

視点

「アベノミクス」近頃盛んに使われる言葉だが、誰もこの言葉に

ついて教えてくれる人もなければ、新聞・テレビ等のニュースでも充分理解出来

「アベノミクス」は英語・ドイツ語・フランス語では Abeamix と表記され、

「アベノミクス」とも呼ばれ、安倍晋三内閣総理大臣が、昨年暮頃から多用され

その第一の矢である金融緩和により速いスピードで

「アベノミクス」とは？ 日本経済の救世主となるか

「アベノミクス」は基本方針として「三本の矢」と表現し、①大胆な金融政策、②機動的な財政政策、③民間投資を喚起する成長戦略、としています。

その第一の矢である金融緩和により速いスピードで円安が進行し、二〇一三年五月一〇日には四年一ヶ月ぶりでドル一〇〇円を記録し、又同年五月一五日には五年四ヶ月ぶりに日経平均株価が一兆円を回復、時価総額が一兆円を超える企業も九四社に急増

全菓連中部ブロック会開催される

ひろしま菓子博の総括行う

8月19日名古屋キャッスルプラザホテルにおいて平成25年度全菓連中部ブロック会が開催された。大会には、全菓連岡本理事長、広島菓子工業組合大谷理事長、広島菓子工業組合大谷理事長からの広島菓子博の報告とお礼のあいさつの後、議事がとり進め

8月19日名古屋キャッスルプラザホテルにおいて平成25年度全菓連中部ブロック会が開催された。大会には、全菓連岡本理事長、広島菓子工業組合大谷理事長、広島菓子工業組合大谷理事長からの広島菓子博の報告とお礼のあいさつの後、議事がとり進め

し、リーマンショック前の二〇〇七年末の二〇七社の水準に近くなりました。又同年五月三〇日には平成二四年の公的年金の運用の黒字額が最高の一〇兆円規模になり、年金積立金の取り崩し額よりも運用益の方が上回ることがわかりました。又三菱東京UFJ銀行・みずほ銀行・三井住友銀行の三大メガバンクの二〇一三年三月期決算の税引後利益が合計で二兆円を超え

しては、松風屋さん自体の売上を除いて約67百万円の売上となり、事前の心配は杞憂に終わった。中部ブロックは一体として広島菓子博に参加し美を上げることができた。今回は、三重県での開催となるので、一致協力して成功させる必要があるとの総括がなされた。最後に、今回のブロック会開催地が三重県に決まり、三重県の岡理事長のあいさつを以て議事を終了した。次いで報告事項として、全菓連よりの状況報告、三重県岡理事長よりの第27回全国菓子大博覧会・三重の取組状況報告と協力依頼が行われ会議を終えた。

- アルミニウムを含まないベーキングパウダー
組合理よりアルミニウムを含まないベーキングパウダーを製造しているメーカーを知りたいとの要望から、調べた結果、次のようになりまし。以上のメーカーは、いずれもミョウバンを使用しないベーキングパウダーを製造していること。商品については直接、メーカーに問い合わせして下さい。(50音順)
株式会社アイコク(製造元:大宮糧食株式会社)・
03-57331716
1、大阪営業所・06-6305-2324
305-2324
○赤田善株式会社・06-6942-0281
○奥野製菓工業株式会社・06-6961-772
7、東京営業所・03-912-9247
○オリエンタル酵母工業株式会社・03-3968-1111、大阪営業部・06-6338-0511
○三栄源エフ・エフ・アイ株式会社・06-6202-3751、東京支社・03-3241-2241

勝、公明党も三名これも立候補者全員当選という快挙、自公合わせて八二議席、一二七議席の過半数を超えて期待以上の大勝利、比して第三党は共産党、民主党は第四党に転落、日本維新の会も後退という結果になりました。

「アベノミクス」について先行き懸念する声もありますが、推進していただきたい安倍首相の意気の上昇を実現していただきたいと祈念しております。

用途で選べる手提げ袋シリーズ!
高級手提げ ハイバッグ シリーズ
リーズナブルな一般用 断然おトクな サービスバッグ OK BAG
花吹雪

菓子業界の未来を見つめます
小さなシールから店舗デザインまでトータルで見つめ、マーケティングを考慮した、より魅力のあるものへとオリジナルプランをお手伝いたします。
地域一番の「魅力ある」菓子店を目指して。
お客さま+クラタ シー・エム・エスで必ず実現します。
「新しい価値観を創造し、魅力ある生活を提案する」 クラタ シー・エム・エス
●ご注文・お問い合わせは、各県菓子工業組合へ
- 製造元 -
株式会社 クラタ シー・エム・エス
〒113-0033
東京都文京区本郷2丁目17番12号
プロト本郷第二ビル2階
TEL.03-5844-3671 FAX.03-5844-3157

福岡 地産・農産物と菓子連携 地元歴史と地域ブランド

来年のHNK大河ドラマ「軍師・官兵衛」の放送が始まります。黒田官兵衛の三代目分家、黒田長興を藩主とする秋月藩が誕生しました。この地が現在の福岡県朝倉市秋月です。旧甘木市甘木から北方約三・五kmの秋月に居城がありました。甘木南方郊外に毘沙門天の黄金の茶釜を埋めたという黄金塚に源を持つ黄金川の清冷な湧水の底に淡水のりが流れにつれて緩やかに揺られているのが見られます。これが「水前寺のり」。

江戸時代には黒田秋月藩から幕府・公儀への献上品として供されてきました。蛋白質は100gあたり牛乳の10倍・ミネラルの宝庫食品です。鉄分はほうれん草の18倍・カルシウム・カリウム・マグネシウム・ナトリウム・ベータカロチン・リコピン等を含みコレステロールを抑え、動脈硬化を防ぐ働き等、近年健康食品として注目されています。この地産自然食品、淡水のり「水前寺のり」を花房屋



かわ草苺花、左上は水前寺のり・生かわ草



花房屋

の先々が明治終年から研鑽を重ね歴史と風土に育まれた地産文化をお菓子に託してこまめ、人々の心に残る品が「かわ草苺」「かわ草苺花」です。各地茶会の茶菓として供されています。第26回全国菓子大博覧会

品が「かわ草苺」「かわ草苺花」です。各地茶会の茶菓として供されています。第26回全国菓子大博覧会

・広島全国の菓子めぐり館バザールでは好評を博しました。各地の組合では地場の果物・特産農水産物を地域の銘菓の開発につなげる事業がみられる様になってきました。

製品名は全体の梨製品名を「ほあーるの詩」として組合で登録商標の認可を得ました。

茨城 10月5〜6日、かさま新築まつり、笠間市・市民センター、10月11〜14日、笠間浪漫(栗スイーツフェス)を開催、県芸術の森公園、10月18〜20日、いばらぎのお菓子大集合展、県庁舎

愛媛 10月19〜20日、みんなの生活展に参加、松山大街通り商店街

行事予定

当、甘木菓子組合も、梨の生産者、菓子組合、行政が一体となって取り組み、鳥取・熊本と研修視察を重ね、数年前から地元特産の高木梨を加工してジャムをつくり①製品へ練込み品②シヤムサンド品等の創作品を販売しています。

福岡県菓子工業組合副理事長・山手隆石

北海道

銀色の道スイーツプロジェクト 紋別市の曲に纏わるお菓子を製作

「遠い遠い遙かな道を」と始まるこの歌。ある年齢以上の方なら、御存じの方も多いと思いませんか。

この曲は、ダークタックスやザ・ピーナッツが歌った全国的なヒットを飛ばした「銀色の道」という曲です。合唱で歌われた方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

実はこの曲、私たち北海道菓子工業組合紋別支部がある当地、北海道紋別市の歌になります。

宇宙戦艦ヤマトの楽曲などを作曲した宮川泰(みやかわひろし)氏が後年に小学生の頃、一時期住んでいた鴻之舞鉱山で土木技術者の父親が建設に携わった専

用軌道「鴻之舞紋別」(鴻之舞山一紋別間)のレール跡の水たまりに月の光が映る姿がきっかけとなり出来た曲です。

この「銀色の道」という楽曲は、存じ上げている方は多いと思いますがこの曲が北海道紋別市の曲であるという事は、あまり知られてはいません。

東洋一の金山だと言われていた鴻之舞鉱山は、今年で閉山40周年を迎え紋別市としては、4月28日に紋別市民会館大ホールにおいて宮川泰氏のご子息で宮川杉良(みやかわあきら)氏と札幌交響楽団を招き、記念コンサートを行いました。これを機会に「銀色の道」に纏わる紋別のお菓子を作

ってもらいたいという要請があり、「銀色の道」というネーミングを宮川杉良氏に使用承諾を頂き、市長や市民の方々、また著名なフードコーディネーターからもアドバイス、市からの支援を頂きながら、当組合では「銀色の道スイーツプロジェクト」を立ち上げ趣旨に賛同する組合員で近日発売に向けて試作をし、試食会なども繰り返しているところがあります。

主原料には、近郊の北見市産の大豆粉を使い4種類の風味をそれぞれ各組合員のお店で製造し、一つのパッケージに詰めて販売を予定しています。

過去には「紋別スイーツ」として、組合員の3店舗で洋菓子を販売した経緯がありますがその時はHNKで全国放送されるなど、やはり世の中や地域のお菓子に

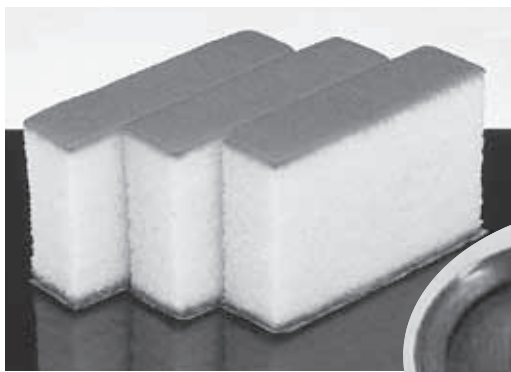
対する関心はただならぬものがあると確信しております。お陰さまで、その紋別スイーツは地域の皆様によくの支持がされ非常に好評な売れ行きでありました。

今回の「銀色の道」という名は、その知名度の高さもあり、その名前を名乗る以上地域の皆様、世の中の期待にこたえるような菓子でなければならぬというプレッシャーも感じつつ試作に取り組んでいるところがあります。菓子の美味しさはもとより、その菓子から「紋別」という街のイメージがにじみ出てくる、そんな菓子をお客様へお届けしたいと思っております。

そして、「銀色の道」という曲がいつまでも皆さんの心に残りますようにと願いを菓子に込めて。

北海道菓子工業組合理事・渡邊孝博

長崎カステラ・桃カステラは長崎県菓子工業組合の商標登録銘菓です



桃カステラ 登録第5151942号

長崎カステラ 登録第5003044号

長崎県菓子工業組合

長崎市八幡町4-26 TEL (095) 826-0431 FAX (095) 820-2317

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攪拌機。攪拌軸は斜軸自転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に攪拌します。

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攪拌子、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。)

いろいろ使えて便利な1台! 少量生産・研究開発のベストセラー機

卓上攪拌機KRシリーズ



ガス加熱タイプ (鍋容積14L) KRミニシリーズ

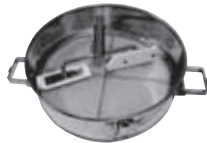
IHタイプ (鍋容積12L)

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) KRjr (ジュニア) シリーズ



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)



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

京都 現代に伝わる栄養の宝庫 五色豆といんげん豆

今春の広島菓子博覧会、第26回全国菓子大博覧会に、京銘の五色豆を作るのに安芸の宮島の杓子を使用しているの、殿島神社参拝もできました。

五色豆の由来は、明治十一年頃に西陣の織屋のおかみがかその糸色から思いついて錦色の五色豆を作り出したと伝える説がある。いわば「泣き豆」の変形で西陣の織屋では八月一日、八朔の夜にえんどう豆を蒸して

塩で味付けした豆を職人たちに食べさせたという。その日から夜なべが始まるのでありがたない御馳走で、それ故に「泣き豆」と言ったらしい。御馳走とはいろんなところから食材を集めて運んでくるという意味である。色は陰陽五行で五角を表す。

鹿児島 第26回全国菓子大博覧会を終えて 鹿児島県知事を表敬訪問

菓子業界の祭典、第26回全国菓子大博覧会・広島において鹿児島県からは一般菓子43品、工芸菓子2品が受賞し、7月28日に城山観光ホテルにおいて、授賞伝達式及び祝賀会を開催した。

それに先立ち、鹿児島県観光交流局からお声をかけていただき、伊藤祐一郎鹿児島県知事を表敬訪問いたしました。訪問させていただいた



伊藤祐一郎鹿児島県知事(左)を表敬訪問

殿島神社参拝



の「有職」である。こうした形式による分類の他、素材と調理法からの呼称に精

は、「パフィモ(あまじお味)」で名譽総裁賞(文化部門)を受賞されたセイカ食品代表取締役社長の玉川浩一郎氏、「雀の学校」

で名譽総裁賞(技術部門)を受賞された大阪屋製菓代表取締役社長の水野貴之氏、同副社長の水野貴之氏、同組合副理事長の比良田輝明氏(自身も三色どら焼)

と事務局の5名でした。伊藤知事は、まず「雀の卵」の小袋が50袋入った「雀の学校」を手に取られ、懐かしいなあ。子どものころからありますね。と一袋をあっという間に召し上げられました。水野氏が、長年積み上げられた伝統を守りつつも、消費者の好みや時代、地域に合わせ進歩を続けていることなどの説明をされました。

次に「パフィモ(あまじお味)」を召し上がり、さつまいもの甘味と塩味が非

進や「普茶」

などがある。精進料理は原則として動物性の食材を用いない料理。普茶料理は中国の禅僧、隠元禅師によってもたらされた中国の精進料理である。黄粟山萬福寺

の開祖、隠元禅師はいんげん豆や煎茶、筍を普及したことで有名である。(普茶とはあまねく大衆と茶を供

常にはマッチしていること、さつまいものお菓子でこのような食感が初めてであることを絶賛され、玉川氏がこの製法にたどり着くまでの苦労や工夫などを説明されました。

伊藤知事からは名譽総裁賞受賞のお祝いの言葉をいただき、九州新幹線全線開業に伴い、鹿児島を訪れる多くの観光客が喜んでいただくために菓子業界全体の果たす役割にも大きな期待を寄せさせていただきました。

知事表敬訪問や授賞伝達式を通して、改めて、お菓子屋さんが、チャレンジ精神を持ち、たゆまぬ努力をされていること、そしてお菓子は思い出さずともあり、癒しと和み、家庭内の団欒と笑顔を生み出す大きな力を持っていると痛感いたしました。

鹿児島県菓子工業組合事務局・恵島理子

知 高知県授賞伝達式の開催

去る7月27日(土)に、第26回全菓博(ひろしま菓子博2013)に於いて受賞されました皆様に対し、授賞伝達式典を高知市内のホテル城西館にて盛大に行われました。

午後3時からの式典には、高知県知事尾崎正直様をはじめ、来賓の方々や関係企業の皆様方をお迎えし、組合員60名余りの出席で開会となりました。はじめに、当組合の理事長刈谷喜明より第26回全国菓子大

博覧会(ひろしま菓子博2013)の説明及び審査褒賞の経過報告、また今回の博覧会で授賞された皆様方の栄誉を讃える旨の挨拶がなされた後に、この5年間に於いてなされた物におおくなりなられた物故会員に対し黙とうを捧げ、今回の「ひろしま菓子博2013」の高知県関係を中心とするスライドショーを見ながら故人を偲びました。続いて、来賓紹介と祝辞の後に、受賞者に対して授賞授与が執り行われ、

高知県知事より機関賞の最高位である名譽総裁賞技術部門の「土佐の日曜日(株式会社浜幸)」並びに名譽総裁賞文化部門の「塩けんぴ(株式会社南国製菓)」2社に賞状と記念品の授与、また農林水産

局長・森下広和

高知 授賞者の栄誉を盛大に讃える

大臣賞の2社、厚生労働大臣賞の1社が知事から賞状の拝受となりました。その他、機関賞の5社、特別賞・大会賞の12社が授与され、授賞者の授与式が終了して、授賞者を代表し株式会社南国製菓の中城会長より「今回の全菓博におきまして名譽総裁賞をいただきましたこと、大きな喜びであり、これを期にますます社業の発展に精進して参る所存である」という旨の謝辞を述べられ、授賞式典全て無事に終えることが出来ました。式典終了後は祝賀会を行い、会話の中で「ひろしま菓子博2013」についての反省点や今後の菓子博の取り組み方等出席者各々話しが膨らみました。我々菓子業界も地方の菓子の「よび」を前面に打ち出し、地産外産に今まで以上に貢献できるような業界の発展や技術の継承につなげたいなど意欲的な意見が出ており、いろいろな話が出来た本日の授賞式典並びに祝賀会は大変有意義であったと思われま

腎臓に、白色の豆(白いんげん豆、白花豆)は肺というように人の大切な器官にとっても良い食物です。「マメに暮らす」という言葉があるように豆を毎日の食生活の中で上手に活用すると大いに健康増進の役目をします。

大豆子部会理事長・青山征史

高知県菓子工業組合事務局

にすると意味) いんげん豆は豆の中で種類が一番多い豆で、日本以外の国によっては主食として食べられています。いんげん豆の原産地はメキシコと言われ、日本での主な産地は北海道で、金時豆、とう豆、うずら豆、手土産が大豆にもあんな種類で煮豆にもあんな材料甘納豆菓子原料として幅広く利用

SECOM

あらゆる分野に、安全と快適のサービス。

ご家庭から、店舗や事務所、さらに工場など大規模物件に至るまで、目的や用途に合わせて、最適な安全システムをお選びいただけます。

Security by **SECOM**

あらゆる「不安」のない社会へ。 We are SECOM.

セコム株式会社 第1営業部 〒163-1312 東京都新宿区西新宿6-5-1アイランドタワー12F TEL 03-5339-8762(担当:西村)

地元丹波の高品質な製菓・製パン原材料をご提供します!!

丹波黒やわらか煮 1号缶
丹波栗渋皮付甘露煮 1号缶

◎丹波黒豆かのか ◎丹波大納言かのか
◎丹波大納言あん ◎丹波黒豆きなこ
◎丹波黒豆甘納豆 ◎丹波栗ペースト

丹波大納言・黒豆・丹波栗
荒川商事株式会社
ARAKAWA

〒620-0057 京都府福知山市問屋町27番地6 TEL.0773-22-5381(代) FAX.0773-22-1686
http://www.kyoto-arakawa.co.jp E-mail Info@kyoto-arakawa.co.jp

東京都菓子工業組合協力会「第35回通常総会・講演会」開催

〈どん底から生まれた宅急便〉今その真実を語る

都築 幹彦氏 (元ヤマト運輸株式会社取締役社長)

東京都菓子工業組合協力会「第35回通常総会・講演会」が平成25年7月11日(木)上野精養軒において開催されました。当日は7月としては過去にない5日連続の猛暑日になろうかという暑



第35回通常総会・講演会

さの中、御参加頂き感謝申し上げます。

議長には外海大六会長(日新化工㈱)が選出され直ちに議案の審議に入った。第1号議案 平成24年度事業報告書並びに決算報告書の件

深瀬会計(日新化工㈱)

より総会資料に基づき事業報告、並びに決算報告があり、引き続き飯田会計監査(㈱飯田製作所)の監査報告の後、議場に凶ったところ満場一致で原案どおり承認した。

第2号議案 平成25年度事業計画(案)並びに収支予算(案)決定の件
第3号議案 平成25年会費及び徴収方法決定の件
深瀬会計より総会資料に基づき説明の後、議長より

議場に諮ったところ第2号、第3号議案とも満場一致で原案どおり可決決定した。

第4号議案 役員改選の件

議長より別紙の役員候補名簿(案)を本件の原案として審議の対象にして宜しいかを諮ったところ、全員異議なく承認したので、直ちに本件の採否に入り、この結果満場一致で可決決定した。

以上で議案審議を全て終了したので総会は終了した。引き続き恒例の講演会に移った。今回お迎えした講師は、都築幹彦氏(元ヤマト運輸株式会社取締役社長)です。

「どん底から生まれた宅急便」今その真実を語る」というテーマでお話頂きました。

事業に参入した。全国免許の取得問題で運輸省と闘い、全国翌日配達ネットワークを完成させるのに15年の歳月を要したという苦闘話を話されました。その中で人材を育て、培われた経営理念「信頼されることの大切さ」「徹底的に挑戦することが如何に大切か」「社員こそ会社の財産であり商品である」は参加者全員の胸を打ち、大変意義のある講演会であった。

さて、その後は階を移動しての懇親会です。二葉晃司氏(二葉製菓(株))の司会により、黒川耕次名譽会長(三黒製菓(株))並びに外海大六会長の挨拶があり、牛窪啓副会長(㈱愛工舎製作所)の乾杯の音頭にて開宴し、懇親会に入った。

協力を並ぶ東菓工のメンバー併せて90名余の出席で会場大いに盛り上がり、暑さで乾き切った体に潤いが

戻り、しばし懇談のあと加藤進副会長(㈱キヨスミ製菓)の中締めてお開きとなった。

http://hatohako.com

ハト箱 食品お菓子の貼り箱専門店

あのひとに、ありがとうの気持ちを届けたい
自分のための時間に、とっておきのごほうびを開ける…
そんな大切な時間、大切なひとのための、パッケージをつくりました。



お問い合わせはホームページからお願いいたします。
ハト箱 東京都文京区根津2-35-8 080-9718-8833 (平日10時-17時)

山口 11年目のもち米供給契約 山口宇部農業協同組合と

猛暑が続くと水不足が心配され、これからは台風情報から目が離せなくなりま

す。農業者は我々以上に天候に神経を尖らせていることでしょうか、食とのビジネス連携の可能性は無限大。このほど山口県菓子工業組合は山口宇部農業協同組合(JA山口宇部)と11年目のもち米供給契約を結びました。今年度は2238俵、30kg当たりミヤマモモチ7100円(価格)26ha(栽培面積)、ヒヨクモ

7550円6.5ha(いずれも税・配送料・組合手数料別途)です。今年度、契約数量が大きく伸びることはありませんでした。

「売れる農産物作りを目指す生産農家と地産地消により食の安全性を求める菓子組合」という対外的には一般的なキャッチフレーズを掲げていますが、組合員には天候不順のリスクなく低価格で安定した品質の山口県産もち米を提供でき、さらに組合に手数料収入が

入るといふ仕組みです。

もち米を栽培する山陽小野田市南高泊地区は昭和36年に完成した瀬戸内海に面する干拓地で、組合を設立し個人の農業経営と干拓組合全体での事業を運動させる経営形態です。現在は8戸がもち米の生産を担い、各袋に生産者の氏名が記載されています。毎年、10月に組合立会のうえ全俵抜き取りによる品質検査を実施したのち組合員の手元に渡ります。あいにく再三の申入れにも係らず品質改善されなかった1戸は今年度より生産者から外れました。それくらい厳しさをもち



て生産者の代表を担う伊藤仁さん(写真左端)調印式後の現地視察)は農業のス

ペシャリスト。お人柄も優しい地域の信頼が厚く熱心で頼もしい方で、後継者であ

る息子さん夫婦と共に家族経営協定を結び、もち米の他にも酒米、大豆、小麦、ネギなども作られます。このように生産者と菓子組合、JA山口宇部との三位一体の信頼関係は11年の年月を経て強固に結ばれています。

ありがたいことに生産地の山陽小野田市では、もち米が特産品に育ちました。10月下旬には「日本一の絆もちまき」が開催されます。もちまきと言って紅白餅を祝事にまくのは山口県では当然ですが、これについては地域性がある模様。おっと、話が我が町のPRにそ

れてしまいました。よろこそ山陽小野田市へ。

このように生産者にとっても組合にとってもいいことだらけのもち米契約栽培システムを築いた先陣方に感謝しながら、酷暑を乗り越え順調に生育する稲穂を眺めています(当店より車3分)。ただし、貴重な収入源であるゆえ組合事務局の仕事に占めるウエイトの高さもお察しいたさ、ここに記せない課題も含めてご興味のある方は遠慮なく相談下さい。

山口県菓子工業組合専務理事・恒松恵子

東京都菓子工業組合副理事長(中谷製菓(株))・中谷光基

全国菓子大博覧会第18回・第25回 名誉総裁賞受賞

お米の粉

米粉倶楽部



家庭用 500g / 業務用 20kg

国内産米使用の米粉。天ぷら、唐揚げや、ピザ、パンづくりなど幅広くお使いいただけます。



株式会社 波里

ナミサトは、自然の息吹を大切にします。 http://www.namisato.co.jp

本社 〒327-0046 栃木県佐野市村上町903 TEL.0283-23-7331 FAX.0283-23-5401
東京営業所 〒101-0032 東京都千代田区岩本町1-8-16 TEL.03-3851-7331 FAX.03-3851-2900
大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-7-2 TEL.06-6307-7331 FAX.06-6307-1211

その他各種製菓材料取り揃えております。

特許取得済 ミクロペースト(1kg~8kg)

Ⓢ上新粉 20kg

愛知

愛知県菓子工業組合の活動紹介
「洋菓子講習会」開催

○「洋菓子講習会」の開催
永乳業(協賛)の「洋菓子講習会」を愛知県菓子工業組合主催、森講習会場にて、92名の受講者で開催しました。



洋菓子講習会

講師には神奈川県鎌倉市在住のオーナシエフ「倉内正巳氏」をお願いし、「シエフご推奨の洋菓子」という内容で行われました。

講師の実演に、受講者は作業手順をモニター画面でしっかりと確認しながら、ポイントメモしていただきました。講師による出来あがった試作品の全種類を受講者が

試食し、格別な美味しさに感じしていました。受講者からは、「今すぐでもお店で販売することが出来る」と好評でした。

○愛知県菓子工業組合では運営組織として4部会制(特別事業部会、流通菓子部会、和菓子部会、洋菓子部会)あり、洋菓子講習会は洋菓子部会の担当で開催されましたが、10月8日には和菓子部会担当による

「和菓子講習会」が開催されます。毎年100名を超える受講者があり、大変好評をいただいております。今回は東京から「須川誠也氏」を講師に招いて、開催いたします。

○毎年、各部会が開く講習会や講演会には多くの参加者があり、今後も継続して

開催していくことが組合活動の基本ではないかと思っております。

○また、第26回全国菓子大博覧会・広島は、特別事業部会が担当し、組合員を始め菓子関連業者に菓子博への理解協力をお願いしたところ、組合員の多数の方から、出品・展示さらには協賛金等のご協力をいただきました。

お陰をもちまして、愛知県のアースの運営及び販売も成功裡に終了することができ、沢山のの方に感謝の気持ちで一杯です。
○今後も組合員のための活動に取組んでいく所存であります。

愛知県菓子工業組合理事
長・久村俊昌

青年部 ブロック長がゆく

「江戸時代から変わらぬ逸品」

福島県二本松市 玉嶋屋

「智恵子抄」に詠われた安達太良山と阿武隈川で知られる福島県二本松市。毎年10月の菊人形展には、多くの観光客が訪れる。本年はNHK大河ドラマ「八重の桜」で一躍脚光を浴びた歴史と文化が薫る城下町である。

名物二本松羊羹として名高い「玉嶋屋」は、江戸期創業。現在まで一子相伝の味を受け継いでいる菓子処である。八代目玉嶋屋であり、二本松支部青年部長の和田雅孝さんにお話を伺った。

玉嶋屋の羊羹は江戸期の創業より配合は変わっておらず、二本松の伝統の味を職人技で受け継いでいる。羊羹の練り行程は、今も櫓の木の薪を利用し、早朝よりの仕込みを行っている。「薪を使っているんでね、火加減が大変。ガスのように火力の調整が出来ないので、永年やっても正直難しい」と、和田さんは親しみのあたる笑顔で語る。

夫だろと楽観していたが、日増しに福島第一原発の放射能被害が深刻さを増す。当然、仕込みの燃料となる「薪」も放射能の問題で供給が難しくなると、途

方に暮れる毎日を送った。そんな中、地元の人から教えてもらった木材に「新」も放射能の問題で供給が難しくなると、途

状態を薪を提供して貰い放射能検査に出した。幸い放射能の数値も問題無く、従来通りの製法で仕込みを再開することが出来た。「江戸時代から続く味だ、諦める訳にはいかない」と和田さんは心の中でつぶやいた。震災や放射能の風評被害で落ち込んだ売り上げも、全国からの支援のおかげで何復の兆しが見えている。



登録文化財になっている玉嶋屋



薪で練り上げる羊羹

株式会社 玉嶋屋

〒964-0917 福島県二本松市本町1丁目88
電話番号: 0243-23-2121
代表者: 代表取締役 和田 雅孝
創業: 江戸期創業
営業時間: 7時30分~18時50分
休業日: 無休

店舗データ

「長男が来る。春大卒卒業後、東京製菓学校に進学するんですよ。将来、九代目となる息子さんに、老舗玉嶋屋の技を受け継ぎ、「二本松藩御用菓子」の味を守って欲しいと願っている。」
東北・北海道
ブロック長・小沢仁

RHEON logo and advertisement for bakery equipment. Text: お菓子づくりの頼れるパートナー. 弊社の食品機械は、和菓子にも洋菓子にもさまざまなおいしさづくりにご活用いただけます。多彩なお菓子づくりに火星人。CN580、デュアルガトーデボをぜひお役立てください。 Includes images of donuts, cookies, and macarons.

Halloween advertisement for Ohshika. Text: 既製品 HAPPY HALLOWEEN! 季節商品のご案内. お菓子をたのしくかわいく演出するパッケージ. Includes images of pumpkin-shaped candy boxes and bags. Labels: 帯紙, 手揚げケース, 底ワンタッチケース. Text: 数量限定 お早めにご注文ください.

Advertisement for Ohshika's online shop. Text: 詳しくはホームページをご覧ください. パッケージ工房 検索 http://www.p-koubou.com/. お電話でのお問い合わせご用命は. Tel.0585-36-0077. FAX 0120-360778. TEL 0585-36-0002. 株式会社 大鹿印刷所. 本社・工場 〒501-0593 岐阜県掛妻郡大野町上秋357. http://www.ohshika.com/.

「お菓子のこれから」

山崎勝利氏 (山崎技術士事務所)

その①

1. はじめに

お菓子は、今や生活になくてはならない代表的な食べ物で、果物と同じくらい好まれ、お誕生日のお祝い、結婚披露宴でのデコレーションケーキ、入学式や入園式や一人息子の卒業式など、老若男女だれでも「大好き」「おいしい」と評価されるケーキが選ばれ、食されている。

我が家の食後のデザートも、ほっとする甘いスイーツケーキである。ご年配の奥様方も食後のケーキには目がなく、おいしいコーヒーとケーキで締めくくることが最高のおもてなしと喜ばれる。

この4月からの全国広島菓子博覧会を見学した。北

海道から九州の全国3000社から自慢のお菓子が会場いっぱいに出展され、80万7000人からの来場者で連日大賑わいであった。庄巻はお砂糖で1年半をかけて、3000人のパティシエにより創作した宮島の「厳島神社の壮観」であった。来場したお客様はしらずと目を丸くしながら、こんなに壮大なお菓子の世界遺産の宮島厳島神社はみたことがない。すばらしい、見事だ、と壮麗な出来栄えながら楽しんでみてもらった。帰りの際、92年前、広島市の広島県物産陳列所

2. 菓子業界のこれから

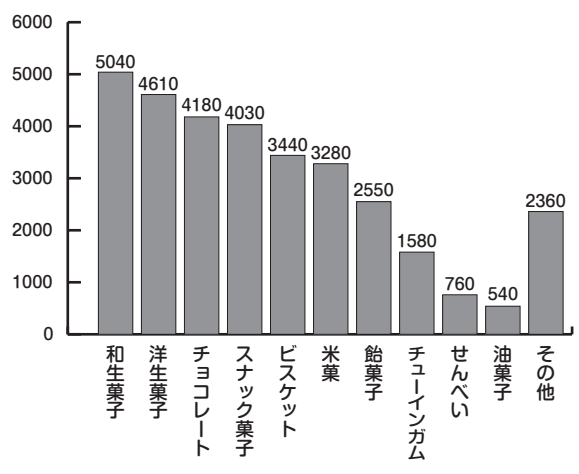
(1) お菓子業界の動向

農林水産省による調査で

は、食品産業市場は、2009年度は98兆9000億

これは、高齢社会、栄養価や健康に配慮したお菓子が話題になっているが、お菓子に求められるおいしさや栄養面、機能面について、どのような観点が考えられるかを一緒に考えてみたい。本稿では、あらためて、お菓子のおいしさを見つめながら、これからのお菓子のおいしさのあり方、ご年配の方にも愛されるお菓子の開発方向などを解説する。

図1 菓子小売金額 (2009年、億円)



円市場を形成し、そのうちお菓子生産額は3兆2570億円である。「景気の低迷の影響等もあって、全体として弱含みとなった。そのような中で、砂糖業界とともに取り組んだ菓子需要喚起キャンペーンの「だんらんとお菓子」作文コンテストにおいては、1万7000件の多数の作品応募があり、子どもたちお菓子の

結びつきの強いことが感じられる」としている。さらに、菓子のジャンル別の小売金額をみると和生菓子がトップで5040億円、次いで洋生菓子が4610億円、チョコレート、スナック菓子などが続き、合計は3兆2570億円であった(図1)。食費とお菓子の消費・購入額をみると、2000年以降、食費や菓子購入額

表1 2000年以降の家計調査 (一世帯の食費、消費・購入量)

年	1 世帯平均 1ヵ月消費・購入額(円)			年間消費支出(円)		消費の中の割合(%)		食費の中の菓子の割合(%)	
	消費支出	食費	菓子類	食費	菓子類	食費	菓子	用途分類	品目分類
1960	31276	13000	698	163427	10259	41.6	2.2	5.4	6.3
2000	281208	65456	4076	865711	66564	23.3	1.4	6.2	7.7
2001	273183	63262	3976	838846	66262	23.2	1.5	6.3	7.9
2002	269835	62795	4002	833521	65790	23.3	1.5	6.4	7.9
2003	266432	61441	4014	813349	65476	23.1	1.5	6.5	8.1
2004	267779	61559	3986	812367	64201	23.0	1.5	6.5	7.9
2005	266508	60532	3958	799817	63890	22.7	1.5	6.5	8.0
2006	258086	59491	4004	783561	64083	23.1	1.6	6.7	8.2
2007	261526	59961	4037	794255	64873	22.9	1.5	6.7	8.2
2008	261306	60583	4187	800434	67083	23.2	1.6	6.9	8.4
2010	252328	58635	4178	772546	66412	23.2	1.7	7.1	8.6

は、わずかな減少が続いている。デフレや物価下落の要因などで収入減が強いられる中、食費支出が減少し、食費は圧迫されているが、お菓子類への消費は別の傾向がみられた。用途分類では、各家庭で

食べられているお菓子の消費額の推移からも、2000年以降、6%台のほぼ一定の数値を保っている(表1)。そこで、家庭での食費の中のお菓子の割合を家計調査の「用途分類」と「品目分類」からみると、収入

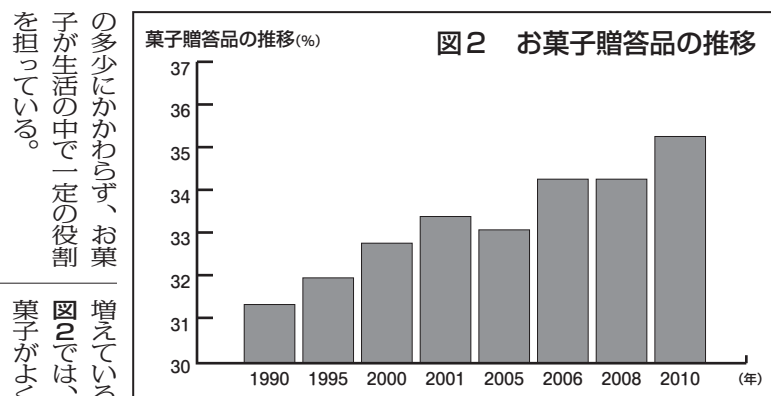


図2 お菓子贈答品の推移

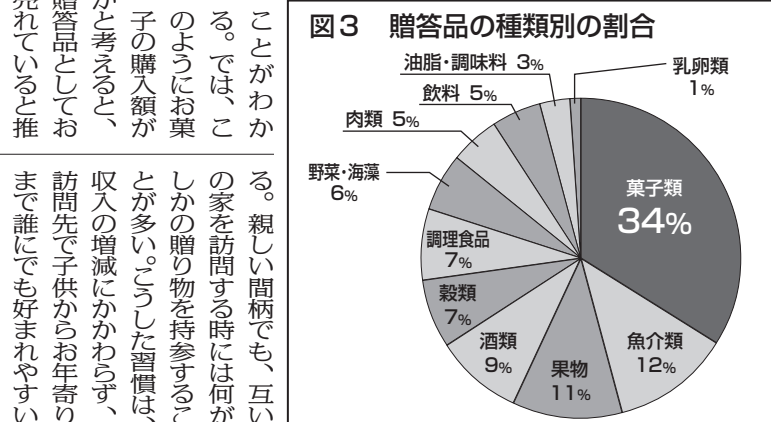


図3 贈答品の種類別の割合

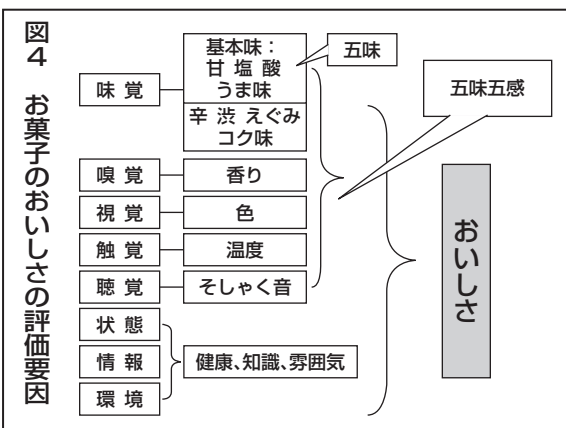
の多少にかかわらず、お菓子が生活の中で一定の役割を担っている。

一方、品目分類をみると、食費の中のお菓子の割合は2000年の7.7%から徐々に増加し、2010年には8.6%に達している。この結果から、家庭では、自分では食べないお菓子を購入する金額が増えている

重要な役割を果たしている。日本文化の中で贈り物は、親しい間柄でも、互いの家を訪問する時には何かの贈り物を持参することが多い。こうした習慣は、収入の増減にかかわらず、訪問先で子供からお年寄りまで誰にでも好まれやすい贈り物としてお菓子が選ばれやすいということである。贈答品の内訳をみると、図3に示すように約3分の1がお菓子である。お菓子類が34%と圧倒的に高い割合に対して、2位の魚介類が12%、果物が11%である。

(2) おいしさとお菓子の関係
食べものは、何と云っても、一番においしいことである。

ある。おいしさは、甘味、塩味、酸味、辛味、うま味の五原味のバランスと、食べる時の団らん、食後の健康状態なども影響し、その官能評価の要因を図4に示した。美味しさを評価する五感といわれる評価因子である。



おいしさは、甘味、塩味、酸味、辛味、うま味の五原味のバランスと、食べる時の団らん、食後の健康状態なども影響し、その官能評価の要因を図4に示した。美味しさを評価する五感といわれる評価因子である。

お菓子の五味で捉える、甘味、塩味、酸味、辛味、うま味。特に、甘味と塩味のバランスが真っ先に評価される。まさに、お菓子の美味しさは、昔からの格言の「うまも、まずいも塩加減」の代表のようである。

最近では、健康志向から低カロリーや低塩などが気にされている。お菓子のおいしさは、まず、甘いことであると考えられる。さらにチョコレートやバナナ、レモンなどの柑橘系の香りがあるとおいしさが倍加する傾向にある。甘味と香りの相乗効果である。

甘さは美味しさに関係する重要なファクター(要因)と考えられる。甘さを加減したケーキは評価が低い結果であった(1)。糖分や塩分が食事制限されている場合を除いて一般的に評価される結果である。甘味とおいしさの関係では、おいしさには、香り(嗅覚)と味(味覚)も共感覚の関係であり、たとえば、コーヒーなどは、甘い香りをかぐと、甘い味を強く感じたりする。私たちがの脳の中には、味を感じる時に反応する「一次味覚野」という部分があり、実は、味だけで

なく、香りにも反応するといふ。おいしいケーキなどは、甘いバナナやストロベリー、チョコレートなどの香りが甘さを感じるのには、この作用であると考えられる。それは、コーヒーのテイステイングでは、上質のコーヒーを飲むと、本来、コーヒーには甘さを感じる成分はほとんどないが、甘味を感じることからの推察できると評価している。

一方、甘味成分は糖類であり、太るのではないかと心配される場合がある。このように、健康、ダイエットなどを意識される場合には、水あめや甘酒、甜菜糖およびメープルシロップなどに加えて、「太らない甘さ」ということで、低カロリーやゼロカロリーを指向して、甘くても糖質でない食品素材を用いることにな

る。たとえば、糖類を酵素分解したキシリトールやオリゴ糖、あるいは、天然甘味料のステビアやアセチルファミンなどの甘味料を用いて低カロリー化やゼロカロリーなどを使って意欲的なケーキを作っている。野菜類からの甘味の演出は野菜類に多く利用されている。

特に、和菓子類は、砂糖の開発、改良と共に、その形状を変えて発展してきた。古代の日本人は果実を菓子として扱い、その甘味を追求してきました。それは、茶会の菓子として江戸時代に和菓子の製法や新素

材の発見により大成を迎え、今日、日本古来から和菓子として大きな発展をしてきた。

古来、日本では木の実、草の実を総称して「くだもの」と呼んでいたそうである。中国より文字や漢字が伝来し、その当てる「菓子」の字をあてたと云われている。すなわち「菓子」は果実のことであり、果物と実を包括した言葉であった。主食である穀物からの栄養分の不足を補う役割と甘みなどの嗜好品としての役割を持ったよつです。「低カロリー」と言われ

甘味料には、人が消化できないので、結果として低カロリーになるものもある。甘味に対し企業の開発努力で美味しいお菓子がたくさん食べられる今日であるが、麦芽糖などもシロ糖より甘味が弱い。そこで、甘味を基準にうっかりたくさん食べれば、1gあたりのカロリーが同じであるから、かえって食べ過ぎて太ることになる。

次号に続く。

参考文献 (1)生活者HOTアンケート

ト 甘さに関する嗜好調査

2003年 www.jibar.biz

