

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
横申の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/

発行人 全国菓子工業組合連合会
理事長 大窪幹夫
発行所 全菓連共済ビルディング株式会社
〒107-0062 東京都港区南青山5丁目12番4号
TEL 03(3400)8901(代) FAX 03(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909号(平成26年12月)

トヨミ大納言小豆 高品位な製品仕上がり

全菓連 北海道小豆5種と大手亡を斡旋

全菓連では本年も北海道小豆を斡旋するため、各県組合に見本品および通知文書を送達、購入希望者を募っている。取り扱う小豆は伊達産「エリモ小豆」、「トヨミ大納言小豆」、「しゅまり小豆」(26年産)と清里農協の「サホロ小豆」(26年産)、芽室農協の「北ろまん小豆」の5種類。また、大手亡(芽室農協)も斡旋する。特にサホロ小豆は、斡旋数量が4百袋と上限があるため、希望する方は早めに申し込まれたい。

詳細は次の通り。

エリモ小豆

①品物及び荷姿 北海道伊達洞爺周辺「エリモ小豆」を厳選したもの。全菓連紙袋/30kg(篩目約1.5〜2.0分、4.5mm〜6.1mm)
②送料 実費を着払い。
③販売期間 平成26年12月〜平成27年11月(1年間)
④年内配送は締切。

しゅまり小豆

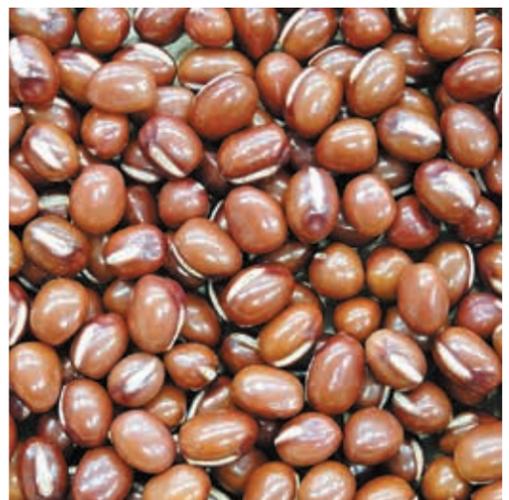
①品物及び荷姿 北海道産「しゅまり小豆」を厳選したもの。紙袋/30kg(篩目約1.4分、4.2mm) トヨミ大納言小豆、しゅまり小豆の申し込み方法は
①品物及び荷姿 北海道

北ろまん小豆

①品物及び荷姿 北海道

サホロ小豆

①品物及び荷姿 北海道清里産「サホロ小豆」を厳選したもの。ホクレン紙袋/30kg(篩目約2分上、6.06mm)
②送料 実費を着払い。
③販売期間 平成26年12月〜平成27年11月(1年間)
④年内配送は締切。



トヨミ大納言小豆

①品物及び荷姿 北海道芽室産「北ろまん小豆」を厳選したもの。芽室農協紙袋/30kg(篩目約1.5分、4.5mm)
②送料 実費を着払い。
③販売期間 平成26年12月〜平成27年11月(9ヶ月)
④年内配送を希望する場合はの申込期日 第1便は12月17日
大手亡(26年3月より配送)

大手亡(26年3月より配送)

①品物及び荷姿 北海道各小豆の料金については各都道府県菓子工業組合に問い合わせる。

西川農林水産大臣が参加 仙台の上生菓子ふるまう

農林水産省では11月14日、本省正面玄関「和の空間」において、呈茶の実施及び生け花の実演を行った。震災復興を目的に開催された同会は宮城県仙台市(株)白松がモナカ本舗の上生菓子をはじめ、陸前高

田産の茶の呈茶や東北産花きを使って生け花を行った。当日は西川農林水産大臣、阿部農林水産副大臣、小泉農林水産副大臣、中川農林水産大臣政務官、佐藤農林水産大臣政務官が参加し、白松一朗氏(全菓連常務・株)白松がモナカ本舗より、お菓子(写真下)の説明を受けた。

桜梅 桃李



全菓連では毎年、ハセツブ導入に向けた一般衛生管理の講習会を開催しているが、先ずはS(整理・整頓・清掃・清潔・躰)ありきで、なかでも躰(しつけ)が大切だといふ。

ただ、若い人はこの躰を古臭く、束縛や押しつけのようだと考え、嫌う風潮がある。しかし、仕事が円滑に回転するにはリズムがあ

る。このリズムを体得させることが躰だと思う。本番の仕事は取り返しがつかない。そのため若いうちから躰られることは、仕事のリズムを体得するためには必要なことなのだ。

また、躰は理屈で理解させるのではなく、実際の行動を通して、慣れることによって、体自体で納得させてゆくものだ。従って、躰とは本来、人生の全般にわたって必要とされているはずである。

全菓連総務・渡辺嘉一郎



お菓子の説明をする白松一朗氏



白松氏は「通天橋(京都東山区) 京都五山の」

全菓連では毎年、ハセツブ導入に向けた一般衛生管理の講習会を開催しているが、先ずはS(整理・整頓・清掃・清潔・躰)ありきで、なかでも躰(しつけ)が大切だといふ。



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

卓上搅拌机KRシリーズ



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

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搅拌机。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。)



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

全菓連では全国組合事務局研修会で小沢仁氏(岩手県菓子工業組合専務理事・全菓連青年部東北・北海道ブロック長)を講師に迎え、「組合活性化とその方策について」をテーマに、東日本大震災後の組合運営改善の取り組みについてお話を伺いました。

東日本大震災の影響

岩手県菓子工業組合では、平成十一年三月の東日本大震災により、多くの組合員が被災し、組合の運営も大きく転換を迫られた。本講座では、東日本大震災後から現在に至るまでの当組合役員と組合運営改善の取り組みについて紹介させていただきます。

組合財政再建への歩み

広島菓子博も閉幕し、組合の通常総会の日程は刻々と迫ってくる。齊藤理事長からは経営再建の方針を策定するよう指示があり、総会を迎えることになった。通常総会では、組合をめぐり情勢を鑑み、役員を交代させ若返りを図ることとし、再建業務の中核となるよう私が専務理事に指名された。当時の役員では、私が最年少であったが、組合の業況が切迫している状況なので、この際一新して、新しい体制で協力しようという声が上がってきた。事務局任せから役員主導型への転換である。専務就任後、組立てた再

してよいか、先行きが読めず、動けなかった。

広島菓子博への参加準備と成果

そんな状況のなか広島菓子博を迎えるが、沿岸部では店舗が津波で流出し閉店や休眠状態のところもあるため、出展にあたり組合員から「今はそのような時期ではなからう」との批判を頂いた。このため、県組合役員諸氏と話し合い、沿岸部の支部では、義援金やお見舞金などを活用し「被災店舗でも出品してみよう」と、前向きな話が進められ、明るい方向性が見えて来た。県庁には被災地の菓子消費拡大を目的とした企画書を提出したら、広島菓子博出展が県の補助金の対象

建への歩みは主たる方針として「役員」の配置換え。今までは地区割り当て三役としていたが、廃止して実務型への転換を図る。菓子製造の要である製菓技術部長を新設し常務待遇とする。■賦課金を補填するため役員負担金を新設する。■常勤の事務局長を廃止し、パート勤務への転換。三役会を開催し責任を明確にする。■容赦ない事業仕分け。組合の全ての収入、支出を一から見直す。加入団体負担金を精査し、不要なものとは退会とする。中でも加入団体負担金が目立っていたので、調査したところ、岩手菓子博開催時につきあいが出来た団体を、そのまま引きずっていた事がわかってきた。思い切って、

組合運営の問題点を探る

組合運営の問題点を探る

退会したところ二十万から三十万の経費削減となった。■組合事務所不動産の取り扱いについて。岩手菓子博の益金にて盛岡市内中心部へマンションを取得。管理人が常駐し、暗証番号を入れるような建物なので、当時としては豪華なマンションだったと思われる。しかし、築後三十年経過しており、負担金が増していた。ただ、不動産については、直ぐにどうこう出来るものではないので当面の間、保留とした。

その①

組合活性化とその方策について

小沢 仁氏(岩手県菓子工業組合専務理事)

となり、三年間で六百万円という査定がなされた。しかし、よく調査してみると県の補助金は、一時的な立

ようになった。今までは、理事会も総会前だけの、年一回であったので、3ヶ月に一回程度とし、役員諸氏の意向は、おおむね把握出来るようになったのだが一般の組合員が何を考えているのかと自問するようになってきた。そこで、県内各支部役員会を訪問し、意向をうかがうことにした。ただ、岩手県は四国四県に匹敵する広さである。私の家は一番南なので、平均で移



岩菓工だより

て替え金を自己資本で準備しなければならず、震災でダメージを受けた当県組合は、資金調達も難しい状況であった。検討の結果、初年度の一年間限定で二百万を限度に利用することとし、菓子博の準備を始めた。今、考える補助金枠の残り四百万円は、もったいなかったと思うが、県組合の経営上、用途を付けないければならず、無理することは出来なかった。広島菓子博では、販売場が設置されることになった。初の試みである販売対応に際し、被災地支援の後押しとなると評価の声もある一方、実績も無いので止めた方が良く、当県組合内でも賛否両論があったが、最終的に青年部長である私が部員をと

厳しい組合の財政状況

菓子博の会期も終盤を迎え、会場内で一服していた時である。当時の組合事務局長から齊藤理事長に電話が入り「新年度予算が組めない、お金が足りない。どうしたら良いだろう」と申し出があった。当然ながら、突然の話で、正に青天のへきれき、今までの事務局任

福島、青森が参加して、県ごとにリーダーの催事方式で対応した。岩手県では広島県人会の支援を頂戴して対応することになり、岩手県青年部員諸氏の奮闘の結果、一千万円強の売り上げを達成、当県組合に大きな利益をもたらした。せのツケが回ってきた。私たち役員にも責任の一端はある。東日本大震災が発端となり、被災組合員や高齢者の廃業が一気に進んでしまったので、賦課金が数十万単位で減少している。このため、予算を組めないのは当然で、齊藤理事長いわく「このままでは組合が潰れてしまう」との声が出てくる事態であった。

県独自の広報紙の発行

一般の組合員は、情報が無い。これに対しては、県組合独自の広報の必要性を感じ、不定期であるが早速、手製で岩菓工だよりとして齊藤理事長の出張日程や事務局の動きなどを掲載した。すでに千葉県、静岡県、

北海道の組合では同様の広報が発行されていると伺っている。これは、全国各県でも同じ状況だと思おうので、皆さんも早速対応されてみてはいかがだろうか。全菓連では、パソコン購入を目的とした場合、各道県組合へ無利息で資金を融資してもらえ、新聞作成ソフトは、二万円程度で購入できる。また、毎月発行の菓子工業新聞へ折り込みが可能である。折り込み料は一部約二十円である。県内の全組合員へ周知折り込みをする訳だから、安い。一見、メールが「文明の利器」と思いがちだが、この点は、新聞折り込みが有利であろう。次号に続く。

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)
組合員の皆様が発売提供した飲食物により、お客様に身体障害(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譲ってあります。保険約款によりありますが、ご不明な点がございましたら代理店にお尋ねください。



東京海上日動火災保険株式会社

平成26年度食生活文化賞授賞式 菓子関係受賞者4名発表

(一財)日本食生活文化財団では11月14日、東京・上野精養軒で平成26年度食生活文化賞授賞式を挙

行した。同顕彰は広く食に関わる分野において食生活文化の向上発展に貢献している方々を発掘し、その功績をたたえ社会的地位向上を願って設けられた。選定にあたっては、被顕彰者の人格と識見が優れかつ高潔であることが要求される。同顕

彰の菓子関係受賞者は次の通り。順不同、敬称略。

- 銀賞
- 和菓子の部
- 宮前勝巳(株式会社虎屋)
- 洋菓子の部
- 西野之朗(菓子工房西野)
- メゾン・ド・プティフル、金子亮一(株式会社マツタール)
- 製パンの部
- 山崎隆二(株式会社カネカ)

愛媛県菓子業組合 和菓子講習会を開催

平成26年9月12日、菓業会館において和菓子の講習会が開催されました。

講師に東京製菓学校校長の梶山浩司先生をお迎えし、当日は菓子組合の若い後継者の方だけでなく、地



和菓子講習会

作りを学んでおられる姿を見ると、この中から新たに和菓子屋さんが生れてほしいと思いましたが、私は平日頃から、和菓子屋さんが減少していった大きな要因のひとつに、菓子作りが人から機械に移り始めたことで、いわゆる職人さんが育ってこなかったことが一番の大きな要因ではないかと思っています。今までは、和菓子屋さんと修業した職人さんが、何年かして独立して店を持つというのが大半で、事実、菓子組合でもそんなごころの和菓子屋さんから独立した若い職人さんが、組合の青年会にもたくさんおられ、本当にぎやかで活気がありま

います。日頃保存が効く羊羹、生菓子らしい最中。どちらも代表的和菓子です。大福や饅頭も不動の地位をしめ、菓子そのものに

ンで着替替え可能。■しっとり感が違うのです。十五年ぶりに訪れた菓子舗は、息子さんに代わりして、取り組みも新たに、

を見直したことで、幅広い世代に受け入れられるようになったとのことでした。■若い方々に限らず、チョコレートが大好き！

チョコレートなどをもってのほか、なんて言わず、切り口を見つけてみるとよいでしょう。チャレンジそのものが新感覚なのですから。■忙しさもワリになる！



その(235) 12月

■伝統菓もどか新こしー！甘くはない、よりの、甘く感じさせない、が、正しい表現かもしれません。甘くないと菓子ではありませぬから。

季節感こそありませんが、変わらず人気です。いずれも餡の甘さが決め手。初春仕立てあり、節用のデザ

イン包みありと、プラスワ

どのお菓子もお客さんに好評の様子です。なにより工夫されたのは、お菓子を全面的にしつとりとさせたこととの由。思い切って全部

さもココもさまでませぬ。城戸翔(きと)しょうかく

飾って、売って、 店内が賑やかに演出される 楽しいパッケージ！

箱寸法/90×90×90mm

箱寸法/90×90×90mm

お正月

クリスマス

イベントキューブBOX

お店のお菓子を入れてイベントに合わせた商品が簡単に販売できます。数量限定ですのでお早めにご注文ください。

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。

リボンをかけて可愛らしくラッピングOK!

商品に関するお問い合わせ・ご注文は

TEL. 0120-109785



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

福岡 福岡県産イチジクを使った新たな菓子作り

現在、福岡県菓子工業組合ではJA全農福岡県本部（JAふくれん）との間で県産オリジナルブランド「イチジク」とよみつひめ」を使った新しい菓子作りを進めています。

取り組むことになったきっかけは、福岡県食品産業協議会事務局長の鍛冶茂樹さんとの雑談からでした。

今の世の中にはおいしいスイーツがたくさんあり各店とも独自商品を開発、価



とよみつひめを使ったお菓子

格・品質・オリジナリティなど、互いに切磋琢磨し、消費者に受け入れられる菓子作り頑張っていること、はとも良いことだと思っています。同時に組合として横のつながりを持ち、同じ目標に向かって取り組む仕組み作りが必要なことではないかと思われました。そこで、福岡県産産物を素材に使い、将来福岡を代表するお菓子を組合でつくりたいと夢を語ったことから



イメージキャラクター「とよみつ姫」

この事業が始まりました。約三年前に、一次産業の素材を扱うJAさんと、我々組合、福岡県農林水産部園芸振興課、材料組合などの関係者約二十名が一堂に会し、初めての会議を開き、これ以後、新商品実行委員会を立ち上げ、毎月一回程度の集まりを行い、商品化に向けてのさまざまな話し合いを続けました。

会議を続けていくうちに、全国的にも生産量が多く、県が知名度を上げようと取り組まれているイチジクを素材として選び、セミ

福岡県のイチジクで一位の面積を占める品種にまで普及した「とよみつひめ」の育成地である福岡県農林業総合試験場豊前分場・果樹チーム長 姫野修一氏により「とよみつひめ」は、海外から入ってきた「桐井ドフィン」と国内在来種の「蓬菜柿」の欠点を克服するために育成したイチジクで、果形は卵形で果皮は赤紫色、果肉はち密で紅色、糖度は平均一八・八度と高糖度、とてもジューシーで市場で高い評価を得ているとの説明でした。

平成二十五年年度に県の六

次産業化推進事業費補助金（農商工連携、事業期間二年、補助金率二割）に選ばれることで弾みがつきました。また、今回の事業を印象づけるうえで重要となる商品名やイメージキャラクターは、県産イチジクのオリジナルブランド名と同じ「とよみつひめ」に決定、マスコットのデザインは、北九州在住の若い女性二名のデザインに依頼、笑顔がかわいらしい、イチジクの妖精をイメージして作られました。

平成二十六年十月、商標登録も取得することができました。

この取り組みを始めることにより、組合員の減少に歯止めをかけ、県内支部それぞれの連携が生まれ、また新たなアイデアが生まれることを期待しています。

福岡には、全国的に知られているブランドいちごの「あまおう」があり、今回の「とよみつひめ」もますます飛躍し「王」と「姫」がこれからの福岡をリードするブランドに成長することをめざしています。

福岡県菓子工業組合理事 長・丸山道和

徳島 人心とお菓子の品質向上 徳島県菓子工業組合活動報告

当組合は創立52年の歴史ある組合であり、前理事長も長年組合活動に専念され、また歴代の理事長様も素晴らしい方ばかりです。組合規模は県内でも有数で100社の会員様を有する規模です。

しかし、組合の実態は会員の減少と組合維持費に苦

慮しているのが現状です。どのような形でも良い組合活動ができる組織に変え、組合活動の主役は私です、という自覚が持てる活動、組合員の共通認識と目標がなければならぬので、組織の変更と目標を明確にしました。

理念：徳島のお菓子をつなぐ幸せづくり スローガン：徳島のお菓子を全国へ

また、理事会の中に各委員会を設けました。ブランド戦略委員会・売上を伸ばすための施策と実施

菓子屋の仕事委員会・総務の職組合内の勉強

上記の役員は全ての計画、実施、進捗状況はメールで情報を共有出来るようにしております。その結果、各理事のご意見や進捗して頂けるように成りました。

まず、ブランド戦略委員会は、地元多店舗スーパー様とコラボで毎日曜日に地元お菓子屋の逸品お取り寄せスイーツの企画を始めました。また11月6日より実施。第一回スイーツ博覧会を地元ショッピングモール

なしの心を大切に、来年はおもてなし委員会（女性を中心に）を発足したいです。会員増強については洋菓子協会の会員様にも入会して頂き、共に徳島の菓子業界が発展するように活動をして参りたいと思っております。

徳島県菓子工業組合理事 長・岡田健次

去る10月21日、宮島の厳島神社本殿において、広島県菓子工業組合による「第59回 献菓祭」が執り行われました。

広島県菓子工業組合は、昭和三十年（1962）に広島県下の各製菓業団体の理事ら9名が発起人となって結成された団体です。会の趣意書には、次のように書かれています。

「今や戦後十年を閲するも社会万般の事象猶安泰を得るに至らず、就中世人の

広島 厳島神社にて献菓祭開かれる 業界全体の発展を祈念

神仏をややともすればないがしろにする風潮の如き滔々として、実に人心の帰趨はその赴く処を知らずの観があります。併し乍らこの世相の中にあつて、これを慨嘆し之を黙視し得ずとする識者の少なからずあることも疑はさみ得ぬところであります。

小生等又之を憂つる者の一人でありましたが、今般製菓を業とする者相集い、家業の菓子を通じて神に仕えそれによつて心自らの安

らぎを得ようと念願し、この心情堪え切れず広島県菓子工業組合の結成を致したのであります。

何卒本会の趣旨にご賛同下さいまして絶大なご支援を賜りますようお願い申し上げます。昭和三十年 九月 厳島神社は推

古天皇即位元年（593）の御鎮座で、以来千四百有余年という長い歴史を有します。御祭神は九州博多の宗像神社三女神とされ、日本全国から厚い崇敬をいただいています。またご存知の通り、平成八年（1996）にはユネスコの世界文化遺産に登録されました。

今後は国内のみならず世界の人人々に知られ、人類の遺産として守られていくこと

発足以来、その霊験あらたかな厳島神社に広島県下の菓子屋が集い、毎年事業を行なっており、（一時は広島市内の護国神社と交代で開催していた時期もあるそうです）。神前に菓子を奉獻して御神霊をお慰めし、各社の繁栄と業界の発展を祈願する祭事です。

当日は広島県菓子工業組

合の県内各支部はじめ、広島県菓子工業協会の同業他組合から45社の菓子業者の奉獻があり、各社から26名が本殿に参列しました。

発起人由縁の若手と青年部代表の4名が給仕となり、鮮魚や酒に加えて、各社の菓子を神饌として運びます。宮司の祝詞奏上に続き、参列者全員でお祓いをしていただいた後、撤饌を

賜って下さります。本殿の参拝客や外国人観光客の注目を浴びつつ、終始荘厳な雰囲気の中で神事を執り行いました。

来年は節目の第60回となります。ぜひ盛大に執り行ないます。菓子業界全体のますますの発展を祈念したいと思います。

広島県菓子工業組合青年部会長・竹内恒彦



第一回スイーツ博覧会

この事業が始まりました。約三年前に、一次産業の素材を扱うJAさんと、我々組合、福岡県農林水産部園芸振興課、材料組合などの関係者約二十名が一堂に会し、初めての会議を開き、これ以後、新商品実行委員会を立ち上げ、毎月一回程度の集まりを行い、商品化に向けてのさまざまな話し合いを続けました。

会議を続けていくうちに、全国的にも生産量が多く、県が知名度を上げようと取り組まれているイチジクを素材として選び、セミ

なしの心を大切に、来年はおもてなし委員会（女性を中心に）を発足したいです。会員増強については洋菓子協会の会員様にも入会して頂き、共に徳島の菓子業界が発展するように活動をして参りたいと思っております。

徳島県菓子工業組合理事 長・岡田健次

去る10月21日、宮島の厳島神社本殿において、広島県菓子工業組合による「第59回 献菓祭」が執り行われました。

広島県菓子工業組合は、昭和三十年（1962）に広島県下の各製菓業団体の理事ら9名が発起人となって結成された団体です。会の趣意書には、次のように書かれています。

「今や戦後十年を閲するも社会万般の事象猶安泰を得るに至らず、就中世人の

らぎを得ようと念願し、この心情堪え切れず広島県菓子工業組合の結成を致したのであります。

何卒本会の趣旨にご賛同下さいまして絶大なご支援を賜りますようお願い申し上げます。昭和三十年 九月 厳島神社は推

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

HITACHI Inspire the Next

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

青年部 ブロック長がゆく

高級手作り半生菓子の王道

眞鍋金栄堂

関東大震災の影響もあり、大正末期から昭和初期にかけて大阪は大大阪(だいたいおおさか)と呼ばれ、大阪の他の菓子業者の多くが松屋町筋周辺で創業した。そんな活気のある大阪で、眞鍋金栄堂は「仲物業子(注1)一式製造所」として名を馳せた。当時の仲物業者で唯一新聞広告を出すほどで、特に寒天ゼリーがよく売れて全大阪菓子業界で売上1、2を争ったという。大正15年京城で行わ

れた第6回全国菓子大会で、大阪の会計として活躍した。

初代又次郎が明治13年に創業し、昭和初期には西区陸路となつたが便利な場所であったであろう。

昭和10年又次郎死去後、次女はま子が2代目社長に就任。3女きん子が工場長、4女まつ子が常務、5女まさ子(現在102歳)が専務として事業を継承した。



眞鍋金栄堂のお菓子



眞鍋金栄堂の従業員の皆さん

店舗データ

株式会社 眞鍋金栄堂

〒546-0003 大阪府大阪市東住吉区今川8-10-7
TEL.06-6702-2222
FAX.06-6702-2225
ホームページ http://manabekineido.co.jp

焼、製造中止のやまなきに至る。戦後、三女きん子の婿眞鍋武雄が3代目となり、大阪市東住吉区今川にて製造を再開し業容拡大に努め、大阪半生菓子業界では大手と評された。現社長尚平氏は社健であるが、近々5代目となる専務眞鍋彰宏氏に事業継承される。彰宏氏は、大阪半生菓子研究クラブの部長を数期歴任し、現在は、全国半生協会の会計理事として活躍されている。

今年、6月には読売テレビ「土曜はタメよ!」の取材があり、手づくり半生菓子の製造される様子が放映された。

彰宏氏は「これからは、大阪の半生菓子業者も、お互いの強みを生かし、協力する時代だと考えます。伝統的な半生菓子をどう今の時代に提案していくのが大切です。」と語る。

現在、大阪菓子業界において、高級半生菓子の王道を歩んでいる稀有な存在である。

中国、アメリカと戦争状態に入り当初は勢いがよく暑さに強く日持ちが良い商品としてゼリーが陸軍軍に重用され、南方戦線向きの菓子として軍隊の御用達となり砂糖等の供給は十分であった。しかし、昭和20年3月の大阪空襲で工場は全

務として事業を継承した。「宵の明星」明けの明星(商品写真ご参照)など代表商品として業界でもかなり有名な商品であった。眞鍋金栄堂の三人娘はよく知られ、こいさん(注2)、4女まつ子が常務、5女まさ子(現在102歳)が専務として事業を継承した。

中国、アメリカと戦争状態に入り当初は勢いがよく暑さに強く日持ちが良い商品としてゼリーが陸軍軍に重用され、南方戦線向きの菓子として軍隊の御用達となり砂糖等の供給は十分であった。しかし、昭和20年3月の大阪空襲で工場は全

岡 見直そう!小豆の力

来春「和菓子文化に親しむ集い」開催

静岡県菓子工業組合には全国和菓子協会に所属する会員で構成する静岡県和菓子協会が併設されています。事業は全国和菓子協会

による四季折々のポスター配布や行事販促の斡旋、手提げ袋などの物品販売、県事業としては工業組合共催の製菓講習会、講演、視察研修など行っております。最近のお菓子は「スイーツ」の言葉に表されるように喉ごしの良いクリーム類が好まれています。しかし、食品の健康志向が高まる中で再び和菓子が着実に見直されて来ようと感じています。特に若い女性の方にポプリフェノールに代表される

機能性、栄養成分が豊富な小豆に対する関心が高まると聞きます。これは和菓子店にとってまさに好機ではないでしょうか。

当協会では本年度のテーマを「見直そう、小豆の力」と定め、まず総会に北海道十勝の本別農業協同組合長田中様をお招きして「小豆の話」の聴講と十勝産の各種類の小豆をたき上げて味比べや小豆の正しい知識、活用方法を学習しました。

秋には協会有志により北海道十勝帯広に視察研修に出かけました。小豆やアンの畑を視察、成育状況を現場で確認し、農協や業者の豆選別工場や製粉工場を見学させて頂き、一方では農家の皆さんをお招きして交流会を催し生産者の生の声を聞くこともできました。3日間の旅でしたがピート資料館、豆資料館、チーズ工房、お菓子の有名店の見学では館長さんや社長様から直にご丁寧な案内やお話を伺うことができました。特に帯広信用金庫理事長様には、金融面から見た十勝地方の作物のお話を聞く事が出来るなど、収穫の多い研修旅行となりました。観光をする暇もない密度の濃い視察研修でしたが、この成果を会員の皆さん



春華堂「ニコエ」様視察研修にて

まにどのように伝えていくかが課題であり、次はぜひ若い人たちにこのような体験をさせたいと思いをいたしました。

年度末の平成27年3月27日(金)には、小豆の普及と菓子業界発展を図るため全国和菓子協会の支援のもと「和菓子文化に親しむ集い」を静岡県のJR東海道線沼津駅北口前の「プラザヴェルデ」で開催致します。講師には「小豆の力」などの著者で農学博士「加藤淳氏」と全国和菓子協会専務理事の「敷光生氏」を予定しております。また、沼津菓子工業組合の「菓子祭り」も同時開催されます。消費

者、対象のシンポジウムですが、組合員の皆様にも関心のある内容になると思

去る10月22日に、組合主催の菓子製造技術講習会を行いました。講師には千葉県の「餅もりしん」社長森信由紀氏をお迎えし、県内外より64名の受講者を前に、小豆を原料に使った蒸し饅頭・蒸し羊羹・ロール菓子、甘酒プリンなど計5種類の趣向を凝らしたお菓子の講習会を開催しました。作り方以外にも講師が行っている材料の保存の仕方、お菓子をつくる時には原料の特性を考えているなどの話を、熱心にメモをと



菓子製造技術講習会

りながら時には質問をして4時間の講習を終えました。終了後のアンケートでも全般的に満足度のいく講習であったとの感想で、次回も色々なお菓子の講習会を開催してほしいとの希望が多く、今

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

12月25日 発売!

1月号

和菓子特集 「可愛い」で差別化 ハートスイーツ各趣

洋菓子特集 ホワイトデーに向けて ホワイトチョコ活用法

【パン関連】北海道産小麦を知る 実状と使用感&製法

新年特別企画/2015年は? セブン&アイHLDGS.会長 鈴木敏文氏に聞く

他、少子化、増税等厳しい情勢への対策とは?

▶金精軒製菓が明かすヒット商品の作り方▶ 1年に1度の味・ヌーボー菓子▶小山進氏に聞く▶西原金蔵氏、和泉光一氏製法▶他満載!

発行所: 製菓実業社/〒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

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。

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

和菓子に最適!

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います。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)

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
SUNRAI TEL.048-600-3772 FAX.048-600-3773 ホームページ http://sunrai-foods.com/

兵庫 お菓子の力でみんなに笑顔を 「姫路菓子まつり2014」などを開催

兵庫県菓子工業組合では本年度も多くの行事を開催いたしました。

①6月23日、11月18日に小竹睦夫氏(二ツ茶屋、現代の名工)、井上正蔵氏(本高砂屋、神戸マイスター)を講師として工芸菓子の技術講習会を開催しました。

昨年初めて実施したところ好評につき、本年度は2回の実施となりました。今回は工芸菓子制作の初歩(松葉、流水、カルメラ、鮎)や新年に向けた生菓子制作などの講習で、日常の菓子

制作にも応用できる講習となりました。

②10月1日から12月15日まで姫路市にて「ひめじと黒田官兵衛スイーツラリー」を開催。姫路市内の対象店舗(29店舗)と官兵衛ゆかりの地を記したマップを作成し、対象店舗をまわってスタンプを3個集めてご応募いただいたお客様に、抽選で姫路銘菓をプレゼントします。また、9月30日にはオープンイベントとして園田学園女子大学名誉教授で歴史家の田辺眞人氏



工芸菓子の技術講習会



姫路菓子まつり2014

学生による工芸菓子32点を展示しました。上生菓子の制作実演や、菓子教室、実演販売、児童絵画展なども行いました。工芸菓子については審査員による審査と来場者による人気投票を行いました。主な賞は次の通り。近畿農政局局長賞：ケキハウスツマガリ・岩佐康雄「物語(ストーリー)」、兵庫県知事賞：加古川春光堂・宮田洋「風神雷神」、姫路市長賞：西村清月堂・西村欣祐「さくら舞

宮城 祈り、前進あるのみ お嬢様の包装デザインと共に

宮城県北東部に位置する漁港で有名な気仙沼「御菓子舗つみ」さんのお店にお伺いしました。観光客も少ずつ戻ってきているようですが風景はまだまだ歯ざかりを巻き上げ行き交う道路、水産関係も50%くらいしか稼動してない様子、何とか

年先に復興完了しましたといえるのでしょうか。内海さんは東日本大震災で本支店(住居兼店舗等)の全財産を流され、菓子造りを止めようか迷った時もありました。お嬢様がマニラで内海さん3歳の時戦死、いろいろお嬢様のお導きに穏やかな人間性をうかがい知ることができました。宮城県菓子工業組合の副理事長として組合運営に惜しみないご尽力を注いで下さる責任感の強い人物であります。

内海哲郎さんは菓子屋ながら、空き店舗や道具を集めたりゼロからの始まりで4ヶ月後に開店できました。昨年50周年を向かえ震災前の店舗数である2、3店舗目を今年の夏(平成26年7月)に、市内及び魚市場に開店することができました。皆さん(取引先

関係者、従業員他)の力をお借りし苦難を乗り越え何とかここまで来ました。本人いわく、商売に對して人脈と人材に恵まれ、そして信用が大事なんです。現在は、和菓子20種類、洋菓子20〜30種類、パンは幼稚園、保育園

などからの注文を受けて製造しており又店でも販売しております。焼き菓子で「ホヤボーヤ」のネーミングで気仙沼の観光土産品として宮城県産業功労県知事賞の一躍を担ったお菓子でもあります。

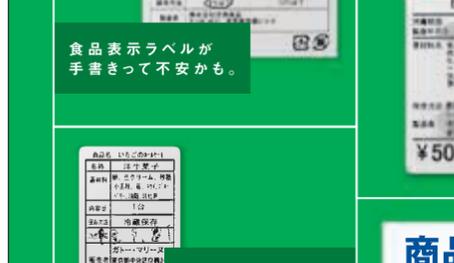
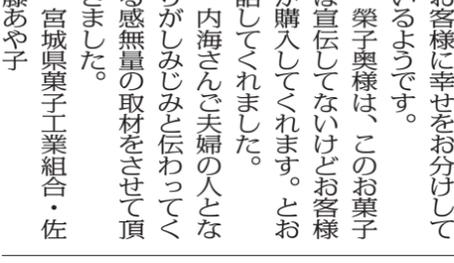
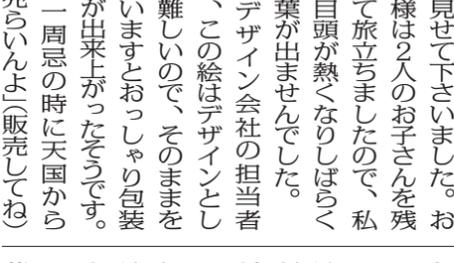
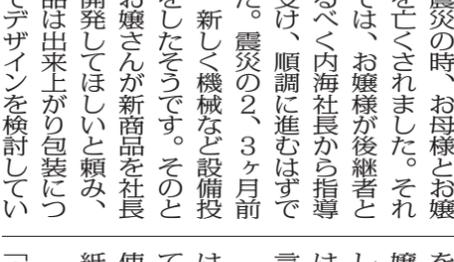
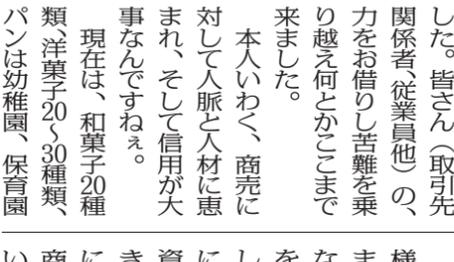
そして7月に被災地視察に天皇陛下と皇后陛下がおいでになりました。当店のお菓子をお召し上がり頂きました。大変光栄に存じます。これを糧に頑張ります。震災の時、お母様とお嬢様を亡くされました。それまでは、お嬢様が後継者となるべく内海社長から指導を受け、順調に進むはずでした。震災の2、3ヶ月前

に、新しく機械など設備投資をしたそうです。そのときお嬢さんが新商品を社長に開発してほしいと頼み、商品が出来上がったので「売らねえよ」(販売してね)と菓子お母様は話し掛けられたので、宣伝もせずに店頭に並べましたところ訪れた人、その人、その人の被災した思いを重ねているようで「中にはこの絵を見て癒されますよ」と言ってお嬢様は話して下さる方もいます。

東京の在住の主任職が気仙沼に来たとき、お寺で出されたお茶菓子の「母子地藏」の絵が目に入り、木彫りの置物を作って送って下さり、現在ご来店下さるお客様に幸せをお分けしているようです。

菓子奥様は、このお菓子は宣伝してないけどお客様が購入してくれまして、とお話してくれました。内海さんご夫婦の人となりがしみじみと伝わってくる感無量の取材をさせて頂きました。

宮城県菓子工業組合・佐藤あや子



人と人を繋ぐお菓子作りを クルール・ド・銀月

佐賀
クリスマスまで一ヶ月……ケーキ屋にとつての大イベントを前に厨房も店舗もたいへん気忙しくなって参りました。



お客様に直接手渡し

光地としては吉野ヶ里遺跡があります。「のどか」という表現がピッタリな地域と感じております。

そのような場所柄の影響でしょうか、土日は福岡、長崎など遠方からのお客様もお見えになりますが、やはり地域のリピーターの方々が多く足を運んで下さいます。

一週間と日を空けずに来てくださるお客様が少なくないのです。

ですから私共も、うちを選んで利用して下さるお客様の期待を裏切らないよう誠実な仕事で、ひとつひとつの商品を大切に心を込めてお菓子に表現していくよう心がけています。

定番の商品はもちろん、お客様に飽きさせない工夫をするため、季節ごとの限

定商品……。春の桜、夏の桃、秋の木の実、冬のチョコなど、素材を活かしてお菓子にします。

また、一年前と同じではワクワク感も増しませんので、その年毎の工夫が必要です。今年もクリスマスケーキの種類に悩みながら考え、デコレーションも新しくなりました。

また、販売していくうえでも、お客様がいつも楽しくお買いものして頂けるような接客を心がけております。

これだけネットなどでの販売が普及している昨今、店舗では直接お客様の顔を見て接することができるのです。

マニュアルに沿った会話だけでなく、それぞれのお客様に合わせてのお声かけしたり、常に目配り、気配

りを心にとめて接します。

お客様の名前を覚えてお呼びできるよう努力していると、お客様の方からこちらの販売員の名前を呼んで下さることもあり、スタッフのやりがいにもつながっているようです。

一番人気の焼き菓子に『MUSUBI』というねじりパイがあるのですが、このネーミングも、お客様

がお使いになられる場面、場面での絆をこのお菓子が結んでくれるようにと名付けました。

人と人とのつながり……お客様、スタッフ同士など心のつながりを励みとして、より良い店づくりを心掛けて参ります。

佐賀県菓子工業組合理事 田中昌信

馬 高崎菓子まつり2014開催 お菓子のでみんなを笑顔に!

高崎菓子業組合では、11月9日(日)、高崎シティ・ギャラリー広場ハローフォラムにて「高崎菓子まつり」を開催致しました。「お菓子の力でみんなを笑顔に」を合言葉に、ふりやりと高崎をお菓子で盛り



お菓子マーケット

「お団子実演販売」、新小豆の極上ぜんざいに新米のつきたて餅を添えた「振る舞いせんざい」、プロの職人さんからお菓子作りを教えてもらえる「体験教室」など、お子さまからお年寄りまで、お菓子の魅力を堪能いただける内容で準備を重ねました。

そして当日、市長さんにもご出席いただき10時の開会を迎えました。時々冷たい雨が降るあいにくの天候にもかかわらず、開会と同時にいたるところで長蛇の行列ができる大盛況となりました。同日に隣接会場で開催された食イベント「キングオブパスター」さんとの相乗効果もあり、来場者は6,000人を超えたと伺っています。

「高崎にこんなに色々なお菓子があるのかと驚いた」「お菓子作りを初めて体験できて楽しかった」「おいしいお団子やぜんざいが格安で買えて嬉しかったです。」

これだけ大規模なイベントを高崎のお菓子屋さん単体で実施するのは初めてで、やって初めてわかることたくさんありました。お菓子作りはプロですが、イベントは素人です。行政やメディアとの連携、各種許可、交差点の警備、電気・水道の確保、駐車場の確保、行列ができたときの対応など、すべてが手さぐりでした。

高崎菓子業組合広報担当 宮澤啓

高崎菓子まつり

2014 11.9 SUNDAY 10:00-18:00

「お菓子マーケット」など多くの喜びの声がある一方「長時間並んだのに買いたいものが買えなかった」など課題も残りました。業界関係だけでなく、たくさんの方がご後援下さいました。

改善するべき点はたくさんありますし、大変なことも多いですが、このイベントを通して、市民に貢献・奉仕するだけでなく、高崎のお菓子屋さん自体も魅力を増し、成長できるような機会になればと願っています。

高崎菓子業組合広報担当 宮澤啓

洋菓子講習 【基礎編】

日本菓子専門学校 阿部 悟 教師

Cassis Mont-Blanc (カシス・モンブラン)

- 直径(内径) 6.5cm X 高さ1.7cmのタルトリン
- 卵……………60g
- 薄力粉……………10g
- 粉末アーモンド……………50g
- グ型10個分
- 【配合】
- A. パート・サブレ
- バター……………70g
- マロンペースト……………70g
- ラム酒……………60g
- クリーム……………30g
- D. ムラング・カシス
- 卵白……………100g
- 卵……………100g
- 粉末アーモンド……………50g
- B. クレーム・ダイヤモンド
- グラニュー糖……………150g
- 水……………30g
- カシスピュレ……………30g
- グラニュー糖……………60g
- カシスピュレ……………30g



カシス・モンブラン

E. 仕上げ材料: 洗皮付き栗、冷凍カシスホール、フイリ、内径6.5cm高さ1.7cmのタルトリングにフォ

- ①Aのパート・サブレをシ
- ②Bのクレーム・ダイヤモンドを通常に仕込み、①に絞り、冷凍のカシスホールを約10粒を上面にのせて、180℃のオーブンで焼成する。(約30分)
- ③Cのクレーム・マロンを仕込む。マロンペーストにクリームとラム酒を合わせ滑らかなクリーム状にする。
- ④冷めた②のタルトの上面の中央に少量の③のクレーム・マロンを絞り、洗皮付き栗を一粒載せ、その栗の周囲に残りのクレーム・マロンを栗を覆うように絞る。
- ⑤Dのムラング・カシスを仕込む。グラニュー糖、水、カシスピュレを手鍋に入れ、116℃まで煮詰めたものを卵白に入れ、カシス

若い世代が熱心に勉強

岐阜県和菓子講習会

平成二十六年十一月十九日(水)、岐阜の御菓子香梅の工場に西尾智司先生をお招きして和菓子講習会を開催いたしました。



和菓子講習会

西尾先生は、全国菓子研究団体連合会会長、大阪二六会会長を務められ、(株)松葉屋の取締役会長として御活躍中です。

講習会では七品の新年菓子を教えていただきました。上南菓とこなしの「菓子文庫本」、浮島と白村雨の「牧場の羊」、外郎の「花水仙」、ふの焼の「梅衣」流しもので抹茶羊羹の「元日草」、上用の「千代の友」、煉り切りの「日の出」を学びました。

受講者五十四名の参加を得た講習会も世代交代が進み、若い人が熱心に勉強しております。将来が楽しみです。

訂正とお詫

本紙11月号8面に掲載した洋菓子講習基礎編「アルデシヨフ」の記事ですが、記事執筆を平泉博仁氏に訂正させていただきます。誠に申し訳なく、深くお詫申し上げます。

西日本食品産業創造展では、松野靖弘氏(株式会社テクノ経営総合研究所)を講師に迎え「人を活かす食品工場の現場改革」をテーマに講演会を行いました。

先月号より続く。

3. ボトム育成を狙った改善のアプローチ

① 改善活動が継続しない本当の理由

「色んな改善をして来たが、継続・定着しない」あるいは「やらされ感がある」。この声は、多くの企業から聞かされている。5S・QC活動・JIT方式が定着しない会社で感じた事

② 気づきをノルマ(仕事)にする

「気づきメモ」というシンプルなツールで、現場の

気づきをノルマにする活動を行っている。改善活動をこれまで結構やってきた会社でも、評価が高い手法でつかずの会社でも、良い成果が出ている。この気づき活動には、3つの約束事がある。

人を活かす 食品工場の現場改革

松野 靖弘 氏 (株式会社テクノ経営総合研究所)

「気づきメモ」というシンプルなツールで、現場の気づきをノルマにする活動を行っている。改善活動をこれまで結構やってきた会社でも、評価が高い手法でつかずの会社でも、良い成果が出ている。この気づき活動には、3つの約束事がある。

1 点目は、問題だけで良いから出してもらおう。実際提案するのは、ボトムのオペレータの方々だ。2 点目はパソコンを使わなくて良い。ポストイットでも、殴り書きでも良い。3 点目はノルマがある事。

3 意識意欲創出サイクルを回す
知覚機会は気づいた事を、気づきメモで提案する。それに対して原因対策を小グループで話し合う。身近な事を話し合う事を共有機会と言っている。次は皆様が対策を実行する行動機会である。

その次は、ムダ排除の効果を確認してもらう報奨機会であり、上司がその効果に対して褒める事である。報奨金を与える会社もある。ボトムの改善活動では、こうした地道な改善のPDCAサイクルを回していく事が非常に大切である。

4. ミドル育成を狙った改善アプローチ

① ワークサンプリング・レーティングから見える様々な余剰の真因 (図3)

ワークサンプリングとレーティングの2軸評価で色々な事が顕在化する。人の動きで見たさまざまな余剰の真因の例を図に記載した。また、レーティングでは、作業スピードが適正であるか否かチェックした。余剰の一例として、改善によって生まれた余剰が是正されていない事例がある。一番の典型的な例が、標準時間がメンテナンスされてない例である。例えば1個3秒でできるのに、元々の標準時間が1個4秒

だったので、作業者がその時間に合わせてゆっくり作業する。「弊社は、標準時間で管理しているから大丈夫です」と言われたある会社の製造課長に「標準時間はいつメンテナンスされましたか?」と聞けば「2年前です」。こういった話が最近多い。標準時間が逆さまの温床になってしまっているのである。また、食品業界に多いケースとして、繁忙期と閑散期の違いで、余剰が生じる例である。

クターの二つである。ラインバランスを計測する事で、見え難かった余剰・隠れた真の余剰が見える場合が結構ある。また、個人差による余剰もある。同じ作業をするのにAさんはハイ

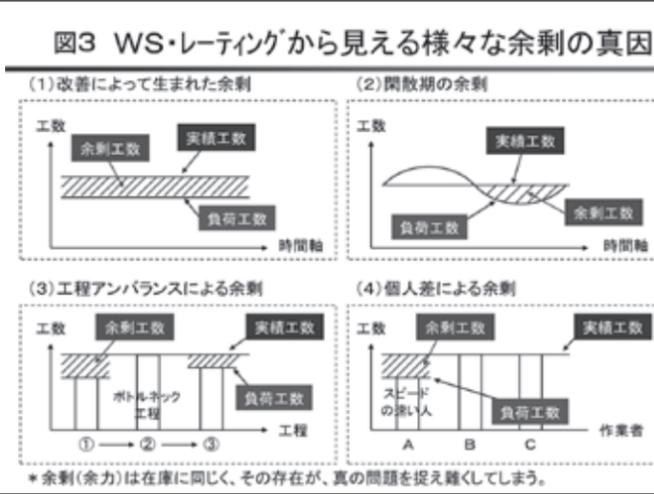


図3

スピードでできるが、Bさんはできないので、Aさんに余剰工数が生まれる。ワークサンプリングやレーティングで見られる余剰は、さまざまな原因を絡めているので、現場で見た

② 改善の視点 (WOLVES)

目的に立ち返ること(Why)をベースでの発想・試行を促す。Eliminate (無くせないか)・Combine (統合できないか)・Reorder (変えられないか)・Simplify (簡素化できないか)の順番で、作業工程を注視する。まずムダを発見する。価値作業を決めたら、それ以外はムダなので、その作業の目的は何かを議論する。目的が無用なら当然無くせば良い。例えば、クレームがあってダブル検査を導入した。その後、設備を入れて根本対策をしたにもかかわらず、ダブル検査を

③ 改善の視点 モーション・マインド、レーティング改善

コンピ二弁当を作る、手作業でトッピングをするなどの工程をイメージして頂きたい。モーション・マインドとは作業の方々、ムダな動作が気になって仕方がない感覚である。反復作業では、両手が価値ある作業をしている状態をいか

ある会社では、かなり改善が進んでおり、ラインバランスが91.4%とほぼ合格点であった。ラインバランスとは、例えば5人作業で、AさんからEさんまできちんと作業のバランスが取れており、手待ちが一切ない状態がラインバランス100%である。この会社はラインバランスでは合格点で

あったものの、モーション・マインドの視点で見ると、まだまだムダがあった。片手が止まっている。両手が交差している。さまざまな視点が見えてきた。また、コンベアそのものの幅が広過ぎて、作業距離のムダも発生していた。これには、何年も同じラインでやっている人も気づかれない。たのである。「価値とは何か」という視点で見ていく事で、思わぬ所で大きなムダに気づく事は少なくない。

別の会社のモーション・マインドの事例では、作業者の左手が止まっており、右手だけで作業していた。また3本の線を入れなければならない作業を、1本ずつ右手で作業されていた。両手を使い3本を一度に実施すれば、生産性は6倍に

なる。また、トレイを取って製品を流す作業も、2人で片手作業だった。この工程では両手作業にする事で、1人作業を可能にした。麺類工場のミキシング工程などは、モーション・マインドでは対策しづらい。このような設備集約工程がよく実施する改善のやり方は「作業の見える化」である。オペレータの方に、1週間行った作業を毎日書いて頂く。それを上司(班長)がまとめる。この事例の会社は「これ以上、改善できない」と言われていたが、Aさんは朝の係が、ほとんど手待ち状態だった。B・C・D・Eさんも比較的標準ムダ作業が多かった。また、自分達で記録した作業内容を見られた事で、この職場からは多活人ができ

継続していた。このような事例は意外に多い。現場のボトムの方ミドルの方と必ず「作業の目的は何か?」という点から始める事が重要である。目的を考えた時、その作業が必要であれば、「統合できないか」「変えられないか」「簡素化できないか」という見方で改善を行っていくのである。

製造業と一言で言っても、人集約の工場・設備集約の工場・改善が進んだ工場・改善に手つかずの工場、色んな企業・工場がある。色んな企業がある中、共通として提言したい事は「人を活かす!」こと。この差が、最終的には企業の存続・発展につながる。確信している。技術の進化・IT化・システム化・自動化これも非常に重要な事になり、最後は人である。皆さまの会社・工場の益々、発展を祈念致します。

た。作業内容が見えづらいう職場は、こうした見える化を行う事で、まだまだムダが見えてくる事が多い。

5. 最後に

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)

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。

先月号より続く。

メンタルヘルスケアの進め方

個人ではどのようにケアしていかねばいけないか、あるいは会社としてのサポートについてお話ししたい。最初に、個人に「今ちょっとおかしいな」と気づかせることが必要である。今という状況にあるかを自分自身で把握させ理解させる。「ちょっと今日はこうだから休みをとろうか」というところまで考えていければセルフケアになる。職場の管理者によるケアも、見つけ次第いろいろフォローし、相談にのって

あげる。企業内あるいは企業外のサポートを受けることが必要だ。まず、本人が「これはちょっとまずいな」ということがポイントになる。症状が固定され、発病した段階では、なかなか元に戻ることはできないし、実際に鬱の状況になって仕事も休んでしまうと、慢性的なり、他の人たちにも影響する。

心身症を防ぐ3つのポイント

次に心身症を防ぐための3つのポイントである。まずストレスをためない工夫

職場不適合サイン

身体的な状況でサインが出て来た場合、例えば心気症の状態は頭痛、めまい、吐き気、下痢が出る。こうした状態の時はまだ病気ではないけれど、それにつながるようなところである。心身症になると消化器症状が出てきたり、循環器、高血圧、ぜんそく、身体中に発疹が出たり、円形脱毛症が起きる。その場合、だいたいストレスがかかっていることが、本人もわかる。周りの管理者の方もこういう状況があったら注意を向ける。

厚労省への労働安全衛生法に関する質問

今、国会で労働安全衛生法の改正を審議しており、来年秋口には実施予定である。その中で、50名以上という基準はどういうものかという質問が結構ある。職場なのか、会社全体なのかと厚労省に問い合わせた。厚労省では労働安全衛生法第13条の産業医選定基準に準じて適用となりますというところなので、調査義務の発生する規模は同一の場所にある本社、営業所、事業

その②

従業員のメンタルヘルス対策の充実強化のために

高見 誠孝氏 (株式会社ティーティーシー)

全中セミナー

をしなればいけない。お酒やキャンブルも1つかもれないが、4つのRと、心の健康を試す7つの要素をバランスよく対応していく。4つのRは娯楽をもったり、息抜きをしたり、長期の休暇をとったり、静養

ストレスマグニチュード

過去6ヶ月以内に起きた出来事の合計が200点を越えると、その時から6ヶ月以内にメンタルヘルス不全に陥る確率が80%に上がる

出来事	ストレス度	出来事	ストレス度
配偶者の死	100	子供との別居	29
離婚	73	昇進・降格・異動	29
配偶者との別居	65	目立った個人的成功	28
親族の死	63	入学・卒業・退学	26
刑務所やその他の施設への拘束	63	配偶者の就職や退職	26
自分のケガや病気	53	生活状況の変化	25
結婚	50	個人的習慣の変化	24
配偶者との和解	45	上司とのトラブル	23
退職	45	勤務時間・条件の変化	20
家族の健康上または行動上の変化	44	引越し	20
妊娠	40	転校	20
家族数の変化	39	宗教活動の変化	19
性的な問題	39	気晴らしや休養の変化	19
会社の合併・倒産など	39	社会的活動の変化	18
経済状態の変化	38	150万~200万円程度以下の借金	17
親友の死	37	睡眠習慣の変化	16
転職	36	食習慣の変化	15
夫婦喧嘩の頻度の増加	35	家族が集まることの変化	15
150万~200万円程度以上の借金	31	休暇	13
担保や貸付金の損失	30	クリスマス	12
親戚とのトラブル	29	軽度の違反行為	11

出典：ホームズ&レイ The School Readjustment Rating Scale 1967

をとったりと、心のケア、身体をケアをすること。心のケアを保つ7つの要素は、よく睡眠をとること、何もしていない時間が必要なこと、逆にやりたいことは

ストレスマグニチュード

不調のサインを見逃さないためのストレス度を見るポイントは、ストレスマグニチュードがある。ストレス度の一番大きいのは配偶者の死で100になる。こうしたポイントのトータルが6ヶ月以内で200を超えると、メンタルヘルスの不全状態に陥る可能性が8割になる。離婚だと73、結婚も50ある。転校、引越、上司とのトラブルなどは20ポイント前後である。

心の病気で、心身症がある。身体の影響で血圧が上がったり、胃腸障害が出ることもある。また、自律神経の機能失調、恐怖症状、不安障害があったり、物事の考えや行動が平均的な方と違ってくる、パーソナル障害がある。

また、自律神経の機能失調、恐怖症状、不安障害があったり、物事の考えや行動が平均的な方と違ってくる、パーソナル障害がある。

強迫性障害は非常に潔癖症というか、汚れが気になるって手を何度も洗う人がいることを聞いたことがある。結婚などの転機において精神症状があった場合に、起きやすい摂食障害もある。拒食症、過食症と心の病が併発する場合があります。鬱病ではないが、軽い

併発しやすい症状

1番目に鬱と併発しやすい

産業医の調査結果開示は、企業の総務の担当者へ情報提供は可能かどうか聞

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/79x59x45
内寸/71x51x45



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/59x59x42



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。