存料・着色料も一切使わない製法</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>こがね味噌天然特赤</p>	<p>こがね味噌株式会社</p> <p>☎ (079)662-2648</p>	<p>添加物は一切なく、厳選された米麴と良質の大豆を贅沢に使用。老舗としての260年の伝統を守り、昔ながらの道具を使い、継承された醸造法によって丁寧につくられた味噌は、但馬味噌の特徴</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>有機ノンオイルドレッシング</p>	<p>大徳醤油株式会社</p> <p>☎ (079)663-4008</p>	<p>有機JAS認定農場の厳選された大豆・小麦を100%使用し、長期熟成・国産有機醤油のコクと、朝倉さんしょうをはじめ但馬産の有機野菜を使用。さまざまな料理に使える万能ドレッシングに仕上がっている。</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>轟大根</p>	<p>たじま農業協同組合</p> <p>☎ (079)662-4141</p>	<p>養父の代表的な野菜、轟大根。轟の杉ヶ沢高原(標高約750m)の冷涼な気候を利用して栽培される大根は、みずみずしさを持ち、きめ細かく柔らかい。</p>	第1回認定	H24.12.27



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 <p>朝倉さんしよ</p>	<p>たじま農業協同組合</p> <p>☎ (079)662-4141</p>	<p>古くから良質な山椒として知られる「朝倉山椒」は、幕府への献上品にも供された由緒正しき逸品。その実は大粒で渋みが少なく、丸みを帯びたやわらかな味と香りが特長</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>蛇紋岩米</p>	<p>たじま農業協同組合</p> <p>☎ (079)662-4141</p>	<p>蛇紋岩帯はマグネシウムとカリウムに恵まれた豊かな土壌に氷ノ山山系からの水がしみこみ、適度な日照と昼夜の温度差での環境下で育てられたお米。甘みと粘りが強く、ふっくらした美味しさが特徴。</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>富有柿</p>	<p>たじま農業協同組合</p> <p>☎ (079)662-4141</p>	<p>畑ヶ中地区を中心に、日当たりの良い南向きの斜面で栽培された富有柿は、氷ノ山から湧き出た清流と、内陸性気候のこの地域ならではの昼夜の温度差から、味・色・形とすべてにおいて、定評がある。</p>	第1回認定	H24.12.27
 <p>鮎のささやき</p>	<p>株式会社谷常製菓</p> <p>☎ (079)662-2261</p>	<p>地元八鹿町を流れる清流で泳ぐ鮎をモチーフに昭和26年に考案された和菓子。創業以来受け継がれる伝統の技術で、現在も熟練職人が手作りをする。(第23回全国大菓子博覧会名誉総裁賞など受賞多数)</p>	第2回認定	H25.10.25
 <p>おだがきさん家の八鹿豚</p>	<p>小田垣幸宏</p> <p>☎ (079)662-2722</p>	<p>ストレスを減らすために1箇所あたりの飼育頭数を減らすとともに、きれい好きの豚の為に頻りに清掃と消毒したり、手塩にかけて飼育。餌も品質の良いものを与えて、脂が甘くて香ばしくとても柔らかい肉質が特徴。</p>	第2回認定	H25.10.25
 <p>但馬の料理酢</p>	<p>日の出ホールディングス食品カンパニー 但馬醸造所</p> <p>☎ (079)669-1100</p>	<p>昔ながらの静置発酵法で醸した純米酢をブレンドし、まろやかな酸味を引き出す。腸内の環境を良好に保つ働きがあるイソマルトオリゴ糖も配合し、これ一本で色々な料理に使える「万能合わせ酢」。</p>	第2回認定	H25.10.25
 <p>但馬の美女一酢</p>	<p>日の出ホールディングス食品カンパニー 但馬醸造所</p> <p>☎ (079)669-1100</p>	<p>ポリフェノールを多く含む三種のベリー・バナナ・栄養価の高い奇跡のフルーツ【アサイー】を使用。地元大屋町横行溪谷の収穫が難しいトチノキから採れる「マロニエ蜂蜜」で仕上げた原料にこだわった逸品。</p>	第2回認定	H25.10.25



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

自然の恵み、水との育み
やぶの太鼓判

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 夫婦杉 自然米酒	八鹿酒造有限会社 ☎ (079)662-2032	「自然尊重・自然順応」の理念に基づいて自家採取から始まり、一切の農薬や肥料を使わずに栽培する「山田錦」を100%使用。八鹿町九鹿の自社水田で「山田錦」の秀明自然農法栽培に取り組んでいる。	第2回認定	H25.10.25
 温石米	公益社団法人 養父市シルバー人材センター ☎ (079)662-6093	蛇紋岩地帯休耕地を活用し、有機農法、無農薬の育成に取組み、昔ながらの天日干しで乾燥させている。蛇紋岩地帯で栽培されるコシヒカリはミネラルをたっぷり含み、甘みが強く冷めても美味しいのが特徴。	第2回認定	H25.10.25
 フルーツマト「甘えん坊の赤オニくん」	ベジ×ふる あさくら彩園 (八鹿鉄工株式会社) ☎ (079)662-7111	養父市特有の寒暖差により、糖度が高く、酸味は控えめな栄養素の高いトマト。・兵庫県では初めてである特殊なフィルムで栽培し、土耕栽培や水耕栽培ではつくれない高糖度と高栄養化の高いトマト。	第3回認定	H27.2.5
 養父ジンジャー	日の出ホールディングス食品カンパニー 但馬醸造所 ☎ (079)669-1100	ゆずしょうが酢を養父神社にちなんで養父ジンジャーと名付けた、養父神社とのコラボ商品。大屋町横産のマロニエはちみつと国産ゆずを合せた飲料酢。	第3回認定	H27.2.5
 朝倉さんしょペースト	但馬長寿の郷「ごはんや (Gohanya.)」 ☎ (079)662-8186	第3回朝倉山椒A1グランプリで最優秀賞を受賞。平成26年12月25日から販売開始。幅広い年齢層から好評を得ている。すべての料理に対応する万能調味料。	第3回認定	H27.2.5
 やぶのやさい	ナカバヤシ株式会社兵庫工場 ☎ (079)669-0227	関宮工場の一部スペースを気候の影響を受けない完全人工光型植物工場に改修し、水耕栽培で薬物野菜を生産。LED照明による人工光と徹底した温度・衛生管理の下、安全安心な環境で良質な野菜を栽培している。	第4回認定	H27.4.7
 山椒佃煮	畑特産物生産出荷組合 ☎ (079)664-1586	昭和58年に廃校となった旧浅野小学校畑分校で村づくりを目的で始め、創業時からの味を今も大切に受け継ぐ。朝倉山椒は一房一房、丁寧に手摘みし、ふっくら柔らかくに仕上げた、香味豊かな一品	第4回認定	H27.4.7
 山椒ジェノベーゼ	畑特産物生産出荷組合 ☎ (079)664-1586	デザイナー、野菜ソムリエ、大阪大学大学院等との連携により開発した商品。ジェノバソースで使用するパルメザンチーズを和の食材である朝倉山椒に置き換え、他にも養父市産にんにくを使うなど山椒の香りと刺激が斬新な洋風ソース	第4回認定	H27.4.7



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 山椒味噌 (白みそ)	畑特産物生産 出荷組合 ☎ (079)664-1586	デザイナー、野菜ソムリエ、大阪大学大学院等との連携により開発した商品。操業260年の歴史をもつ「こがね味噌株式会社」の白みそを主原料とし、和食のみならず、乳製品との相性も良いため洋食にもあう。	第4回認定	H27.4.7
 山椒味噌 (赤みそ)	畑特産物生産 出荷組合 ☎ (079)664-1586	デザイナー、野菜ソムリエ、大阪大学大学院等との連携により開発した商品。赤みそは、養父市地域ブランド認定商品である「こがね味噌株式会社」の赤味噌を用い、その風味はそのままに、朝倉山椒の香りを加えた商品	第4回認定	H27.4.7
 苺(内山いちごの国)	有限会社内山 いちごの国 ☎ (079)666-0309	平成15年に内山地区(養父地域)の村おこしの取り組みとして開始。高設の完全水耕式で栽培される苺は、県内で行っている他の事業者はほぼ無く、養分が均等に苗に行きわたり、均一な実を付けることが特徴	第5回認定	H28.4.1
 赤米グラノーラ	八鹿鉱泉株式会社 ☎ (079)662-2003	牛乳宅配業者が、農商工連携により、ご飯・パンに続く第三の朝食として注目されるグラノーラを開発。赤米を使用し、ポリフェノール効果も期待でき、栄養バランスに優れている。	第5回認定	H28.4.1
 朝倉山椒の タップナード	カタシマ株式会社 ☎ (079)664-0351	『朝倉山椒』を南フランス伝統の調味料にアレンジしたオリジナリティー溢れる商品。幅広いジャンルの料理に手軽に活用でき、家庭で本格的なシェフの味が再現できる。	第5回認定	H28.4.1
 但馬のゆず 山椒	日の出通商株式会社 食品カンパニー 但馬醸造所 ☎ (079)669-1100	地元「天滝ゆず倶楽部」の天滝ゆずの皮と、朝倉山椒を練り合わせた、ピリっとしたアクセントと柚子のさっぱりとした味が爽やかな香辛料。搾った柚子の皮を廃棄せず、うまく有効活用している商品。	第6回認定	H30.1.4
 朝倉山椒の ペペロンオイル	Verde Piatto (ヴェルデ・ピアット) ☎ (079)664-1239	養父市産の朝倉山椒の実をボイルし酒と醤油で煮込み、オリーブオイルやにんにくと合わせた万能調味料。パスタ、冷奴、カルパッチョ、餃子など幅広く使用できる。	第6回認定	H30.1.4
 純米 能座 ほまれ	株式会社 Amnak ☎ (079)666-0227	養父市能座地区の休耕田をすべて再生し、地域住民とともに栽培した酒米「五百万石」で醸造した純米酒。落ち着いた香りの中にもキリッと締まった味わいで、しっかりした味付けの料理によく合う。	第6回認定	H30.1.4





養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 <p>純米吟醸 但馬ほまれ</p>	<p>山陽 Amnak 株式会社</p> <p>☎ (0794)82-7377</p>	<p>能座ほまれと同様に、養父市能座地区で地域住民とともに栽培した酒米「山田錦」で醸造した純米吟醸酒。フルーティな香りでやや甘口。食前酒に向いており、あっさりとした味付けの料理によく合う。</p>	<p>第6回認定</p>	<p>H30.1.4</p>
 <p>やぶ鹿</p>	<p>宝塚ジビエ工房</p> <p>☎ (090)8799-5663</p>	<p>宝塚市出身の認定事業者が、猟師として養父市に移住し、古民家倉庫を改装した鹿肉加工施設において、自ら解体した鹿肉を「やぶ鹿」として販売。本来の鹿肉の味を損なうことなく、こだわって処理されている。</p>	<p>第6回認定</p>	<p>H30.1.4</p>
 <p>天滝ゆずの マーマレード</p>	<p>カタシマ株式会社</p> <p>☎ (079)664-0351</p>	<p>無農薬栽培「天滝ゆず」の爽やかな果汁と、果皮のほのかな苦みを活かしてスッキリとした甘さに仕上げられたマーマレード。保存料・着色料など一切無添加の商品。</p>	<p>第7回認定</p>	<p>H30.12.13</p>
 <p>メシテラ</p>	<p>カタシマ株式会社</p> <p>☎ (0794)82-7377</p>	<p>但馬のブランド米「コウノトリ育むお米」の米粉を100%使用し、米粉独特のもちもちとした食感が楽しめるグルテンフリー（小麦粉不使用）のカステラ。</p>	<p>第7回認定</p>	<p>H30.12.13</p>
 <p>但馬産ひのき精油</p>	<p>正垣木材株式会社</p> <p>☎ (079)669-0220</p>	<p>兵庫県北部「但馬地方の森」からひのきの原木を収集し、チップにしたものを原料に「水蒸気蒸留法」により芳香成分を抽出し精油を取り出している。ひのき本来の自然な香りを楽しめる。</p>	<p>第8回認定</p>	<p>R1.11.29</p>
 <p>山椒醤油シリーズ</p>	<p>大徳醤油株式会社</p> <p>(079)663-4008</p>	<p>朝倉山椒のフルーティでフレッシュな味わいと、天然醸造の深みのある味わいがこれまでになかった絶妙なバランス。いつもと違う醤油がわりに、素材の味わいを引き出すソースとして、新しい表現としての「味わい」を提供する山椒シリーズ。</p>	<p>第8回認定</p>	<p>R1.11.29</p>
 <p>山椒が香る タルタルソース</p>	<p>カタシマ株式会社</p> <p>(079) 664-0351</p>	<p>地元素材をぜいたくに使用し、フレンチのシェフが真面目に作ったタルタルソース。おなじみのタルタルソースに、朝倉山椒を加えることにより今までにない新しい味わいとなっている。</p>	<p>第10回認定</p>	<p>R3.12.20</p>



養父市地域ブランド推奨品制度 認定品一覧

商品名	事業者名	概要	認定	
			期別	認定日
 <p>KOSHIBA せっけん</p>	株式会社 NATURE&CLAY ☎ (079)664-0082	養父市産のシロヤマクレイを原料に、ミネラル水と上質な精油オイルを使用し、自社製造された商品。品質安定剤・防腐剤・合成香料等不使用の無添加せっけんで、全身に使用でき、赤ちゃんからお年寄りまで家族使用できる。	第10回認定	R3.12.20
 <p>やぶご飯の 素シリーズ</p>	公益社団法人 養父市シルバー人材センター ☎ (079)662-6093	朝倉山椒をはじめ、養父市内産の素材を使用したご飯の素シリーズ。養父市内産の美味しいお米を更においしく食べるため、市内事業者と連携し開発された商品。2021年度の大学生応援事業に採用されている。	第10回認定	R3.12.20

養父市記者発表資料（発表・資料配布）			資料番号
発表日	担当部課（室）名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
8月2日（水）	教育部こども学び課	079-664-1627 （2221）	課長 石田 恵美 （主幹 西垣 将輝）

令和5年度八鹿小学校同窓会「希望の塔開扉式」開催

平成26年度の養父市立八鹿小学校卒業生が、卒業時に希望の塔に収納した未来の自分にあてた手紙を取り出す式を、下記のとおり行います。

記

- 1 目的 八鹿小学校同窓会は、毎年お盆に、20歳を迎えた卒業生が一堂に会して、小学校卒業時に書いた未来の自分にあてた手紙を開封する「希望の塔開扉式」を行っている。20歳を迎えた年に集まることで、同窓会の一員であることと、ふるさと八鹿の良さを再認識する機会とする。
- 2 主催 養父市立八鹿小学校同窓会
- 3 日時 令和5年8月14日（月）午前10時～11時
- 4 場所 養父市立八鹿小学校 交流ホール「希望の塔」前
- 5 内容
 - ・卒業生が卒業時に「希望の塔」に収納した「立志の書」や思い出の品を取り出し、卒業当時の思い出や夢を語る。
 - ・〈次第〉①開会、②校歌斉唱、③当時の先生の話、④卒業生代表の言葉、⑤希望の塔の扉の「鍵」の引き渡し式、⑥希望の塔の開扉、⑦閉会。
 - ・今年度は平成26年度卒業生が対象。
 - ・例年行っている同窓会総会と懇親会は中止し、規模を縮小して実施する。
- 6 問合せ先 養父市立八鹿小学校同窓会事務局（八鹿小学校 教頭：藤原 琢万）
電話：079-662-2185

養父市記者発表資料（発表・資料配布）			資料番号
発表日	担当部課（室）名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
8月3日（木）	危機管理室防災安全課	079-662-2899	危機管理監 坂本 龍二 （防災安全課長 津崎 宏行）

新型コロナ 市内で感染者急増の疑い 動画で警戒を呼びかけ

養父市では、令和4年7月から下水サーベイランス（下水疫学調査）事業に取り組んでいます。

下水サーベイランスは、採水した下水中に含まれるウイルスの遺伝子を検査・分析し、感染症の流行等の監視を行う技術であり、欧米ではすでにこの技術を新型コロナウイルス感染症の動向を追跡するシステムとして社会実装しています。

当初（令和4年7月）は、内閣官房が実施する「下水サーベイランスの活用に関する実証事業」として、塩野義製薬株式会社が出資する株式会社AdvanSentinel、シオノギテクノアドバンスリサーチ株式会社と共同で取り組んでいましたが、本年1月末に実証事業が終了した後も、地域の感染動向を追うため、2月から養父市の単独事業として実施しています。

これまで、市ケーブルテレビ、市ホームページで下水の検査・分析結果を公表してきたほか、市役所本庁舎の外壁に警戒レベルを投影するなどし、市民への周知を図ってきました。

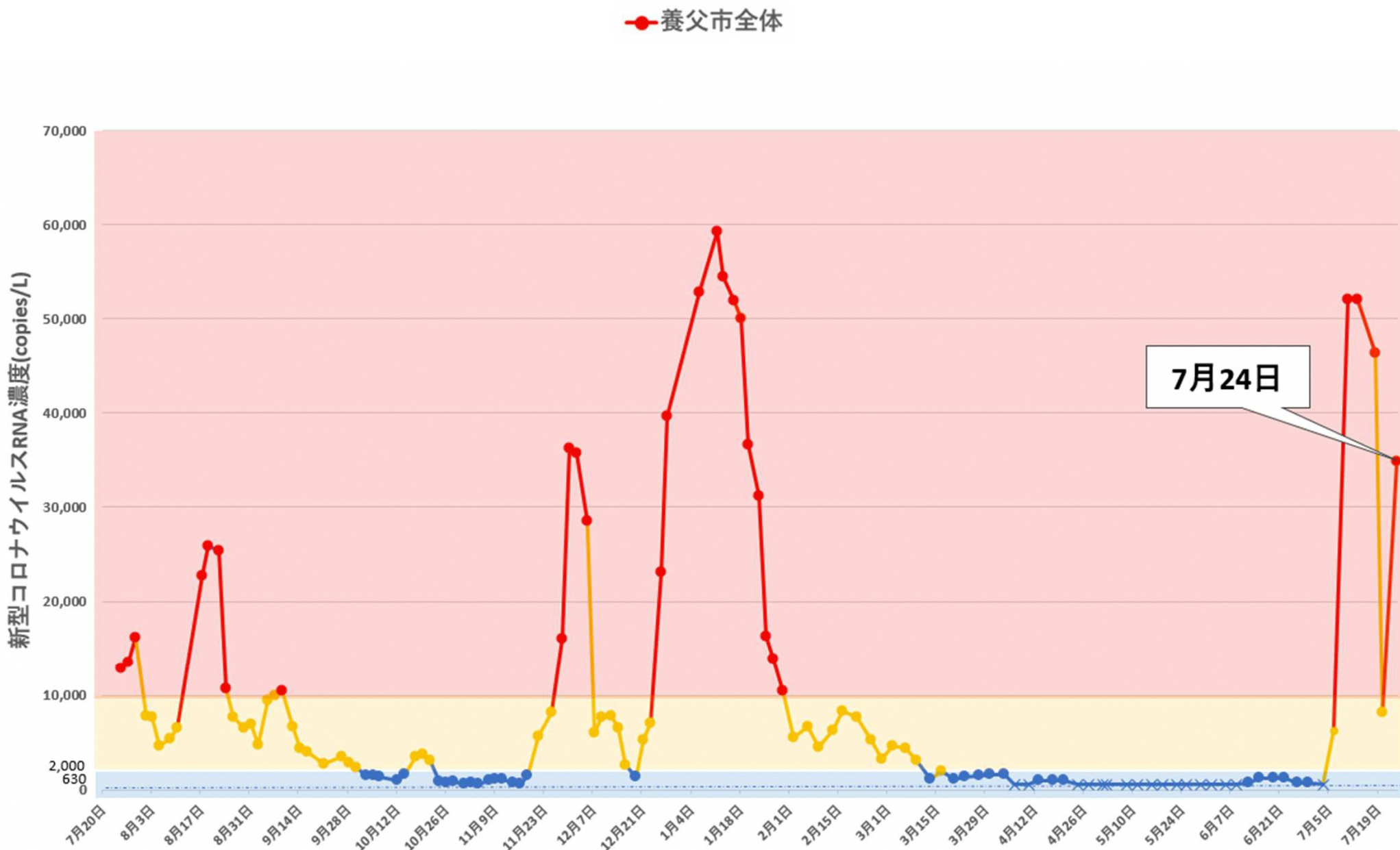
感染第8波が収束した本年春以降は、落ち着いた状況でしたが、7月中旬頃に再び分析結果が第8波に切迫する数値（別紙）となっており、また、兵庫県の定点観測結果（別紙）も増加傾向となっていることから、新たに作成した動画により、改めて市民に警戒を呼びかけます。

記

- 1 内 容 下水中のウイルス濃度を3段階に分けて、色のついた旗で視覚的に伝える
 - ・赤（ウイルスが高濃度に検出される、警戒レベル高）
 - ・黄（ウイルスが中濃度に検出される、警戒レベル中）
 - ・青（ウイルスが低濃度に検出される、警戒レベル低）

- 2 放送媒体 市ケーブルテレビ

7月24日時点 (グラフ)



養父市記者発表資料（資料配布）

養父市記者発表資料（資料配布）			資料番号
発表日	担当部課（室）名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
8月4日（金）	産業環境部商工観光課	079-664-0285	課長 田村 亘 （主事 小谷 尚史）

養父市出身の大学生が提案！

やぶの鯉再生プロジェクト「かえって鯉！！」第1弾が実施されます

京都産業大学経営学部2年生の中道公太さん（養父市出身）が所属ゼミで提案した「やぶの鯉再生プロジェクト『かえって鯉！！』」が採用、地域の各種団体の協力を受けて実施されます。

地域活性化のために鯉料理を復活させる、若い力と地域が一体となる鯉を使った新たな名産品作りプロジェクトの第1弾として、学生らが鯉料理の実習を行います。

なお、11月に開催される「やぶ紅葉まつり」で、このプロジェクトで考案された鯉料理が提供される予定です。

記

1 日 程 8月10日（木）～11日（金）

2 場 所 やぶ市民交流広場（養父市八鹿町八鹿 538 番地 1）ほか

3 内 容

8月10日（木）午前10時 鯉料理調理実習、実食
午後1時30分 ゼミ生によるプロジェクト説明

8月11日（金）午前9時 養父神社、養父市場等現地視察
午後1時 鯉料理試作品研究

4 実施団体 京都産業大学経営学部上元亘ゼミ・やぶもみじの会

5 協力団体 いちごの会・再生プロジェクトチーム・養父校区自治協議会・養父市

6 問合せ先 やぶもみじの会 担当 高島

TEL : 090-1594-9817 mail : yabu-ko@zeus.eonet.ne.jp

※8月10日正午から、鯉料理試食会を実施します。記者の方で試食会参加希望の場合は8月8日（月）17時までに yabu-ko@zeus.eonet.ne.jp に「参加希望」とメールで申込みしてください。

養父市記者発表資料（発表・資料配布）			資料番号
発表日	担当部課（室）名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
8月4日（金）	こども・夢・えがお部 子育て応援課	079-664-0315	課長 沖田 隆典 （主幹 濱 宏文）

「子ども第三の居場所」事業実施に関する協定書調印式が行われます

「子ども第三の居場所」は、様々な状況にある子どもを支援するため、公益財団法人B&G財団と日本財団が連携し、全国で展開しているプロジェクトです。

養父市においても、B&G財団から支援を受け、本年6月1日に「養父市ほっとステーション」を開設、運営を開始しました。

今般、B&G財団により、養父市への運営に係る支援や、事業実施に関する協定書調印式が行われます。

記

- 1 日 時 令和5年8月8日（火）午前10時
- 2 場 所 養父市役所本庁舎2階 第1会議室
- 3 主 催 公益財団法人B&G財団
- 4 参加者 公益財団法人B&G財団 理事長 菅原悟志、養父市長 広瀬 栄 ほか
- 5 内 容 協定書への調印、活動報告会、記念撮影、質疑応答 等