

『たてやま食のまちづくり計画』 の 骨 子



平成27年2月 たてやま食のまちづくり協議会・館山市

館山市の特異性

館山は、房総半島の南端に位置し、平坦な土地が広がり、31.5キロの海岸線を持ちます。年間平均気温16℃以上の温暖な気候と、豊かな地勢、海岸線に流れる黒潮が、様々なめぐみを地域に与えてきました。

海の幸、山の幸が豊富なことから、神代の時代から、ここに多くの人々が住み、まちをつくり、歴史と産業を育み、地産地消による食を満喫してきました。

関東はもとより、全国的にもこんな地域は他になく、館山の特異性は際立ったものと言えます。

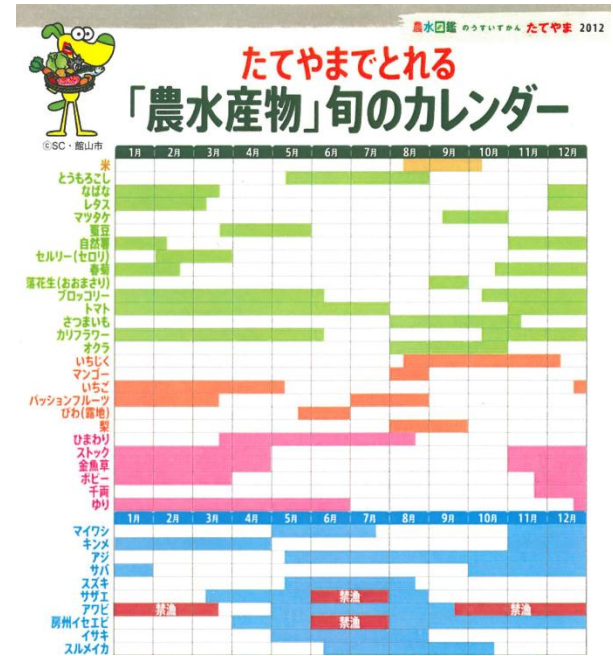


館山市の食材資源

全国的にも稀有な特異性を持ったここ館山では、新鮮な魚介類が日々水揚げされます。

農産物は、米に加え、一年を通して様々な野菜や果実が生産されており、まさに食材の宝庫と言えます。

特に果実は、いちご、いちじく、なし、みかんに加え、マンゴーまで何でもできる、知られざるフルーツ王国です。



館山市の食の取組

こうした豊富な食材を活かし、観光業者や商工業者、市民グループなどにより、既に多くの団体が食に関する取組を進めています。

- 観光協会:「旬な八色丼」「海鮮炙り丼」「伊勢海老ステーキ御膳」
- 農水産課:地産地消推進店、地産地消サポーター、サプライヤー制度
- 保健推進員:おらがごっつお
- 館山フルーツ加工協議会:果実の6次産業化
- 直売所連絡協議会:産直活動とスタンプラリーキャンペーン
- 館山商工会議所:ご当地スイーツ「いちじく寒天」

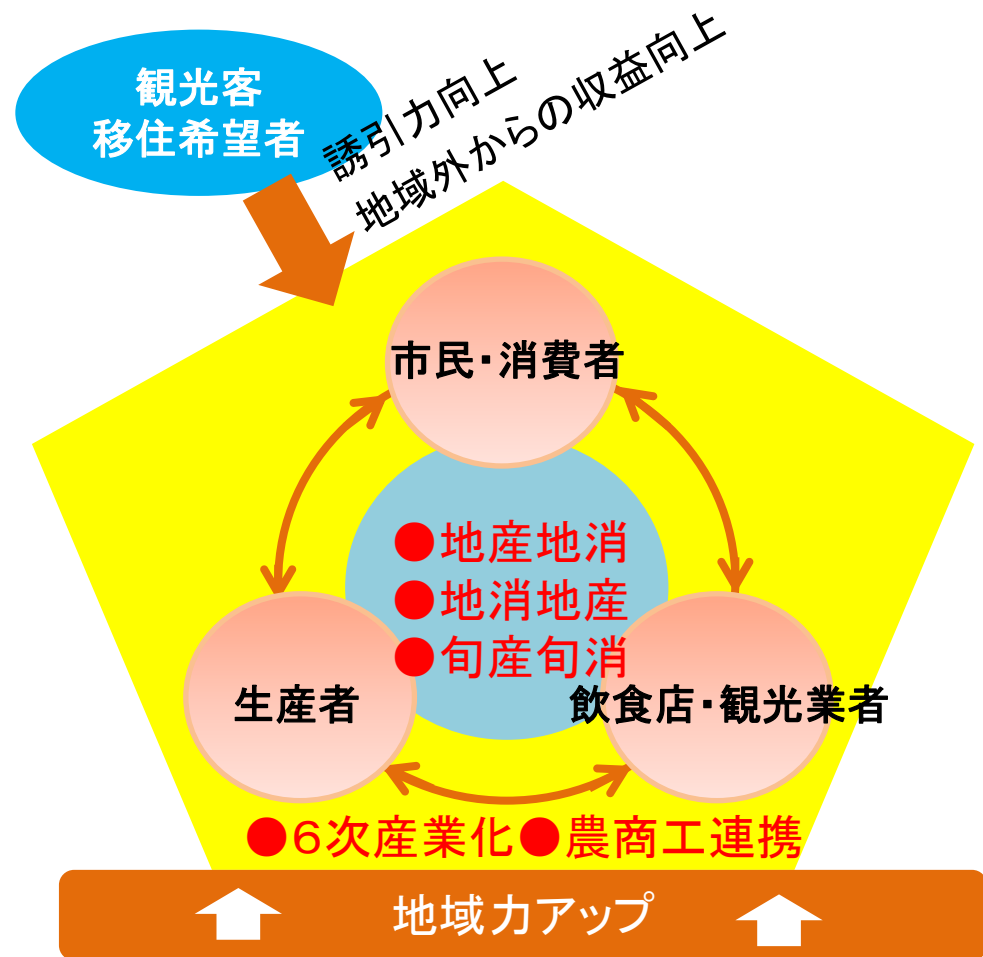


食のまちづくりによる地域活性化

地域内の豊かで多彩な農林水産資源をしっかりと活かし、観光目的の一つである「食べる」ことの魅力を高めることが館山市に与えられた地域振興施策である。

また、農水産品を観光・産業面で活かすことは、農水産業の6次産業化、農商工連携、地産地消などを推進することになり、地域農水産業を根強い産業にするだけでなく、地域産業全体が豊かになることが期待できる。

館山市では、このような循環を高度化するために「食のまちづくり」に取組み、生産現場から、流通、加工、調理（料理）といった地域の流れを強固なものとし、市民の食生活を豊かにし地域福祉に貢献するとともに、生産者・飲食宿泊事業者・加工業者などの相互が経済的利益を享受できる効果、さらには雇用の場の確保や定住人口の増加効果の発揮をめざす。

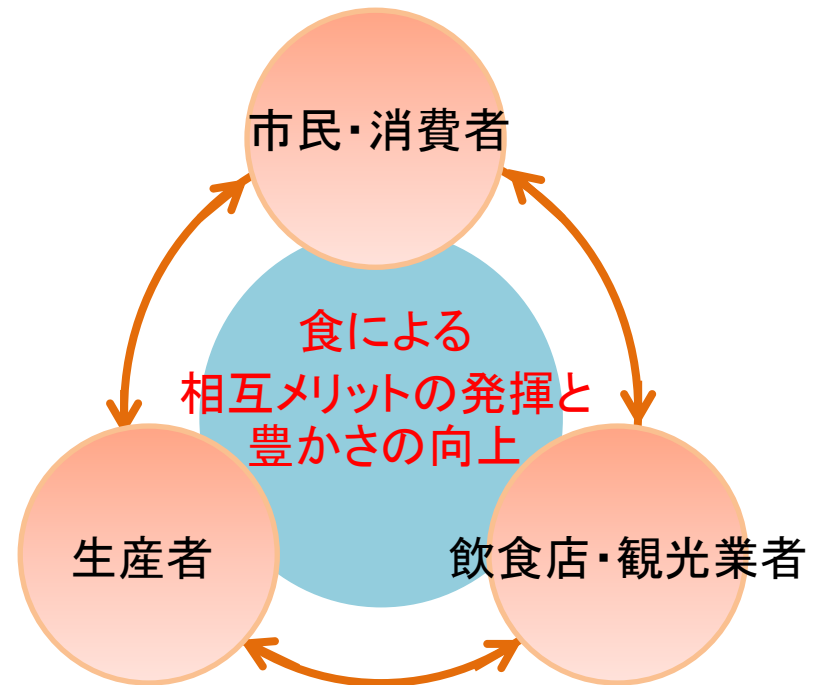


食のまちづくりの推進理念

食のまちづくりでは、市民・消費者、飲食店・観光事業者、そして生産者の3者が、お互いのことを思い合い、社会的な価値観を共有しながら行動することを推進理念とします。

市民・消費者は、適正価格で地域食材や料理を購入し内外にそのおいしさをPRする。飲食店・観光事業者は、生産者が丹精こめて作る地域食材を活用し市民・消費者においしい料理を提供する。そして生産者は、市民・消費者や飲食店・観光事業者が求める最高の食材を作り安定供給する。

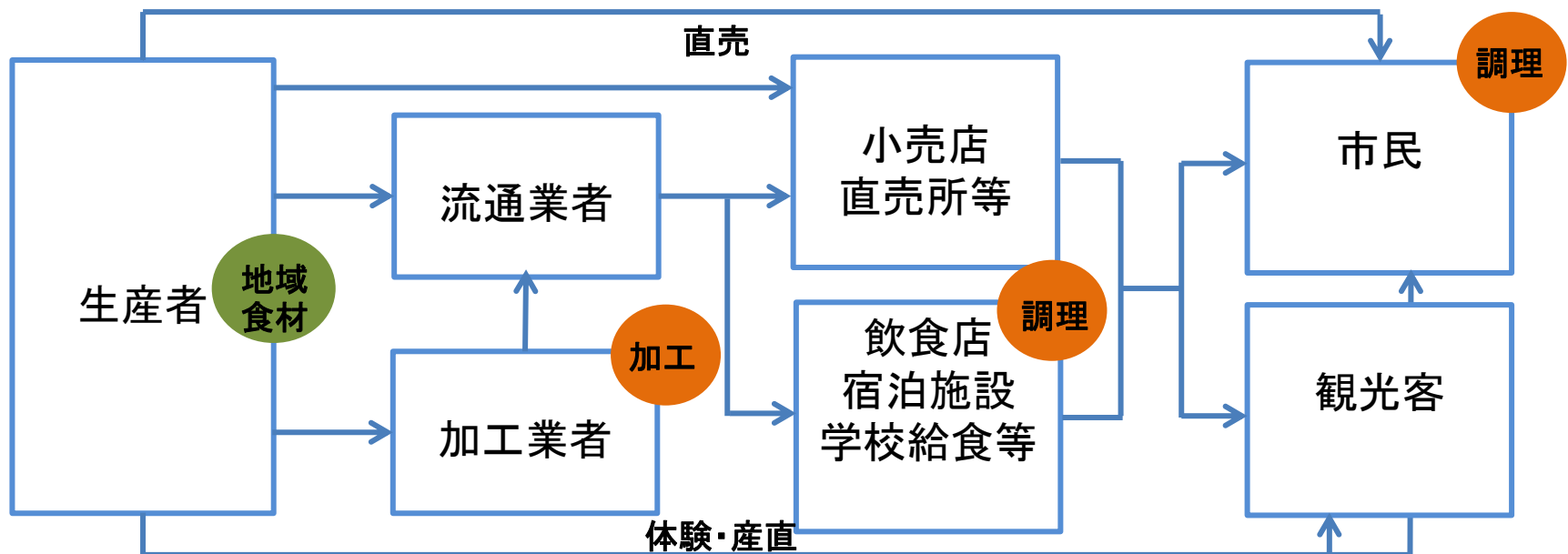
こうした行動が、食材・サービスの魅力を向上させ、健康増進や取引量の増加など、お互いのメリットとなり、まち全体の豊かさを押し上げることに繋がります。



食のまちづくりの事業フレーム

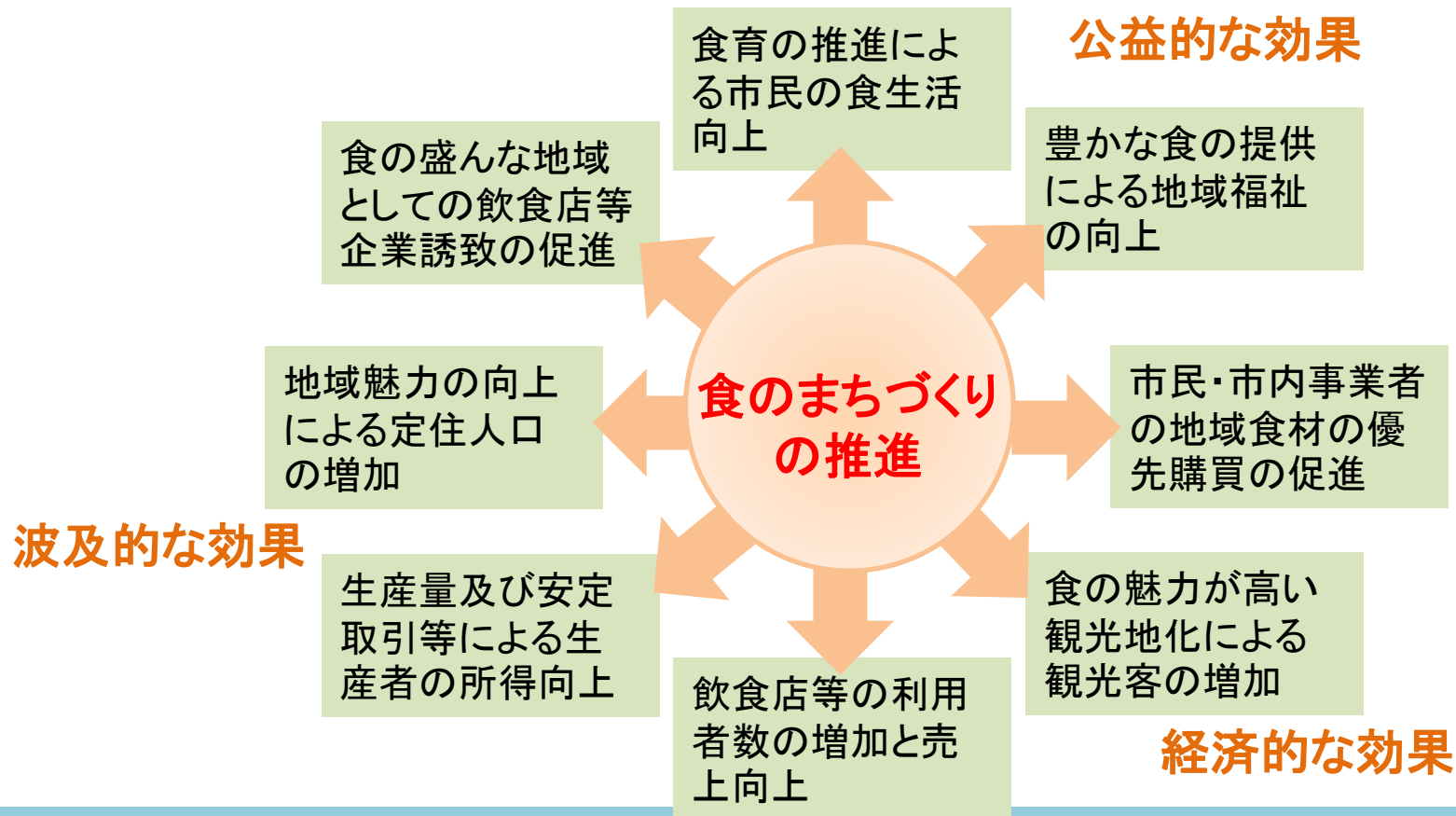
食のまちづくりでは、新鮮な地域食材を調理または加工することで、付加価値を付け、市民や観光客に提供する。あるいは、地域食材を市民が家庭で調理することで、おいしい食を創造し、次世代に食文化を継承することを、基本的な事業フレームとします。

地産地消を基本に、市内の事業者や市民全員が、それぞれの立場でおいしい食づくりに取り組むことで、「ほんとに館山は食べ物おいしいね！」と自他ともに認める豊かで魅力的なまちづくりを進めます。



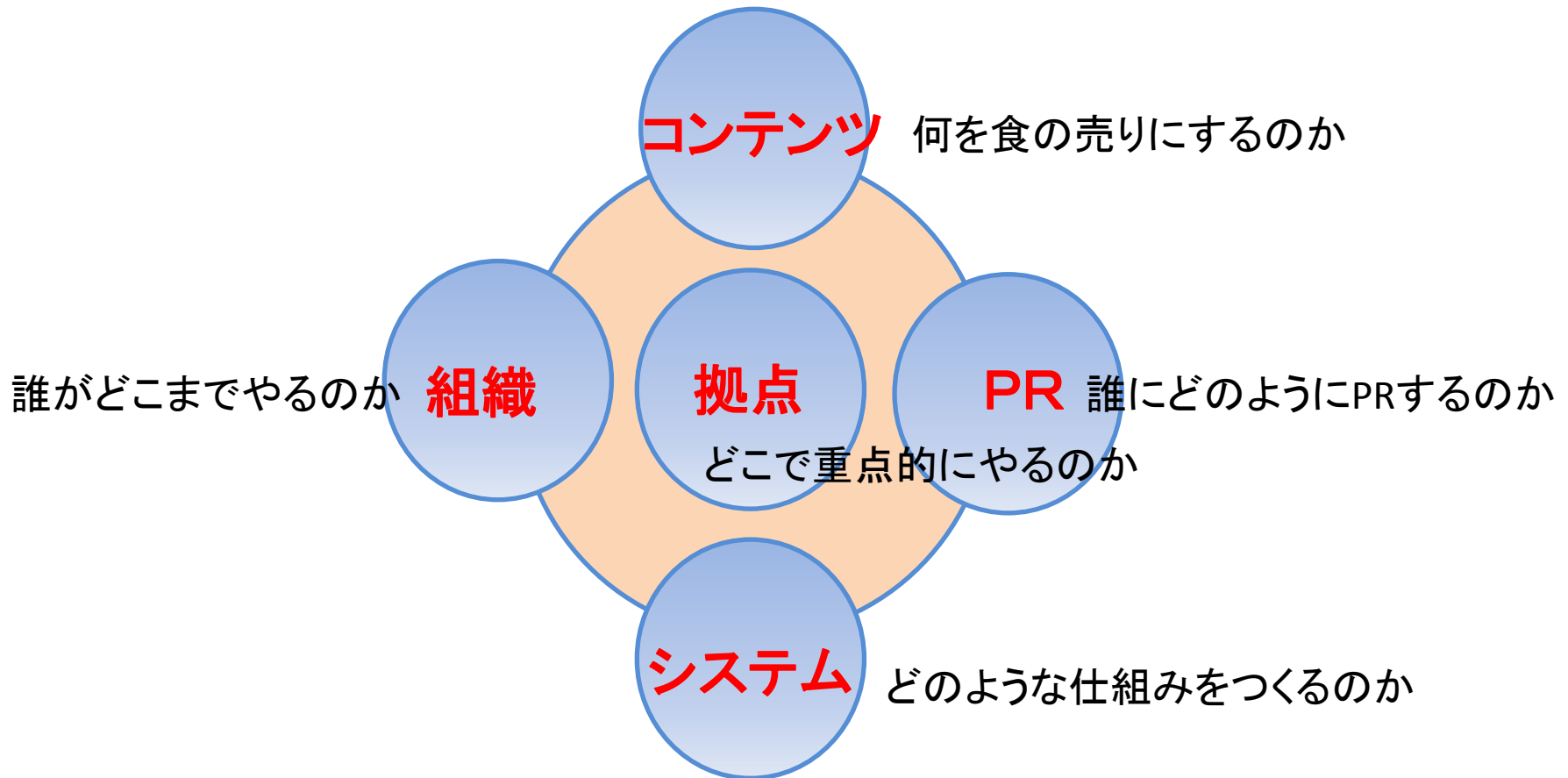
食のまちづくりでめざす効果

食のまちづくりを進めることで、市民の食生活を豊かにし地域福祉に貢献するとともに、食材を生産・供給する生産者、それを利用する飲食店・宿泊業者・加工業者等も経済的利益を享受できる効果、さらには定住人口が増えるような効果の発揮をめざします。



食のまちづくりに向けた視点と事業展開

食のまちづくりに向けては、「コンテンツ」、「PR」、「システム」、「組織」、及びこれらをつなぐ「拠点」の5つの視点から、事業を展開します。



食のまちづくりのコンテンツ

観光協会の「もてなしグルメ」、保健推進員グループの「おらがごっつお」などは、概ね軌道に乗り、仕組みが出来ています。今後はこれらの取組をさらに拡大・普及し、PR及び組織化の強化・継続を基本的な取組方針とします。食のまちづくりを進めるために、これらの取組に加え、新たに7つのコンテンツを展開します。

拡大・普及する取組

観光協会
「もてなしグルメ」



保健推進員
「おらがごっつお」

新たに展開する取組

①フルーツ等の原料化とスイーツ等の商品展開

②「さんが揚げ」等新たな特産品の開発

③「食」をテーマにしたパッケージツアーの推進

④学校給食での地場食材活用による食育の推進

⑤高齢者・福祉施設等への配食サービスの充実

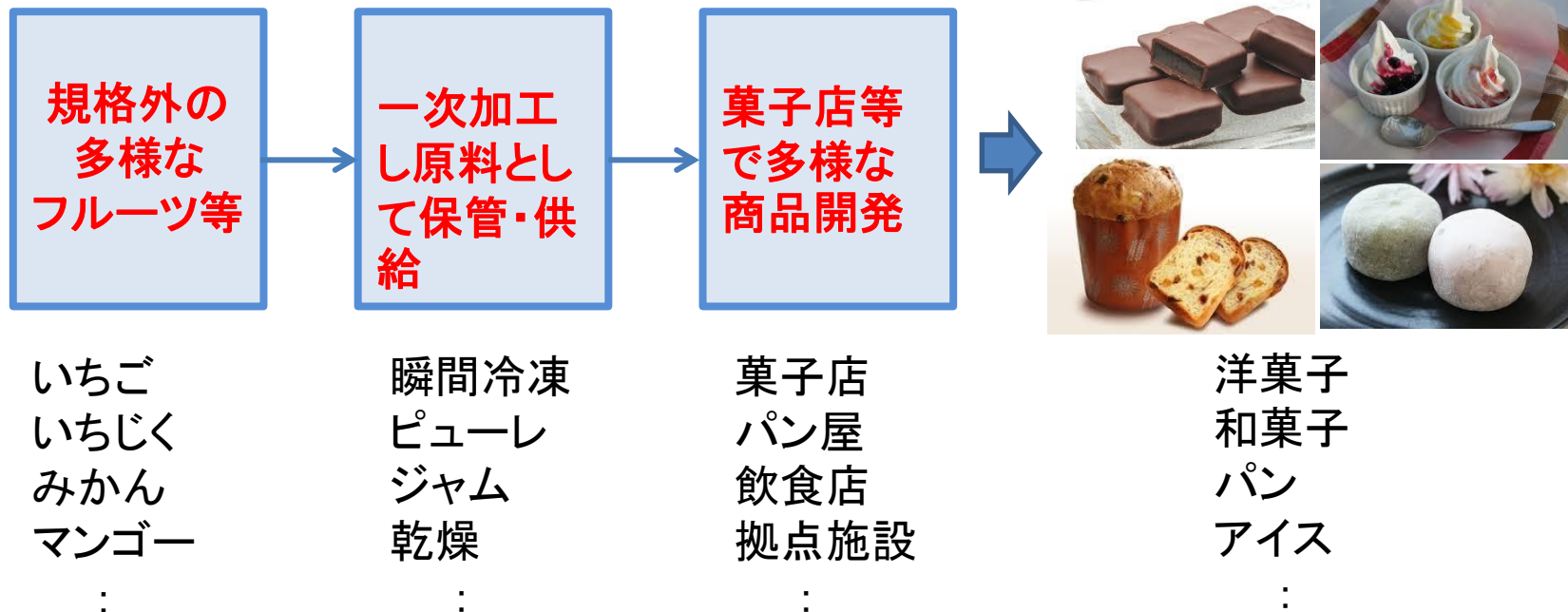
⑥加工野菜等の飲食店等への供給

⑦高齢者・障害者等の農園活用による元気な農村づくり

①フルーツ等の原料化とスイーツ等の商品展開

一年を通して生産される規格外の様々なフルーツ等をピューレ原料等に加工して保管し、その原料を市内の飲食店・菓子店・宿泊業者・加工業者等に供給します。さらに、2次加工によりアイスやジュース等に加工して保管し、同様に供給します。飲食店等はその原料を活用してそれぞれの創意工夫で、スイーツ等の商品開発を進めます。

年間を通じてフルーツ原料の活用が可能となり、フルーツ王国としての強みを発揮し、特定の果実に限定しない商品開発が可能なることから、加工原料・製品化の内容は無限大です。

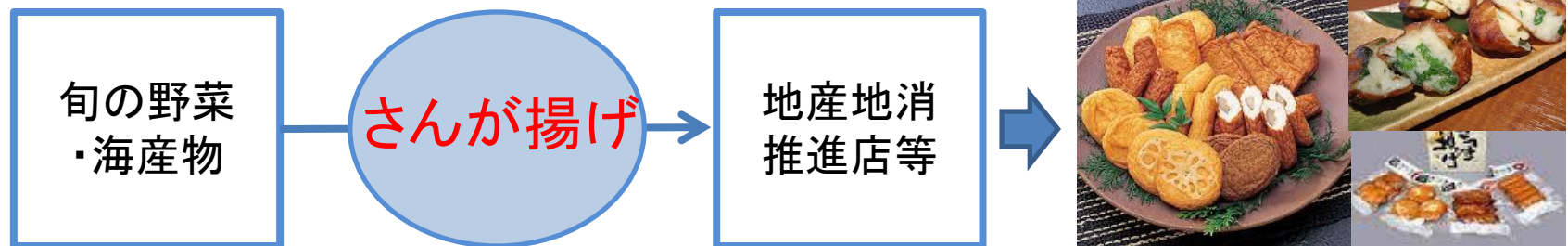


②「さんが揚げ」等新たな特産品の開発

「さんが焼き」は郷土料理として定着していますが、この食文化を応用し、館山の野菜や海産物をふんだんに活用してミンチにして揚げる「さんが揚げ」(さつま揚げ)などを、市内で共通に取り組む特産品として定め、商品開発を進めます。オリジナリティ・バラエティに富んだラインナップ化が可能で、冷凍保存が効き、揚げたてのおいしさを提供できる等の特長があります。

市内の家庭や学校給食ではもちろん、地産地消推進店等でのメニュー化や、土産品としての商品化等も進めます。

拠点施設の稼働後は、物販施設での販売やレストランでのメニュー化により、情報発信を強化します。



アジ、イワシ、サンマ
ねぎ、にんじん、ごぼう
しょうが

:

家庭、学校給食
飲食店、旅館、
小売店

:

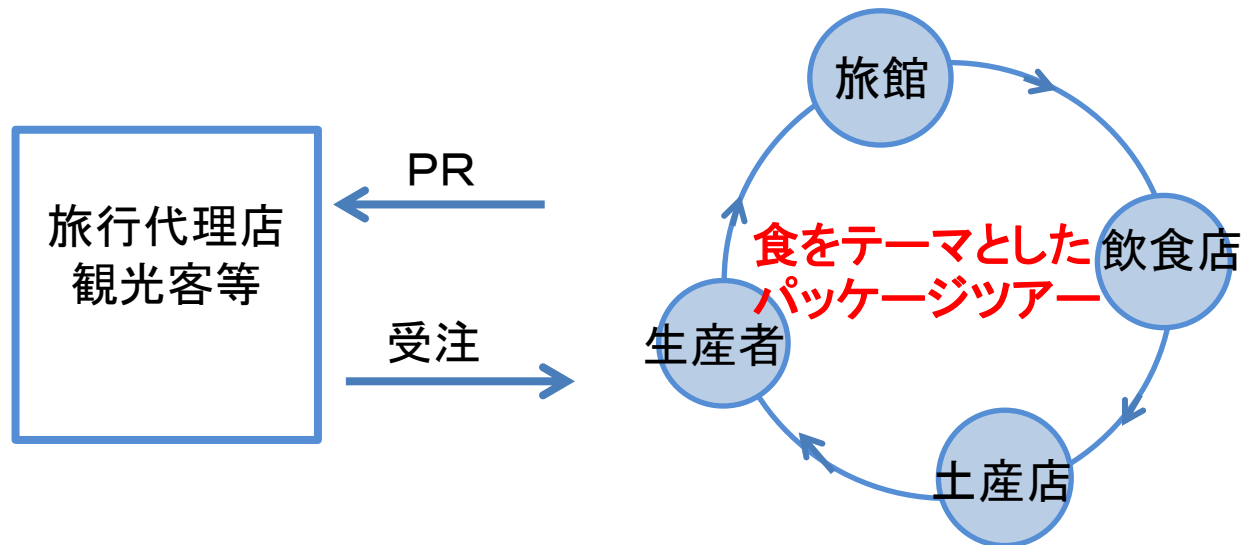
多様なメニュー
化・商品化

③「食」をテーマにしたパッケージツアーの推進

旅行会社と提携し、観光における最大の魅力となる食をテーマに、体験をさせて食べさせるパッケージツアーを企画します。

料亭メニューに加え「さんが揚げ」等を盛り込んだ食のツアーに加え、定置の水揚げ、フルーツ狩り等、グリーンツーリズム、ブルーツーリズムの視点を入れて組み立て、旅行代店等にPRします。

市内の「食のまちづくり」に参画する多様な事業者を、ツアーという線で結び、観光客の増加と地域での消費金額の拡大をねらいます。

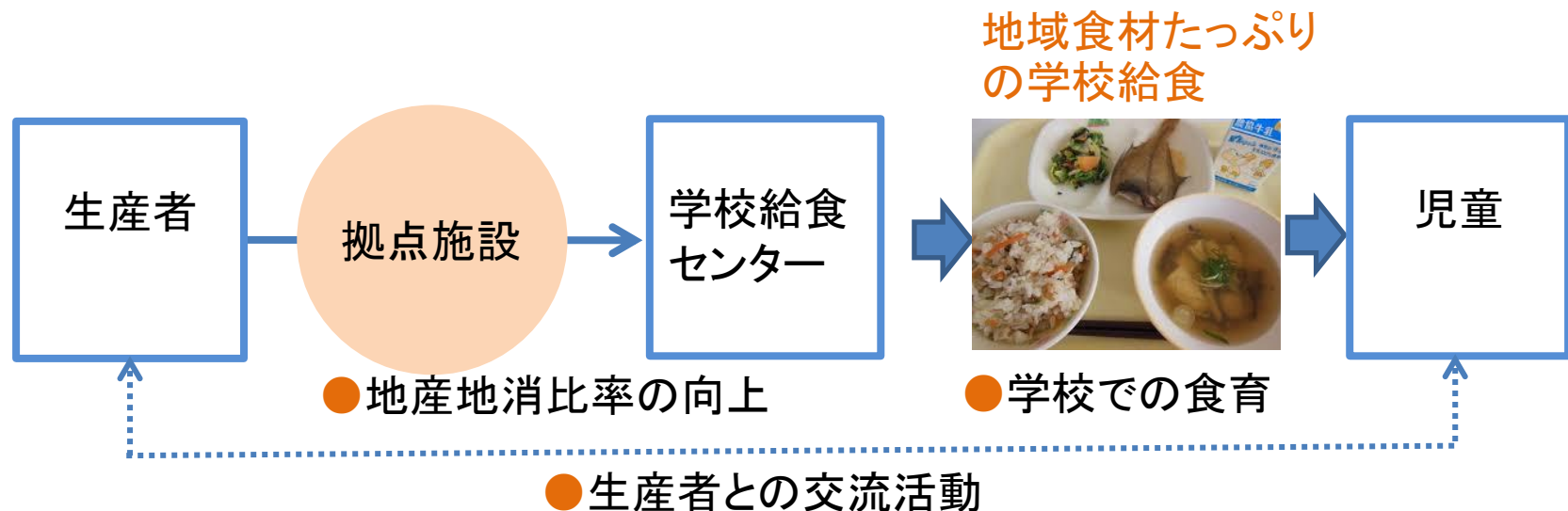


④学校給食での地場食材活用による食育の推進

学校給食法では、地域産物の利用割合を30%以上とする目標が定められ、その推進が図られています。

そこで、給食センターと連携して地域食材の生産・供給事業を行い、学校給食における地域食材の地産地消比率を高めるとともに、学校での食育や生産者との交流活動を展開し、健康で、食や地域農水産業への理解が高い子ども達を育成します。

なお、農産物を供給する農家を「食材供給認定農家(仮称)」として育成・確保し、農産物の安定供給を図る。また、拠点施設整備後は加工施設において、一次・二次加工した野菜やフルーツ類や惣菜等を、計画的に安定供給します。



⑤高齢者・福祉施設等への配食サービスの充実

現在館山市では、安否確認を兼ねた独居老人向けの宅配サービスを実施しています。

今後は、配食サービスに使用する食材として、加工施設において、一次・二次加工した野菜やフルーツ類や惣菜等を供給。また、配食サービス事業者と連携しながら、「おらがごっつお」などのレシピを取り入れるなど、高齢者等に旬の新鮮な食材を活用したおいしい食を提供することで、地域福祉の向上に貢献します。

また、現在のサービスを活用した旬の野菜ボックスの宅配や、「館山弁当」等を拠点施設等で作くりデイサービスセンター等の福祉施設に供給する事業も進めます。

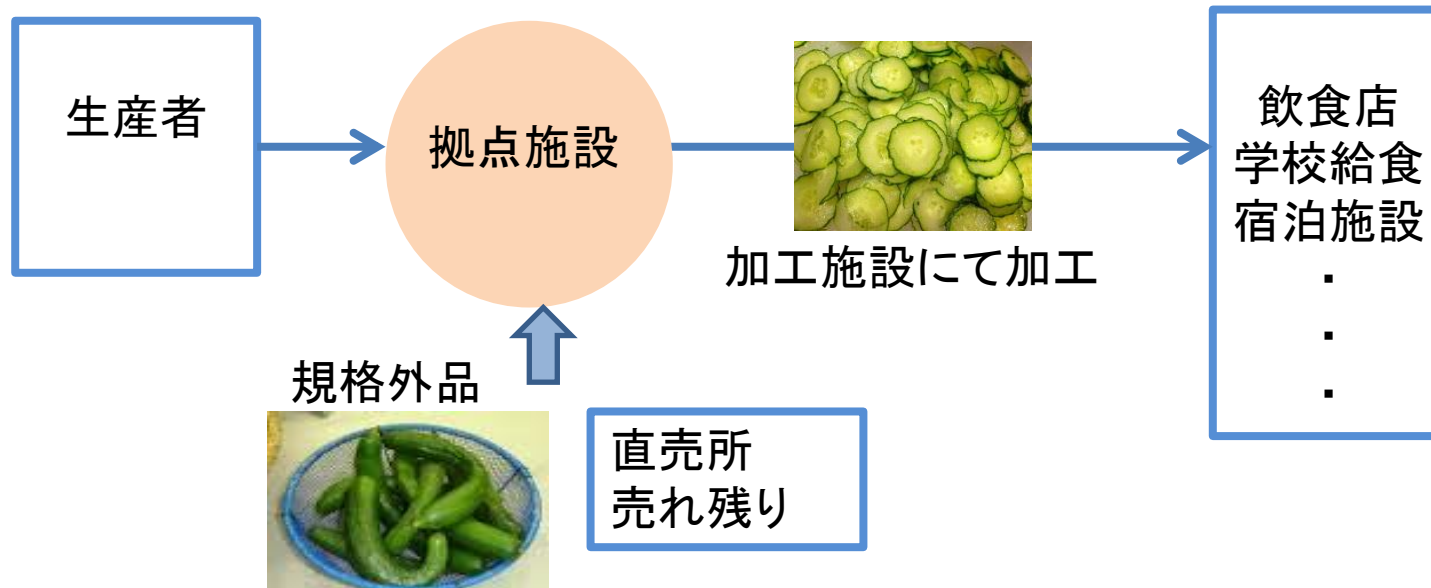


⑥加工野菜等の飲食店等への供給

館山市には多くの飲食店や宿泊施設が存在し、年間を通じて一般消費者や観光客が利用している。

今後は、加工施設の稼働により、学校給食等への食材供給に併せて、地産地消推進店など地域の飲食店や宿泊施設などへも、野菜やフルーツの加工品、惣菜等を供給し、一般消費者や観光客による消費を促進し、地域産業の活性化を図っていく。さらに、スーパー等量販店やコンビニエンスストアへも供給を行い、館山産の農産物の消費・PR促進を図る。

また、曲がったきゅうりなどの規格外野菜や直売所の売れ残り品の有効活用により、生産者の所得向上につなげます。



⑦高年齢者・障害者等の農園活用による元気な農村づくり

館山市では高齢化率が年々上昇していくなかで、高齢者が元気に生きがいをもって過ごすことができるまちづくりの推進が求められています。また、農業現場では、担い手不足という大きな課題を抱える一方で、障害者対策としては雇用の不安を抱えています。

(1) 高齢者の元気な広場

拠点施設に整備する市民農園施設において、高齢者の活動の場として、(仮称)「畑楽広場」を整備し、高齢者グループなどが農園や施設を活用することで活動の拠点としてもらい、そこで収穫された作物を直売所に出荷したり、加工品づくりなどを実践してもらいます。

これにより、地域での食糧自給率の向上や地産地消の推進を図ります。さらに、農園利用を通じて、高齢者団体等に近隣の借用可能な農地を紹介するなど、耕作放棄地の活用を促進します。



(2) 障害者の就労支援

市民農園施設において、障害者の活動の場として、また、障害者が農業に関わる動機付として、農園や施設を活用してもらいます。市民農園塾の指導者などの指導により、農作業を実践するなど、障害者の就農を視野に入れた就労支援対策とし、自営就農のほか、農業法人への雇用就農など、農業従事者としての就労を促進します。さらに、拠点施設の加工施設における就労も積極的に斡旋します。高齢者と同様に、ここで収穫された作物は直売所に出荷したり、加工品づくりのワークショップ活動などに活用してもらい、地産地消の推進だけでなく、地域農業の新たな担い手として育成を図ります。なお、この取組については福祉事業者等と連携を図りながら進めていきます。



食のまちづくりのPR

- ①食のまちづくりに向けて、市民や市内の事業者が共通して活用できる「キャッチフレーズ」とロゴを開発します。
- ②「おらがごっつお」や新たな特産品開発としての「さんが揚げ」等をテーマにした市民参加型のメニュー開発コンテスト等を実施します。
- ③食に関するキャンペーンやイベントを定期的に行い、内外へのPRを進め、マスコミへのリリースも積極的に進めます。
- ④また、食をテーマにしたパッケージツアーの旅行代理店等への営業強化に加え、拠点施設での総合的な情報発信を目指します。

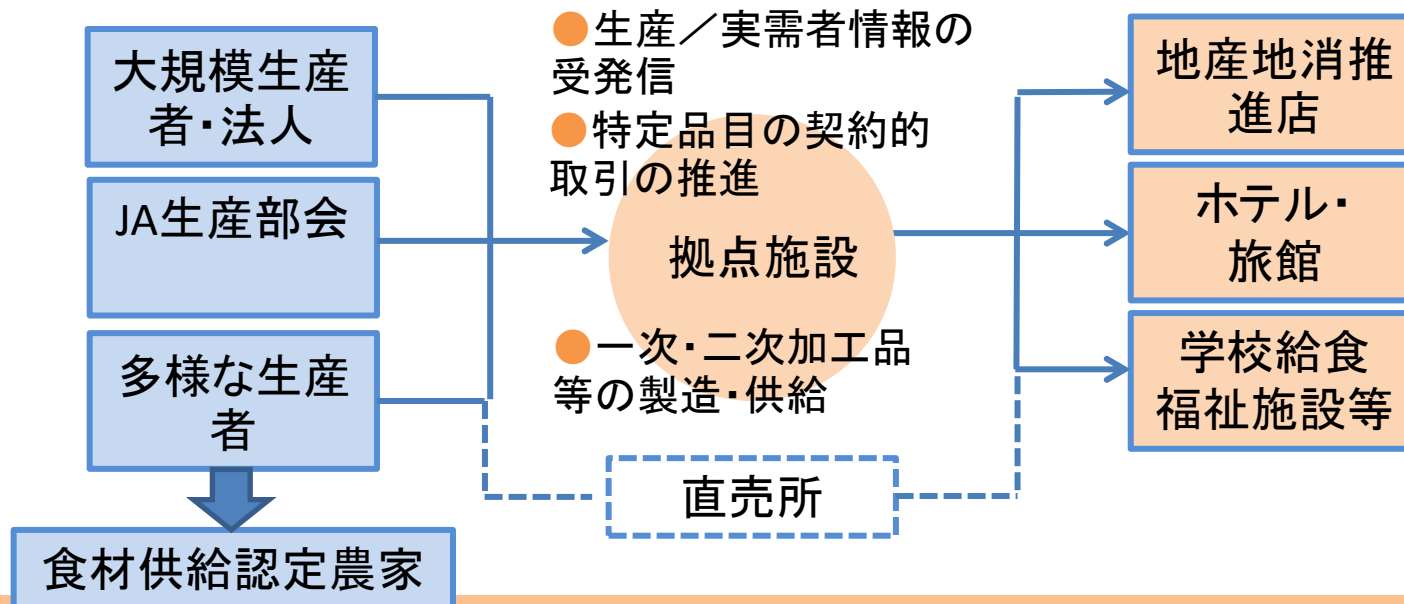


食のまちづくりの流通システム

①地産地消による食のまちづくりのために、地域内での食材の流通システムを構築します。

市内で生産される農産物を市内の実需者に安定供給するために、まずは特定品目に絞り、契約的取引を推進します。大規模生産農家、農業法人、JAの生産部会、直売所等を「食材供給認定農家(仮称)」として認定・組織化し、安定供給を図ります。なお特定農産物以外の農産物は、拠点施設等が供給できるシステムにします。

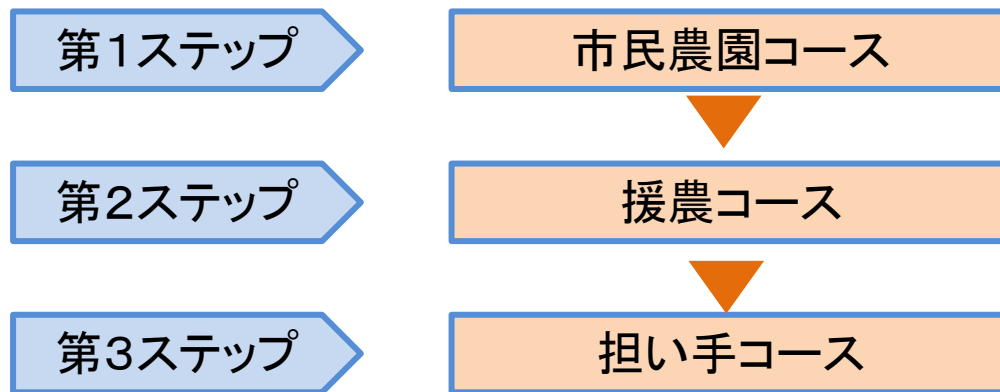
また、拠点施設を中心に、生産情報・実需者情報の受発信や、野菜やフルーツの一次・二次加工品の製造・供給まで行います。



②併せて、拠点施設等で「たてやま市民農業塾」を開設し、市民の農業への参加促進、市内農業への援農体制の強化、さらには新たな担い手育成につなげます。

こうした取組を通して、生産力を強化し、安定的な地域食材の供給体制をつくと共に、援農による生産者の経営支援や、地域農業を守る担い手確保等により地域農業の維持・発展につなげます。

「たてやま市民農業塾」



市民の意向や技術力に応じてステップアップ

拠点施設の運営の方向性

①事業運営組織の役割など

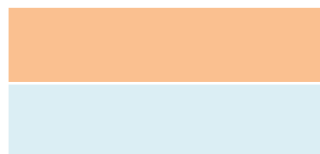
市及び「たてやま食のまちづくり協議会」を、食のまちづくりに向けたプラットフォームと位置付けるが、今後の事業運営主体は、拠点施設の「道の駅機能」、「産業振興機能」といった複合的な機能をもつ施設を運営管理できる組織が必要です。

今後の取組	新たな組織が担う役割
新たなコンテンツの展開	果実原料等の調達・一次加工・保管・供給
	特産品の企画・開発・促進・PR
	「食」ツアーの企画・調整と代理店等への営業
	学校給食センター・生産者との企画・調整
	高齢者・福祉施設への食材等の開発・供給
	加工野菜等の飲食店等への供給
	高齢者・障害者等の農園活用による元気な農村づくり
効果的なPRの推進	食に関する市内情報の収集と発信
	食に関するキャンペーンの企画・調整
地域内流通システムの構築	生産者・実需者の組織化と情報の受発信
	市内農産物の集出荷
	市民農業塾の開設・運営
拠点施設の整備	拠点施設の管理・運営（道の駅・産業振興）
	テナント等個別店舗の運営

②拠点施設の運営形態に関する考察

拠点施設は、「道の駅機能(駐車場・トイレ・情報発信)」、「産業振興機能(物販・加工・農園・飲食)」といった複合的な機能を持つ施設であり、それぞれの機能に適した運営形態をとる必要があります。

	区分	設計建設	維持管理運営	特徴と理由
公設公営	市直営 (一部業務委託)	行政	行政 (一部民間)	<ul style="list-style-type: none"> ■道の駅施設等の建設・管理運営共に公共が担う。 ■本案件においては一部直営の施設がみられるため運営主体として検討対象になると考えられる。
公設民営	管理運営委託	行政	民間	<ul style="list-style-type: none"> ■施設の建設のみ行政が行い、道の駅施設の維持管理運営を民間に委託、物販施設等は貸付けにする形態。 ■本案件においては前例として民間による運営が多いため、運営主体として検討対象になると考えられる。
	施設貸与	行政	民間	<ul style="list-style-type: none"> ■公共が施設整備を行い、民間に貸与する方式。 ■行政財産の貸付は限定されており、責任の所在の不透明さからも本案件には合致しない。
民設公営	施設借用	民間	行政	<ul style="list-style-type: none"> ■民間による整備施設を公共が借受け、管理運営を担う形態。 ■本案件の公共性から判断した場合合致しない。
民設民営	PFI	民間	民間	<ul style="list-style-type: none"> ■民間に道の駅施設等の設計、建設、運営、資金調達をゆだねる方式。 ■本案件においては前例としてのケースは少ないものの、手法として優れている部分も多いため、検討対象になると考えられる。



…本案件に妥当性がみられる手法

…本案件に妥当性がみられない手法

③拠点施設の運営形態の比較検討

運営形態に関する考察により、検討対象になると考えられる手法について以下のとおり比較検討表を整理しました。

形態	市直営 (一部業務委託)	管理運営委託	PFI
施設所有者	自治体		
管理運営主体	自治体	民間企業等、共同出資組織等	民間企業等
拠点施設の運営に関する総括的業務	○	○	○
道の駅の維持管理に関する業務	○	○	○
野菜・果実原料等の調達・一次加工・保管・供給	▲	○	○
特産品の企画・開発・促進・PR	▲	○	○
学校給食センター・生産者との企画・調整	▲	◎	○
高齢者・福祉施設への食材等の開発・供給	▲	◎	○
加工野菜等の飲食店等への供給	▲	○	○
高齢者・障害者等の農園活用による元気な農村づくり	▲	◎	○
市内農産物の集出荷	▲	○	○
市民農業塾の開設・運営	▲	◎	○
テナント等個別店舗の運営	○	○	○
建設コスト		○	◎
事務コスト(時間を含む)		○	▲
運営コスト	▲	○	○
メリット	<ul style="list-style-type: none"> ・行政ノウハウ活用 ・職員を活用した安定組織 	<ul style="list-style-type: none"> ・民間ノウハウ活用 ・地域雇用促進 ・行政との連携促進 	<ul style="list-style-type: none"> ・高度な民間ノウハウ活用 ・行政との連携促進
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> ・運営ノウハウの欠如 ・職員活用による高コスト化 	<ul style="list-style-type: none"> ・法人立上コスト ・経営責任者等の人材リスク 	<ul style="list-style-type: none"> ・地域外企業の参入 ・手続き等の高コスト化

④運営形態に関する検討と決定

「食のまちづくり」は、農水産業、観光・商工業という産業横断的な取組が求められ、さらに市民メリットの向上に向けた公益的な取組が求められます。

よって、拠点施設の運営組織を確保するにあたっては、事業を継続できる収益性はもとより、公益性の確保ができるとともに、館山市やたてやま食のまちづくり協議会の取組方針に基づいた事業運営ができる組織を確保することが重要と考えられます。

今後は、市役所庁内に食のまちづくりに関する推進組織を設置し、需給調査などを行うことにより事業内容を精査し、事業の実効性を高めていくものとします。また、事業の初期段階においては、市が主体となって事業に着手し、収益性、公益性、事業効果などを検証しながら、たてやま食のまちづくり協議会とともに十分な協議・検討を重ね、最適な拠点施設の運営形態と組織などを決定することとします。

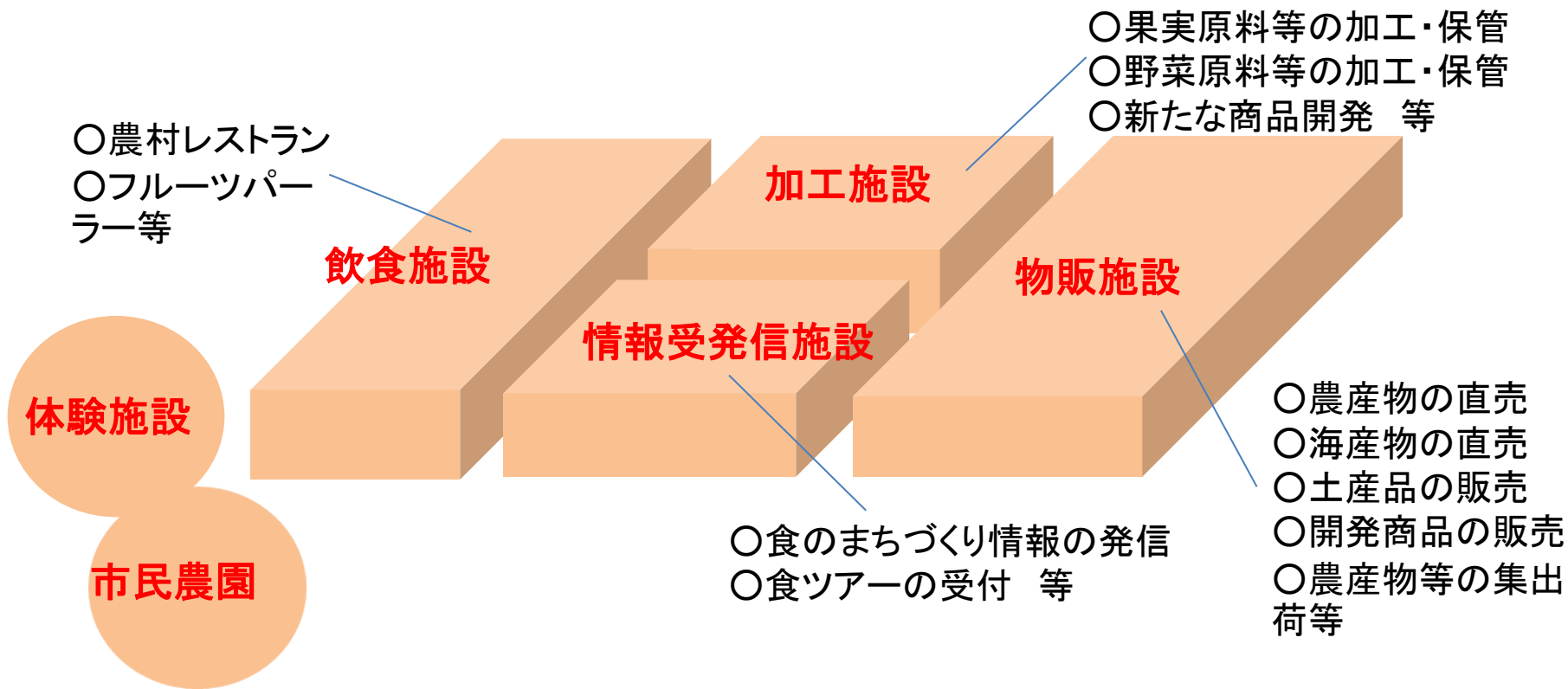
事業推進に向けた拠点施設の整備

①拠点施設が担う機能

「食のまちづくり」は、地産地消推進店や宿泊施設、家庭等、館山市内全域で展開していく事業や活動ですが、そのためには、既存の施設ではカバーできない役割を担う拠点施設が必要です。「食のまちづくり」の推進に向けて、拠点施設が担うべき役割・機能は、以下のとおり整理できます。

担うべき機能・役割	具体的な内容
情報の受発信機能	<ul style="list-style-type: none"> ●生産者／実需者情報の受発信と一元的な窓口 ●食ツアーに関する情報の受発信と一元的な窓口 ●食のまちづくりに関する情報の受発信と一元的な窓口
地域食材の集出荷機能	<ul style="list-style-type: none"> ●地域食材の集荷・保管 ●地域食材の仕分け・配送
6次産業化機能	<ul style="list-style-type: none"> ●果実原料の加工・保管・供給 ●野菜類の加工・保管・供給 ●特産品の加工・保管・供給
食材利用・集客機能	<ul style="list-style-type: none"> ●地域食材の直売 ●地域食材を活用した料理等の提供
食育・福祉機能	<ul style="list-style-type: none"> ●学校給食センターへの食材供給機能 ●福祉弁当の製造・配達機能 ●高齢者・障害者等の農園活用

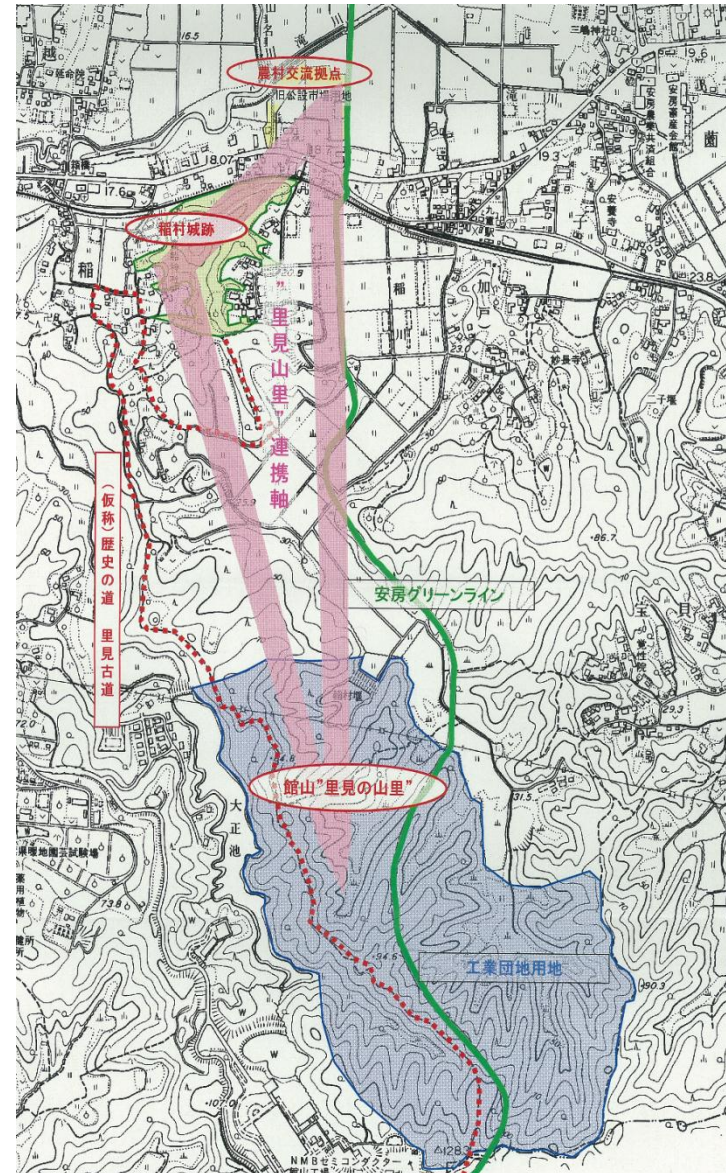
物販、加工、飲食、情報、体験の5つの基本機能と、駐車場、トイレ、休憩等の付帯施設を兼ね備えた、道の駅の機能を持った拠点施設の整備を進めます。



②近隣拠点との連携に向けた機能強化

拠点施設の周辺では、戦国大名里見氏の居城跡「稲村城跡」の整備や、県からの払い下げ用地を活用した「里見の山里」の整備を検討中です。そこで、これらのエリアと拠点施設の連携を進め、市内の農村資源を活かした広域的な交流圏の形成を目指していきます。

そのため、拠点施設では、2つの拠点の機能を補完するため、総合的な窓口や観光・文化情報発信、里山施設案内、駐車場等の機能を併せて整備していきます。



③拠点施設の整備概要

■「食のまちづくり」の拠点として、地域農水産物を活用した、直売・加工・飲食・体験等の総合的機能を持った施設を整備するとともに、24時間利用可能な「道の駅」としての施設を整備します。

■複数年度にまたがり、異なる補助事業を活用して整備することを予定していることから、分棟により事業が区分できる整備とし(但し回廊等で施設間の移動が円滑になるよう考慮する)、工事を円滑に進められる整備手法に留意するものとします。

■整備スケジュールについては、事業推進の各段階において、事業の進捗や実績などを考慮しながら、段階的に整備していくものとし、行政や関係機関による準備委員会を設けるなど十分な協議検討を行いつつ決定するものとします。

【整備案概要】

施設名	利用方針等	想定規模
①トイレ	・24時間可能なトイレとする(男10・女10・多目的1)	60 ^m ²
②駐車場	・普通車80台、大型車10台、職員用10台等とする	5,000 ^m ²
③加工施設	・果実のピューレ等が出来る加工施設を整備する ・野菜のカット等が出来る加工施設を整備する ・惣菜の製造ができる加工施設を整備する ・商品開発のためのラボを整備する ・保管用の大型冷凍庫を併設する ・前室、下処理室、更衣室等付帯施設を併設する	果実加工50 ^m ² 野菜加工50 ^m ² 惣菜加工30 ^m ² ラボ20 ^m ² 冷凍庫40 ^m ² 付帯施設50 ^m ² 計240 ^m ²
④農産物等直売所	・地域農産物等の直売を行う施設とする ・水産・土産品等も販売できる施設とする ・売場(レジコーナー含む)、バックヤード、事務所を併設する ・バックヤードは実需者向け集出荷拠点、保管として活用する ・事務所は施設全体の事務所とする	売場250 ^m ² バック60 ^m ² 事務所40 ^m ² 計350 ^m ²
⑤農村レストラン	・ビュッフェ方式のレストランとする ・客席は室内60席、屋外(庇下)30席とする ・団体客にも対応できる施設とする	室内120 ^m ² 屋外40 ^m ² 厨房40 ^m ² 計200 ^m ²
⑥フルーツパーラー	・果実等加工品のジュース、アイス、スイーツを提供する喫茶とする ・客席は室内20席、屋外(庇下)8席とする	室内30 ^m ² 屋外10 ^m ² 厨房10 ^m ² 計50 ^m ²
⑦体験・研修室	・1クラス30名が食の体験ができるキッチン方式の施設とする。 ・イベント時の厨房としても活用する ・市民農業塾の座学、視察の受入等にも対応できる研修室とする	体験教室80 ^m ² 研修室70 ^m ² 計150 ^m ²
⑧情報発信・休憩室	・館山の食に関わる情報などの発信と休憩が出来る施設とする	50 ^m ²
⑨回廊等	・施設をつなぐ雨よけ用の回廊を整備する	200 ^m ²
⑩貯水池・公園	・公園一体型の貯水池を設置する	1,500 ^m ²
⑪市民農園・体験農園	・市民農園を整備する。(農業塾・一般)60区画 ・高齢者・障害者農園活用向け農園を整備する。5区画 ・体験農園を整備する。 ・農機具倉庫・休憩・トイレ等の一体型の施設を整備する	市民農園等2,000 ^m ² 施設50 ^m ² 計2,050 ^m ²
施設整備面積合計	※駐車場等建築物以外は除く	1,350 ^m ²

(4) 事業運営及び施設整備のスケジュール案について

手法やスケジュールは今後協議検討を進めるが、想定されるスケジュール案は以下のとおりとなります。

年度	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34		
■ 事業の運営形態										
① 公設公営(市直営)	★ 庁内推進組織設置・市による事業運営									
② 公設民営(民間委託等)	★ 庁内推進組織設置・民間移行まで市が事業運営					★ 適期に民間運営に移行(民間企業など)				
③ 民設民営(PFI)	★ 庁内推進組織設置・民間企業等を対象に公募									
■ 施設の段階的整備	※ 公設公営・公設民営を想定した場合の段階的な施設整備									
① 物販施設	■ 庁内推進組織により以下を実施 ① 需給調査 ② 事業計画作成 ③ 基本設計・実施設計等 ④ 道の駅協議 ⑤ 国等補助申請 ⑥ その他		★ 建設着手	★ 初期段階整備完了			★ 建設着手	★ 規模拡大整備完了		
② 加工施設			★ 建設着手	★ 初期段階整備完了			★ 建設着手	★ 規模拡大整備完了		
③ 道の駅施設			★ 建設着手	★ 整備完了						
④ 市民農園			★ 建設着手	★ 整備完了						
⑤ 体験研修室			★ 建設着手	★ 整備完了						
⑥ 農村レストラン			※ 予算状況等に応じて前倒しで施設建設等を実施する。				★ 建設着手	★ 初期段階整備完了	★ 建設着手	★ 規模拡大整備完了
⑦ フルーツパーラー							★ 建設着手	★ 整備完了		

【施設の整備計画】

