



NPO 法人ライヴ（リヴよどえ）

水福連携活動の歩み

障がいを持つ方々と地域の方々が共に目指す漁港の活性化



鳥取県大山町御崎漁港

NPO 法人ライヴ（リヴよどえ）
鳥取県米子市淀江町中間 692 番地
TEL/FAX : 0859-56-5789
<http://www.live-y.jp>
E-mail : info@live-y.jp

1 年目の活動

はじめに

平成 23 年 4 月 1 日 NPO 法人ライブが運営する障がい者就労継続支援 B 型事業所として「リヴよどえ」がその事業を開始しました。施設は借り受けした民家の 2 階部分 3 部屋のみであり（右写真）、加工施設等を持たない事業所でした。尚、当時の職員数は 4 名、最大登録利用者数は 6 名でした。

加工施設等を持たない事業所のため、主に地元事業者さんからの受託作業が主な就労訓練及び工賃発生のお機会となっていました。

そのような状況の中で平成 23 年の 4 月、地元大山町の(株)漁師中村より大山町産わかめを使った「乾燥しほりわかめ」の製造行程作業の一部（干し作業、袋詰め作業等）を受託することとなりました。（右写真）そのスキーム図は下表のとおりです。



右写真は、このわかめ干し受託作業によって造られ販売された製品（^{きのえ}甲わかめ）です。

この受託作業によって、当事業所の利用者さんと職員は

- ①原料わかめの洗浄方法
- ②原料わかめの乾燥方法
- ③乾燥したわかめの保存方法
- ④乾燥わかめの袋詰め方法

の 4 点を習得することが出来ました。

他方、製品を製造する漁師さんにとりましては、わかめ干し作業は短時間で洗い→干しを行なう必要があり**多くの人手が必要な作業**でありましたが、この事業委託でその問題を解消出来大きなメリットがありました。

事業開始時のリヴよどえ



事業開始時の内部



わかめ干し作業風景



わかめ洗い



受託作業に係り販売された製品

乾燥したわかめ



甲わかめ

新芽摘み採り芯まで柔らか

漁師中村



収穫漁場：甲川河口風景



素潜り漁師「中村」が自ら摘み採り、天日で干し、洗いは塩素を含まない湯き水で 1 度のみという味にこだわる製法です。山陰の秀峰大山より日本海にそそぐ清流「甲川」河口のみで採れる極上わかめです。水でもどしてお召し上がりください。

調理例：味噌汁



潮風の中天日干し



2年目の活動

転機

当事業所の転機は「平成 23 年度鳥取県基盤整備事業（建物及び備品）」に係り、作業施設の設置と水産物加工設備の設置が行われた（設置完了：平成 24 年 3 月）ことです。その施設、及び設備は右および右下写真のとおりですが、この整備事業により事業所内でわかめをはじめとする水産物の加工が出来るようになりました。結果、これまでに当事業所が受託作業で習得した乾燥わかめの製造技術がおおいに活かされることとなりました。

施設概観



加工施設



大型冷凍冷蔵庫



小型、大型食品乾燥機



真空包装器



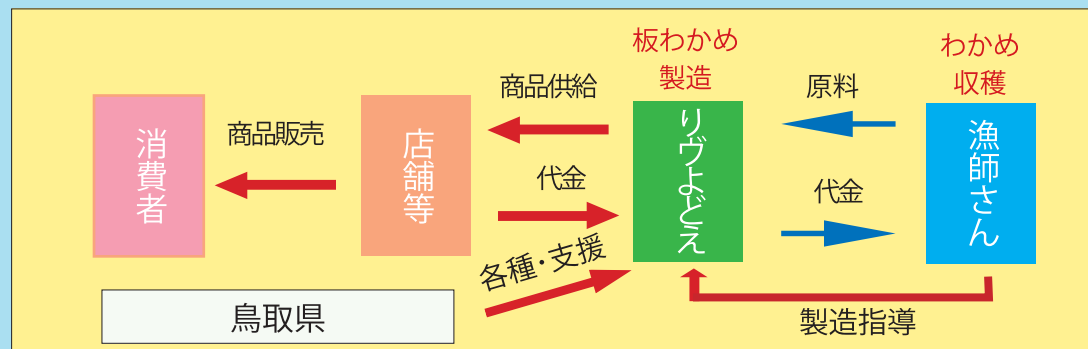
金属探知機



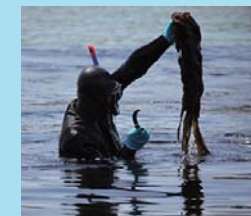
活用

平成 24 年度に於いてはこれら施設、設備と前年習得した技術を活用するた

めに利用者さんと職員が協力して鳥取県特産の「板わかめ」の製造にチャレンジしました。地元漁師さんには原料供給のみならず板わかめ製造指導にもご協力頂きました。そして、この「板わかめ」が当事業所初の独自開発商品となりました。そのスキーム図とその製造から販売までの模様は下表および写真のとおりです。



わかめ収穫



地元漁師さんによる製造指導



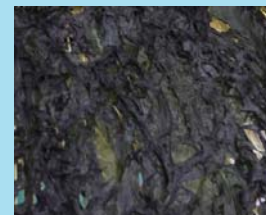
洗い



乾燥



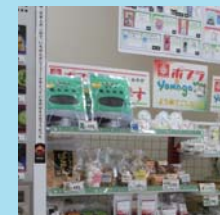
乾燥完了わかめ



袋詰め後の製品



店舗販売される製品



2年目の活動

背景要因

当事業所と漁師さんが水福連携活動を行なうに至ったそれぞれの背景要因は下表のとおりです。

当事業所が水福連携事業を推進するに至った背景要因は

- ① 利用者数の急激な増加（下表）に伴う利用者一人当たり月額工賃の低下に歯止めをかけなければならない状況。
- ② 精神障がいを持つ利用者さんの比率が高い当事業所に於いては「海に触れる」「海のものに触れる」ことで精神的な安定が認められる状況。

リヴよどえ利用者状況

	23年	24年	25年	26年
登録者数	6	22	25	33
利用者数	1138	2797	4045	4922

生産者である漁師さんが水福連携事業を推進するに至った背景要因は

- ① 従事者の高齢化による水揚げ量の低下を売り単価 UP でまかないたい状況。
- ② 従事者の減少により、製品開発、販促活動等を実施するための人手が不足して出来ない状況。

県漁連中山支所御崎漁港

組合員数	30人	平均年齢	64歳
------	-----	------	-----

漁協協力

- 平成 25 年 9 月当事業所の活動に対して評価を頂き鳥取県漁連中山支所より魚介類を漁師さんより直接仕入れる権利（仲買権）を付与されました。
この仲買権の付与により「わかめ」以外の魚介類を漁師さんより直接仕入れすることが可能となりました。
（注）わかめの販売は鑑札権によるもので、仲買権を持たずに購入可能な場合もありますが、魚介類は仲買権が無ければ収穫者本人の漁師さんでも組合以外の第三者に販売することは出来ないシステムです。
- 平成 25 年 8 月鳥取県漁連中山支所がある御崎漁港（大山町）内に当事業所の作業小屋を設置（下写真）して、水道使用権利を漁連中山支所の潜水ポンベ組合より譲渡して頂きました。

御崎漁港内作業小屋



作業小屋から見る港風景



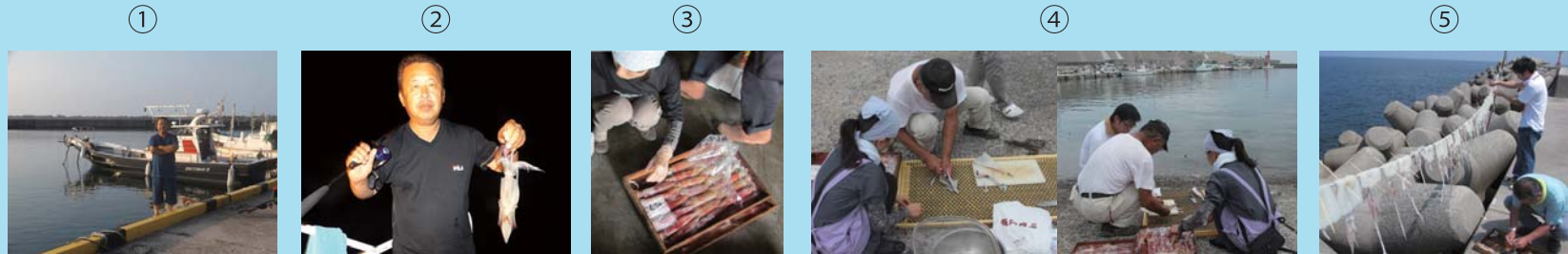
進展

- 港内の作業小屋設置で、水揚げ直後の魚介類の迅速な下処理と原料保管が可能となりました。
- 利用者さんの休憩場所を確保することが出来ました。
- 作業小屋の設置により当事業所の利用者さんが港の一員として認知されることとなり、漁師さんとの交流が更に深まりました。

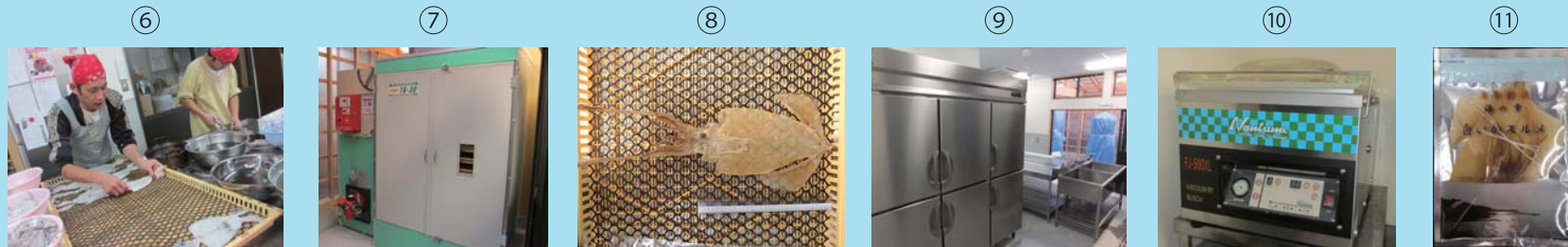
発展 NO 1

3年目の活動

当事業所と漁師さんが進めて来ました水福連携活動に地元漁協の協力を得たことで新しい商品製造にチャレンジすることとなりました。その商品が鳥取県特産の「しろいか：ケンサキイカ」を原料とする「しろいかスルメ」です。しろいかのスルメはその昔は県内の店舗でも贈答品等で販売されているのを良く目にするのが出来ましたが、近年、その製造者がほとんど居なくなり生産量が激減したものです。板わかめ同様、当事業所の「人手の多さ」の強みと漁協から付与して頂いた「仲買権」を活かして鳥取県特産の「しろいかスルメ」の開発・製造に着手しました。下写真はその製造の様です。



①協力漁師さんに収穫をお願いします。(写真：漁師井上と HOKUTO 丸)②夜しろいかを釣ります。(写真：漁師井上)③朝しろいかを漁協で受け取ります。④港でしろいかを地元漁師さんの指導のよって下処理します。(写真：指導漁師丸岡)⑤港で仮乾燥します。



⑥事業所の加工場で本乾燥前のいか並べをします。⑦食品乾燥機で約 60 時間かけて低温乾燥します。⑧本乾燥したしろいかスルメです。⑨しろいかスルメは一旦冷凍庫で保存します。⑩出荷前に真空包装器で脱気包装をします。⑪出来上がったしろいかスルメの製品です。

↓
店舗等へ出荷

- 白いかの下処理を当事業所の御崎漁港内作業小屋前の漁師さん専用の作業エリア（上写真④）で出来ることは原料いかの鮮度保持に於いて多大なメリットが生じます。
- 仮干し（上写真⑤）場も漁師さん専用の場所を使用させて頂いています。

発展 NO2

3年目の活動

当事業所が漁協の仲買権を取得したことで港で水揚げされる魚介類を漁師さんより直接買い取りすることが可能となりました。そこで、鳥取県産の牡蠣、鰻、鯖などの魚介類を直接漁師さんより仕入れて販売することにチャレンジしました。この販売に際しても地元漁師さんに魚発送時の梱包方法を指導して頂きました。下写真は漁師丸岡による鯖の詰め込み指導等の模様と発送前の魚介類および買い付けなどの風景です。

梱包指導例（鯖）：メ、血抜きした鯖を新聞紙で丁寧に巻き、袋詰めした氷と一緒にに入れて梱包します



砕氷指導中の漁師丸岡



発送準備が整ったヒラマサ



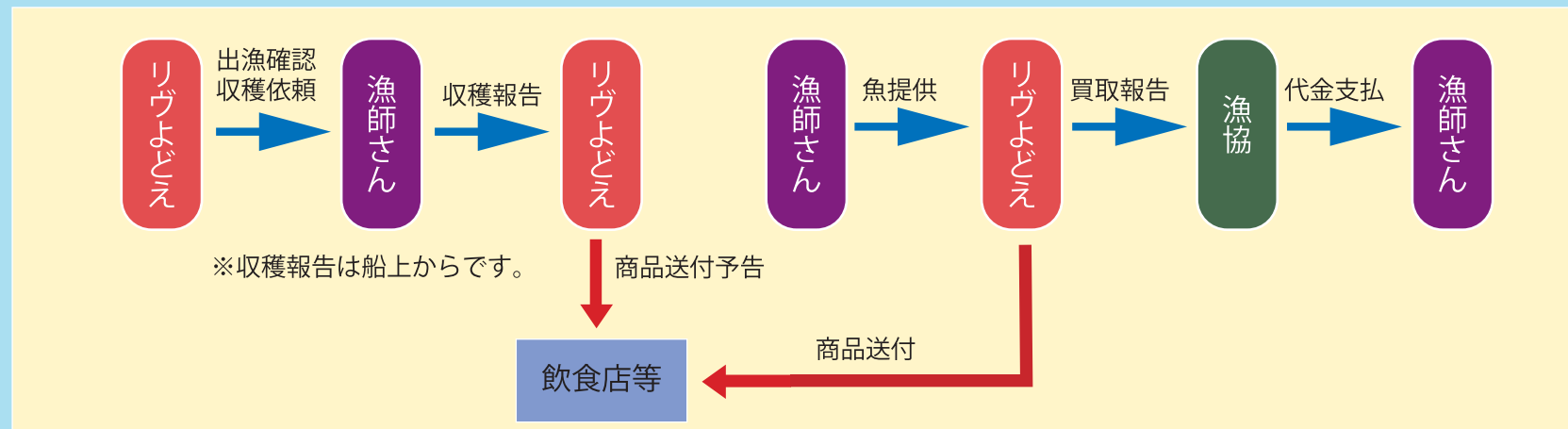
発送準備中のサザエ



漁師前田より岩牡蠣買付



魚介類の仕入れから発送までの流れ



発展 NO3

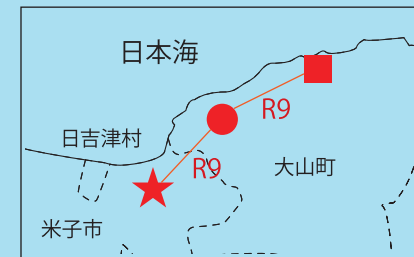
3 年目の活動

当事業所は平成 26 年 8 月にこの水福連携活動で開発・製造された商品を中心に販売するため大山町内に直販店舗を設置することになりました。当事業所の利用者さんが製造するだけではなく、「自らが製造した商品を販売する練習を行なう場」として活用することも設置目的の一つです。更に、地元漁師さんが収穫、製造した商品も委託販売を実施して地元漁師さんとの更なる水福連携の強化を図る予定です。

※ 写真左より：開店準備中の建屋、内部売り場、道路看板



位置関係図



それぞれの施設は国道 9 号線で結ばれています。
 ★：リヴよどえ
 ●：販売店舗
 ■：御崎漁港

店舗で販売予定の商品

- 板わかめ ● 白いかスルメ ● 乾燥岩もずく ● 塩蔵岩もずく
- 乾燥ぼうず ● 乾燥アオサ ● 乾燥めかぶ ● 乾燥てんぐさ ● 乾燥いぎす
- 冷凍しろいか ● 冷凍鰯 ● 乾燥なまこ ● 冷凍わかめ（めかぶブレイク）等

新設備：店舗に配備した -60 度タイプ冷凍庫



-60 度の冷凍庫で保存される魚類は最高の鮮度を保ちます。



左下写真は、獲れたて白いかをラップ包装して -60 度の冷凍庫で保存中のもの。店舗販売商品の一つです。

利用者さんが自らのレベルに合わせて習得可能なスキル

事業所施設
訓練

加工
検品
発送

&

港施設
訓練

仕入れ
下処理
輸送

&

直販店舗
訓練

販売接客
商品管理
顧客管理

3年目の活動

事業所の役割

当事業所と地元漁師さんそして漁協と連携した本活動の中で当事業所が担う重要な役割とその実施状況は次の通りです。

※平成27年度（4年目）の実績も記載しています

NO1 販路開拓活動

当事業所が独自商品を開発後（平成24年度より）の販促活動（抜粋）は下表のとおりです。

当事業所では職員のみならず「利用者さんの販促活動への参加」を重視して「自らが製造した製品がどのような評価を受けるのか」を知って頂く機会を設けています。その評価を次の製品開発に活かしています。結果、年々独自商品に対する自信が付き多くの一般企業が多数参加するイベント、商談会等へも参加出来るようになりました。

年度	内容	参加者
24年度	東京アンテナショップ催事イベント出展	利用者、職員
	大阪セールス活動	職員
	県内福祉関連イベントでの販売	利用者、職員
25年度	東京アンテナショップ催事イベント出展	利用者、職員
	東京セールス活動	職員
	大阪セールス活動	職員
26年度	県内福祉イベントでの販売	利用者、職員
	県物産協会主催販売会参加（大阪）	利用者、職員
	県関西本部主催商談会参加（大阪）	職員
	県産業振興機構主催商談会参加（県内）	職員
	東京セールス活動	職員
	大阪セールス活動	職員
	東京アンテナショップ催事イベント出展	利用者、職員
27年度	県内セールス活動	利用者、職員
	伊丹イオン鳥取県フェア	職員
	東京アンテナショップ催事イベント出展	利用者、職員
	東京セールス活動	利用者、職員
	大阪セールス活動	職員
	米子天満屋鳥取フェア	委託
	県関西本部主催商談会参加（大阪）	職員
※	鳥取県庁バザー	利用者、職員

※平成26年度より従来のバザー出店での販売活動から販促活動を重視する方針に変更して顧客獲得に努めています。

東京アンテナショップ ふるさと納税のお礼品でも販売されています。にも採用されています。



結果、現在までに定番商品販売の実施に結びついた企業等は下表のとおりです。（催事等のスポット販売は除きます。）

お客様名(敬称略)	内容	販売地域	備考
T&Nネット(株)	国内向け通販	首都圏	東証1部上場企業の子会社で通販部門担当
伯耆酪農商事(株)	近畿圏顧客販売	大阪圏	大山乳業(協)の近畿圏販売会社
(株)ジェイアール西日本	海外向け通販	海外	JR西日本の海外向け販売部門
(株)せのや	自社店舗販売	大阪圏	大阪の創業400年の老舗
東京アンテナショップ	自社店舗販売(定番)	首都圏	県アンテナショップ
道の駅お台場	自社店舗販売(定番)	県内	道の駅
福祉の店レインボー	自社店舗販売(定番)	県内	福祉の店(鳥取市役所内)
フジキコーポレーション(株)	自社カタログ販売	中国地方	労働金庫様ポイント商品
JR西日本山陰開発(株)	駅内店舗販売	鳥取、島根	KIOSK等
中国自動車道加西SA	SA内店舗販売	兵庫	鳥取物産コーナー

東京アンテナショップ



伊丹イオン



3年目の活動

事業所の役割

NO2 商品開発活動

当事業所が開発した独自商品例（板わかめ以外の海藻類のみ表示）は次のとおりです。
いずれも原材料は天然ものの地元産海藻を漁師さんに収穫して頂きました。

乾燥めかぶ

徳用わかめ

乾燥あおさ

乾燥アカモク

乾燥いぎす

乾燥ボウズ

乾燥もんば

乾燥岩もずく

乾燥天草



NO3 周知活動

地元産海藻類のレシピ、食べ方等を掲載したチラシを作成して幅広く配布しています。県産海藻類をより多くの方に知って頂くための活動です。
以下は作成したチラシ例です。

※これらのレシピ、食べ方等のチラシ作成につきましても地元漁師さんの伝統の調理方法を聴き取りながら作成しています。

ところてんの作り方
How to make TOKOROTEN

- ① 天草を水で戻し洗いザルにあげる
① Wash TENGUSA with water and put in a colander.
- ② 右の表を参考に水と酢を適量入れる
② Please see the table on the right and put the vinegar and water in a pot.
- ③ 沸騰したら弱火に、約30分とろみが出るまで時々混ぜる
③ Set the low flame after boiling and mix sometimes for 30 minutes until thickened.
- ④ その後布でこし、バットに入れる
④ Then strain with a cloth and put the cooking tray.
- ⑤ 冷蔵庫で冷やす
⑤ Put in the refrigerator.
- ⑥ 天突き器に入れ押し出す
⑥ Put the TOKOROTEN maker and push out of it.
- ⑦ 酢醤油でお召し上がりください。
⑦ Please eat with soy sauce and vinegar.

天草重量	水	酢
30g	1100cc	10cc
40g	1500cc	12cc
50g	1800cc	15cc
60g	2200cc	18cc

調理例

ところてん名人 漁師三好(母) 監修レシピ
天草収穫者 漁師三好(兄)

岩もずくの食べ方
How to cook MOZUKU

調理例

- ① ザルとボウルを用意し、塩気が取れるまで水洗いをする
Prepare a bowl and a colander, and a wash in water until salt remove
(食べてみて塩気が無ければOKです)
It is OK its not salty when you taste it
- ② きれいに洗ったら、好みの長さに切る
Cut to the desired length after washed with water
- ③ お好みの味付けでお召し上がりください
Please enjoy seasoning of your choice
三杯酢・味噌汁・わさび醤油など...
Ex: Soy sauce and vinegar, Miso-soup Wasabi-soy sauce

いぎすの食べ方

- ① 乾燥いぎすをよく洗い、たっぷりの水に1時間ほどつけ置きする
- ② 戻したいぎすと水をフライパン又は鍋に入れ、かき混ぜながら10～12分くらい煮溶かす
- ③ ②を容器に入れ粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、固まったら食べやすい大きさに切る

いぎす重量	水
10g	180cc
20g	360cc
30g	540cc
40g	720cc
50g	900cc

調理例

いぎす収穫者 漁師前田

NO4 研究活動

当事業所職員が鳥取県産業技術センター食品開発研究所のご協力を得て鳥取県産アカモクの保存実験を実施中です。
これは、収穫したアカモクをどのような環境で保存するのが良いかを調べるためです。その結果は今後の製品開発に活かして行きます。

※研究結果は当事業所 HP へ掲載中

目標

4年目へ向けて

当事業所が、御崎漁港の漁師さんをはじめとする地域の方々、鳥取県漁協の方々と連携した活動を開始して3年が経ちました。その間、当事業所の障がいがある利用者さんへの分け隔てない温かいご支援を頂いて来ました。そのおかげで利用者さんが一般就労復帰に向けた自信をとり戻す姿を目にする機会が多くなって来ました。当事業所は精神障がいがある利用者さんの割合が高いのですが（NO3 参照）、この水福連携事業で港に出向く度に利用者さんから「落ち着く、安心する」という言葉を聞きます。その言葉からも「自然に触れる、海に触れる効果」を実感します。

そして、最近、利用者さんから「この港で働ければ良いのに・・・」という希望の言葉を聞くことが多くなりました。

そして、3年間で当事業所の利用者さん、職員と港と地域の皆さんとの間に良好な信頼関係を築くことが出来ました。

他方、御崎漁港では漁業従事者の急速な高齢化と減少が顕著となり、その結果、水揚げの減少を招き（NO3 参照）、漁港消滅の危機に瀕しています。その様な状況の中、本水福連携事業は漁港の皆さん、そして地域の皆さんからも大きな期待とご支援を頂いています。

本事業が4年目を迎えるにあたり、「**私たちが温かく迎え入れて頂いた港の皆さんと力を合わせてこの漁港消滅の危機を乗り越える**」ことを目標にしようと、利用者さんと職員が話し合い決定しました。

次の4年目～6年目の3年間では、障がいがあるリヴよどえの利用者さんと職員が地域の方々と協働し、その目標達成に向かって頑張っていきます。

参考1：御崎漁港風景

写真左より：漁港内部エリア、漁港西側風景、漁港近くの漁師小屋、漁港駐車場前、漁港近くの海に注ぐ滝



参考2：ご協力頂いた漁師さん（一部）



写真左より：漁師中村さん、漁師前田さん
漁師三好さん、漁師井上さん、漁師三好さん
漁師中村さん、漁師三好さん母（トコロテン作り）
「本当にありがとうございました！」

4年目の活動

皆の計画

リヴよどえの利用者さんと職員そして御崎漁港の皆さんと一緒に働くことが出来て利用者さんと御崎漁港の元気の源となるような施設と設備を皆で希望と意見を出し合い取りまとめました。

目標

STEP1：水産加工施設で製品生産量を2倍に増やしたい！

STEP2：水産物販売所と浜焼きレストランで御崎漁港に沢山人を呼びたい！

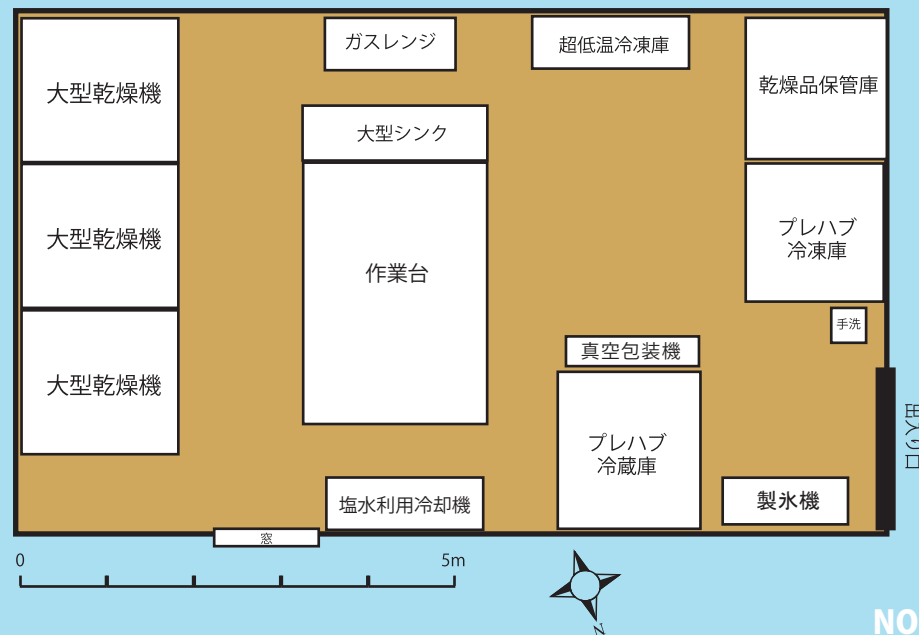
STEP3：施設を使って利用者さんが運営する「リヴカンパニー」を作りたい！

は **港と一緒に元気になるぞ 目指せ！リヴカンパニー**

計画実現

平成27年11月にSTEP1実現の為の水産加工所が完成しました！

皆で考えて完成した水産加工所平面図



※当水産加工所に於ける製造活動にはリヴよどえの利用者さんのみならず周辺の障がい者就労支援事業所の利用者さんにも参加して頂きます。

設置場所：鳥取県西伯郡大仙町御崎漁港内



加工所外観



加工所内観



開所式展風景



平井鳥取県知事視察風景



広さ：加工所 60 平米、休憩室 15 平米

備品：大型食品乾燥機 3 基、プレハブ冷蔵庫 2 基、プレハブ冷凍庫 1 基
超低温冷凍庫 1 基、塩水利用冷却機 1 基、大型真空包装機 1 基
大型燻製機 1 基、冷凍運搬車 1 台、地下水利用ステム 1 式

補助：平成 27 年度鳥取県水福連携モデルエリア運営事業に係る補助金
処理能力例：原料生わかめを約 5 t 乾燥可能（1 シーズン：2.5 ヶ月）

4年目の活動

新たな挑戦 1

完成した御崎漁港内の水産加工所に於いて地元産の水産物を原料とした新しい商品作りを開始しました。いずれも障がいがある方々の協力の下製造を行なっています。

★干したこ作り



たこを塩もみ後、水洗いして下処理をします。乾燥しやすい様に並べて干しあげます。

★するめ作り



小さなしろいかを水洗い後、皮むき等の下処理をします。1枚ずつ丁寧に並べて干しあげます。

★干しほたるいか作り



ほたるいかの目を一匹ずつ取り除き下処理をします。1匹ずつ丁寧に並べて干しあげます。

鳥取県東京アンテナショップ「とっとりおかやま新橋館」等へ発送

4年目の活動

新たな挑戦 2

更なる挑戦として魚類を鱗取り等の下処理の後、包丁を使い三枚おろしにさばき乾燥させた（一夜干しにした）商品を開発し、首都圏店舗への販売を開始しました。

干しあご



干し鯛



きかな一夜干し



あこう一夜干し



かさご一夜干し



各種商品につきましては商品紹介サイト
<http://www.t-umisachi.com> 参照

関西市場及び首都圏市場へ

商品の紹介
 サイトへの
 アクセス QR



はげみ

当法人が障がいのある利用者さんと職員、そして御崎漁港の皆さんと3年前から製造して来ました「板わかめ」が平成27年度鳥取県の特産品コンクールで優秀賞を受賞するとともに鳥取県のふるさと認証食品に認証されました。努力が認められたことが皆の大きな励みとなりました。



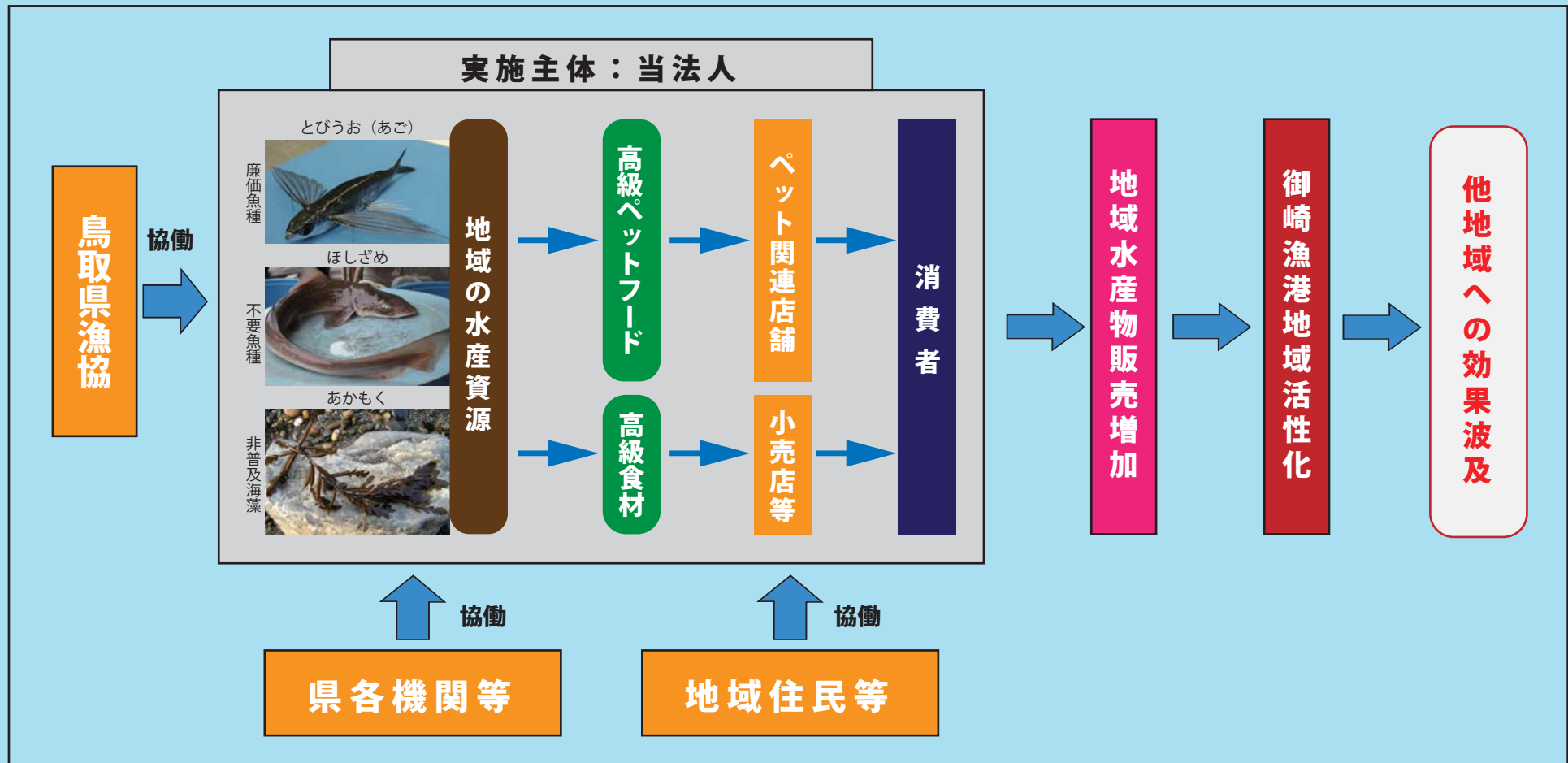
写真左より：県特産品コンクール優秀賞受賞マーク、ふるさと認証商品マーク、受賞した「板わかめ」授賞式風景3枚（林副知事とともに）

協働活動

4年目の活動

鳥取県の施策である「平成 27 年度協働提案・連携推進事業民間課題提示コース」に於いて当法人が提案した「県産水産物の普及を手段とした御崎漁港地域活性化事業」が採択されました。これは当法人、県各機関、県漁協、御崎漁港地域の方、そして地域の障がいがある方々が協働して、御崎漁港水産事業者の急速な高齢化と後継者不足に伴い水揚げが激減し、御崎漁港消滅の危機に瀕している状況を改善して御崎漁港地域の活性化を実現するものです。

計画した事業スキーム図



当法人が運営する障がい者就労支援事業所「リヴよどえ」の利用者さんと職員の最終的な夢は「**障がいがある方々が自ら働くことの出来る会社を設立して運営すること**」です。そして、その合言葉は「**目指せリヴカンパニー！**」です。加えてこれからの３年間の目標は、今迄お世話になった御崎漁港を活性化することです。（P8 参照）そこで、皆が力を合わせて自分たちの働く場所（会社）をどのような形で実現するのか、御崎漁港をどうしたら活性化出来るのかを話し合いました。下案がその概要です。御崎漁港とともに明るい未来を創ることが私たちの一番の夢です。

This aerial map illustrates the layout of the Miyazaki Fishing Port and surrounding areas. Key features include:

- 観光定置網ゾーン** (Tourist Fixed Net Zone): Indicated by a red dashed line along the coastline.
- 日本海** (Sea of Japan): The body of water to the north.
- 魚介類市場** (Seafood Market): Located near the port entrance.
- P**: A parking area marked with a 'P' icon.
- 遊歩道ゾーン** (Walking Path Zone): A red dashed line along the inland path.
- 直売・飲食店村ゾーン** (Direct Sales/Dining Village Zone): A red dashed line along the inland path.
- オートキャンプゾーン** (Auto Camp Zone): A red dashed line along the inland path.
- ファミリー釣りゾーン** (Family Fishing Zone): A red dashed line along the coastline.
- 水産物加工所** (Seafood Processing Plant): A red rectangle near the port.
- 遊漁船出港場所** (Fishing Boat Departure Point): A red dot near the port.
- 御崎漁港** (Miyazaki Fishing Port): The main port area.
- 漁師小屋利用休憩所** (Fishing Boat House Utilization Rest Area): A red rectangle near the port.



- 御崎漁港内には民家がなくとても静かです。
- 御崎漁港沖合いは県内でも大変優良な漁場です。
- JR 米子駅から車で 20 分、米子空港から車で 30 分です。
- 近隣に河川が無く水質がとても良く綺麗です。

日本海

- 半径 20km 以内には浜焼きレストランがありません。
- 当法人は漁協仲買権を取得していますから獲れたての魚介類を提供出来ます。
- 夏場はいか釣りの漁火、冬は日本海の荒波が楽しめます。
- 御崎漁港内の水産加工所と連動して加工製品も販売します。

当事業所のご利用に関するご相談およびご見学等につきましては
ご予約を随時承りますので、どうぞお気軽にお声がけください。

CONTACT

★ 電話にてのお問い合わせ
0859-56-5789 (9:30 ~ 17:00)

★ メールにてのお問い合わせ
e-mail: info@live-y.jp
又は当事業所 HP: <http://www.live-y.jp>
のお問い合わせフォームをご利用ください。

ACCESS



**当法人 HP への
アクセス QR**

