11個の円…①和菓子②洋菓子③煎餅④飴砂糖菓子⑤豆菓子⑥おこし⑦甘納豆⑧チョコ⑨ビスケット⑩スナック菓子⑪ガム　菓子11種全部の集まり
中心のC…菓子のConfectioneryの頭文字
横串の5個の円…団子と団結を表わす
全形…橘の花、中心の金色の円とCは雄しべ雌しべ、周りの白い円は花弁

デザイン
東京藝術大学池田政治教授

菓子工業新聞

●http://www.zenkaren.net/ ●e-mail : okasi@zenkaren.net

発行人　全国菓子工業組合連合会
理事長　大窪幹夫
発行所　全菓連共済ビルヂング株式会社
〒107-0062　東京都港区南青山5丁目12番4号
TEL03(3400)8901(代)　FAX03(3407)5486
購読料年額　組合員：　600円（購読料は賦課金に含む）
（送料共）　一　般：2,000円

第911号（平成27年2月）

全菓連

創立五十周年記念式典を挙行

組合功労者に感謝状を授与

全国菓子工業組合連合会（理事長大窪幹夫氏）では1月8日、東京・東京會舘において創立五十周年記念式典を挙行、各都道府県理事長や役員が約二百名参列した。式典ではこれまで、業界発展に尽力されて来た組合員の方々に対して、農林水産省や全国中小企業団体中央会、（一財）食品産業センターより感謝状・表彰状が授与された。また、関連友好団体の方々を招いて記念祝賀会も開催、甘利明経済再生担当大臣には公務多忙の中、寸暇をさいてお祝いに駆け付けて頂いた。

式典では国歌斉唱の後、大窪理事長の主催者挨拶（**2面参照**）を述べ、菓子業界の先輩諸兄に対し、深く感謝の意を表した。

続いて、50周年を記念し、表彰が行なわれた。まず、全菓連副理事長杉山孝俊氏に農林水産大臣感謝状が贈呈され、続いて、農水省食料産業局長、全国中小企業団体中央会会長、（一財）食品産業センター理事長より、それぞれ対象者に感謝状並びに表彰状が授与された。

また、全菓連大窪理事長よりは50周年を記念して、全菓連功労者に理事長特別表彰および感謝状、各都道府県組合の功労者に理事長表彰、また、岡本前理事長には理事長特別感謝状を贈呈した（**賞状受賞者は4面参照**）。

次に受賞者を代表して、杉山副理事長より「農林水産大臣はじめ農林水産省食料産業局長、全国中小企業団体中央会会長、一般財団法人食品産業センター会長様の感謝状並びに表彰状、また、全国菓子工業組合連合会理事長より、表彰を賜りました。誠に感激の極みであり、終生忘れることのできない喜びでございます。受賞者を代表しまして、厚く御礼申し上げる次第でございます。受賞者一同、先人たちの伝統を継承し、国民の皆様に良質で、美味しいお菓子を提供すべく、懸命に精進するとともに、菓子業界の発展と組合の発展に努力することをお誓い申し上げます」と謝辞が述べられた。

この後、農水省食料産業局、櫻庭英悦局長より「長年にわたり業界並びに協会に功績があった方々に感謝状を贈ることができました。大臣感謝状を授与させていただいた杉山孝俊様、食料産業局感謝状を授与させていただいた竹内泰彦様、田村日出男様、齋藤俊明様、堤公一様には、長年にわたり業界の発展にご貢献されたご尽力に対して、敬意を表するとともに、更なるご活躍をご期待申し上げる次第です。その他、感謝状・表彰された皆様方に厚くこれまでのご功績に対し、敬意と御礼を申し上げます」と祝辞が述べられ、式典を終了した。

式典終了後には関連友好団体の方々を招いての記念祝賀会を開催し、友好の和を広げた。同会では大窪理事長が「本日は、農林水産省の幹部の皆様、関係団体、企業の皆様、年の初めで極めてご多忙の中、ご来駕賜り、誠に有り難うございます。平成29年には第27回全国菓子大博覧会が神都・伊勢市で開催されます。皆々様には、伊勢菓子博に各段のご指導、ご支援を賜りますよう、衷心よりお願い申し上げます。本日ご来駕、ご参集いただきました皆様のご健勝と、ご発展を心から祈念申し上げます」と挨拶のあと、農林水産大臣からの祝辞（代読・櫻庭局長、**別項参照**）、全国中小企業団体中央会・鶴田欣也会長（**2面参照**）、（一財）食品産業センター西藤久三理事長（同）よりお祝いの言葉を述べられ、日本製パン製菓機械工業会増田理事長より挨拶（同）及び乾杯のご発声をしていただいた。また、甘利明経済再生担当大臣には公務多忙のなか寸暇をさいて駆け付けて頂き、50周年を祝う挨拶（**2面参照**）を賜った。

創立50周年記念式典

祝辞

農林水産大臣　西川公也

この度、全国菓子工業組合連合会が創立50周年を迎えられましたことを心からお慶び申し上げます。皆様には、日頃から農林水産行政の推進に御理解・御協力を賜り、厚く御礼を申し上げます。

改めて申すまでもなく、お菓子は、味を楽しむことにとどまらず、色彩、形、香りを通して華やかさや四季の変化を演出する等、生活に夢と豊かさをもたらし、人と人とをつなぐコミュニケーションツールとして、広く国民の皆様に親しまれております。また、今日では、菓子産業の生産金額は約2兆3千億円に上り、我が国食品産業の一翼を担っております。これも皆様の御尽力の賜物であると思っており、改めて深く敬意を表します。

さて、この10年を振り返りますと、何といっても、東日本大震災の話は避けて通れません。農林漁業や食品産業に直接甚大な被害をもたらしたばかりでなく、国内外での食品の流通の断絶、あるいは電力供給の不足という形でも、皆様方に対して大きな影響を与えたものと拝察いたします。

そのような中、皆様におかれましては、安定的に菓子を供給いただくとともに、青年部では「愛の菓子」運動を展開し、特に被害の大きかった岩手・青森・福島県の保育園、小学校及び避難所等へ全国から集めた菓子を配布して子どもたちに安らぎと希望を与えていただきました。東日本大震災からの復興に取り組む人々を元気づけ、笑顔をもたらしていただいたことに対し、改めて心より御礼を申し上げます。

近年、少子高齢化や、食の安全に対する関心の高まりなど、食に対する消費者のニーズは変化し続けております。菓子産業の更なる発展を図っていくためには、皆様方がこれまで築き上げてきた伝統と技術をしっかりと継承し、さらなるおいしさ、楽しさという要素に加え、消費者の健康・安全志向にも応え得る優れた製品を開発し、供給していただくことが重要です。

農林水産省としましても、医療・介護分野と農林水産業・食料産業の連携を図る医福食農連携や、品質管理のさらなる高度化等、様々な施策を展開してまいります。その際には、皆様方との連携を更に強化してまいりたいと思っておりますので、更なる御理解・御協力をお願いいたします。

結びに、貴連合会と会員各位が創立50周年を一つの節目として、更なる発展をされることを祈念いたしまして、お祝いの言葉といたします。

挨拶

経済再生担当大臣　甘利明

あけましておめでとうございます。経済再生担当大臣の甘利明です。大窪理事長を初め、菓子工業組合の皆さん、本当に晴れがましく半世紀の歴史を刻まれてこられました。今日までの関係の皆様のご努力に心から敬意を表したいと思います。

私も和洋問わずスイーツの大愛好者でございます。レストランに行きますと食事が終わると必ず和洋どちらかのデザートを注文するほうでございまして、さぞかし血糖値は高いのかと思われるかもしれませんけれども、先般人間ドックを受けまして血糖値91でございました。日本の和洋菓子はただ甘いだけではなく、絶妙な味覚の工夫があるわけでありまして、私は世界中を回りまして料理も、そして菓子類、デザートも、世界中のどこよりも日本が優れていると思います。絶妙な具合、これより一歩踏込んでも、一歩引いてもこの味覚が確保できないというような絶妙さは日本人の感性にしかできないのではないかと思うことが多々ございます。もちろん和洋菓子を愛好する健康体でいられるように、最近は毎日歩いておりまして、きょうも朝40分歩いてきました。SPと秘書官を連れてかなり早足で歩くものでありますから、秘書官からは、ついていくのが大変だと言われますけれど、SPさんに伺いますと、最近は物すごくよく眠れるようになりましたと言っておりましたから、適度な運動と美食というのはいい組み合わせなのだろうなというふうに思っております。

前理事長の岡本さんが何か怪我をされたそうでございますけれども、油断大敵、絶好調の時ほど気をつけなければならないというふうに自らを戒めているところでございます。

ことし以降、51年目のスタートを切るわけであります。新しいスタートが切られるわけであります。日本の菓子業界が世界に冠たる味覚の頂点を引き続き極めていかれますように、理事長以下関係の皆様のご尽力を心からお願いをする次第でございます。

アベノミクスは今年が正念場です。必ず全国津々浦々好景気を実感できるように施策を推進してまいりたいと思っております。本年もよろしくお願いいたします。本日は全国菓子工業組合の創立50周年、誠におめでとうございます。

挨拶

全国中小企業団体中央会会長　鶴田欣也

改めまして、皆様あけましておめでとうございます。ただいま紹介をいただきました私は全国中小企業団体中央会の会長を務めております鶴田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

本日はここに全国菓子工業組合連合会の創立50周年記念祝賀会が盛大に開催されますことを心からまずお喜び申し上げます。全国菓子工業組合連合会の会員の皆様は菓子製造業界の振興と地域経済の発展に多大な成果を上げてこられました。これもひとえに関係者のたゆまぬご努力とご尽力のたまものであると敬意を表する次第でございます。

我が国経済は緩やかな景気回復基調が続いておりましたが、昨年の4月の消費税率引き上げによる反動減が景気回復の減速を招いており、さらに行き過ぎた円安による原材料や燃料、人手不足による人件費の高騰等に伴うコスト増により多くの中小企業、小規模事業者は収益の改善が見られず、特に地方において景気回復の実感を得られない厳しい状況にあり、中小企業、小規模事業者に多大な影響を与えているところでございます。

明けて平成27年は全国の9割以上を占める全国津々浦々の中小企業、小規模事業者が持続的に発展できるように生産性の向上を図り、企業収益を改善させ、新たな投資や雇用を生み出し、消費拡大に結びつける経済の好循環を実現することが強く期待されております。

私ども全国中小企業団体中央会といたしましては、「団結は力　見せよう組合員の底力！組合で進めよう！中小企業の持続的発展」のスローガンのもとで、中小企業、小規模事業者が生産性を向上させ、企業収益を改善するための経済の好循環の実現に向け、全国菓子工業組合連合会の皆様方とこれまで以上に一層緊密な連携を図ってまいる所存でございます。

結びに全国菓子工業組合連合会が創立50周年を契機といたしまして、菓子製造業界のさらなる振興のため、なお一層ご尽力くださいますようお願いを申し上げますとともに、次の百周年に向けてますますのご発展を祈念申し上げお祝いのご挨拶とさせていただきたいと思います。本日はどうもおめでとうございました。

農林水産省より感謝状を授与

杉山副理事長より謝辞

主催者挨拶

全国菓子工業組合連合会理事長　大窪幹夫

新年あけましておめでとうございます。

全国菓子工業組合連合会、創設五十周年記念式典を開催するに当たり、主催者を代表して一言ご挨拶申し上げます。

本日は、公務ご多用の中、農林水産省食料産業局櫻庭局長様、全国中小企業団体中央会鶴田会長様、一般財団法人食品産業センター西藤理事長様をご来賓としてお迎えし、また各都道府県菓子工業組合の皆様方、多数ご参集の下、記念式典を開催できますことは、主催者として誠に大きな喜びであり、衷心より御礼申し上げます。

当連合会は、昭和四十年四月、中小企業団体の組織に関する法律に基づき、県下全域の中小菓子製造業者で構成される組合の連合会として設立されました。爾来、ご臨席の皆様方のご指導、ご支援と諸先輩のご努力により、幾多の試練を乗り越え、参加組合員企業の発展に努めながら、本日、五十年の節目の年を迎えることができました。改めまして、関係各位にお礼申し上げますとともに、先人のご努力に敬意を表する次第であります。

また、全菓連共済ビルヂング株式会社は、同年二月、全菓連の活動に財政的基盤を提供し、会員組合の活動を支援することを目的に設立されました。以来、半世紀、その恩恵に浴して参りました。本年は、株主である各都道府県組合に対し、記念配当を実施する考えであります。将来をしっかりと見据え、ビル建設に汗を流され、運営されてきた先人のご努力に、改めて感謝申し上げたいと存じます。

さて、現在、組合員の減少対策や少子高齢化への対応など、全菓連、組合が取り組むべき課題が山積しております。これら課題の解決に向けて積極的に活動することは、組合への親近感や帰属意識につながることと存じます。本日を機に、全国の関係者が一丸となって、決意を新たにして取り組んで参りたいと存じます。

また本日は、五十周年を記念して、ご来賓各位より、全菓連関係者に感謝状等を賜ることとなっております。私どもとして非常に勇気づけられるものであり、心よりお礼申し上げます。

最後に、ご列席の関係各位のご健勝、ご発展を祈念し、わが国中小菓子業界の末永い繁栄を願い、五十周年記念のご挨拶とさせていただきます。

挨拶

一般財団法人食品産業センター理事長　西藤久三

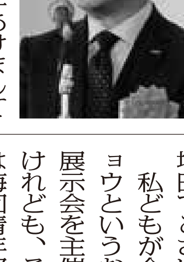
おめでとうございます。ご紹介をいただきました食品産業センターの理事長の西藤でございます。まずもって全国菓子工業組合連合会の50周年の記念式典と祝賀会がこのように盛大に開催されますことを心からお祝いを申し上げます。また、先ほどの記念式典で表彰を受けられました皆様の本日までのご労苦、ご尽力に心から敬意を表するとともに御礼を申し上げるものでございます。

いろいろご挨拶にありましたようにこの50年、食品産業は大きく変化変動する時代でございました。皆様は安全問題、品質管理を通じる消費者の信頼確保、あるいは原料の自給問題、価格問題、価格関係がある中で消費者ニーズに対応した職の中でも安らぎ喜びにつながるお菓子の安定供給に取り組んでいただきました。我が国は今後を考えますと少子高齢化、あるいは単身世帯の増加による世帯の小型化が進行する中で農林水産省の政策研究所の将来の食料消費の推計、これは家計調査の中で家計消費の中で食料消費がどう変化するかという推計がされておりますが、12品目の中で実はお菓子、調理食品、飲料が今後家計消費のシェアを高めるというふうに見込まれております。消費者の食のニーズが多様化する中で、皆様の役割、活躍の場はますます広まるというふうに思っております。

50周年の節目に当たり今日までの皆様の取り組みに改めて感謝申し上げますとともに、全国菓子工業組合連合会の会員各社のさらなる発展、本日ご参加の皆様方のご健勝を心からご祈念申し上げまして記念の祝賀会の挨拶にさせていただきます。本日はまことにおめでとうございます。ありがとうございました。

乾杯挨拶

日本製パン製菓機械工業会理事長　増田文治



皆さん、新年あけましておめでとうございます。そして、全国菓子工業組合連合会の創立50周年まことにおめでとうございます。私は日本製パン製菓機械工業会で理事長をしております増田でございます。

私どもが今年モバックショウというお菓子とパンの展示会を主催しておりますけれども、この全菓連様には毎回青年部の総会をやっていただくなど、非常に協力をしていただいております。この場をお借りしまして厚く御礼申し上げます。

さて、この全国菓子工業組合連合会は昭和40年に設立され、その前身である全国菓子協同組合連合会と合わせますと64年間の長きにわたって存在をする、そういう立派な連合会だというふうに聞いております。その間、先人の方たちが建てられました会館、全菓連共済ビルヂング株式会社ということで運営をされておりますけれども、南青山の一等地に位置する立派なビルでございます。そういったビルを運営する会社さんも実は創立50周年を同じように迎えられたと、こういうことでございます。

こういうおめでたい日に当たりまして、全菓連様、そして全菓連ビルさん、そしてきょう表彰を受けられた皆様を初めご臨席の皆様方のますますのご健勝、ご発展を祈念して乾杯をさせていただきます。どうぞ高らかにご唱和のほどお願いします。乾杯。

平成27年度におけるバターの国家貿易による輸入の方針

農水省では平成27年度について、昨年のバター不足を踏まえ、生乳生産基盤を強化する対策を着実に進めるとともに、国家貿易による輸入については、次のように対応することにより、バターの安定供給を図ることとした。

1. 運用改善

メーカー、ユーザー等にあらかじめ輸入スケジュールを知らせることにより、安心して需要量に見合った供給を行えるようにするとともに、ユーザーが直接輸入品を利用できるようにすることにより、国内のバター製造に要する期間から生ずるタイムラグを無くすための運用改善を行う。

(1)輸入決定時期の明確化

平成27年度は1月、5月及び9月に輸入の判断を行う。ただし、輸入の有無や量は、その時点での需給状況を踏まえて判断する。

(2)輸入品の引渡時期の早期化

輸入品が、需要期に確実にユーザーに届くよう引渡期限を設定する。特に、年末の需要期に向けては、遅くとも10月までにユーザーに引き渡されるよう設定する。

(3)輸入対象とする形状の拡大

ユーザーが限られるバラバター（25kg、冷凍）のみでなく、洋菓子店等でも直接利用できる形（1～5kg、冷凍）の輸入を行う。

2. 情報共有・発信

店頭に常に一定量が供給されるよう、上記1のとおり輸入の運用改善を図るとともに、不足の可能性が生じた時点で、事前に迅速な対応が行えるよう、行政・製造メーカー・乳業団体等が緊密に情報共有を行い、一丸となって早めに対応していく。

(1)情報共有

バターの需給状況について、行政・製造メーカー・乳業団体が緊密に情報交換や協議を行い、不足の兆候を早めに共有し、迅速な対応が行えるようにする。また、ユーザーや小売店等との情報共有にも努める。

(2)情報発信

消費者やユーザーに対し、バターの需給について、適切な情報提供に努める。

※平成27年2月に独立行政法人農畜産業振興機構がバター2千8百㌧、脱脂粉乳1万㌧輸入入札を実施。4月以降7月までに順次輸入、国内需要者へ供給する。

特別寄稿

車椅子で園遊会へ 人生最後の幸せ

旭日中綬章受賞に続いて、秋の園遊会に天皇皇后両陛下よりご案内をいただいた。前回は平成十五年十月三十日に全国労働保険事務組合連合会常任理事として参向して以来二回目であり、内閣総理大臣主催の観桜会にも、中曽根首相時代の昭和六十二年四月十二日と鳩山首相時代の平成二十二年四月十七日、ともに新宿御苑にお招きをうけ、先の昭和六十二年の中曽根首相の時は家内も一緒に参加させていただいたが、その後は皆私一人の参列となった。今更ながら、妻が亡くなってもう十三回忌も過ぎてしまった時のはやさに、驚くばかりであった。

今回は去る十一月六日赤坂御苑での園遊会にご招待をうけ、度重なる栄誉にただただ感激の極みであったが、九月二十三日午後七時三十分頃、芦屋の自宅で着替えようとしてズボンを片足脱ぎかけた瞬間右側に転倒し、起き上がろうとしても、なかなか思うようにならず、やっと起きあがって一階上の私の寝室まで、痛みをこらえてやっとベッドの上にころがり、明日になればよくなるだろうと一夜を過ごした。

翌朝起きあがろうとしたが起きあがれず、痛さのみを感じたのでどうにもならず、手許にあった携帯電話で息子のところへ電話をかけたところ、直ぐに夫婦二人がやって来て病院へ行かないと駄目だということで、何れ手術もあろうから今まで膝の半月判損傷で、通院をしていた大阪の旧厚生年金病院へ、診察してもらいたい旨、電話連絡で事情を説明したところ、救急車で直ぐ来るように指定をうけた。

早速、芦屋の救急車へ電話をしたが、芦屋市内では駄目かと言われたが、先方の医師の先生の名前を告げて了解を得ているからとお願いをして、救急車の出動を許可してもらった。

十分もかからないうちに到着、担架にしばられて救急車の中へ連れていかれ、息子同乗で大阪の福島区にある旧厚生年金病院へ高速道路で救急受付まで運んで頂いた。

後は病室に入り、直ぐレントゲン撮影をうけ、右大腿骨頚部骨折とのこと、明後日、全身麻酔の上手術して金属板を二枚で補強するとの説明をうけ、手術承諾書に署名した。

九月二十六日手術完了。何の痛みもなく、手術後も痛み止めの注射も一度もうけず、旧厚生年金病院は手術専門病院のため、一ヶ月しか入院出来ず、後はリハビリ専門の病院へ転院するよう言い渡された。

十月二十二日退院、自宅の近くの本山リハビリテーション病院に再入院し、一日三回リハビリを行い、目下リハビリ中であるが、この病院も三ヶ月までに退院しなければならず、一月の二十日過ぎに、また次の病院へ転院することになっている。

従って十一月六日の園遊会のための上京は歩けず車椅子で参向を許してもらい、全菓連の渡辺部長が付添いということで認可していただいた。当日は病院から介護タクシーで車椅子のまま乗り込み、伊丹空港から羽田まで機内は航空会社専用の車椅子に乗換え、乗ってきた車椅子は手荷物同様の扱いで貨物室に入り、羽田空港到着後、また自分の車椅子に乗換える段どりであった。機内専用の車椅子は横幅がせまく、車輪も大きいものは取り外して、狭い通路も通れるようになっていた。

羽田空港には前述の渡辺部長が介護タクシーを用意して出迎えてくれて、赤坂御苑まで所定の駐車場にとめたままで、渡辺部長が私の車椅子を操作して苑内を散策し、両陛下のお通りなる道に陣どった。

丁度、全国中小企業団体中央会の鶴田会長にもお目にかかれて、私の隣に陣どられた。渡辺部長も勲章受章後の宮中参向の時は、天皇陛下にはお目にかかれず、別の部屋で待機させられていたが、今回は私の後で皇族の皆様にもお会い出来たので、一日中私に付添ってくれた甲斐があったので一安心した。

待つこと小一時間、天皇皇后両陛下、皇太子殿下、秋篠宮殿下同紀子妃殿下、三笠宮家ご令嬢王殿下の信子妃殿下、彬子女王殿下と親しくご挨拶をさせて頂いた。信子妃殿下は熊本菓子博以来、初めてお目にかかれた。彬子女王殿下は「伊勢での菓子博を楽しみにしています」とのお言葉に感激した。天皇皇后両陛下ともども皆様御健在で竹の園生の弥栄を願うとともに、国家の平和で隆盛たらんことを期待してやまない。

ご皇族方のお帰りになるまで一部通路を閉鎖されたため、渡辺部長とともにテント内で焼き鳥とジュースを頂戴してまた介護タクシーで羽田まで送ってもらい、帰路に着いた。

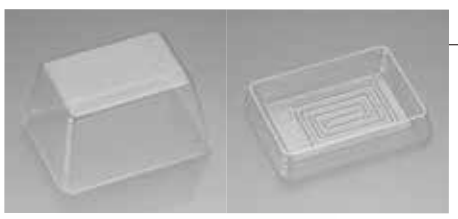
渡辺部長に大変お世話になり、今回の園遊会に上京、参向することが出来たことは、もう再びこのような機会はないだろう。一生で最後の想い出に残ることになるだろう。

渡辺部長ありがとう。天皇皇后両陛下と皇族方々にお会い出来て良かったね。全菓連理事長を辞めてまでこんなお世話になるなんて、本当に幸せで感激している。

全菓連前理事長・岡本楠雄

お菓子を美しく包むルミアカップ

当社のルミアカップは容器のプラスチックの存在感を消す
シンプルなフォルムを特徴とし、多くのバリエーションを展開しております。
既製品からオリジナルまで、長年のノウハウで貴店のお菓子を包みます。



ルミアカップ朝生

おはぎや季節の餅菓子の他、
棹の上菓子、切り分けに
ぴったりのルミアカップです。
大きめの側面が好評です。
外寸／79×59×45
内寸／71×51×45

クリーンルミアカップ59角

弊社従来品と比べて2mm
上げ底になっており、中の菓子の
見映えを向上しました。
また、本体の外寸が1mm小さいので
きつめの箱や番重にも使えます。
全体／59×59×42

ルミアカップは全9種類
ご用意しております。
詳しくは下記まで
お問い合わせ下さい。

文化の香るパッケージづくり
株式会社 アンゼン・パックス

お申し込み、お問い合わせは各県菓子工業組合様、もしくは弊社まで。
TEL 03-3585-0051(代) FAX 03-3585-9124

創立50周年式典受賞者

（敬称略）

◎**農林水産大臣感謝状**
杉山孝俊（全菓連副理事長・静岡県理事長）

◎**農林水産省食料産業局長感謝状（4名）**
（全菓連役員在任期間順）
竹内泰彦（全菓連前副理事長・広島県前理事長）、田村日出男（同副理事長・香川県理事長）、齊藤俊明（同副理事長・岩手県理事長）、堤公一（同副理事長・熊本県理事長）

◎**全国中小企業団体中央会表彰（13名）**
（全菓連役員在任期間順）
髙橋弘之（全菓連元理事・千葉県元理事長）、小島正二（同前監事・埼玉県前理事長）、面澤義昌（同副理事長・茨城県理事長）、内田榮一（同元理事・愛知県元理事長）、江川正典（同元理事・福井県元理事長）、後藤一（同元監事・秋田県理事長）、白松一郎（同常務理事・宮城県理事長）、齋藤高藏（同理事・栃木県理事長）、小谷寛（同理事・鳥取県理事長）、田口芳信（同理事・大分県理事長）、藤波俊也（同元副理事長・三重県元理事長）、斎藤裕道（同前理事・徳島県前理事長）、岡幸男（同理事・三重県理事長）

◎**一般財団法人食品産業センター感謝状（23名）**
（全菓連役員在任期間、県順）
佐藤恒雄（全菓連理事・新潟県理事長）、水口忠好（同監事・福島県理事長）、久村俊昌（同理事・愛知県理事長）、大谷博国（同理事・広島県理事長）、田中健一（同監事・富山県理事長）、岩永徳二（同監事・長崎県理事長）、駒井良章（同理事・和歌山県理事長）、舩見亮悦（青森県理事長）、松倉公一（山形県理事長）、高野博道（群馬県理事長）、神戸武士（埼玉県理事長）、鈴木豊彦（千葉県理事長）、北條正明（神奈川県理事長）、小森文夫（岐阜県理事長）、小出進（石川県理事長）、村中正洋（福井県理事長）、野村泰弘（大阪府理事長）、武田修一（岡山県理事長）、岡栄二郎（島根県理事長）、小熊坂孝司（山口県理事長）、岡田健次（徳島県理事長）、刈谷喜明（高知県理事長）、佐藤達夫（宮崎県理事長）

◎**全国菓子工業組合連合会理事長特別表彰（13名）**（県順）
長沼昭夫（北海道理事長）、長谷川正芳（山形県元理事長）、黒川耕次（東京都理事長）、横山長尚（京都府理事長）、北岡惠夫（京都府前理事長）、吉田榮一（富山県元理事長）、西畑二郎（福井県元理事長）、鵜鶏修一（島根県元理事長）、内藤守（島根県元理事長）、粟屋克昭（山口県元理事長）、藤近馨（高知県元理事長）、丸山道和（福岡県理事長）、中原正博（佐賀県理事長）

◎**全国菓子工業組合連合会理事長特別感謝状**
岡本楢雄（全菓連前理事長・大阪府理事名誉顧問）

◎**全国菓子工業組合連合会理事長感謝状（6名）**
（全菓連役職順）
福岡洋介（全菓連副理事長・奈良県理事長）、下村俊子（同理事・兵庫県理事長）、岩田泰一（同理事・鹿児島県理事長）、志村武彦（同監事・山梨県理事長）、山本傳一（同監事・滋賀県理事長）、小泉泰方（同監事・愛媛県理事長）

◎**全国菓子工業組合連合会理事長表彰（160名）**
東北・北海道ブロック（27名）
北海道・中村信博、河村信義、小笠原隆、古川一司、谷川忠一 **青森県**・畑中和紀、扇野繁、山崎敏博、大竹正美 **岩手県**・千葉敏男 **宮城県**・佐々木久哉、内海哲郎 **秋田県**・山下惣市、籾山修孝、一関宏悦 **山形県**・佐藤松兵衛、佐々木啓仁、武田佐雄、鈴木昇、長谷川吉郎、國井久男、戸田正宏 **福島県**・吉原幸一、神山修一、佐々木忠嘉、白石広司、渋谷英勝

関東甲信越ブロック（40名）
東京都・藪光生、細内進、大木正樹、冨賀瀬正次、和田哲也 **茨城県**・石川真一、柴沼慎一、浅田勝一、高野弘治、沼野辰三、土田章、稲野辺勉 **群馬県**・井上祐二、武藤保、小野勇、高橋国夫、竹内三郎 **千葉県**・森浩、上野智弘、粕川勝雄、鈴木宏祐、大澤藤満、松本清司、福島英男 **神奈川県**・伊藤文一、大曽根秀一、菊池英雄、島村茂雄、内藤米作、相原一郎、玉間千次、秋本義治、佐野富男、髙橋利治 **山梨県**・霜村正臣、八巻一夫、齋藤民夫、岡本博之 **新潟県**・吉田邦明、柳澤英次

中部ブロック（22名）
愛知県・大島喜十郎、河合秀矩、小木曽進、酒井宏、福谷正男 **三重県**・佐々木英男、岡本克己、山北進、木下元一、大田久、川嶋昭夫、後藤洋介、上野幸廣也、山田照敏、瀬戸高志、石津清一、菊池昭夫 **福井県**・平山伸治、田中義乃、岡嵜幸誠

近畿ブロック（20名）
大阪府・古田鶴彦、渥美弘三、小林林之助、吉川正雄、奥田繁延、野村永治、平井芳彦、青谷貞三 **兵庫県**・光葉貞男 **滋賀県**・上田悦男 **和歌山県**・吉岡茂樹、中井啓祐、小池佐左夫、神田隆司、日方通弘、森山昌彦 **奈良県**・山本茂弘、高井精二 **京都府**・將野義雄、廣澤杜於

中・四国ブロック（31名）
広島県・田邊忠 **岡山県**・平川敬介、多賀富朗、佐藤博道、前原直道、吉延安麿 **山口県**・津田末朗、岩本秀行、岡野喜久一郎 **徳島県**・前田道夫、福岡正憲、古本直士、春木治、仁木敏夫、山丸公夫、西田陸太郎、杉本由起子 **香川県**・荒木聰、千切谷多一朗、大内泰雄、森博章 **愛媛県**・門脇貞夫、永易眞文、谷口昭太郎、内村斡志、大橋昌三 **高知県**・高橋光雄、小笠原健一、森下広和、大野洋市、大倉盛男

九州ブロック（20名）
福岡県・阿曽和晃、原田隆好 **長崎県**・山下弘司、井上正和、大平和博、平健蔵 **熊本県**・山嵜憲一、浅井茂宏、北川和喜、飯田哲、吉田高成、阿部和良、布井吉治 **大分県**・藤澤公三、後藤光宏、佐々木勝、石黒稔 **鹿児島県**・比良田輝明、金蔵巍、宮原五三

神奈川

第4回ひなまつりフェスティバル開催中
2月1日～3月9日まで期間限定

桃から生まれた「桃菓ちゃん」をキャチフレーズに、

桃菓ちゃん

ひなまつりフェスティバルのポスター

ピーチの角切りの入ったあんこを羽二重餅で包んだ桃の形をした、口溶けのいい、可愛いくて美味しいお菓子です。

プロジェクトチームにより、8月から試行錯誤を繰り返し、和菓子にはなかったお菓子の上に「桃菓ちゃん」のピックを乗せて、可愛さをアピール。取扱店には、ポスター・のぼり旗を組合から支給し、TV神奈川の番組内で紹介も決定。

レシピを共通として、包装材料は各店で競い合う。

県内全店を目標に認知度を高めています。

行事予定

富山 2月16日、菓子作り体験教室、富山市・とやま観光物産センター

宮崎 2月18日、和菓子講習会、講師・深野嘉郎氏（小城製粉）、㈱フジサニーフーズ調理室

島根 2月22～23日、松和会持ち寄り会、松江市・生涯学習センター

岩手 2月24日、3月10日、菓子技術講習会、講師・鎌田克幸氏、阿部悟氏（日本菓子専門学校）、盛岡市・マイスター日の本

茨城 2月24日、茨城県産の抹茶とかぼちゃを使った和菓子実演講習会、講師・小野礼司氏（日本菓子専門学校）、水戸市・ADEKA食品㈱

千葉 2月26日、講習会「和菓子と油脂」、講師・岡本亮子氏（ミヨシ油脂）、県菓子会館

福井 2月27日、和菓子技術講習会、岡本伸治氏（夢菓子工房ことよ）、㈱カリョー講習会場

新潟 3月5日、菓子研修会「小豆と冷凍による吸水性や煮熟性、餡品質の変化について」、講師・高橋誠氏（県食品研究センター主任研究員）、加茂市・県食品研究センター

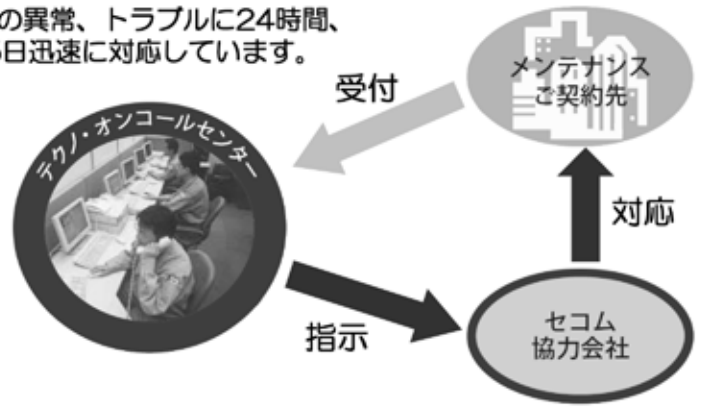
静岡 3月27日、「健康的な和菓子」シンポジウム、講師・加藤淳氏（農学博士）、薮光生氏（全国和菓子協会）、沼津市・プラザヴェルデ

トータルビルマネージメントサービスのご提案
建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご提案します。

SECOM セコム株式会社

セコムグループならではの強力な連携で
“安心”に“快適さ”をプラスします。

テクノ・オンコールセンター
設備の異常、トラブルに24時間、365日迅速に対応しています。



セコム株式会社
設備・メンテ事業部 メンテナンス部
http://www.secom-techno.co.jp/
〒164－0013東京都中野区弥生町5－6－11　ステーブル中野ビル
TEL.03-5340-5208　担当：野中・筒井

青年部ブロック長がゆく

みえ菓子博に向かって一丸
異色のある和洋菓子 富寿家

今回訪問したのは三重県四日市 天カ須賀で百年以上創業している、「異色のある和洋菓子 富寿家 TOMISUYA」さん。

私の二代前に中部ブロック長をされていた「早川賢」さんのお店です。

戦前は四日市市の中心部でお店を構えましたが、戦時中に疎開し、現在の場所に移転してきました。昭和四十年代には四日市市でいち早く洋菓子の製造を始め、今では「和洋菓子」両方の製造販売をしています。

富寿家

和菓子は慶事や仏事、洋菓子はウエディングやバースデーの需要が多く、特にバースデーケーキに関しては、早くから絵を描いたり写真を入れるなど、子供受けのするケーキを製造し、地域の皆様から愛される、無くてはならないお店となっています。

愛す、愛されると言えば早川さんは菓子業界、組合活動に対しとても大きな愛情を持っており、三重県菓子工業組合青年部のリーダーとして青年部員をまとめ、中部ブロックの活動に対し常に積極的に参加し、ブロックのムードメーカーとして活躍しています。

今、三重と聞いて読者の皆さんの脳裏に浮かぶのは「三重菓子博」だと重いますが、早川さんはその菓子博準備委員会の一員として、またシンボル展示「伊勢参り」制作の責任者の一人として、全国から集まる来場者の皆様に「現代版の伊勢参り」を体験してもらえるよう、仕事の合間を縫ってさまざまな事柄を調べたり、多くの会議に出るなど、三重県内を走り回っています。

三重県菓子工業組合青年部の会員は十数名なのですが、シンボル展示制作部の集まりには「みえ菓子博を成功させたい！」と熱い想いを持ったメンバーが親会、青年部、和洋菓子の垣根を超え、四十名以上も参加されたそうです。

これは常日頃から早川さんが組合活動に参加し、会員と交流を深めている証だと思います。

三重菓子博開催には伊勢の赤福さんの多大なるご協力もあり、さまざまな事柄が進んでいるとお聞きしております。

中部ブロックとしては昨年九月に「菓子博企画委員会」を立ち上げ、委員長は私、副委員長に三重県から早川さんと早川さんの女房役の岡本伸治さん、愛知県からは佐藤文彦さんと西野嘉高さん、委員に中部各県の代表者皆さんになっていただき、すでに委員会会議も二回行い、中部ブロックとして今までにない面白いブースつくりを検討中であります。

みえ菓子博に向け、これから更に忙しくなる早川さん。

取材の最後に何か一言…と、お願いしたところ「いつも留守でごめんね」と奥様への一言でした。

外だけでなく、一番身近な身内に対しても気配りが出来る！これが人が集まる秘訣なのでしょうね。

富寿家ブログ http://ameblo.jp/tomisuya/

中部ブロック長・那谷忠之

長野 和菓子講習会を開催
地元産の原材料をテーマに

長野県菓子工業組合では、昨秋10月7日（火）に「かんてんぱぱ」で知られる伊那食品工業㈱の会場をお借りし、43名の組合員が参加して和菓子講習会を開催しました。

今回は、（公財）日本豆類協会からの助成を受けることが出来ましたので、地域の組合員の要望もあり、小豆はもちろんですが、地元産のごま類、すずらん牛乳及び寒天等々をテーマにした和菓子6品を教えていただきました。

講師は、日本菓子専門学校和菓子科の福本圭祐先生にお願いしましたが、事前に材料などをお送りし何回も試作を重ねて頂き、本番では手際よくご指導下さり一同熱心に受講しました。

当日講習して頂いた作品は「若桃の雫」「秋彩々」「胡麻饅頭」「艶若桃」ほか2品でした。

講習して頂いた6品

受講された皆さんの多くは後継者の方や若い従業員の方々でしたが、質問も結構あり、技能向上だけでなく人材育成の面でも大変有意義な講習会でありました。

長野県菓子工業組合事務局長・牛越繁

大分 商標を活かす時
南蛮クッキー「大友宗麟」

大分市の中心地に位置する金池町で三代続く菓子店を営む北見茂氏は、先代から受け継いだ商標権を大切に維持し続け、この度改めて新商品の菓名に使用し注目を浴びている。

北見氏は、東京都江戸川区生まれで東京製菓学校を卒業後36才まで関東の洋菓子店で修業し、専門学校で知り合い結婚した京子さんの実家の和菓子店を手伝うため平成2年に大分市に移り住み、㈱山口屋菓子店に就職した。数年後、社長である山口操一氏の引退により会社を引き継ぐと、アリス洋菓子店という屋号で地域に密着した商売を行った。しかし90年代後半から中心市街地の少子高齢化が進むとともに、地方中小都市は急速に車社会となり、消費の郊外化に拍車がかかると、街なかの人通りとともに来店者数も減少した。ショーケースにたくさんの商品を並べても持て余すことも増えてきたので、リスクが膨らみつつある店売りから、受注生産のウエディングの仕事に比重を移すことで効率を上げ、安定を取り戻すことができたとのこと。

北見茂さん

そんな中、せっかく店舗に足を運んでくれた人が品切れで寂しそうに帰っていくのを申し訳なく思い、常に店頭に並べることのできる看板商品開発の構想に取り掛かった。

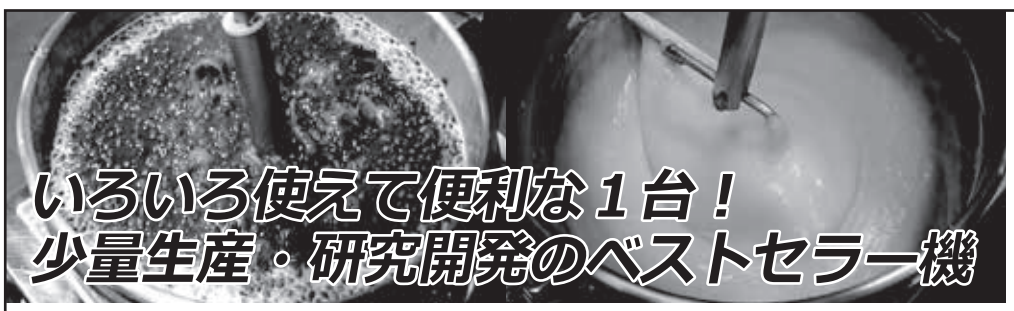
その決意の中には先代が昭和13年に商標登録した「宗麟（そうりん）」という名の和菓子を、洋菓子専門店に移行した際にやむを得ず製造停止にしたが、長年大切にこしらえ続けてきた特別な菓子をいつかリニューアルし復活させようとする強い想いがあった。

それだけ思い入れの深い商標「宗麟」とは、最盛期には九州六国を治めた豊後（大分県）の戦国大名「大友宗麟」のことで、宣教師フランシスコ・ザビエルを厚遇し、キリスト教とともに多くの西洋文化を取り入れ医学、音楽、演劇などの発展に大きく貢献した人物である。北見氏は、そんな異文化を融合させ歴史に名を刻んだ宗麟のイメージから、醤油を隠し味に胡麻とバターをふんだんに使った和洋折衷の焼き菓子「大友宗麟」を完成させ社名も新たに宗麟堂株式会社とし販売を開始した。

現在、大分県では大分駅周辺の総合整備事業が進んでおり、今年3月には新駅ビル「JRおおいたシティ」が開業するなど、大きな変化を遂げようとしているが、スペインのザビエル城をイメージしてつくられたと言われる駅の顔「城門」をはじめ、宗麟が愛したさまざまな南蛮文化が進化し現代に甦っている。

今回の新商品も先代が築いた歴史に北見氏の感性を積み重ねることで南蛮風の菓子として生まれ変わり、今では宗麟堂株式会社の顔になろうとしている。北見氏は多くの人に南蛮クッキー「大友宗麟」を召し上がっていただき大分県を代表する銘菓に育てたいと語る。

大分県菓子工業組合事務局長・早瀬大雄



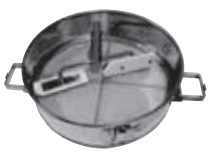
幅広い用途にご利用頂ける万能機！

あん煉り機、すり鉢、うらごし機、ミキサーとして、使い勝手、用途の広さ、性能の良さをご満足いただける卓上撹拌機。撹拌軸は斜軸自転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に撹拌します。

用途に合わせた多彩なオプション

用途に合わせて、熱源、羽根材質、鍋容積・材質などを選択頂けます。また、多彩なオプションもご用意しています。
（下記以外にも、カスタードクリーム用撹拌子、温度センサー、安全ガード、鍋傾動架台、重量計などがございます。）

2本杵／すり鉢セット（KRミニ用）


うらごしセット（KRミニ／KRjr用）

製あんオプション（原穀2kg、KRミニIH用）

卓上撹拌機KRシリーズ

New 特許

ガス加熱タイプ（鍋容積14L）

IHタイプ（鍋容積12L）

ガス加熱タイプ（鍋容積22／30L）

IH・α（正逆転）タイプ（鍋容積22／30L）

KRミニシリーズ　KRjr（ジュニア）シリーズ

食品加工機械・製菓機械のシステム化をめざす
株式会社 カジワラ
http://www.kajiwara.co.jp カジワラ 検索
営業本部 〒340-0811 埼玉県八潮市二丁目1000 ☎048(994)5551

本社 ☎03(3842)6611
東京営業所 ☎048(994)5551
札幌営業所 ☎011(892)0601
仙台営業所 ☎022(238)4661
名古屋営業所 ☎052(582)6421
大阪営業所 ☎06(6541)3561
広島営業所 ☎082(291)7011
福岡営業所 ☎092(712)4551

山梨

生涯現役の菓子作り
夫婦二人三脚で営む明治軒

山梨県南アルプス市小笠原は江戸時代より富士川舟運の陸路として信州と駿河を結ぶ駿信往還の宿場町・商店街として栄えてきました。現在の国道五十二号線です。

その小笠原に㈲明治軒があります。創業は大正五年で来年には創業百周年を迎えます。店の前を通る国道五十二号線沿線には、歴史ある和菓子店が数多くありますが、その中でも一・二番の老舗です。現在の社長は三代目野田一洋さん（六十八才）です。昔は従業員も多く住込みの人もいましたが、今は奥様の通子さんと二人でお店を営んでいます。

和洋菓子を手づくりで製造・販売していますが、その中でも代表的なお菓子は「あんころ最中」です。かつてこの地域では慶事や弔事にあんころ餅を使っていたところからヒントを得て、先代が昭和三十五年頃から販売を始めました。餡は小倉餡で中に求肥餅が入っています。最中の皮もオリジナルで「あんころ」と刻んであります。今でもお祝いや法事の引物にとお客様からの注文も多く喜ばれています。もう一つは「かりんとうまんじゅう」です。こしあんを黒糖の風味豊かな生地で包み、米油でカリッと揚げてあります。お子様から大人まで幅広いファンがいるお菓子です。洋菓子の人気商品はクレープです。ブルーベリー・イチゴ・バナナ・マロンなど四・五種類を取り揃えています。気軽に食べられると好評です。

お店がある小笠原の商店街は他の街の商店街に見られるように閉店するお店が増え、以前に比べ寂しくなってきました。その中でもいつまでも灯りを消さぬように、お客様を大切に夫婦で「生涯現役」でお菓子作りに励んでいきたいとのお話を伺いました。地域に根差したお店をいつまでも続けて頂きたいと切に望む私です。

山梨県菓子工業組合・内田長久

あんころ最中

かりんとうまんじゅう

福井

地域の皆に喜ばれるケーキを
洋菓子工房ひらやま

福井県敦賀市にある「洋菓子工房ひらやま」です。敦賀の町は、北陸一ノ宮である気比神宮があります。つまり北陸の玄関口に、位置します。古くから交通の要所として栄えた町であります。北前船の寄港地でもあった、敦賀は昆布の加工産業がたくさんある町でもあります。

そんな町で生まれた洋菓子屋です。ポピュラーな洋菓子が多くて、たとえばロールケーキ、シュークリーム、アップルパイなどなどであります。

ロールケーキは、カットした形で、「かたつむり」と言う商品名で売っています。シュークリームは、「王者のバラ」、アップルパイは、「王様の耳」として売っています。それぞれ形から生まれた名前です。

地域の皆さんに喜ばれるケーキを提供したいと考えています。

福井県菓子工業組合副理事長・平山伸治

洋菓子工房ひらやま

ロールケーキ「かたつむり」

洋菓子工房ひらやま

店舗データ

福井県敦賀市相生町13−6
ＴＥＬ：0770−22−6006
営業時間：10:00〜20:00
定 休 日：不定休

高知

「餅一筋に120余年」の店
有限会社 中納言

高知市中心地の大橋通商店街に店舗を構える有限会社中納言さんを訪問し、取材させていただきました。

創業は明治20年頃、現在の場所において初代安藤治三郎氏が〝もち・だんご〟などの商いを店先でおこなったのが始まりになります。今回お話しをしていただいたのは、本店の責任者である店長の有澤さん。現在4階建てのビルを構えておられ、1階が店舗になっており、餅・赤飯・和菓子類の販売コーナーのほか奥には喫茶コーナーもあって、お忙しく働いておられる中こころよく応対してくださいました。

有澤店長は、「私どもは、日本の誇る食文化の代表ともいえる〝餅・赤飯〟を製造しております。ごまかしのきかない食べ物だからこそ《素材》にこだわり、小さな仕事にも手を抜かないよう真心を込めて作るように心掛けています」とおっしゃっておられました。

2代目の庄太郎氏の時代は戦前戦後の食糧難で〝餅〟どころではなくなってしまい、一時期はアイスキャンデーなどの販売もして生計を立てていたようです。

3代目禎彦氏が昭和26年に今迄の個人商店から有限会社中納言を設立されました。社長になってから、工場を高知市天神橋へ建設し、それに伴い販売も飛躍的に伸びていったとのことです。

昭和53年にはその工場が手狭になってきたので、今度は高知市高須に移転。年末の忙しい時期に対応できるようにして、和菓子類の品ぞろえにも力を入れたそうです。また、平成11年に最新設備の衛生的な工場にするべく、高知市東雲町に再度建設移転。平成12年に4代目裕治氏が社長に就任された折には、量販店を通して高知県下へ販売を伸ばし、餅の老舗は中納言という地位を不動のものとしました。

今現在は、平成24年に一臣氏が5代目として社長就任をされております。現社長は「創業以来の伝統は守りながら、今の時代のニーズにあった和菓子作りにも研鑽を重ねていく所存です。人生の節目、お祝い事に欠かせない祝い餅・赤飯・祝饅頭など代々受け継がれています。このかたちは守り発展させて頑張って行きたいと思います。」と話されております。

老舗の中納言さんの〝餅一筋に120余年〟という言葉がわかったように思い、御社の益々のご発展をお祈りして取材を終えました。

高知県菓子工業組合事務局長・森下広和

有限会社 中納言

埼玉

秩父夜祭りと深里のつるし柿
つるし柿本舗新栄

今回は「あちゃむしだんべにつるし柿」と秩父音頭にも方言共々名物と唄われているつるし柿（干し柿）を使ったつるし柿本舗新栄さんの銘菓「深里のつるし柿」を紹介します。製品は干し柿に塩梅した餡を詰めたもので1個230円です。この製品は広島菓子博でも販売し大好評でした。

例年二十万人の人出で賑わう秩父夜祭りでは多くの店につるし柿が並び夜祭り土産につるし柿と昔から有名で、各店は仲買人から柿を買い祭り価格で販売します。これは商売になると考えた店主の小林俊夫さん、自分で農家を回って柿を集め加工し駅前で売ったところ思った以上に売れました。しかし生産者は減る一方。そこでより深里の吉田町農協（現秩父）に加盟する二十数人の生産者と柿生産事業団を設立し、苗木を提供し生産した柿は全量買い取るという本格的つるし柿販売をはじめました。祭りは年に一回、自慢の柿を通年売るにはやはり菓子が良いという事で柿ゼリー・柿羊羹と販売し試行錯誤で辿り着いたのが「深里のつるし柿」です。

かつて昭和初期まで米収穫量日本一にして豊かな野菜場であった埼玉県内にあって、秩父地方は独自の食文化を育んできました。秩父山脈は二千㍍超の山々が連なり日本有数の霊場であり、今でも研究者が日本狼の生息を信じる険しい所です。その山脈南側は山梨フルーツパラダイスの豊かな甲府盆地。北側斜面と盆地が秩父地方ですので有利な農業ができず陸田でソバ栽培が主で奥秩父では越冬にトチの実も食べていたようです。干し柿は無くてはならない大事な保存食糧でした。必需品として歴史を重ねたつるし柿商品「深里のつるし柿」大変良く売れています。新栄さんは秩父らしさをモットーとした菓子作りを心がけたいと言う事で、次は地元特産メイプルシロップを使った製品を研究中だそうです。また「秩父屋台最中―栗囃子」も看板商品で良く売れています。「秩父屋台最中」の名称は市内各店共通で使用し各自最中をつくっているそうで興味深い話ですが、機会があればまたレポします。

かつて秩父はドン詰りと揶揄されていた地域でしたが埼玉山梨を直接結ぶ雁坂峠全面開通で状況は一変、観光に目覚め現在は埼玉一の観光地です。秩父を舞台としたヒットアニメ通称「あの花」も西武鉄道とタイアップしアニメロケ地聖地巡礼と銘打ち若年層取り込みにも余念がありません。

秩父観光の売りはあるがままの秩父の原風景、なにか懐かしい昭和レトロです。秩父旅の締めくくりに本店・道の駅や各名店コーナーでおみやげに新栄さんの本場のつるし柿製品を是非ご賞味下さい。

埼玉県菓子工業組合専務理事兼広報・中島祥夫

深里のつるし柿

京都

繋ぎ・広げる、京せんべい
㈱関製菓本舗 京せんべい処 藤兵衛庵

京都府北区、北野天満宮や妙心寺などの観光名所のほど近くに「大将軍」という地名のエリアがあります。全国的にも点在している地名の一つで、その印象深い地名の由来には諸説あるようです。京都府北区にある「大将軍」は上京区にある「大将軍八神社」に由来しているようです。そもそも「大将軍」とは、大将軍神のことであり、平安期における陰陽道信仰のうちでも重要な方忌に関与する神であります。まさに京都を守護する重要な地であるといえます。

さて今回紹介するのはそのような歴史背景のある「大将軍」に店を構える老舗京せんべい屋の「株式会社 関製菓本舗」です。お話を伺ったのは、企画営業、五代目の関雄介氏。

雄介氏は京都府菓子工業組合青年部の今後を牽引する若手のひとりでもあります。

また、雄介氏の先代 関常行氏は前述の大将軍八神社の敬神会の会長を務められており、雄介氏は若中会に属されております。代々神輿を担ぎ、地元を盛り上げてこられました。

「株式会社 関製菓本舗」は大正11年創業、京せんべい製造の会社で、多方面への卸業を営まれております。約90年もの間、お客様の笑顔をモットーに、安心安全を基本に、昔ながらの変わらぬ味、製法を守り続けつつも、常に時代の流れをつかみ、大胆なチャレンジ精神を持つ挑戦者であります。

藤兵衛庵

このたび新たな挑戦として、本社に併設の直売店「藤兵衛庵」を昨年12月8日にオープンされました。直売店オープンについて雄介氏は「より多くのお客様に笑顔になっていただきたい、卸業ではできない自由度の高い展開をしたい」といった思いを語って下さりました。

店舗は非常に清潔感と趣のある店構えです。商品は、サクサクのウエハース生地をくるっと巻いた人気の「お抹茶ロール」、過去に高松宮宣仁親王にも献上した巻きせんべいの「パピロス」と炭酸せんべい「カルルス」など、その他既存の商品はもちろん、直営店オリジナルの商品や、直営店ならではの「割れせん」なども手に入り、ラインナップも充実しております。

また、若い世代にも京せんべいを知っていただこうと、地元の高校の美術部の学生と京都精華美術大学の学生に商品を食べていただき、そのイメージから商品パッケージのデザインを描いてもらう取り組みもされており、今後、若者の斬新なデザインを取り入れたパッケージのせんべいの販売へ向け奮闘されております。

雄介氏いわく「大事なのは、当たり前のことを毎日、同じように、それをいかに長くやり続けるか。」確かな自信とこだわりを感じました。

最後に今後の夢を伺いました。

「まずは、日本一のせんべい屋！京せんべいを世界に広めたい！夢は大きく持たないと。」

熱い思いと、覚悟に感銘を受けました。今後の活躍が非常に楽しみです。

京都府菓子工業組合青年部庶務・西井一樹

愛知

お客様も社員も幸せに！
㈲コンディトライベーレン 豊田長久手

今回は、豊田と長久手に2店舗を構える㈲コンディトライベーレンの社長岩本竹史様は、昭和61年、出身は半田市乙川でありながら何の縁も無い豊田の地に弱冠29歳という年齢で創業する。

長久手茶を使用したクッキー「壹茶」

岩本竹史さん（右上）と従業員

岩本氏がこの業界に入ったきっかけは、高校生の時、家でデンマーク製のクッキーを食べて「こんなにうまい物があるのか?」と思い、クッキーを作って売る人間になろうと、愛知県立半田商業高校を卒業すると同時に四日市の和洋菓子屋さんへ就職することとなる。その時「30歳までには店を持とう」と固く心に決めていたそうです。

そして時はたち、29歳の時3店舗での修業を済ませ、現金250万円を持って、豊田の貸店舗でオープンすることとなる。

貸店舗での営業も11年を過ぎ、近くで160坪の土地を手に入れ、移転新築オープンをする。売上も2割アップするが3年で横ばいとなり悩む。そんな時、業界のある人に会って考え方を変え、職人気質をなくす。

「おれのケーキを買え」ではなく「お客様に喜んでもらえるものを作ろう」とシフト変更する事となる。すると結果は4年程で売り上げ5割アップという好結果となり、強い自信となる。

平成20年には豊田店を完全リニューアルし、今までのお店とは全く違ったスタイルとなり、前の店の物は引きずらず、全て一新する大英断を下す。お店の売り上げも順調に伸びる。そして平成26年3月には2号店となる長久手店「ヴァイスベーレン」をオープンする。

「ベーレン」さんの経営理念をお伺いすると「お客様が幸せになり社員をも幸せにする店づくりを実現します」と大きな声で唱和して下さいました。

今、長久手店はオープンして半年足らず、まだまだ経営状態は厳しいようですが、その厳しさの中でも従業員が自分達で「どうしたらお客様が一人でも多く、1回でも多く来店して下さるだろうか」と考え、お互いに意見を出し合い、すぐに決定、実行している姿を見ると「私は何も口出しすることなく見守っているだけで、若い従業員が成長していくので絶対に売れる日がやってくると確信しています」と力強い返答でした。

愛知県菓子工業組合・鬼頭武司

店舗データ

コンディトライベーレン
豊田市高上1－19－15
電　話：(0565) 80－1218
定休日：毎週水曜日、第2・4木曜日
営業時間：10:00～19:30

大阪

「大坂の陣400年天下一祭」で大阪土産を販売
観光客をターゲットとした幅広いアピールを

2014年10月1日から12月31日まで、大阪城において「大坂の陣400年天下一祭　大坂冬の陣」が開催されました。「大坂の陣400年天下一祭」とは、2014年・2015年が大坂冬の陣（1614年）・大坂夏の陣（1615年）から数えて400年を迎える節目の年にあたるということで、大阪城や大阪府内各地で大阪の文化や魅力を広く発信し、大阪を活性化する為に開催されるイベントです。期間中は、特設ステージや展示施設が設置され、さまざまなイベントやアトラクションが行われました。大阪城に設置されたイベントブースでは、最新の映像技術で戦国時代の映像を体感できる「侍ミュージアム」や、実際に忍者や武将の衣装を体験できる「なりきり武将体験」が行える「武将ホール」など楽しいイベントが行われ、記念写真を撮影する観光客などでにぎわいました。

期間中、ブース横にはお土産を販売する物販エリアも設置され、さまざまな商品が販売されました。中には大阪府が認証している「大阪産（もん）」ブランドの商品や、大阪産の納豆を使ったお菓子、高槻の寒天を使った飴など、大阪ゆかりの素材を使った商品なども販売されました。大阪土産として以前から販売されている商品はもちろんのこと、中でも目立ったのは今回のイベント「大坂の陣」に合わせて開発された商品です。そのパッケージには、大坂の陣400年というイベント自体をモチーフにしたものや、豊臣秀吉をキャラクター化してイラストをポップにあしらったもの、家紋をデザインに取り入れたものや大阪城のイラストを可愛く描いたものなど、工夫を凝らしたオリジナル商品が並んでいました。大阪というだけではなく、大阪城更には「大阪の陣」というより具体的なテーマを元に企画した商品は、今回のイベント限定のものも多く、そのプレミア性も魅力的で、数々の観光客の方が手に取られていました。贈る方・贈られる方それぞれに楽しみを与える事が出来るお土産という文化を元に、大阪府外、更には海外へも広がるアピールが出来る機会であったと思われます。

イベント限定パッケージ

大坂冬の陣は2014年12月31日で終了。次回は大坂夏の陣が2015年春・夏に開催予定。

大阪府菓子工業組合副理事長・佐々木三郎

徹底したトレーサビリティがサンライフーズの誇りです。

和菓子に最適！
やまいもの品質は畑からにこだわり、
お客様に喜びと満足が感じられる価値ある商品を提供。

お申し込みは
各県菓子工業組合へ

厳選された「やまいも」を丹精込めて粉末にしたものですから、「やまいも」本来の風味がそのまま活かされております。皮むき・すりおろしの手間がかからず、無駄なく使え経済的です。伝統的な和菓子から独創的な新商品にいたるまで、幅広くご活用いただけます。

本格やまいもパウダー FD特A
（国内産大和芋・フリーズドライ）

SUNRAI 株式会社サンライフーズ
〒330-0081 さいたま市中央区新都心4番地12 ミツエビル101
TEL.048-600-3772 FAX.048-600-3773 ホームページ http://sunrai-foods.com/

宮城

子供達の笑顔にふれて

クリスマスお菓子で励ますプロジェクト

この事業は、宮城県菓子工業組合青年部の単独の行事で、平成13年12月初めに、東北大学病院の医師から子供たちの様子を聞いた前青年部部長の佐藤さんの提案で始められたもので、クリスマスを病院で過ごさなければならない子供たちを少しでも元気づけてやりたい。そのために自分たちにできることはないか。その一念で「クリスマスお菓子で励ますプロジェクト」は始まりました。

そのとき使われたプレゼントは、クリスマス会に参加した子供はもちろん、クリスマス会に参加できなかった子供たちにも贈ることができました。

無償提供にもかかわらず、毎回たくさんの数のプレゼントが集まります。部員たちの温かい心遣いに支えられ成り立つ行事でもあります。

部員たちの心遣いに感謝しております。

第2回「お菓子で励ますプロジェクト」を昨年12月20日に開催しました。同病院小児科病棟に入院している子供達で病状により家に帰れない子供がたくさんおり、その子供達と楽しいひと時をおくるため宮城県青年部は部員にお菓子の提供を図り、県内12の菓子店が協力をしてくれました。お菓子の総数1300個、和菓子、洋菓子種々のお菓子が集まりました。

集まったお菓子を持ってサンタクロースにふんし、東北大学病院に向かいました。子供たちは、さまざまな事情をかかえながらも私たちを迎え入れてくれました。

長い間入院している子供たちも、この日をとても楽しみにしていたと聞きました。受け取った子供たちは「ありがとう」と言って、とても愛らしい笑顔を見せてくれました。

プレゼントをもらった時の子供たちの笑顔が忘れられません。

子供たちの喜んでくれた笑顔を見ると、こちらも自然と笑顔になり、とても素晴らしい時間を共有することができました。

子供たちを笑顔にさせるお菓子の重要性を、お菓子の偉大さを、身をもって感じることができました。自分もお菓子作りに関わる一人として、自分の仕事の意義を、やりがいを改めて確認させられる行事でもありました。

「クリスマスお菓子で励ますプロジェクト」ぜひこれからも青年部の毎年恒例の活動と位置づけ、さらに子供たちが元気になってくれるには何か必要か、何をすればいいのか、部員皆で話し合い、それを形にしていきたいです。

宮城県の青年部は、今年で7年目を迎えます。

このボランティアをはじめ、さまざまな事に、これからもたくさんの笑顔を届けるために、部員たちをはじめ、業者さんたちとも協力をしてこれからも盛り上げていきたいです。

宮城県菓子工業組合青年部長・鈴木政行

県内菓子店の協力で集まったお菓子

地元紙に掲載

春におりおり

その237 2月

一年で一番寒い時期を迎えました。極寒の頃、誰しも春が待ち遠しい気持ちになりますよね。ホテルのメインロビーの中央に、桜の花が飾ってありました。お店の前にもそろそろ〝さくら餅〟の文字が踊り出します。

■さくらの〝さ〟は田の神さま

かつて桜の開花を田の神が降りてこられた証として、その日から農事の準備を始めていたと言います。その、〝さ〟こそが、田の神さまの意味。「五月雨」「五月」「早苗」「早乙女」と、いずれも〝さ〟の音が重なります。

訪れた春を喜び、桜の木の下で宴を催したのも、お正月と同じく、実りを願う儀式だったのかもしれません。

■コミュニケーションツール、話の種

和菓子は何かしらその名や菓子そのものに云われがありそうです。梅餅、柏餅など、昔から慣れ親しんできた菓子を、もう一度調べてみたりしながら、お客様にアピールされてはいかがでしょうか？

このような話は、子供たちも目を輝かせます。紅白餅の赤い色は、小豆の煮汁で色付けていたとか、白餅の上に赤餅を載せていたとか、身近なところに、いろんな和菓子ばなしの種が残っています。

■最中の皮のおはなし

種といえば、餅でつくった最中の種。誰もが「皮」と言っていますが、種もしかけもなく、種（たね）と呼ぶのも、製造過程を知って納得でしょう。やわらかな餅種（もちだね）が、あっという間に広がる所など、びっくりする光景です。出来上がった最中の皮をよくよく見ると、もとの餅種がほんのり残っていて、楽しいものです。

■街が変わっていく

各地で各開発のスピードが加速されそうです。街の姿とともに、人が集まる場所も変わり、流れも一気に変わります。人通りの多さや街のにぎわいスポットは自然発生的に見えても、仕組まれていくものであった方が面白いです。

店の前を人が通らなくなった、と悔むよりも、にぎわいづくりの種を仕込んでみてはいかがでしょう？

城戸翔雀（きどしょうかく）

BUILCARE　HITACHI Inspire the Next

レンタル方式で簡単導入しませんか？

日立の防犯カメラシステム

レンタル方式のメリット
●初期費用不要で導入が可能　●手頃な月額費用で経費処理可能
●破損、盗難時も費用負担不要　●お客さまによる資産管理が不要

株式会社日立ビルシステム　東京総支社 品川支店　〒141-0032 東京都品川区大崎四丁目2番7号 ℡03-3493-7322
http://www.hbs.co.jp/　――サービスネットワーク全国350カ所――

あなたの笑顔に会いたくて…

サンプル・案内書送ります。
電話・FAXお待ちしています。

本格的カステラ（スライスしてあります）

チーズカステラ（型焼き）

ブランディケーキ（X.Oたっぷり）

はちみつカステラ・チーズカステラ・ブランディケーキ
組み合わせて大・小2本入、3本入に出来ます。

加賀で育って77年
こまや製菓株式会社
〒923-0854
石川県小松市大領町そ20
電話〈0761〉21-5952
FAX〈0761〉21-5958

オリジナルの菓名を付けて、詰合わせのアイテムにどうぞ。
・1個づつ酸素を除いて包装しました。1ヶ月間、出来たての風味を保ちます。
・1ケース合わせて（240個）から発送致します。

和のおもてなし しあわせのお手伝い その③

小田 禎彦 氏（和倉温泉加賀屋 相談役）

全菓連青年部では第7回中部ブロック石川大会で小田禎彦氏（和倉温泉加賀屋 相談役）を講師に迎え、「和のおもてなし しあわせのお手伝い」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

視野を変えて、視点を高めてものを見る

毎年アメリカに、社員や地元の若手を視察に行かせる。ピータードラッガー大学院、カリフォルニア大学バークレー校、ラスベガス、モントレー、ペブルビーチなどのウォーターフロントの開発や町づくりの見聞を広め、アメリカの仕組みを見てくる。視野を変えて、視点を高めてものを見る。こちら側からアメリカを見てもだめだ。アメリカに行き日本を振り返ると見えないものが見える。ただ、アメリカが高いわけではない。視野を高めてものを見ること。高いところへ上がると見えないものが見えてくる。こんなことかと目から鱗が落ちる。逆もある。世界一サービスが優れていると言われているリッツカールトンが大阪に来る前に、我々は泊まった。サービスする側でお客様を待ち構えているばかりではだめだからお客様になり、世界一サービスのいいところへ泊まってみた。「世界一はこういうことなのだ」と目から鱗の体験をした。

おもてなしをビジネスモデルに

新幹線を秒刻みで運行するJRの素晴らしさ、ホスピタリティ、相手の立場に立って考える、こういう日本人のおもてなし、サービスはすごい。おもてなしがビジネスモデルとして世界に打ってでなければならない時代がやってきている。

商売繁盛の4つの原点

商売繁盛の原点は4つある。1つはコントロール、目標達成のための組織だ。社長と社員が力を合わせて同じ方向を向いて進む。この組織をしっかりとつくり上げていく。ごたごたして気持ちがばらばらではいけない。目標達成するぞという気概である。業界も同じで、商売敵もあるが力を合わせる。業界でまとまり、行政にも要望を上げ全体のパイが大きくなる中で競合や競争する。

もう1つがターゲットマーケットで「お金を持ってくれれば誰にでも来てほしい、買ってくれればいい」では伸びは決まり、単価の競争へ陥る。女性なのか、子どもなのか、お金持ちなのか、ボリュームなのか、質なのか、層を分類していく。そのためには、その人たちに気に入られるものがあることが大事だ。これだけはどこにも負けないというノウハウ、得意分野、期待通りのものを提供する能力をどう磨くのか。マーケティングの言葉ではSDA（サスティナブル・ディフェンシャル・アドバンテージ）で、ずっと存続する競争上の差別化だ。1日だけ勝つのではだめで、いつもこれだけは負けないもの、うちへ来ないとあなたの問題は解決できないものを打ち立てる。

もう一つは個性を出すこと。いろいろなお菓子がある。素材は芋なのか、餅なのか、栗なのか。その中で一番のものを作り出していくことになると生半可ではない。個性を出して、これは負けないというものをどう打ち出していくのかだろう。

もう一つは、リソースユースで、資源の使い道だ。どこにも負けないものが1日にしてなるわけがない。お金と時間を使い、勉強してしっかり作り上げる。"あそこでこんないいものを見つけた"ということは滅多になくなってきた。地球も狭くなってきたなかで、どう資源を使いノウハウや流儀を作り上げていくかだ。ミッションステイトメントという言葉がある。航空会社の使命は何か。売っているものは航空券であり、自動車より飛行機の移動のほうが時間を短縮することができる、時間短縮補助業である。これが一番のミッションだ。コンピュータ会社は機械のソフトを売り、データ入力すると明日への意思決定補助をしてくれる。旅館業は明日への元気活力注入業である。おいしいものを食べ、お風呂に入って、にこやかなサービスを受け「よしあしたからまた頑張るぞ」と元気を提供できなければ我々の存在意義はない。

終わりに

来年3月に東京駅から金沢駅まで2時間28分間で北陸新幹線がやってくる。1日3万5千人の民族大移動が起こる。その半月後の3月30日から石川県を舞台に、ケーキ職人の朝ドラが始まる。中部のみならず、日本がこの朝ドラで、お菓子に火がつくことになるだろう。そして、能登にもそういう形でやってくると思う。知事からは能登を売り出すチャンスなので、県議の先生や各市町村の町長さん一丸となって、人気が出るように努力しなさいと言われた。ぜひ皆様も今後も石川県にご愛顧賜りたい。そしてお菓子の業界は子どもたちに夢を与えることが一番大切な役割・ミッションだと思うので、皆様のご健闘を心よりお祈り申し上げたい。

質疑応答

質問 気働きを共有していくことは難しいと思うが、従業員への教育のコツはあるのか。

回答 気働きの教育のポイントは5つある。1つ目は募集採用で、まず良い人材をとれるかだ。2つ目は会社にあうように教育・訓練する。3つ目は労務管理。4つ目は正しくやってくれたかどうかの評価。5つ目は福利厚生で、持ち家や医療など、いろいろなものを支えること。これは社長がしなければいけない。

教育は、今の若い世代の子たちはなかなか難しい面があるので腹の立つこともあるだろうが、いかに気持ちを開き、密着して、自分の子どものように育てるかだ。また、いろいろな場面に遭遇させる。余所に行くと、こんなに厳しいことがある。気をつけて優しい言葉もかけなければならないし、気働きも必要だろう。また、モノをつくり出すポイントは〝マネ、ナレ、オノレ〟だと言っている。誰も最初から凄モノを作り出せる能力はない。マネから始まる。あの人かっこいい、こんな背広着よう、こういうやり方をしようは、マネしてみようからなる。そして、そのままでは恥ずかしいので、その後はおのれ、自分でいろいろなケースを踏んで、こうしよう、ああしようとオリジナルまでもっていく。マネだけではだめで、マネから始まって、ナレてきていろいろなものを見渡し、プラスしてオノレになっていく。こういう具合に気働きもやらせていく場を増やし、経験を積ませる。そうして1人ずつ育てていく。

質問 人生の中での大きな転機は何か。

回答 人生の転機は、若い設計士と組んで昭和56年に新館をオープンしたこと。新聞記者が料理の搬送システムについて記事を掲載してくれたり、青年会議所の方から電話がかかってきて「小田おまえ何かすごいことをやったな」と言ってくださり、たくさんのお客様にお越しいただいた。設計も本当によくなるか、料理搬送システムが動くのか。こんなことを経過し、人と出会い、人を大切にしていった。

質問 私は20代だが、世代的に仕事に悩む友人が多い。そういう友人にどういう声がけをしていけばいいだろうか。

回答 お菓子をヒットさせようと思ったら、大変だと思うが、必ずすき間を縫って編み出していく人はいる。考える力、時間力と予算決算、それらをコントロールする力、部下を説得する力などを磨き上げていく。どこかに1つ欠落したものや、うまくいかないものがあると悩む。うまくいかすには、今のものをもう1度締め直し、物事に相対して、解決できる力が出てくれば悩みは吹っ飛んでいく。解決する能力が悩みを解消する。

全国菓子工業組合連合会組合員の皆様へ

「全国菓子工業組合連合会PL保険制度」のご案内！

保険期間：平成26年7月1日午後4時～平成27年7月1日午後4時
新規申込締切日：平成26年5月30日
更新申込締切日：平成26年3月28日

味よし 質よし

大切な商品にPL保険をご契約頂くことで大切なお客様と皆様のくらしを守ります。

制度の概要

【生産物賠償責任<PL>保険】（基本加入）
組合員の皆様が販売提供した飲食物により、お客様に身体の障害（食中毒や病気・ケガ）を与え法律上の賠償責任を負ったことで被る損害を補償します。

【食中毒休業補償保険（食中毒利益担保特約）】（オプション）
食中毒の発生により休業を余儀なくされた場合に、休業期間中の喪失利益（営業利益+経常費）等を補償します。

【リコール（回収）費用保険（リコール費用担保特約）】（オプション）
製造・販売を行った食品に起因して健康被害等の発生またはそのおそれがある場合に、その被害の発生または拡大の防止を目的として回収等の措置を実施することにより支出する費用を補償します。

<資料請求・お問合せ先>
取扱代理店：全菓連共済ビルディング株式会社
住所 〒107-0062 東京都港区南青山5-12-4
TEL：03-3400-8901

<引受保険会社>
東京海上日動火災保険株式会社
住所 〒108-6111 東京都港区港南2-15-2 品川インターシティーB棟11階
TEL：03-5781-6577

※この保険は全国菓子工業組合連合会が保険契約者となる団体契約です。
※このご案内は全国菓子工業組合連合会PL保険制度の概要を紹介したものです。保険の内容はパンフレットをご覧ください。詳細は契約者である団体の代表者に渡してあります保険約款によりますが、ご不明な点がございましたら代理店にお尋ねください。

TOKIO MARINE NICHIDO 東京海上日動火災保険株式会社

13-T-10524 平成26年1月作成

全国中小企業団体中央会では、高見誠孝氏（株式会社ティーティーシー）を講師に迎え「従業員のメンタルヘルス対策の充実強化のために」をテーマに講演会を行いました。

全中セミナー

従業員のメンタルヘルス対策の充実強化のために　その④

高見　誠孝 氏（株式会社ティーティーシー）

先月号より続く。

前号に引き続きメンタルヘルスケア対策での実際の具体的実施方法とその評価基準等について紹介します。

ストレスチェックの実施方法等

○1年以内ごとに1回以上、実施すること。

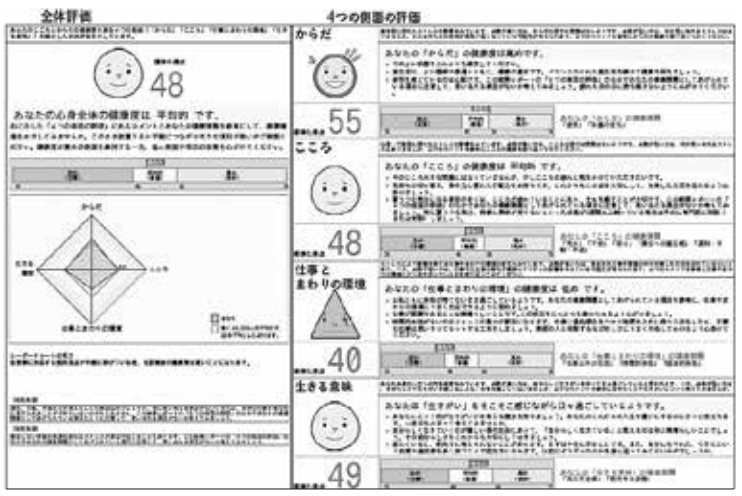
○1年以内に複数回実施することや繁忙期に実施することに関しては、労使で合意すれば可能とすること。

○調査票によることを基本とすること。

○一般定期健康診断と同時に実施することも可能とすること。

○ストレスチェックを一般定期健康診断と同時に実施する場合は、ストレスチェックには労働者に検査を受ける義務がないこと、検査結果は本人に通知し、本人の同意なく事業者に通知できないこと。

○ストレスチェックの調査票と一般定期健康診断の問診票を別葉にし、記入後、ストレスチェックに係る部分と一般定期健康診断に係る部分を切り離すこと。また、ICTを用いる場合は、一連の設問であっても、ストレスチェックに係る部分と一般定期健康診断に係る部分の区別を明らかにするなど、受検者がストレスチェックの調査票と一般定期健康診断の問診票のそれぞれの目的や取扱いの違いを認識できるようにすること。



「からだ、こころ、仕事とまわりの環境、生きる意味」の4つの側面の健康度を調べ、結果レポートを報告

○事業場の状況を日頃から把握している者（産業医等）がストレスチェックの実施者となることが望ましく、ストレスチェックの実施そのものを外部機関に業務委託する場合にも、当該事業場の産業医等が共同実施者として関与し、個人のストレスチェック結果を把握するなど、外部機関と当該事業場の産業医等が密接に連携すること。

○ストレスチェックの実施主体となれる者として厚生労働省令で定める者は、医師、保健師のほか一定の研修を受けた看護師、精神保健福祉士とすること。なお、現に、事業場において産業保健業務に従事している看護師、精神保健福祉士については、一定の要件の下、研修の受講を免除する。

○人事上の不利益取扱いにつながることを防ぐため、労働者本人の同意がない限り、個人のストレスチェック結果を事業者に提供してはならないことと規定している法の趣旨に鑑みれば「ストレスチェックの受検者となり得る労働者について、解雇、昇進または異動等に関して直接の権限を持つ監督的地位にある者」は、ストレスチェックの実施者または実施事務従事者（実施者を除く）とはなれないこととすること。

○人員体制等、個々の事業場の状況によっては、人事担当の部署の従業員が実施事務従事者となる可能性も考えられるが、その者についても、労働安全衛生法第104条の規定による守秘義務が課されるため、実施の事務に携わることで知り得た労働者の秘密を他者（所属部署の上司も含む。）に漏らしてはならないなど、個人情報の厳格な管理が必要であること、あくまでも実施者の指示のもとでストレスチェックの実施の事務に携わるのであり、当該事務については所属部署の指揮命令を受けて行うものではないという趣旨を十分に周知すること。

○ストレスチェックでの実施者の役割は、事業者からの指示に基づき、ストレスチェックの項目の選定を事業者と連携して行うことを含め、評価基準の設定（または選定）を事業者と連携して行うこと及び個人の結果の評価（ストレスチェック結果の点検、確認、面接指導対象者の選定等）の役割がある。

○ストレスチェックの実施に当たって実施者が最低限果たすべき具体的な役割としては、事業者がストレスチェックの項目（調査票等）を最終的に決定する際に、専門的な見地から事業者に案を提示するまたは確認を行う（企画）ことが重要で、評価基準の設定の際にも、専門的見地から事業者に案を提示するまたは確認を行うこと。また、個人のストレスチェック結果を確認し面接指導の対象者とするか否かの選定を行う（評価）ことを役割とする。

○インターネットまたは企業内のネットワーク（インストラネット）等ICTを活用したストレスチェックの実施については、以下の要件が全て満たされている場合は、実施可能とする。

①事業者及び実施者において、個人情報の保護や改ざんの防止（セキュリティの確保）のための仕組みが整っており、その仕組みに基づいて実施者による個人の検査結果の保存が適切になされていること。

②本人以外に個人のストレスチェック結果を閲覧することのできる者の制限がなされている（実施者以外は閲覧できないようにされている）こと。

○ICTを活用した場合の情報管理については、事業者が留意すべき事項として、健康診断結果と同様に、記録の保存に関して「医療情報システムの安全管理に関するガイドライン」を参照すること。

ストレスチェックの項目とその評価基準等

○ストレスチェックの目的は、主に一次予防（本人のストレスへの気づきと対処の支援及び職場環境の改善）であり、副次的に二次予防（メンタルヘルス不調の早期発見と対応）につながり得るものと整理すること。

○本制度におけるストレスチェックには「仕事のストレス要因」「心身のストレス反応」及び「周囲のサポート」の3領域に関する項目を全て含まなければならないこと。

○先行して実施している事業者の取組を考慮するとともに、専属産業医のいない中小規模事業場や、メンタルヘルスを専門としない医師等でも適切にストレスチェックが実施できるようにすること。

○各企業においては、国が示す標準的な項目を参考としつつ衛生委員会で審議の上で各々の判断で項目を選定することができるようにすること。ただし、独自の項目を選定する場合にも、3領域に関する項目を全て含まなければならないこと、選定する項目に一定の科学的な根拠が求められることを示すこと。

○個人のストレスチェック結果は、事業者が、実施者に5年間保存させなければならないこととする。ただし、実施者に保存させることが困難な場合は、実施事務従事者（実施者を除く）の中から事業者が指定した者に保存させることも可能とする。

面接指導の実施方法及び情報管理等について

○面接指導の申出を行った労働者が、面接指導の対象に該当するかどうかを事業者が確認するためには、当該労働者が高ストレスと評価された者か否かを把握する必要があるため、申出がなされた際には、以下のいずれかの方法で対象に該当するかどうかを事業者が把握する。

①当該労働者から個人のストレスチェック結果の提出を求める方法。

②ストレスチェックの実施者に当該労働者の該当の有無を確認する方法。

○事業者が面接指導の実施を指示する医師としては、当該事業場の産業医等が望ましく、外部の医師に業務委託する場合にも、産業医資格を有する医師に委託することが望ましい。

その場合、業務の状況や職場環境等を勘案した適切な面接指導が行われることが重要で、面接指導を行う医師に対する研修の充実・強化を図るとともに、事業者から面接指導を行う医師に対して当該労働者に関する業務の状況や職場環境等に関する情報を提供を求めることが重要である。

○労働者から申出があった後、遅滞なく面接指導を行うものとする。

○面接指導の実施方法には、当該産業医等を通じて事業者に提供することが必要である。（必要最小限の医学的情報の提供を受けることは差し支えない。）

○面接指導結果の取扱い（利用目的、共有の方法・範囲、労働者に対する不利益取扱いの防止等）について、衛生委員会等で審議した上で、各事業場での取扱いを内部規定として策定する。

○面接指導を実施した医師（当該事業場の産業医等が望ましい）から意見を聴取することが原則であるが、事業場外の精神科医である場合など事業場の産業医等以外の者であるときは、事業場で面接指導を実施した医師の意見を踏まえ意見を聴くことが必要である。

○面接指導を実施した後、遅滞なく意見を聴く。

○就業上の措置の必要性と講ずべき措置にかかわる意見（通常勤務、就業制限、要休業）等に関する意見及び職場環境の改善に関する意見）を聴く。

○面接指導の結果として、以下の事項を事業者は5年間保存する。

①当該労働者の勤務の状況（労働時間、業務の内容等についてあらかじめ事業者から情報を入手）

②ストレス要因（職場の人間関係や前回検査以降の業務・役割の変化の有無等）

③心理的な負担の状況（抑うつ症状等）

④周囲のサポートの状況

⑤心身の状況の確認を行う。

○面接指導においては、医師が労働者に対して医学上の指導を行う。

①ストレス対処技術の指導

②自覚と自主努力（セルフケア）、受療への努力の重要性の認識と指導

③専門機関の受診の勧奨と紹介

○面接指導の実施そのものを外部の医師に委託し、面接指導の結果を提供する際の留意事項

ア、法律上明示的に禁止されている不利益取扱い

イ、禁止されるべき不利益取扱い

派遣労働者の取扱いについて

ア、派遣元事業者と派遣先事業者の役割

イ、派遣労働者に対する就業上の措置に関する留意点

労働者に対する不利益取扱いの防止について

ア、外部機関への委託に係る留意事項

イ、行政への報告（労働基準監督署への報告義務）

ウ、看護師及び精神保健福祉士に対する研修

エ、ストレスチェック制度における産業医の位置づけオ、制度全体の評価と見直し

カ、これまでの取組との整理

以上が厚生労働省検討会報告のまとめ概要です。参考にしてください。

★簡便な調査票・調査方法の紹介です。

株式会社TTC（http://www.ttc-tokyo.co.jp）が開発したCHCWを紹介いたします。このCHCW調査票・調査方法の特徴は、

○調査方法には、調査用紙とWeb方式での実施が可能

○設問数が30問で短時間で簡単に回答が可能

○5，925名の結果データから信頼性と妥当性を確認

○メンタル不調発見のためのセルフケアチェックシート

○こころ、からだ、仕事とまわりの環境、生きる意味で評価

○ストレス症状改善傾向か悪化傾向かの確認が可能

○一人当たりの調査料金が安価である。

○分析・結果報告は料金に含む。

以上がCHCWの特徴で、個人への結果報告内容は、図のとおりです。詳しくお知りになりたい方は以下のCHCWホームページ（http://www.chcw.jp/）をご覧ください。

連絡先：株式会社TTC

03（5459）5329

ページをご参照ください。

第5回全国菓子工業組合連合会青年部交流会、第16回東北・北海道ブロック福島大会は斎藤一彦氏(常磐興産株式会社 代表取締役会長)を講師に迎え「炭鉱から観光へ、そして復興へ」をテーマに講演会を開催しました。

炭鉱から観光へ、そして復興へ

その②

斎藤 一彦 氏(常磐興産株式会社 代表取締役会長)

先月号より続く。

常磐ハワイアンセンターを自前で作る

当時の常磐炭礦副社長の中村豊という方は佐賀県の出身で、ご自分の家も小さい炭鉱をしており、石炭に大変愛着があった。東大の経済学部を出て常磐炭礦に入社し、副社長の時は「いずれ石炭はだめだ、先行きは余命幾ばくもないので、長年雇用した社員とお世話になっている地域を守らなければいけない」と考えた。だからいろいろな会社を作り社員の雇用を確保した。

最初はホテルをつくったが、お客様は山の中に来ない。お客様を呼ぶために何をつくるか、石炭とレジャーの視察で3~4回世界を駆け巡った。昭和30年代だから海外へ簡単には行けない。行けば2か月くらいかかる。しかも、なかなか思いつかない。帰りにハワイに立ち寄り、フラダンス・タヒチアンダンスを見た時に、トエレという強烈なリズムを刻む、木を切り抜いた打楽器があった。中村さんは民族芸能に造詣の深い方で、この音を聞いた時「これは日本古来の民族芸能と相通じるものがある」と、ひらめいた。帰国後、常磐炭礦の保養所の山荘に10日ほどこもり、大学ノート5冊に常磐ハワイアンセンターの基本構想をまとめた。どこで勉強したのか鉄骨やコンクリートの計算などもすべてやり、初期投資20億という計算まで出した。設計会社、建設会社、土木会社、電気会社もすべて自前で持っているから、それらに「これをやれ」と言った。中村さんは「人の力を借りるな、自分たちでやれ、自分たちでつくれ、人を頼るな」という非常に強い信念を持った方で、明治生まれの棄隠れ精神の持ち主であり、頑固一徹で全部自前でつくった。常磐ハワイアンセンターは石炭採掘をした跡地だ。建設する場所は環境的に良い海の近くなど、いくつかあったが、あえてここを選んだ。「我々は石炭で地域にお世話になってきた。我々が血と汗を流したこの地で、新しい事業と社員の雇用を創造することに意義がある」と言っていた。私が新入社員のころだが、そのくらい思い入れの強い方だった。

勤労大衆に健全娯楽を提供すること

今はこういう言葉は使わないが、基本的な考え方は「勤労大衆に健全娯楽を提供すること」である。その定番をハワイに求めたということであり、基本的に我々の目指すところは「大衆とともに歩む」である。人の力を借りないで自分たちでやるのだから、炭鉱から千名ほど社員を移籍させ、あとは炭鉱の社員家族でスタートした。簡単にいえばお父さんがフロントマンで、お母さんが厨房で皿洗い、息子さんが調理師、娘さんがフラガールという構図だ。当時外部から来ていただいた方は、総料理長1名、フラダンスを教えてくれた早川さんのお2人だけで、あとは全部自前の社員だった。きのうまで石炭を掘っていたのが翌日からフロントに立つわけだから、どういうことになるかは想像できる。

この商売は、うまくいっても7年くらいは赤字で、8年目くらいからようやく利益が出る。装置産業なので設備投資に金がかかり、繰越金欠損金は十数年かかるが、初年度から多少ではあったが黒字が出た。計画では年間80万人の集客が、125万人にお越しいただいた。昭和41年はレジャーという言葉もちらほら出て来た時代で、東北の地に常磐ハワイアンセンターができて「千円持ってハワイに行こう」というのが当時のキャッチフレーズだった。千円で一泊朝食付、ショーを見て温泉に入って帰れる。今、言われている泊食分離を50年前にしていた。それが東北の農協さんに受けて、連日観光バスを連ねて押すな押すなの大盛況となった。しかし、きのうまで石炭を掘っていたのでサービスの所作動作がなっていない。実際のところ、今振り返ると背中から冷や汗が出る思いだ。よくお客様は辛抱してくれた。ただ、働いているほうは炭鉱が断崖絶壁に追い込まれたので、常磐ハワイアンセンターが立ち上がらなかったら、我々家族は死ぬ以外にないというくらいの悲壮感を持って新規事業に臨んだ。一生懸命やらなければならない、と額から流れ出る汗にお客様は感動した。それで、出かかった苦情クレームが言葉には発せられなかった。だんだん慣れて来て、テクニックも多少できるようになると、苦情やクレームがかなり出た。おもてなしはテクニックではない。我々はテクニックでは到底勝てない。しかし、一生懸命やらなければならないという、おもてなしの心は負けない。

天国と地獄という時代

50年間に3回の危機があった。オープンから順調で知名度も全国に広まり、昭和45年の150万人を突破した絶頂のころ、常磐炭鉱は閉山せざるを得ない状況になった。あと10年くらいで石炭を採掘する予定だったが、茨城県で新しい坑道を掘り、お盆明けから石炭を採掘しようしていたところ、水が出て水没した。当時は、新坑を掘るのは25億円くらいで、常磐ハワイアンセンターを1つ作るくらいかかる。坑道は水が出るとだめで、技術的に抜水もできなかった。もう少しなだらかに閉山する予定が、万事休すだった。常磐線を挟んで東西で、こちらは連日押すな押すなの大盛況、一方向こう側は閉山阻止闘争、天国と地獄という時代だった。

昭和45年、40社近くあった子会社のうち、収益力があるところをいくつか合併させ、社名を常磐興産と切りかえて子会社が親会社になり、常磐炭礦を子会社にした。常磐ハワイアンセンターを中核にし、段ボール紙工場、コンクリート会社などを合併して上場維持をはかり、今日まで来た。

ところが、閉山した炭鉱の後始末が常磐興産と常磐ハワイアンセンターに重くのしかかってきた。約10年間、常磐ハワイアンセンターは設備投資がほとんどできず、厳しい状況だった。一時は150万人のお客様が、昭和58年には100万人くらいまで落ち込み、4千万くらいの営業赤字になった。歴史ある会社なので、東京の他に土地を福島県と茨城県に200万~300万坪持っていた。炭鉱の後始末で当時の通産省・大蔵省の管轄下に入り、資産凍結させられて、売るのも動かすのもできない状態だった。10年少しで後始末のめどがつき、資産を動かせるようになり、東京の土地などを売りながら、設備投資やいろいろなことをした。

常磐ハワイアンセンター懐かしの光景

開業時のポスター

追い風に乗る

愚直にやっていると、時として神風が吹く。敏感に察知して、この風にのらなければいけない。風が吹くまで待つのもいいだろうが、待ちきれなくなったら自分たちで風を起こすことだ。これが危機を乗り越える大事なポイントだと思う。

平成2年に常磐高速道がいわきまで開通するのに合わせ、70億円かけてスプリングパークという温泉館をつくった。常磐ハワイアンセンターも古くさくなり、これからは首都圏の若いお客様をお迎えしなければいけないとなれば、ヨーロッパ的な水着を着て入るお風呂もなければならない。名前も常磐ハワイアンセンターでは若者は振り向かないだろうから、スパリゾートハワイアンズに変え、スパ・温泉を軸に事業の展開を切りかえた。

創立の精神を守る

バブル崩壊後、全国の温泉地はたちゆかなくなった。バブルの時、男性中心の飲めや歌えのコンパニオンの温泉地になってしまったからだ。温泉が持つべき効果効能を忘れ去り、みんなおしなべてキンキラキンの1泊3万円、5万円のところになびいた。我々は、お金もなく高級なものは望むところではないので、いろいろな方から「常磐は商売が下手だな」「もっと気の利いたホテルをつくれば、楽に稼げるのではないか」「1泊3万円とか5万円とか、どんどんお客様が来る」と言われた時代だった。しかし、我々はそこに振り向かなかった。その理由は、常磐ハワイアンセンターの創立の精神は「勤労大衆に健全な娯楽を提供すること」が基本コンセプトで、これをかたくなに守り続けた。バブル崩壊後、そうした招待旅行や社員旅行は少なくなり、温泉は本来持つ安らぎ、くつろぎ、そういうものを重視したものでなければ立ちゆかなくなる。そこが今、全国の温泉があえいでいる状況である。あの時に踊っていたら、今日のスパリゾートハワイアンズはなかった。

ハードはすぐに陳腐化する

バブルの時、九州や北海道に1千億円を投資した大型レジャー施設がオープンしたが、みんな立ちゆかなくなった。一旦、会社更生法や倒産をして出直しを図った。この商売は初期投資も大事だが、それよりも追加投資が大事である。どんな立派なものをつくっても、完成した翌日からハードは陳腐化する。一度は行くだろうが、しょせん飽きられるのは宿命と思わなければならない。飽きられないように持続させるためには、3年とか5年サイクルで商品を変え、ハードと一緒にソフトがなければならない。ソフトのないハードは短命に終わる。

我々のソフトはフラガールである。温泉とショーが私どもの商品だと認識している。これ以外によそに勝てる要素はない。温泉も効果効能から言えば、もっといい温泉は全国にたくさんある。今、全国的に温泉は枯渇の状況にあるが、ここは毎分5・5トン出ている。もう1つくらい作っても大丈夫なくらいで、湯量の豊富さだけはよそに負けない。ギネスにも認定されている江戸情話与市という世界一の浴槽面積を誇る大露天風呂は、湯量が豊富だからできる。

次号に続く。

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携〈お菓子とパンの総合月刊誌〉
製菓製パン/3月号
3月24日発売!
和菓子特集 栗・胡桃・落花生・ピスタチオ
即戦力! ナッツを活用
洋菓子特集 プルーン・くるみコンテスト
美容・健康増進スイーツ
[和洋連動企画] 祝! 東京駅開業100周年
"イマだけ"の限定商品
苺と桜・みたらし・抹茶を活用
和洋折衷パンケーキ
成形から仕上げ、販売方法まで
旬なヴィエノワズリー
▶和泉光一氏・菊地賢一氏のアシェット・デセール▶上野「岡埜栄泉総本家」訪問記▶春華堂の成功ノウハウ▶既製種活用のパン作り▶山本剛史氏「ハードトースト」▶他満載!
発行所:㈱製菓実験社/〒140-0004 東京都品川区南品川2-13-11 ☎03(3471)7541 FAX03(3471)7604
http://www.seikaseipan.com お求めは小社および全国著名製菓材料・器具店または最寄りの書店で

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校　坂巻　希美　教師

仮称　春の声（うぐいす餅）

【生地配合】（約30個分）
羽二重粉……100g
水……120mℓ
グラニュー糖……120g
トレハロース……30g
卵白……30g

【中餡配合】
白生餡……500g
水……300g
グラニュー糖……250g
トレハロース……75g
赤色素……適量
生地……14g
中餡……26g

【工程】

①羽二重粉に水120mℓを加え混ぜる。
②セイロに枠を置きぬれ布巾を敷いた中に入れ、強い蒸気で30分ほど蒸す。
③卵白に配合中のグラニュー糖を少し加え、メレンゲを作っておく。
④羽二重粉が蒸れ上がったらサワリに入れ、火をつけ、なめらかになるまで練る。
⑤なめらかになったら、グラニュー糖を2~3回に分けて加え、練る。
⑥餅にしっかり熱が入ったのを確認出来たら、卵白を加え素早く混ぜ、練り上げる。
⑦ふるったうぐいす黄奈粉の上に上げて14gに種を切り、餡玉26gを包み、うぐいすの形に成形し、上からうぐいす黄奈粉をふりかけ仕上げとする。

牛皮に卵白、白並餡を加え練上げた生地を雪平（セッペイ）といいます。卵白は生地を白くするために加えます。白並餡はヘラ目を入れたり、細工しやすいように加えます。今回は卵白のみ加える半雪平にしました。細かい細工が無いため白並餡は加えませんでした。卵白により、白く、牛皮がふわっとマシュマロのような食感に仕上がります。配量の決まりは無いため、好みによって調節して下さい。

今回は少しアレンジし中餡に白あんを使い、淡い赤色にしました。

仕上げに本紅色に着色した練切りをシート状に伸ばし、梅の花を型抜き、うぐいす餅の上に添え、より春らしい仕上げにしました。

春の声

購読をご希望の方は全国菓子工業組合連合会
宛て電話かFAX若しくはメールでお申し込
みくださいますようお願い致します。

電　話　03-3400-8901
FAX　03-3407-5486
E-mail　okasi@zenkaren.net

ガトー・セレクションアソート
雅 みやび
新発売

簡単・丈夫な
新しいギフト折り箱

◆極薄の段ボールを使用したカートンです。折り易く、とても丈夫なので水羊羹などの重たい商品を入れても安心な強度です。
◆表面は風合いのあるエンボス加工なので手触りがよく、高級感もたっぷりです。
◆季節感たっぷりの春・秋バージョンや、洋菓子店にもぴったりな木目バージョンもございます。

写真は中サイズです▶
フタ
身箱
仕切り
① 小サイズ
② 中サイズ
③ 大サイズ

無料サンプルをご用意しております。
お気軽にお問い合わせください。

商品に関するお問い合わせ・ご注文は
TEL. フリーダイヤル 0120-109785

KURATA GROUP
株式会社 クラタ シー・エム・エス
〒113-0033　東京都文京区本郷2-17-12 2F
営業時間／月～金曜 9:00～17:00（土・日・祝休）
http://www.kurata-group.co.jp