



そば打ち名人が見立てた、使いやすい、安心な品ばかりを、取り揃えました。



■**そばこね鉢**：そば打ちを知り尽くした、川越そばの会・築地そばアカデミーからの提案です。快適にそば打ちを楽しむためには、直径48cm以上のこね鉢をお薦めします。そして、大きな鉢は、そば打ちの上達に役立ちます。そば打ちを知り尽くした、川越そばの会・築地そばアカデミーからの提案です。



■**麺棒**：精度と品質で定評の麺棒。お薦めは、ヒバ材。長さ750ミリのノシ棒は、直径26/28/30ミリのバリエーション。細いほど繊細にのせますが、生地を破かないよう注意が必要に。巻き棒の長さは、ふだん打つ粉の量にあわせてどうぞ。1kgなら1,050ミリ×2本がお薦め。なめらかに仕上げた黒透漆シリーズが大人気です。



■**駒板**：そばを均一の細さに切るためのガイドです。枕を堅い黒檀で仕上げた枕高18ミリ・幅270ミリのタイプが一番人気。大きく置んだ麺帯にも対応できる幅300ミリの仕様も用意しています。また、枕の高さもバリエーションを用意。そば切りは繊細な作業だけに、手にしっくり馴染む一枚をお選びください。



■**まな板**：そば切りのまな板は、大きな麺帯に対応するスペースと、表面の精度が求められます。また、大切な庖丁の刃をいためることなく、確実に受け止めることができる「刃アタリ」も欠かせない要素。川越そばの会の抗菌まな板は、まさに理想的なそば打ちのための逸品です。まな板をしっかりと固定するストッパーキットも別売。



■**ノシ板・ノシ台**：人体に影響するホルムアルデヒドガスを発生しにくいとされる「F☆☆☆☆」規格のシナ・ランバーコアをカット。シンプルですが、安全性と機能については申し分なしのノシ板を提供。また、業務用什器として堅牢性に定評があるスーパーエレクターと、川越そばの会の安心のし板を組み合わせ、快適なそば打ちが楽しめる組み立て式のノシ台もあります。



■**丸出しゲージ・本ノシ厚みゲージ**：きれいに整った麺線を得るためには、ノシの厚みを均一にすることがポイント。各種のゲージがあれば、勘に頼っていたプロセスが明確になり、より簡単に整った麺線に仕上がります。

■**その他いろいろ**：便利な小物から、高級そば道具、各種業務用製品まで、幅広い品揃えでお応えしています。

ご注文・ご予約：川越蕎麦の会・特撰そば道具販売所（有限会社ライトハウス）
〒350-1311 埼玉県川越市岸町2-33-2 ドリーミィ静4F
平日日中は、電話でのご相談やご注文にもお応えしております
築地そばアカデミーにても、高級庖丁等をご覧いただくことができます（こちらは、要ご予約）

<http://soba.dougu.jp/> 049-240-1184

達人・道楽



打ちやすい、上達できる、見立てのいい、そば道具セット。

◎この画像は、達人セットに各種のオプションを加えて撮影しております

■達人セット / 達人セットスペシャル

1kg 打ちもok! 機能的で本格的な通好みのセット

そば打ち名人が太鼓判! 井上明デザイン寒山拾得型庖丁または白二鋼仕様の天地尺一黒打庖丁 (スペシャルの場合) と特撰麺棒を組合わせた逸品。コマ板はプロ仕様の黒檀・桐製コマ板 (尺仕様に変更可能)。江戸打ち三本麺棒と、ゆとりのステンレスこね鉢で1kgの玉もこなせます。スペシャルセットに付属する天地黒打尺一庖丁は、日本刀にも使われた伝統的な安来のハガネを贅沢に用い美しい



道楽

麺線に切ることができる鋭利さで、プロや上級アマチュアに愛用されています。

◎外寸 500mm 径 18-8 ステンレスこね鉢 ◎寒山拾得モリブデン庖丁 330mm / 天地黒打ち尺一庖丁 (スペシャルの場合) ◎黒檀・桐製コマ板◎麺棒 3本組 (ノシ棒 750mm と 900mm × 2) ◎抗菌そば切りまな板 400 × 800mm ◎ 1,200 × 800mm F☆☆☆☆ノンホルムアルデヒドノシ板

■道楽セット / 道楽セットスペシャル

名人・段位をめざす方に水回しに差がつくゆとりの大鉢プロに迫る一尺八寸の鉢、寒山拾得尺一モリブデン鏡面庖丁と特撰麺棒を組合わせた川越蕎麦の会お勤めの逸品です。素人段位認定の練習にも対応する川越蕎麦の会で人気のセットです。川越そばの会ならではの江戸打ち三本麺棒。liteタイプはまな板を省いてお求めやすくなりました。スペシャルセットに付属する天地黒打尺一庖丁は、達人セットスペシャルと同等です。

◎外寸 540mm 径黒内朱一尺八寸こね鉢 ※他は、達人 / 達人スペシャルセットと同様

蕎麦通・初級

■蕎麦通セット / 蕎麦通セットスペシャル 初級者の方がよくお選びになります。余裕でこねられる一尺六寸黒内朱の鉢、定評の 30cm 直柄包丁と、麺がしっかり切れる抗菌まな板を組合わせたお薦めの品です。初級セットとはこね鉢・庖丁の大きさが異なります。スペシャルは庖丁を天地黒打ち一尺にグレードアップしたものです。コンパクトですが、長く愛用できる品として、特に「蕎麦通セットスペシャル」をお薦めいたします。

◎ 480mm 径黒内朱一尺六寸こね鉢 ◎ 定評の 300mm 直柄初級包丁 (スペシャルは、天地一尺黒打庖丁) ◎特撰桐コマ板◎特撰 750mm ノシ棒 2本◎ F☆☆☆☆ノンホルムアルデヒドノシ板ノシ板 (600 × 800mm) ◎抗菌そば切りまな板 (350 × 600mm)



◎この画像は、初級セットに各種のオプションを加えて撮影しております

初級



蕎麦通 / 蕎麦通スペシャル

■初級セット (左の画像)

少量を打つための、コンパクトな実用セットです。特撰麺棒と黒内朱の鉢を組合わせた、質実剛健・実質本意でコストと品質を追求したお薦めの品です。コンパクトだから収納しやすく、思い立ったとき蕎麦が打てます。川越そばの会ならではの二本麺棒です。

左の画像は、初級セットをベースに各種の商品を組合わせた例です。と一緒に教則本やそば粉をご注文になる方が大勢いらっしゃいます。

◎ 420mm 径黒内朱一尺四寸こね鉢 ◎直柄 270mm 初級庖丁 ◎ 230 × 170mm 特製コマ板 ◎特撰 750mm ノシ棒 2本◎ 600 × 800mm F☆☆☆☆ノンホルムアルデヒドノシ板◎ 350mm × 600mm 抗菌そば切りまな板

※ CD 付書籍、そば粉類は別売品、クルミ油とすべり止めはサービス品

■手打ちそば打ち エントリーセット / エントリーセット lite

届いたその日にすぐ打てる初心者向けセット

これさえあればスグにそばが打てます。必要な道具と材料をセット。全 12 点で構成したお得な入門用セット。そば打ちを体験してみたい方や、お子さまと一緒に楽しみたい方、そしてギフトにお薦め。コンパクトだから収納しやすい点も魅力。川越そばの会ならではの本格二本麺棒にもオプションで対応。エントリーセット lite は、ノシ板の代わりに手打ちそば打ちシートをセットして、よりコンパクトに、よりお求めやすくなりました。

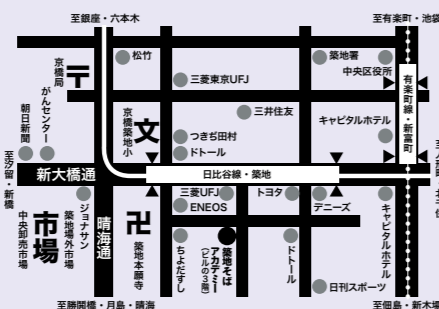
◎ 340mm 径黒内朱尺二こね鉢 ◎ 240mm ステンレス庖丁 ◎特撰コマ板 ◎特撰 600mm ノシ棒 1本 ◎ 600 × 600mm × 厚 12mm F☆☆☆☆ノンホルムアルデヒドノシ板 (エントリーセット lite は、600mm × 600mm の折り畳み式手打ちそば打ちシートを利用) ◎そば粉 500g、打ち粉 200g、割粉 125g ◎滑りどめシート ◎手入れ用クルミ油 ◎手打ちそば打ち虎の巻 ◎手打ちそば打ち冷蔵用容器



◎エントリーセット lite (上) / エントリーセット (下)

エントリー

受講しやすいフレキシブルなシステム。交通至便な立地も評判です。



寒山拾得 築地そばアカデミー

メトロ日比谷線「築地駅」1分・有楽町線「新富町駅」5分
都営浅草線「東銀座駅」8分・大江戸線「築地市場駅」7分
東京都中央区築地 3-12-12 JK プラザ 3F (〒104-0045)

お申込み・最新開講日程および空席確認は、こちらへ。

<http://soba.specialist.co.jp/>
03-5148-5559

- 受講当日の**持ち物**：メモ エプロン等 頭巾類（帽子、手ぬぐい可）
蕎麦持ち帰り容器（A4用紙サイズ位、ゆったり大きめがよいです）
 ※ご自慢の道具のご持参大歓迎 ※なお、左利きの方はお申込時にお知らせください
 お 願 い：
デジカメは講義の妨げにならない範囲でok Web 掲示は原則 ok ですがご相談ください
動画撮影は禁止 香水類 長い爪 ※庖丁の取扱いにご注意ください

寒山拾得築地そばアカデミー 講座内容一覧

コース名	講座 ID	手打ち内容	講義内容	税込料金
体験レッスン	L4	二八 400g	はじめての手打ち	5,250 円 (1 回)
基本コース	B1	二八 625g	もり汁	21,000 円 (お好きな 4 回を受講) 40,000 円 (8 回全部受講) 7,350 円 (1 回=単発料金) ※基本コース 8 回以上受講者の特典： 基本単発を 5,250 円で受講可
	B2	二八 625g	葉味	
	B3	二八 1kg	冷凍・家庭ゆで	
	B4	生粉 625g	道具	
	B5	二八 625g	麺棒・丸出し/角出し	
	B6	二八 625g	庖丁	
	B7	二八 625g	変わりだれ	
	B8	二八 625g	麺棒・幅出し / 肉分け / 本のし	
応用コース	A1	生粉 625g	かけ汁	31,500 円 (お好きな 4 回を受講) 60,000 円 (8 回全部受講) 10,500 円 (1 回=単発料金) ※基本コース 8 回+応用コース 8 回以上受講者の特典： 基本単発を 5,250 円で受講可 応用単発を 7,500 円で受講可 基本および応用の 4 回および 8 回の再受講 10% 引き
	A2	変わり 625g	もり汁 45	
	A3	韃靼 625g	そば味噌	
	A4	粗碾 400g	石臼とそばがき	
	A5	二八 1.5kg	三人前ゆで	
	A6	生粉 1kg	麺棒と庖丁	
	A7	田舎 625g	基本の種物	
	A8	二八 1kg	のし、四つ出し	
開業コース	SWD	開業総合科・20 日間 (夏期に 10 日間の速習コースもあり)		420,000 円 (20 日間)
	EWD	開業基本科・10 日間		250,000 円 (10 日間)
	AWD	開業応用科・10 日間 (原則開業基本科修了者対象)		300,000 円 (10 日間) ※非修了者は 30,000 円の補力金が別途に必要

◎学費納入は、開業コース以外は、当日持参または事前振込、クレジットも利用可能です ◎基本 / 応用コースは、第一回目の受講日より 6 ヶ月以内に契約回数を受講するものとします、6 ヶ月を過ぎた場合、残存の受講権利は無効となります ◎基本 / 応用コースは、受講したい枠に空きがある限り契約回数範囲内で自由に受講枠を設定・変更できます、ただし、他の受講者のために、受講枠の変更のお申し出はお早めにお願ひします ◎開業各料は、受講者都合による振替はできません。振替受講をご希望の場合は、別途に定める単発受講料を申受けます ◎開業応用科を除き、受講資格は不問とします ◎開業応用科は、原則開業基本科修了者を対象とします。非修了者の履修にあたっては、学長の許可と別途協力が必須となります ◎コース名称、講義内容等は予告なく変更となることがあります ◎受講お申込の成立は、お申込時にご指定いただいた方法で、本学がお申込確定の旨の通知を発送したときに成立するものとします ◎学費納入後のキャンセル・学費の返還には応じかねます ◎ご見学は随時承りますが、講義中の見学は都合により制限させていただいております。

そば粉も各種の道具も、築地の教室で販売しております。どうぞご利用ください。

お申込・ご予約：築地そばアカデミー（水準社株式会社）〒104-0045 東京都中央区築地3-12-12 JKプラザ3F
 外口日比谷線・築地駅 (A1) より徒歩1分、有楽町線・新富町、大江戸線・築地市場、浅草線・東銀座も利用可能
 水準社株式会社：三井住友銀行・築地支店 [普通] 7224102 / 郵便振替口座 00190-9-537472
 最新の日程は、以下の URL にてご案内しております。また、お電話にてのお問合せもお気軽にどうぞ。

<http://soba.specialist.co.jp/> 03-5148-5559

寒山拾得 築地そばアカデミー 入学の葉



開業に関する
 さあさあさあ「相談しろ」
 親身に「お」応じ「ます」
見学歓迎
 教務日程の都合により
 あらかじめ「予約」の「お」
 お越し「な」い「で」

S O B A

体験レッスン 基本コース 応用コース

はじめての方、上達したい方大歓迎！
明るく、清潔な空間で、一緒に楽しい一時を。

寒山拾得 築地そばアカデミー

プロとして開業をめざす皆様に、手打ちの技をお教えしている築地そばアカデミーでは、この素晴らしい環境を利用して、技を窮めたい中・上級アマチュアから、これから手打ちそばをはじめの初心者まで、アマチュアの皆様向けの講座を開講しています。ご夫婦やグループでの受講や、女性が多いのも、当アカデミーの特長。和気あいあいの雰囲気、楽しくそば打ちを学んでいただいております。

手打ちそばは力いらず、手軽に楽しく誰にでも打てます。そして、小粋なおいしさが、思い立った時に味わえることも大きな魅力。十人前を打つのに必要な時間は、わずか三〇分ほど。粉の変化を確かめながら正しく・手早く作業すればよい麺になります。



築地そばアカデミーでは、そばを愛する皆様に、ひと味違った手打ちの技をお教えしますので、はじめての方も、さらに上をめざす方も、お気軽に受講していただけます。「基本コース」では、二八を中心に、じっくりと手打ちそばの基礎固めをいたします。「応用コース」では、大人気の粗碾（あらびき）そば、繊細な生粉打ち（きこうち／百％）そば、彩り豊かな変わり蕎麦、ヘルシーな韃靼（だつたん）そばなどを学べば、おもてなしできる位の力がつきます。毎回、手打ちの基本をしっかりとおさえながら、いろいろな技をお教えしますので、納得いくまで通ってください。このカリキュラムは、教授歴の長い実力派講師ならではのものです。親切なスタッフもあなたの上達を応援します。

ところで、そばのヘルシーなおいしさも注目を集めています。循環器系疾患の予防効果をもつ豊富なビタミンB群、鶏卵に匹敵する高タンパク価が、カラダをしっかりとサポート。老化やガンの引き金と言われている活性酸素に対抗するルチンも大量に含み、白米の八倍以上といわれるダイエタリーファイバー、ミネラル、ビタミンも豊富でアミノ酸スコアも良好。消化器への負担を抑え、適切なカロリーと必要な栄養素を補給するヘルシーな完全食。そばは美容にも効果的なのです。楽しく打って、美味しく食べて、素晴らしい健康を手に入れてください。



体験レッスン

これからはじめる方に基本の二八そばを



正しい教授法にしたがえば、二八そばはどなたにも打てます。全くはじめての方、入門したての方を対象に、アマチュア用の道具を使って手打ちの基本をお教えます。二八が完璧に打てるようになると、その後の上達もスムーズになります。この体験レッスンは、開業総合科、基本コース、応用コースなどに進まれる方の予備レッスンとしても最適。納得がいくまで何度でも受講してください。

基本コース

より洗練された打ち方を学ぶ全8回のコース



もっと細く、もっと長く、もっと均一に！汁の作り方を知りたい、プロと同じ道具で蕎麦打ちがしてみたい…。上達を妨げる壁を、理論的な講義でしっかりとクリア。洗練された蕎麦が打てるようになる8回講座です。どの日程からスタートしてもOKだから、ご都合にあわせて通える点も魅力。そして、毎回手打ちの実習の他、ためになる講義（もり汁の取り方、家庭での茹でと蕎麦の保存、薬味の用意、道具の見立て、様々なシーンでの麺棒、庖丁の使いこなし方、変わりだれのとり方など）も実施。多くの皆様が繰返し受講なさっています。

応用コース

より深くそばを知る全8回のコース

初級を脱し、中・上級をめざすアマチュアのための8回講座です。素早く、きれいなそば打ちをめざす方、より美味しいそばを極めたい方、これまでのそば教室で上達できなかった方。どうぞお気軽にご受講ください。流行の粗碾き、正確さ・スピード・気配りが要求される生



粉（100%）、華麗な変わりそば、健康志向の韃靼そば、二八1.5kg打ち、生粉1kg打ち、田舎そばなど、豊富なそばをやさしく指導しま

す。楽しく学ぼうちにめきめき上達。開業コースを受講する前の予備講座としても最適。また、応用コースを修了後、基本コースを再履修すると技に磨きがかかります。

開業総合科

繁盛そば店の経営をめざす方のコースです

開業総合科では、20日間にわたって蕎麦店開業のAからZまでを学べます。手打ちを学ぶ実習では、麺づくり、汁、種物などの各技術を、かみくだいてどなたにでも解るよう指導するとともに、実践本位のレッスンで、素早い仕込みができるようになっていただきます。そして、本学ならではの反復レッスンで、手打ちの技を身

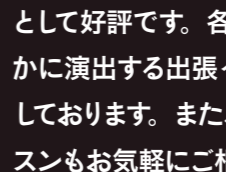


体で覚えていただくため、そばが全く打てない方でも大丈夫。また講義では、最新の繁盛店の傾向や、お客様に好まれるメニューのトレンドを紹介し、経営に役立つ最新情報も提供。飲食の経験のない方でも安心して開業をめざせます。なお、開業志望の方はこの総合科を受けるのが理想ですが、どうしても20日間を連続受講できないという方のために、総合科の前半を「開業基本科」、後半を「開業応用科」として分割履修することも可能。さらに夏のお盆休みを前後する10日間の日程で夏期速習講座も開講しています（開業総合科は、より詳しい案内書を用意しております）。

オーダーレッスン

貸切により、お望みのレッスンをアレンジ

10～50名様まで、貸切でのオーダーレッスンにもお応えしております。単におそばを学ぶだけでなく、築地で仕入れた食材を用いた宴席メニューも提供。レッスンのあとに、酒宴を設定する豪華なプランは、会社や組合の福利厚生行事等として好評です。各種のパーティやアトラクションを華やかに演出する出張イベントにも対応しております。また、英語によるレッスンもお気軽にご相談ください（英語講義は団体貸切限定です）。



また、英語によるレッスンもお気軽にご相談ください（英語講義は団体貸切限定です）。



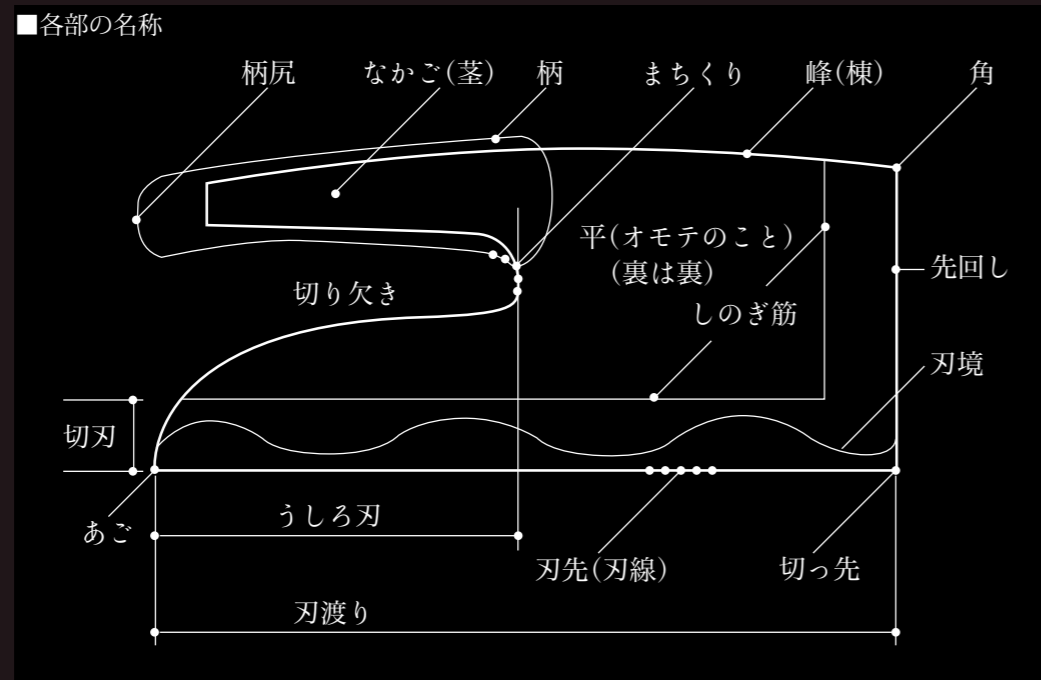
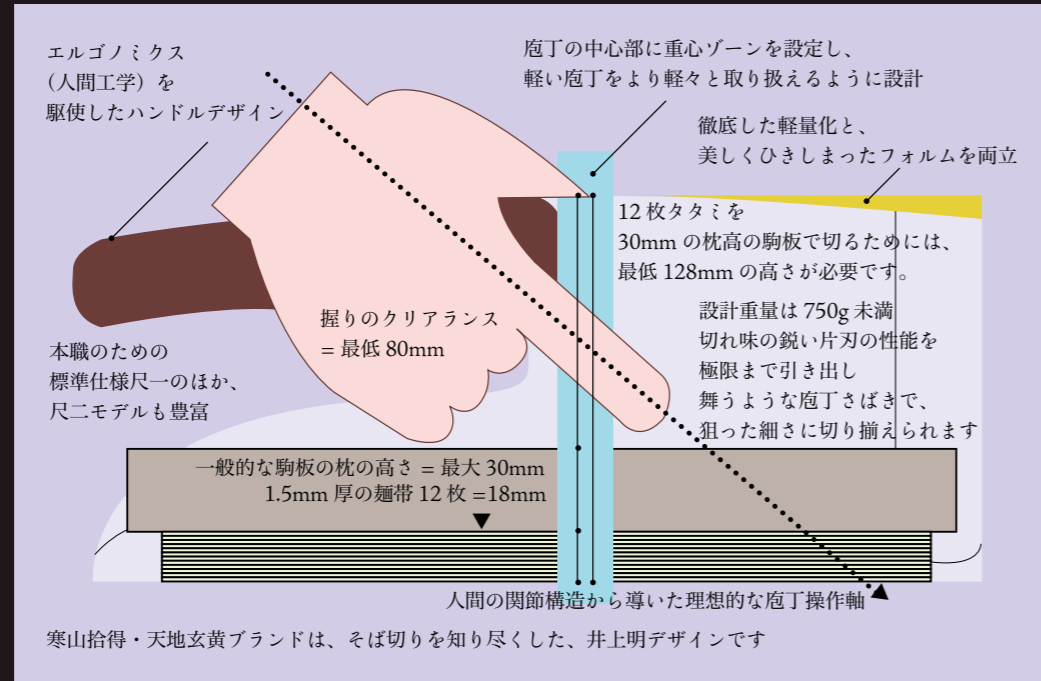
※私たちは、皆様の様々なそばへの想いに応えることができます

はじめての方も技を窮めたい人も、まっすぐに上達。

築地で、美味しく、楽しく、小粋なそばが学べます。

贅沢にも、そばを切るためだけにデザインされた、窮極のフォルム。

ただ軽いだけではない、絶妙なバランスが持ち味です。本物ならではの質感、すなわち、手にしっかりと馴染む使い心地を求めました。膨大な数の試作を経て、納得のいくバランスと出会うまで、長い道のりがありました。これらのそば切り庖丁は、気の遠くなるような設計作業から生まれた型を、寸分違わずに創りあげてくれる打刃と研ぎ職人の技の冴えを得て、はじめて生まれたものです。庖身を垂直に維持しつつ、麺帯にのせた刃先を前に送るだけで、小気味よくエッジを立てたそばが、いとも簡単に切れるのです。実感してください。畳んだ麺帯一枚ごとに、鋭く両断され、利き腕の手のひらに心地よく伝わってくることでしょ。



ご注文・ご予約：川越蕎麦の会・特撰そば道具販売所 (有限会社ライトハウス)
〒350-1311 埼玉県川越市岸町 2-33-2 ドリーミィ静 4F
平日日中は、電話でのご相談やご注文にもお応えしております。
築地そばアカデミーにても、商品をご覧いただくことができます (こちらは、要ご予約)

<http://soba.dougu.jp/> 049-240-1184

寒山拾得・天地玄黄 蕎麦切庖丁の葉

S O B A



寒山拾得



青二／尺二・尺二／鏡面・磨き

※この見開きの画像中、庖丁用の函やケースは、すべて別売品です。



特撰鋼・モリブデン／尺一鏡面



大人気の寒山拾得・尺一青二庖丁の型をベースに、量産によりお求めやすいコストを実現。

■寒山拾得・尺一モリブデン鏡面 そば切り包丁

■寒山拾得・尺一特撰鋼鏡面 そば切り包丁

扱いやすい日月二百匁型（じつけつにひゃくもんめがた）をベースに、錆びにくいモリブデンと本格的な特撰鋼の二種類の刃。どちらのタイプも、庖丁に命を吹き込む最終工程は、すべて手研ぎ。ていねいに造りこんだ逸品です。モリブデンタイプは、塩分を含む饅頭を打つ方にも人気。特撰鋼タイプは、築地そばアカデミーの一般クラスのほか、各地のそば教室の教材としてもご採用いただいています。いずれも、総重量は約740g。鏡面仕上げをほどこし、その美しさと多彩なそばを切り分けることができる性能が高く評価されています。ドロップハンドルが特長のデザイン（型）は、シャープな切れ味が持ち味の、鍛え上げられた特撰鋼鏡面モデルと、気軽に使えて手入れが楽

なモリブデンモデルは全く同等なのですが、特撰鋼のグレードから、「寒山拾得」の文字が手彫りて入ります。革製庖丁バッグや、刃を傷めない庖丁スクレイパーなど、あると便利な小物も用意しました。

高級ハンドクラフト・総革尺二／尺一対応蕎麦切り庖丁バッグは、自慢の庖丁を優しく包み込み、庖丁をお供させるときに重宝する高級総革製の庖丁ケースです。サイズは、尺二（36cm長）のそば切り庖丁も余裕。アクリル製庖丁スクレイパーは、金属製では、刃を痛めるおそれがある。竹製ではスカッと落ちない。そんな悩みにお応えする庖丁の手入れの決定版です。



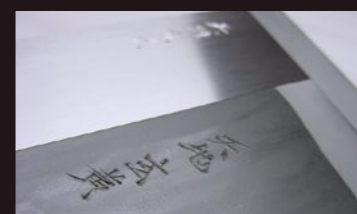
庖丁バッグ

スクレイパー

庖丁が手になじむ、狙った通りの麺線が切れる。新世代バランスをまとった、プロフェッショナル蕎麦切り。その代表モデルは、築地そばアカデミー開業総合科が採用した青二尺一。庖丁を意のままにコントロールできる、井上明デザインの日月二百匁型（じつけつにひゃくもんめがた）を経験豊かな堺の鍛冶と研ぎ師が丹精をこめて一本一本手造りする、蕎麦切庖丁の最高峰シリーズ。総重量はわずか二百匁（約750g）以下に厳しく制限。繊細な仕事が欠かせない細打ちの変りそばから、豪放磊落な田舎や粗碾まで、舞うように切れます。柄の切れ込み（まちくり）を長くとってあるため打ち手が自由に重心を選べ、その軽さと相まって抜群の扱いやすさを発揮。しかも、より堅い鋼材の青一鋼、工芸美術品としての価値を高めた杉目紋様、ため息が出るほど美しい鏡面仕上、さらには優美な曲線が美しい尺二など、様々な付加価値をもつバリエーションも豊富。もちろん迅速な研ぎや修理体制など、プロ用ならではのアフターサービスも充実。

■寒山拾得尺一蕎麦切（青二・青一／鏡面・磨き・杉目）

■寒山拾得尺二蕎麦切（青二・青一／鏡面・杉目）



もうひとつの本物。井上明デザインの本格鋼打刃蕎麦切、天地玄黄（てんちけんおう）シリーズ。

本格的な手打ちそば打ちを、よりお求めやすい価格帯の道具で気持ちよく行っていただくために、吟味された素材を新しいデザインで提供していくのが、川越そばの会の「天地」シリーズのコンセプト。

本シリーズのそば切り庖丁は、切れ味定評の安来鋼白二を用い、川越そばの会伝統のバランスのよい「中調子」、総重量を二百匁（約750g）以下におさえ、美しい磨き仕上げにてお届けします。もちろん全タイプ左用も提供。尺一系は、長さ約33cm・約740g前後、一尺は黒打ちのみ、長さ約30cm・約630gと軽量のため、女性にも好評です（全タイプ左用があります）。

■天地・尺一白二磨き そば切り包丁

■天地・尺一白二黒打 そば切り包丁

■天地・一尺白二黒打 そば切り包丁



白二尺一



一尺白二

天地玄黄



青一尺一・杉目紋様

◎寒山拾得シリーズの打刃物そば切りは、プロのこだわりに応える様々なバリエーションを用意しております。お気軽にご相談ください：950gがらみ別誂厚口、1,050gがらみ別誂厚口、女性用グリップ、