

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/

発行人 全国菓子工業組合連合会  
理事長 大窪幹夫  
発行所 全業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919号(平成27年10月)

同封のリーフレットはお客様はじめ、皆様に差し上げさせていただきます。

## 産地と実需者の結び付き強化を

### 加工用米 複数年契約の継続を要望

全業連では9月11日、浜松町東京會館で27年度事務局連絡報告会を開催した。同会には各県組合の事務局員、農林水産省生産局農産部農産企画課佐々木指導官、全業米穀部原料課柿原調査役、名取調査役、株式会社神明アグリ八幡課長が出席した。特に30年産からは需要者が生産者にニーズを伝え、生産者が加工用米を作るかを決めることが検討されているため、複数年契約の継続などで、需給の結び付きをより強めていくことが大切だと確認された。2、4面に関連記事。

### 農林水産省よりの説明

○現在の米の需給状況  
平成27年7月に基本指針を出した(表1)。27年度産の需給の動向だが、6月末の民間在庫量は、230万トで推計している。ただ、11月にかけて修正がかかり、少し減る予定である。生産数量目標は751万トなので供給量は981万トになる。これに27・28年の主食用の需要量を770万トと見越した場合、28年6月末の民間在庫量は211万トと見越している。今年度は自主的取組参考値230万ト、28年6月末の在庫量を200万ト程度にするために、27年度産の生産数量目標は、739万トと出した。これを示したところ、全業が飼料米への取組を含めて、主食用からの転換が進み、今把握している状況は、過剰作付が2万ha位あったのが、解消される見通しになり、さらに8千ha位超過達成する見込みである。今も

見越している生産数量は、作況が100であった場合、747万ト位になる。すると前年に比べ41万ト位、生産量が減る見通しで、28年6月末の在庫量は200万トを少し超える位とみている。ただ、ここ数日低温や長雨、また、大雨で関東・東北で水害が発生しており、生産数量は断定的には言えないが、少なくとも昨年より40万ト以上減ると見通している。

また、27年度産の主食用米と主食用米以外の数字は、今計算している最中であるが、主食用米の作付面積は、相当数減る見込み。  
○米の相対取引価格の月別全銘柄平均の推移(平成18年産～26年産)  
26年度産の主食用米の価格は、9月から過去最低と言われる位低迷してきた。5、6月に来て少し上がった。7月は全銘柄平均で1万1千949円/60kgになっている。前年は下がっているが、これは取引量の多い契約が、割引が高いものである場合安くなるため。

加工用米の生産量は、27年度産の生産量は、27年産に向けて主食用から飼料用に取組んだ結果として、主食用米の面積も必要に応じて減っている。一部、

加工用米から飼料用への取組に移行された方もいる。26年度産の加工用米の取組が多かったこともあり、生産数量は、確定的ではないが約2～3万ト位減ると見ている。  
また、30年産から生産者や生産者団体が需要に応じた生産を行う。必要なものを契約ベースで取引をする方向に向けたこともあり、特に加工用米はこれまで必要数量を必要数量を契約ベースで取引しているの方向なので、近々に大きな変動はないと考えている。できるだけ安定的な価格で、需要者に使っていただけの形で進めたい。

米粉の調製品は、現地の価格や為替の影響を受けるが、10万トを下回る位の水準で取引されており、大きな変動がない見込みである。

MA米の販売状況は、SBSの10万トの枠がある

○MA米の販売状況  
MA米の販売状況は、SBSの10万トの枠がある

○作柄について  
8月15日に農林水産省の統計部で公表した作柄について、この時点で西日本は、夏の気温や天候の影響により、収量も品質的にもあまり良くなかった。お盆以降、急に気温が下がり、関東・北陸・北海道で4～5日プラスで進んでいたのが徐々に遅れ、北海道では9月初旬で4日～6日ぐらい刈取りが遅れている。併せて気温や日照が無いので、食味や品質低下が心配と聞いている。また、豪雨により栃木・茨城で水没した稲の分で、収穫無や減収がどのくらいの数字になるか。5万～6万トという話もあるが、被害状況により県ごとや場合によっては全国の作況指数への影響があると考

表1  
平成27/28年の主食用米の需給見通し(27.7基本方針)  
(単位:万ト)

	生産数量目標	自主的取組参考値
平成27年6月末民間在庫量	A 230	230
平成27年産米生産数量目標等	B 751	739
平成27/28年主食用米等供給量計 C=A+B	981	969
平成27/28年主食用米等需要量	D 770	770
平成28年6月末民間在庫量 E=C-D	211	199



説明をする農水省佐々木指導官

況指数への影響があると考えている。全体的なことでは、15日の段階で、作柄が100を少し超えるのが全国的な水準と言われているが、その後の低温などで100程度か100を切る話もある。生産量が40万ト以上減少し、作況が100を切るのと米の供給量が足りるのかという話もあるが、主食用米は26年産の売り過ぎ防止対策で先送りしている部分があり、実際に需要量を計算すると、不足には至らないと考えている。加工用米は契約ベースなので、よほど作柄が落ちない限り影響はないと思うが、今回の大雨による被害の状況を見ないと分からない。2、4面に続く。

brother at your side

## 71,979円※のラベルプリンターに新機能を追加。

数字キーを使うだけで、バーコードや価格の変更、文字・画像データを検索して呼び出し、すばやくその場で印刷できるようになりました。購入前にお試しいただける無料貸出キャンペーン実施中!お申込みの際にお好きなサイズのラベルを1本お付けします。詳しくは「ラベルナビ」へ

操作パネル&液晶ディスプレイ搭載 感熱ラベルプリンター  
希望小売価格: オープン価格  
参考価格(税込): ¥71,979

店舗・オフィスで頼れる、ローコストなラベルプリンター

- 3万円台で食品表示ラベルが作れる低価格モデル  
◎QL-650TD(価格)  
希望小売価格: オープン価格  
参考価格(税込): ¥30,837
- 少量の商品ラベル発行に最適な低価格モデル  
◎QL-700(価格)  
希望小売価格: オープン価格  
参考価格(税込): ¥18,493
- 市販ラベルにも対応可能 コスト追求モデル  
◎TD-2130N(価格)  
希望小売価格: オープン価格  
参考価格(税込): ¥56,550

今すぐ! 無料貸出キャンペーン実施中! 「菓子工業新聞を見た」とラベルナビにてお申込みいただければ、2週間の無料貸出、お好きなラベルを1本お付けします。さらに、今ならラベル作成のお手伝いをいたします。ぜひお試しください。

ブラザーラベルプリンターポータルサイト LABEL NAVI 詳しい情報はこちらから ラベルナビ

ブラザーコールセンター ☎0120-590-383 受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00(月~土) ※日曜・祝日・弊社指定休日もお休みです。

ブラザー販売株式会社

全農よりの説明

○米の需給等をめぐる情勢
近年、需要量を上回る主食用米の生産が続いたため、新米が出る前の平成27年6月末の民間在庫は、過去最大の230万トとなった。米価がこれに連動して下落し、生産現場は営農が続けられないという危機的状況に陥った。この状況を踏まえ、米の需給の均衡に向けて民間在庫の圧縮が必要である」と強く認識した。JAGグループは、27年産米の作付けに向け、飼料用米を60万ト作る目標を掲げ、行政と連携して飼料用米に限らず、麦や大豆など主食用米以外の品目への転換を推進してきた。我々もこの

半々くらい米穀部で各産地担当割りをして、JAGや生産者のところに行き、「飼料用米という制度があるのだから、活用して下さい」と半年間、推進に回った。その結果、27年産の飼料用米は前年の18万トから42万トで大幅に増加する見込みになり、その他、麦や大豆を増やすという地域もあって、作付転換を合わせると約50万ト程度の需給改善効果に相当する取組みになった。また、6月末の民間在庫が200万トを超えると、米価が下がるという相関関係を見られる。25、27年産は220万ト、230万トという在庫水準で、必然と

して米価も下がる。一方23・24年産は東日本大震災があり、在庫は180万ト位まで圧縮しており、米価は回復している。こういう相関関係があることを、生産現場に伝えて回った。この10年位大豊作や大不作もなく、作況指数は98から102で推移しており、作柄に関係なく在庫は増減している。この間、東日本大震災や政府が買い入れし需給を締めたりして、在庫の増減があった。主食用米は、これまで過剰作付が続いていた。この中で、政府は需給に直接関与しない姿勢で、我々も在庫が230万トで、これ以上積みあがると水田の継続ができなくなる

と訴え、飼料用米への取組みも進んだ。27年産は26年産と比較すると相当減り、生産数量目標75万トに対し、主食用米生産見込みが74万トで、生産抑制がだいぶ進んだ。一方、飼料用米や麦・大豆が増えてきている。28年産の在庫数量が200万トまで圧縮されると、米価がどう反応するのか、最大の関心事である。JAGグループが出している秋の概算金の水準も、去年に比べ各産地設定が若干高い水準でしているのが全体の傾向となっている。

○加工用米について
水田の利用状況を見ると、20、26年は一貫として水田面積が164万haで推移している。一方、主食用米の需要は減少しており、これに対し、水田面積を維持するため、加工用米や飼料用米、備蓄米の新規需要米を作っている。この中で、25年と26年を比較すると、共に水田面積が165万haと164万haでほとんど変わりが無いが、加工用米は3・8万haから4・9万haに増加している。加工用米は、主食用米と新規需要米の間に板挟みになっており、その状況をみながら増減している。傾向として、20年産は米の転作は加工用米が中心であったが、政策的な変更もあり、徐々に飼料用米が増えてきている。20年産と26年産を比較すると、相当構成が変わっている。26年産では、加工用米と飼料用米と備蓄米で米による転作を補正されている。27年産は備蓄米

は25万トで昨年比同数であるが、飼料用米は大幅に増加し、米による転作1位が加工用米から飼料用米に移った。26年産の加工用米の生産量は27万ト弱であったが、全農のシェアは10万ト程度である。27年産も、全農の取扱いは9万ト弱位で減っている。

加工用米の地域別取組計画認定数量の推移は、16年産は東日本と西日本で半々であったが、26年産になると北海道・東北・関東で約6割を超える状況になった。東日本は米が主産地なので主食用米を作らなければならない物を作らないとならないので、加工用米を作る割合が増えてきている。こういったなか、北海道・東北・関東がどのような米を作

るかが、加工用米の動向に影響する。28年産を考えると、政府備蓄米の落札価格により、全体的な相場感が分かり、それから農家が今年は何割米、加工用米、飼料用米にするのか考え出す。加工用米は、全農は26年産1億9600円、27年産も同じ価格で据え置きをしているが、飼料用米の方に移っている状況で、安定供給のためには、生産現場に作ってもらわなければならない。加工用米を安く供給したいという思いはあるが、安いと作ってもらえない事情があるので、安定的な価格で今後もしていきたい。実需者と複数年契約の取組を通じ、安定的な取引関係を構築したい。

○のこしヒカリ〇〇のひとめぼれ」という取組をするスーパーや量販店と組んでいる。26年産から酒造やお菓子でも「この産地のこの銘柄で取組みたい」「この農協と一緒にやっていきたい」など、農協・生産者の米や他の物も扱う循環的な取組を始めたい。30年以降は、この産地の銘柄でどう使用する」という方と産地を結び付ける。これまでの加重平均での販売ではなく、ガラス張りにして、現物に対して「これはこうだから、この値段でどうですか」という取組みで、29年以降は継続的に産地と実需者を結びつけていく。

4面に続く。

○平成27年産もち米契約栽培基準価格
全農では、もち米を年間10万トの取扱いはしている。そのうちの5〜6割近くが契約栽培で、3か年による複数年契約の取組を行っている。毎年6月に各販売事業所を通じ、各県菓子工業組合へ案内を提示し、契約している。本年も6月に各県組合員様向けに提示・契約を頂き、その際に基準価格を提示した。北海道から熊本までの基準価格があり、昨年26年産の最終的な販売価格とほぼ同額である。もち米の収穫時期は9月、九州は10月下旬になるので、出回り開始前に正式に本価格を決定する。本価格は基準価格並みで決定する予定であるが、来月10月

今年6月に提示し、県組合や他の団体から契約した契約数量がある。3か年による複数年契約の提示を行っている。今年度提示した分では27年産は6千542ト、28年産4千156ト、29年産4万4千269ト、合計5万4千968トの契約数量になっている。来年のもち米の契約栽培は、6月位に28、30年の3か年産による契約栽培を提示する段階になっている。10万トのうち、5〜6割が契約栽培とあるが、残り4割は年間契約で10月に第1回、11月に第2回の提示をする

○今後に向けての、加工用米の取組
27年産非主食用米について、飼料用米の収量に占める割合は5・5万円、10・5万円の交付金が出ることで大きく注目を浴びた。弊社も飼料用米に取組み、加工用米から替わったケースも多く見られた。その中で、加工用米は減っていないが、それは複数年契約によること

○今後に向けての、加工用米の取組
27年産非主食用米について、飼料用米の収量に占める割合は5・5万円、10・5万円の交付金が出ることで大きく注目を浴びた。弊社も飼料用米に取組み、加工用米から替わったケースも多く見られた。その中で、加工用米は減っていないが、それは複数年契約によること

○今後に向けての、加工用米の取組
27年産非主食用米について、飼料用米の収量に占める割合は5・5万円、10・5万円の交付金が出ることで大きく注目を浴びた。弊社も飼料用米に取組み、加工用米から替わったケースも多く見られた。その中で、加工用米は減っていないが、それは複数年契約によること

○今後に向けての、加工用米の取組
27年産非主食用米について、飼料用米の収量に占める割合は5・5万円、10・5万円の交付金が出ることで大きく注目を浴びた。弊社も飼料用米に取組み、加工用米から替わったケースも多く見られた。その中で、加工用米は減っていないが、それは複数年契約によること

○今後に向けての、加工用米の取組
27年産非主食用米について、飼料用米の収量に占める割合は5・5万円、10・5万円の交付金が出ることで大きく注目を浴びた。弊社も飼料用米に取組み、加工用米から替わったケースも多く見られた。その中で、加工用米は減っていないが、それは複数年契約によること

○今後に向けての、加工用米の取組
27年産非主食用米について、飼料用米の収量に占める割合は5・5万円、10・5万円の交付金が出ることで大きく注目を浴びた。弊社も飼料用米に取組み、加工用米から替わったケースも多く見られた。その中で、加工用米は減っていないが、それは複数年契約によること

○今後に向けての、加工用米の取組
27年産非主食用米について、飼料用米の収量に占める割合は5・5万円、10・5万円の交付金が出ることで大きく注目を浴びた。弊社も飼料用米に取組み、加工用米から替わったケースも多く見られた。その中で、加工用米は減っていないが、それは複数年契約によること

○今後に向けての、加工用米の取組
27年産非主食用米について、飼料用米の収量に占める割合は5・5万円、10・5万円の交付金が出ることで大きく注目を浴びた。弊社も飼料用米に取組み、加工用米から替わったケースも多く見られた。その中で、加工用米は減っていないが、それは複数年契約によること

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27年7月1日午後4時～平成28年7月1日午後4時
新規申込締切日：平成27年5月29日
※中途加入も随時受け付けております。

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+付保経常費)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保険制度の概要を簡潔に紹介したものです。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確認してあります。保険約款により、ご不明な点がございましたら代理店にお尋ねください。

バター

# 追加輸入は行わず 供給が需要を上回る見込み

農林水産省は、9月25日にバターの生産量が増加し、供給が需要を上回る見込みを踏まえ、9月時点で追加輸入は行わないことを発表しました。

農林水産省は、9月25日にバターの生産量が増加し、供給が需要を上回る見込みを踏まえ、9月時点で追加輸入は行わないことを発表しました。

## ◎平成27年度のバターの需給見通し

バターの生産、供給及び輸入の見通しについては、以下の通り。

○最近の生乳生産について増加傾向にあり、平成27年度のバターの生産量は、昨年度に比べて増加し、供給が需要を上回る。生産量は6万5千9百トと前回の予測から2万6千ト増加し、また、5月に決定した追加

輸入により、年度末在庫見込みも2万1千4百トになり、前年を上回る見込み。○年末の需要期に向けての取り組みとして、主要乳業メーカーにおいて、特に10月から12月にかけての供給計画は、前年比108%増(輸入小物バターを加味した場合122%)で、バターの供給量を増加させる。

○1月及び5月に輸入を決定した1万2千8百トのバターが10月末までに順次輸入され、国内の需要者等に売渡される。特に、規模の小さい洋菓子店等でも直接利用できる小物バター(1.5kgに包装された冷

凍バター)等2千トについては、国内での円滑な流通のために、輸入され次第、速やかに需要者に売り渡すことを指導する。なお、こうした状況は小売店、洋菓子店等にも説明することにより、安心感を持っていただき、安定的な需給につながるべく。

## 菓子博参加組合に50万円の支援金

### 中・四国ブロック会議開催される

9月30日15時より、松江市の松江エクセルホテル東急にて平成27年度の中全菓連中・四国ブロック会議が開催されました。会議では、開催地の島根県菓子工業組合山口研二理事長の歓迎の挨拶、中・四国ブロック幹事長香川菓子工業組合田村日出男理事長の挨拶、全

国菓子工業組合連合会大窪幹夫理事長の挨拶の後、議事に入りました。まず、全菓連より、状況報告が行われましたが、その概要は本年4月1日に施行された食品表示法及び食品表示基準への対応、原材料の価格・需給動向、特にこのところ供給に不安が生

## 2016年版 卓上カレンダー 「日本人のきまりごと」 感謝をつなぐ日本の祭編」の幹旋品ご案内

全菓連では2016年版、卓上カレンダー「日本人のきまりごと」感謝をつなぐ日本の祭編」を幹旋する。神をもて



2016年版卓上カレンダー

なす日本の祭。日本列島津々浦々で、海の幸山の幸を供えてお迎えし、神輿や山車をしらえ御旅所を巡り、歌、演奏、踊りをふるま

いをつなぐ懸け橋、過去・現在・未来を生きています。内容は、1月「十日戎 西宮神社(兵庫)」、2月「初午大祭 伏見稲荷(京都)」、3月「鹽竈神社帆手祭(宮城)」、4月「高山祭り(岐阜)」、5月「神田祭(東京)」、6月「チャグチャグ馬子岩手」、7月「祇園祭り(京都)」、8月「青森ねぶた祭り(青森)」、9月「岸和田だんじり祭(大阪)」、10月「伊勢神宮神嘗奉祝祭(三重)」、11月「唐津くんち(佐賀)」、12月「秩父夜祭(埼玉)」となっている。最終面には、次年のカレンダーも載せている。同カレンダーは大手文房具店のカレンダーフェアの販売品にも毎

◎今後の輸入判断について 今後とも、小売店でのバターの販売状況や価格の動向等を注視し、必要な場合は対応するが、現時点では追加輸入は必要とは考えていない。なお、平成28年度についても、平成27年度と同様に1月、5月及び9月に輸入の判断を行う方針。

じっているバターについては、8月前半は猛暑で心配されたがその後は台風の来襲等もあり、気温が低めに推移したことから生乳生産量が増加する一方で飲用乳等の消費が減少し、バターの生産が増加したことから農林水産省は9月25日に現時点ではバターの追加輸入の必要はない旨公表したと、TTP交渉については日本時間では明日、最後となるであろう閣僚会議が米

国アトランタにおいて開催されること、消費税の軽減税率については財務省案が公表されたものの批判が多く今後の検討を見守る必要があること、平成29年度に三重県伊勢市で開催される第27回全国菓子大博覧会を支援していく必要があること、さらに、2月に開催された菓子博に関する全国意見交換会の議論を踏まえ全菓連として今後の菓子博の在り方を検討していくこと、等が報告されました。特に、三重菓子博への支援については、菓子博に参加

する都道府県菓子工業組合に対し全菓連より各50万円の支援金を支出すること等につき5月の総会で承認が得られたこと等について報告がありました。

続いて、各県の活動状況について取りまとめた資料が配布されましたが、その主なものは、各種研修、菓子祭り等の実施(各県)、松江・尾道の菓子店への視察研修と意見交換(高知県)、青年部との交流・意見交換会(同)、青年部を中心とした助成も得ながら徳島スイーツグランプリ2015を実施、組織の多様化・機能強化のため新規に協賛会より員外理事4名、女性理事を1名から3名に増員(徳島)、酒造地広島の酒粕を活用した新製品開発の取り組み(広島)、復活した青年部の活動強化(鳥取)、マイスター制度を利用した小・中・高校生の菓子作り講習会の申し込みが現時点で10校206名、青年部が他ブロックの青年部と交流、活発に

活動(島根)等でした。その後、三重県菓子工業組合岡田理事長、三重菓子博準備委員会濱田理事長より菓子博の基本計画が説明され、さらに昨年度の各ブロック会議、2月の全国意見交換会等で寄せられた各県組合の意見を踏まえ、各県組合の負担をさらに低減するため所要経費の見直しを行った上で、各ブロックにお願している展示料を半減することとし、協賛金と入場券については地元自治体との関係もあり昨年要請している金額で協力をお願いしますとの説明がなされました。

これを受け、質疑応答に入り、三重菓子博の負担金の詳細、褒賞審査会場での販売手法等について意見が交わされました。最後に、次回開催県の愛媛県菓子工業組合小泉泰方理事長の挨拶があり、終了となりました。その後、別室において和やかな懇親会がもたれました。

## 行事予定

- 石川** 10月17日、18日、いしかわスイーツ博2015、しいのき迎賓館、金沢市
- 東京** 10月20日、12月6日、スイーツランドあだち、足立区立郷土博物館、足立区
- 島根** 10月21日、菓子づくり講習会、講師・新澤貴之氏(菓匠庵白穂)、生涯学習センター菓子づくりホール、松江市
- 大阪** 10月22日、不二製油(株) 阪南事業所見学会、泉佐野市、11月14日、第1回文楽公演を楽しむ集い、国立文楽劇場、大阪市
- 愛知** 10月27日、和菓子講習会、講師・西尾智司氏(株)本松菓屋、愛知菓子会館3階、名古屋
- 青森** 10月28日、和菓子講習会、講師・阿部大三氏(会津宝玉)、清野商店2階講習会場、弘前市
- 福島** 11月17日、和菓子講習会、講師・梶山浩司氏(東京製菓学校)、(株)二丸屋山口商店、会津若松市
- 神奈川** 10月29日、「食品製造業者における食品アレルギー対策について」の講習会、講師・林典子氏(独立行政法人国立病院機構相模原病院)、神奈川中小企業センター13階、横浜市
- 兵庫** 10月30日、11月3日、第7回姫路菓子まつり2015、大手前公園、姫路市

## トータルビルマネジメントサービスのご提案

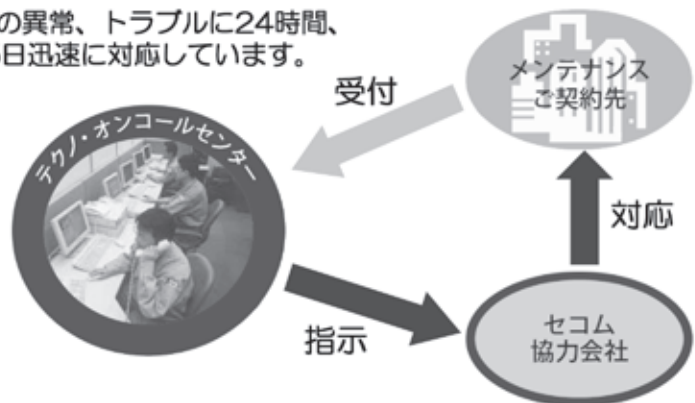
建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご提案します。

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 ステール中野ビル  
TEL.03-5340-5208 担当：野中・筒井

2面より続く

### もち米・加工用米・MA米に関する 質疑応答より

質問：生産者側の目線で話をしている気がする。25、26年主産米の値段が上がったが、外食産業から話を聞くと、値段が高くても単価は変えず、提供する量を減らして対応したという。生産単価を考えると販売単価を決められるが、販売単価も考えないと、消費は安定しない。主食米は統計で見ると毎年減っている。再生産可能な文化という説明を受けるが、販売もあききではないか。22年産の頃、加工用米は60kgで8千円少だったのが、26年産は1万2千円まで上がり大変苦労した。お菓子屋さんの皆さんが高齢になり、後継者も育

ちにくい状況である。その中で、原料単価は上がっても、販売価格は上げないでくれと言われている。農水省：平成24年の時、23年の震災の影響や作柄により米価が上がり、外食産業やコンビニのおにぎり1個の量などを含め、使用量のきまみ減らしたことがある。この時、需要量は減少している。その後、25・26年に向けて米価は下がっているが、特に26年産がこれだけ下がったなかで、外食産業に聞くと、使用量は戻っていかない。理由は、米が下がった分、他の原材料が上がっているのだから、下げられない。その代り、おにぎ

り10円割引セールスや定食でごはんお代わり自由という所が時期より増えており、その辺りで需要は増えていると期待している。我々としても外食産業、例えば牛丼屋に出向いた際に「使ってください」という話をしているが、原料価格等や人件費の問題で使用量を戻せない状況と聞いている。

再生産可能な価格設定は、統計情報でも西の方の小さい面積の経営では、1反当たり生産地として1万5千円になる所もあれば、大規模で合理的にしている所は1万円難しい。また、販売ありきという考え方も需要者サイドではあると思う。しかし、そこは契約にもなるが、米と言っても食用米の高いものから安いもの、国産で言えばその下

に中米、くず米を含めて、価格帯はいろいろある。その他、MA米も産地により価格が異なり、どのようなものをどれだけの価格で入れば、販売になるのかというの、経営的な部分が入ると考えている。

全農1：加工用米について、平成23年に東日本大震災があり、米が一時不足し24、25年は2年連続して値上げになった。26年は値下げになり、27年は据え置きで推移している。昔、転作の米は加工用米しかなかったが、今は飼料用米、備蓄米、米粉など生産者が助成金との絡みで一番取りのいいものを選択できるようになった。5年くらい加工用米の価格は変わらなかったが、生産者の選択の幅が広がることにより、価格の変動も出てきている。昔、

加工用米を取扱ってきたのが全国団体のみだったが、制度が変わり商社も取扱い可能になったので、生産者も農協も手取りの良い所へ出荷している。競争ができたため、低価格だった加工用米の価格が、ここ5、6年上下がある。

全農2：実需者目線という提案に対して、東日本大震災があった際、福島犠牲の上に米価が上がっていた構図があったが、他の産地は「米の価格が上がってよかった」で終わってしまった。その後、需要が大きく減少するという大きなカウスターパンチになった。我々としても需要構造・流通構造が変化していったことを実感として受け止めた。市場動向を無視した行動をすれば、需要減少で返って来ることを学んだ年であっ

た。全農も全体の方針として、プロダクトアウトからマーケットインに仕事の仕方を変える方針を打ち出し始めている。原料を使う方からすれば、安全安心なものを安定的に、均一で低価格で提供されれば、これに勝るものはないと思われるが、生産者の毎年の水田営農を継続していきたいという思いもつないでいきたい。生産現場はすぐに対応できない状況もあるので、徐々に時間をかけ、主食米であれば種をまく前に契約する播種前・収穫前契約や、もち米や加工用米も複数年契約を浸透させ、生産者と需要者の結びつきを強化していきたい。今までは米の需給の帳尻が合わなければ、政治的な世界で何とかしていたが、今年初めて生産者自らの取組みで、需給

を改善させる効果が出てきた。米の歴史の中では初めてだと思う。

質問：政府より備蓄米の放出があったが、18年産など古い米であった。そこで、備蓄米を古くし、捨てる手前で販売することは心配である。

農水省：平成18年産だと思いが、米はあるが加工原料用に適した米が国内でひっ迫し、備蓄米から特別販売をしたことがある。その際に、古いものがあつたと言った話だが、今は棚上げ備蓄に替わり、持っているものは長くて5年、年数が経った物は100万トンを目安に飼料用へ供給処理している。今は実際、過去4年位のもので、加工原料用には基本的には販売しないことになっている。今後、作柄等により原料用米の供給がひ

っ迫する場合は、備蓄米の販売を行う可能性はあるが、その際は以前販売した古古米のような物ではなく、1年〜2年位のもので供給することになっている。古いものは基本的に飼料用として使用しているのでも、MA米も備蓄米も、販売の目的が立たず古くなつた物は、その処理をしている。

質問：6月に3年契約の扱いについて菓子業界から要請書を提出したが、加工用米の契約栽培は、平成26年から始まり3年契約なので28年までになっている。一方、米政策の見直しは30年からの契約は、29年産からの3ヵ年契約になるのか。また、26年からの3ヵ年契約の扱いはどうなるのか。3ヵ年契約をすること

に対しての助成なので、その制度が続いているうちに、次の切り替えの時に現場が混乱しないよう対応をお願いしたい。

全農：加工用米は26年、27年、28年の複数年契約であり、今年も27年、28年、29年の複数年契約で、3年あれば産地交付金が付く。29年と30年も支援対象にしてくれればという思いはJAGグループの中でもあるが、実態は3年おきという形で産地交付金の措置をする仕組みになっている。8月末に28年度の概算要求があった。ここでも加工用米の複数年契約3年の場合は産地交付金とあるが、これはおそらく28年、29年、30年の3年に付く話になると考えている。

質問：26年から28年まで契約し、現在、走っている部分

が3年で切れ、次の3年に切り替わる時、同じように産地助成金が付くようにお願いしたい。

農水省：30年から米の世界が変わるのは、すでに説明したが、29年までどうするかは、予算的な話で、今の要綱要領の中で行うので、変わらないうえ、実は30年から需要に合わせた米作りに入った時、加工用米や新規需要米は、行政が生産数量目標の配分を行わないと決まっています。代わりに加工用米、新規需要米それぞれ取組みをどのように措置し、助成していくのかは、細かい所を詰めている。29年までの部分と30年に対する継続をどうするか公表できるには、もう少し時間がかかる。今、30年以降の政策作りを詰めている所なので、段階的に示す。

## 北海道産豆類の情勢について

竹林 佑介氏 (ホクレン農業協同組合連合会 販売本部農産販売室農産係長)

◎平成27年産 豆類定期作況(8月31日～9月1日) 平成27年産の小豆の生育状況と需給状況について、帯広支所が作柄調査を半月に1度報告している。今年の作柄状況だが9月1日現在の北海道の農政部の発表では、小豆類はマイナス1日、およそ平年並みなので平年作を予想しており、順調に推移している。ただ、本年産の特徴は先ず5月末に播種、種を蒔く6月の中旬から7月中旬まで、ほとんど雨が降らない状況が続

生育が停滞した。小豆の葉は交互に出るが、7枚目ぐらいまでは、草丈が膝丈しか成長できなかった。ほとんど生育できないまま一定期間過ぎた後、7月下旬の雨以降は、一気に8、9、10枚目と伸びていった。ヒョロとした弱い茎の作りで生育しているため、畑によつては倒伏といつて倒れてきている。また、6月4、5日に風害があり、小豆の大産地である池田町、豊頃町、真頃町に、風速20m程度の風が続き、ものにな

らなくなつて、1000ヘクタールが時き直しになった。そのうち500ヘクタールはできず、予定面積を下回った。また、9月11日現在、台風が北海道に向かっており、雨が降り続けている。倒れたところに雨があたると品質低下が懸念される。

◎小豆類産消費実績(見込) 豆類の場合、収穫10月から翌年9月までの雑豆年度という括りで1年間を見らる。平成26年産を見ると作

付面積は26300ヘクタールあり、去年は大豊作で4・57俵(60kg)/10aの収量が採れた。生産量では120万俵採れており、繰り越しを併せると期首供給量は180万俵で、過去無



大納言の作況

いへらの供給量だ。年間消費実績は年々やや減少傾向にあり、今年の雑豆年度は88万俵の消費に留まるのではないかと見込み。この88万俵を供給量から引くと次期繰り越しは95万6千俵で、こちらを残したまま平成27年産の収穫を迎えている。こういう需給環境であることを分かっているので、一定の生産調整が必要と判断し、北海道では2万2千ヘクタ

ルという指標面積を示した。指標面積は需給を見たときに適正と思われる面積を示し、生産者へお願いしていく経過だが、実態はそれを500ヘクタールほど下回る2万1千500ヘクタールで、反収は4・1俵を見込んでいる。商品化数量は83万8千俵、消費は年間消費に見合う見通しで、繰り越しと合わせると179万4千俵で約2年分となり、需要者には安心して使いたいだけの供給量を十分確保している。

◎小豆の大納言と普通小豆の内訳 面積は一定程度減少しており、大納言は1370ヘクタール、普通小豆が20

151ヘクタールというのがある。今年の大納言と小豆類計も平年作やプラスアルファが見込めるような環境である。

◎小豆類面積の比率について 北海道の豆作地は、東北と道東のいずれを除き、ほぼ全域に小豆の作付がある。近年の傾向として十勝館内の作付比率が非常に大きい。逆に畑作地帯を中心とした小豆を除くと大豆、麦、そばといった保存作物への作付が増えており、十勝比率が偏っている。平成27年産は全道21500ヘクタールに対し、133300ヘクタールが十勝産で、面積は62%になる。収穫量

では十勝産は依然近く取れるのに対し、その他の水田転作で作られる小豆はせいぜい3・5俵なので、生産量の割合は7割が十勝産である。霜によるリスクを考えると、作付の比率が全道に広がっているのが理想的である。

品種ごとの作付面積の推移は、昭和50年代に出たエリモ小豆が平成の時代になつても作付の一番の品種であり続けた。平成27年に初めてきたるまんという品種が全道作付の一番の品種になった。きたるまんは産地としては非常に多収で、早生で収穫時期が早いので、霜のリスクも回避される。非常に生産量が安定してお

り、数量もある品種で、産地の作りやすさもあり、面積が増えている。使っている側からも粒が大きく見映えがし、風味があるので一定の評価があつて、面積を増やしている。エリモ小豆も根強いファンがいるので、面積を維持するため価格差を設けながら集荷を行う取組をしている。

◎大手亡産消費実績(見込) 大手亡は白系いんげんで、白餡の原料になる。26年産は作付面積2240ヘクタール、生産量111万俵の空前の大豊作で、繰り越しは8万3千俵で小豆と似ている状況になる。27年産の作付面積が急激に50

0ヘクタール増えているのは、小豆の風害の影響がある。小豆の播種時きの時期に間に合わなかった地域が、大手亡への作付変更を余儀なくされた結果、500ヘクタール面積増があつた。大手亡も今季の供給量は21万俵で消費に対し2年分以上なので、皆様に安心して使っていたらいい供給量だ。

◎エリモ小粒化について 小豆は積算気温が高い年は多収になるが小粒化傾向で、逆に低い年は粒が大きくなるけど収量は少ないという傾向がある。北海道の気象の温暖化が続いていることが、小粒化の原因にあると思う。

### 熊 本 菊池「中原松月堂」 「お父さん、かつこいいい」を目標に

熊本県北部に位置する菊池市は、肥沃で農業が盛んな地域で、日本名水百選にも選ばれている菊池溪谷が



中原松月堂

あり豊かな自然に囲まれた風光明媚な地域です。そんな菊池市に「中原松月堂」があります。

初代・中原敬之氏が限府内の菓子店(山代屋)にて修行し、創業。現店主の大松さんが大学卒業後、福岡のお菓子店で修行。和菓子作りをして

格的に和菓子職人の道に入りました。あんこは自家製餡にこだわっており、あんこを作る

新たな取り組みとして、菊池の農家の方に地域産業資源に指定してある「肥後小豆」を栽培していただ

問題になっています。4代目(現在幼稚園児)が大人になった時、親父の姿を見て憧れ、「カッコイイ」「家業を継ぎたい」と

金額を生協に収める形を取りました。現在、運営は青年部メンバーが中心に行い、立地条件

当初は、初の試みと十分な話し合いがなかったことから、さまざまな問題が発生

品単価で個別の配送が難しい点やコープ秋田から午前中遅くとも10時までの条件が提示されて

ツッからも不満が出てきたため、改めて納品店舗との話し合いを行い、7月からは、当番表を決めて配送手数料を支払う形での納品

いるうちに面白さに目覚め、本

白餡・黄身餡などは、北海道産手豆を使用。こちらもすべて、自家製餡しています。

商品は大くさんの種類がありますが、菊池を代表する銘菓「松風」や「松の雪」、

秋田県菓子工業組合では、今年2月25日より、コープ秋田土崎店に菓子組合限定の販売ブースを設置し、販売を開始しました。

仕組みは、組合を通してコープ秋田土崎店に仕入れる形を取り、組合にある一定の掛け率で仕入れ、それから手数料などを引いた残り

仕組みは、組合を通してコープ秋田土崎店に仕入れる形を取り、組合にある一定の掛け率で仕入れ、それから手数料などを引いた残り

当初は、初の試みと十分な話し合いがなかったことから、さまざまな問題が発生

品単価で個別の配送が難しい点やコープ秋田から午前中遅くとも10時までの条件が提示されて

ツッからも不満が出てきたため、改めて納品店舗との話し合いを行い、7月からは、当番表を決めて配送手数料を支払う形での納品

### 岐阜 鯛の落雁の新しい売り方 松栄堂 二代 中島和志

岐阜県加茂郡七宗町と言っても、ご存じの方は少ないでしょう。全国的には全くの無名な田舎の町です。地質学的には、日本最古の石が発見された土地であり、全国的に見ても珍しい「罅穴群」があります。

まれ育った七宗に帰ってきたのだそうです。その頃は卸半分売り半分くらいの割合で、とても独立した店舗だけではやっていけなかつたそうです。

しかし、その後何度かに分けて店の前の県道が整備され、下呂温泉へのアクセスが次第に良くなるにつれお客さんも増え、より沢山の通り客を引き込むために同じ町内の現在の場所に移転しました。

現在、岐阜市の名店・香梅で修業してきた二代目

確かに現在のトレンドからは外れてしまったお菓子ですが、当店では大きさを色々作ってお客様のニーズに応える事ができるように

このコンテストは、人形焼やういろう、ハッ橋など全国各地の銘菓に匹敵する

当初は、初の試みと十分な話し合いがなかったことから、さまざまな問題が発生

品単価で個別の配送が難しい点やコープ秋田から午前中遅くとも10時までの条件が提示されて

ツッからも不満が出てきたため、改めて納品店舗との話し合いを行い、7月からは、当番表を決めて配送手数料を支払う形での納品



約70kgの鯛落雁

毎月毎月新しいお茶菓子を作る事に、基本に立ち返る事の大切さと新鮮さを感じています。

このコンテストは、人形焼やういろう、ハッ橋など全国各地の銘菓に匹敵する

当初は、初の試みと十分な話し合いがなかったことから、さまざまな問題が発生

品単価で個別の配送が難しい点やコープ秋田から午前中遅くとも10時までの条件が提示されて

ツッからも不満が出てきたため、改めて納品店舗との話し合いを行い、7月からは、当番表を決めて配送手数料を支払う形での納品

その無名の地に父が和菓子店を開いたのは今から五〇年前の事でした。愛知県犬山市の老舗で修業し、その後名古屋市内の名店を二軒ほど回ってから「職人だけでは結婚できない」と開業する事を決意し、生

現在、岐阜市の名店・香梅で修業してきた二代目

確かに現在のトレンドからは外れてしまったお菓子ですが、当店では大きさを色々作ってお客様のニーズに応える事ができるように

このコンテストは、人形焼やういろう、ハッ橋など全国各地の銘菓に匹敵する

当初は、初の試みと十分な話し合いがなかったことから、さまざまな問題が発生

品単価で個別の配送が難しい点やコープ秋田から午前中遅くとも10時までの条件が提示されて

ツッからも不満が出てきたため、改めて納品店舗との話し合いを行い、7月からは、当番表を決めて配送手数料を支払う形での納品

品単価で個別の配送が難しい点やコープ秋田から午前中遅くとも10時までの条件が提示されて

ツッからも不満が出てきたため、改めて納品店舗との話し合いを行い、7月からは、当番表を決めて配送手数料を支払う形での納品

### 秋 田 秋田初！コープ秋田 で共同販売開始

秋田県菓子工業組合では、今年2月25日より、コープ秋田土崎店に菓子組合限定の販売ブースを設置し、販売を開始しました。

### 北海道 スト開催のお知らせ

北海道の委託事業として、道内菓子産業の売り上げ拡大を目的としている北海道菓子職人レベラアップ事業委託業務受託コンソーシアム(代表者：札幌商工会議所)では、2016年1月29日(金)に「北海道スイーツコンテスト」を開催する。

開催概要 主催：北海道 実施主体：北海道菓子職人レベラアップ事業委託業務受託コンソーシアム(札幌商工会議所、北海道菓子工業組合、一般社団法人北海道洋菓子協会、(株)電通北海道)

応募資格：プロの菓子職人であり、かつ個人事業主もしくは菓子製造・販売する企業・団体などに所属している役員・従業員。なお、グランプリ作品のレシピを公開するため、勤務先のオーナーまたは代表者の承諾を得られていること。

応募方法：規定のエントリー用紙に作品の写真を添付

審査会場：ホテルさっぽろ芸文館(札幌市中央区北1条西12丁目)

表彰式：2016年6月24日(金)～7月3日(日)に札幌市内において開催を予定している「北海道お菓子フェア2016」(主催：北海道お菓子フェア2016実行委員会)大通西2

審査方法：一次審査/書類選考(記載事項の確認) 二次審査/試食審査 2016年1月29日(金)

審査に際し、発送費、渡航費、宿泊費、滞在費などが発生する場合は応募者の負担。遠方在住の場合は、現物を郵送し審査に臨むことも可。

賞品：グランプリ作品1名にトロフィーと旅行券2万円相当 参加費：無料 申込締切：2016年1月11日(月) 必着

詳しい募集要項と申込書の希望者は、下記事務局もしくは公式ホームページ(http://www.sweets-h.jp/)にてご確認ください。

お問い合わせ先 北海道菓子職人レベラアップ事業委託業務受託コンソーシアム事務局 札幌商工会議所 国際・観光部 食産業・貿易課(担当：西川、葛城) TEL:011-231-1352 FAX:011-231-3667 E-Mail: sweets@sapporo-cci.or.jp

茨城

常盤国の水戸銘菓

有木村屋本店



有木村屋本店

4年前の東日本大震災を  
除けば常陸国は住みやすい  
所、気候は温暖、台風、干  
ばつ、冷害、豪雪、台風等、  
自然災害の少ない広大な平  
地で米処、果実はリンゴの

南限、ミカンの北限と粟、  
メロン、蓮根等数多くの農  
産物が全国一、二を競い、  
県央を流れる那珂川では毛  
ヅカガニ、鮎、鰻が取れ、  
将軍家献上鮭が遡上する生  
鮮食品の豊富な

古くからはあまり考える必  
要が無かったと勝手に、推  
測します。  
水戸は徳川御三家の一  
つ、三十五万石です。歴史  
的には佐竹氏時代からなの  
で歴史的にはそれほど古く  
なく、当地には古来より受  
け継がれる由来の菓子、料  
理などが少なかつたよう

うに常盤線沿線に大きな看  
板を立て宣伝をして水戸土  
産と広がり定着してしまし  
た。  
先人が当地銘菓として  
より周知保護し製品の粗悪  
化を防ぎ、より水戸の代表  
銘菓として育てようと「水  
戸の梅」「吉原殿中」の登  
録商標を当時としては珍し  
く地域商標として組合で所  
得しようとした。努力を始  
めました。まず、当時すで  
に使用している企業には、

「吉原殿中」並びに「水戸  
支部・木村恒雄

福島

ふくしまスイーツコンテスト2015

福島産「モモ」の美味しさ、  
福島市の想いをスイーツに!!

委員会の承諾が必要です。  
水戸の梅は白餡又は、小豆  
餡を求肥で包み、蜜漬紫  
蘇葉で包む。というように  
細かいレシピは規制しない  
で各社の味覚を尊重、切磋  
琢磨を期待し、今日では、  
「吉原殿中」並びに「水戸  
支部・木村恒雄

の梅」は当地を代表する水  
戸銘菓となっております。  
現在、若い人中心に水戸  
産及び近郊の梅の実を用い  
て新しい水戸銘菓の模索も  
始まっておりま

「ふくしまスイーツコン  
テスト2015」が福島市  
の主催、福島菓子協同組合  
などの後援で昨年に引き続  
き開催されました。  
このコンテストは、「く  
だもの宝石箱 ふくしま  
市」を全国にPRし、東京  
電力福島原子力発電所の事  
故でまだ残る風評被害の払

試などを目的として、昨年  
のテーマ「りんご」に続き、  
福島市の代表的な果物「モ  
モ」をテーマに、新しいお  
菓子を作りあげるといっ  
コンテストです。  
プロ部門には前年より22  
名多い55名、一般・学生部  
門には前年より33名多い1  
63名の応募が、県内はも

短期大学内調  
理実習室にお  
いて一次審査  
と同じ審査員  
が実技審査を  
行いました。その結果、プ  
ロ部門では、郡山市在住の  
高木史充さんの「夏の桃ム  
ム」が、一般・学生部門  
では、東京都在住の吉田愛  
22日、福島市内の桜の聖母

同日「福島市シニアアクテ  
ィブセンターアオウゼ」  
で開催されていた「ふくし  
まスイーツフェスタ」の会  
場において、小林福島市長  
をはじめ、審査員、ご来賓  
の方々や、会場を訪れてい  
た来場者も参加して、表彰  
式が行われました。一般・  
学生部門の入賞作品は、9  
月5日から9月23日まで、  
市内23カ所の菓子店、ホテ  
ル、レストランなどで販売  
されました。来年度は、福  
島の「梨」をテーマに第3  
回のコンテストが開催され  
る予定です。  
福島県菓子工業組合副理  
長・菅野嘉春



プロ部門グランプリ  
高木史充「夏の桃ムム」



一般・学生部門グランプリ  
吉田愛衣「桃・モモ・MOMO」

青森

「販売促進紹介」  
(有)別当庵 佐藤製菓

本店(有)別当庵 佐藤製菓  
は安政2年(1855  
年)創業です。私で五代目  
(65歳)、和洋菓子を製造  
進を紹介したいと思います。

販売の一般的な店です。そ  
の中で、自店で行っている  
安価で効果的である販売促  
進を紹介したいと思います。

①チラシを自  
分で作る。  
通常は印刷  
屋へデザイン

等を依頼するようですが、  
その場合、A4サイズ片面  
カラーで一枚約10円前後か  
かります。(野辺地町は6、  
5000世帯で、印刷は6、  
000枚作ります。)そし  
て折込料は一枚3円かか  
り、78、000円前後の  
経費が必要になります。私  
はアドビのフォトショッ  
プ、イラストレーターを独  
学で勉強しながら何とか作  
ります。

成しました。その後楽しく  
なり、一年間チラシを作り  
続けました。すると2年目  
からは、そのデザインをベ  
ースに、写真の入替えだけ  
で完成する為、とても楽に  
作ることが出来ます。その  
原稿は東京近郊の大手印刷  
屋にメールで送信、問題が  
なければ自己責任にて印刷  
され、郵送されます。一枚  
のコスト約3円前後で済み  
ます。

②店内、店外ディスプレイ  
菓子屋は外から見ても楽  
しくなければなりません。  
思わず入りたくなるような  
店作りを目指しています。  
最近安価な100均の  
商品を多く利用していま  
す。100均の商品に少し  
手を加え飾っています。

③カッティングマシンで  
自作看板  
23年前に店舗を前面ガラ  
ス貼りで新築しました。自  
分で店名、ロゴ、イラスト  
等を自由に張り替えでき  
ると考え、ガラスにしたの  
で、業者に見積もりを依  
頼したら20万前後の経  
費がかかると言われ、断念。  
色々調べたところ、カッテ  
ィングマシンが15万円位  
で購入できる事が分かり、  
早速自分で作ることにしま  
した。悪戦苦闘の毎日とし  
たが、何とか物になり、家  
中で作っては貼りまくっ  
ていました。現在のマシー  
ンは3〜5万位で購入でき  
ます。色々なPRに使えま  
すので、一度見る価値はあ  
ります。

④A1サイズのプリンター  
このプリンターは商品  
大きく印刷できるので、店  
内、店外に効果が大きい  
です。自分で印刷の原稿を  
作っていくと、写真屋あた  
りで一枚2千〜3千円位  
で作ってくれると思います。  
ラミネートをかけると店外  
でもOKですね。

まだ方法はありませんが、  
私は自分で作ることが基本  
です。これを作りたいと思  
ったら、プロから色々聞  
き、ネットで調べ、下手  
でも自分で作れることを目標  
にしています。とても楽しい  
ですよ。興味のある方は連  
絡いただければ詳しく説明  
致します。

青森県菓子工業組合副理  
長・佐藤文雄



いよいよ秋本番の季節を  
迎えて、全国の和菓子店の  
皆様は御忙しい事と思いま  
す。今回は七月二十七日に  
横浜の国際フード製菓専門  
学校で青年部主催の講習会  
に参加して来ました。参加  
者七十名以上と盛況の基、  
県の重鎮の土門千次氏が

「季節の和菓子」と題し  
て次代を担う若い菓子職人  
達にエールを送る為指導  
をしてくれました。今、私  
達が置かれている後継者不  
足や冠婚葬祭の簡素化、巨  
大ショッピングモールなど  
による客足の変化、また異  
業種からの和菓子業界参入

以上のファイ  
ルが展示して  
あった事で  
た。途轍もな  
い時間の流れ  
を目の当たり  
にして茫然と  
しました。自  
分はまだ努力  
が足りてな  
い、参加者の  
大半も実感し  
たと思います。  
ここは恩師



が平成十年六月に記した文  
章を一部紹介したいと思  
います。  
一、薔薇色は喜びと幸せの  
象徴 桃色は美善力を表す  
黄色は食欲をそそる色 山  
形果では、「もつてのほか」  
と言う食用菊が有るそう  
ですが、菓子では赤やピン  
クの製品に黄色を少し使っ  
て仕上げた物でも美しく見  
える 果物も黄色が多い  
たんぼぼ色又は絹クリーム  
色も良い 一、紫色は品格  
と神秘を表す 源氏物語に  
も出て来る 桐とか藤の根  
は紫色の染料を取る 一、  
明るい緑色 以下記事は続  
きます。その他、焼き菓子の  
講習も勢力的に教えて頂  
き、ユーモアを交えながら  
五時間以上の講演を本当に  
有難う御座いました。  
益々のご健勝とご多幸を  
お祈り致します。  
神奈川県菓子工業組合広  
報部・亀岡肇

奈良

奈良の老舗製菓材料問屋

砂糖傳

奈良の菓子屋で砂糖傳増尾商店から原材料を買っているところが始と... 創業者増尾傳次郎は安政年間奈良町で和名産の茶を大阪や堺に卸していたがその帰りの便で、当時まだ貴重品であった沖繩の黒糖や阿波の白下や和三盆を持ち帰り商つことになりました。「砂糖屋の傳次郎で砂糖傳」と呼ばれたのが屋号の始まりでした。以降160年近く、時代の流れに促ってその時々のお客様の要望にこたえての原料提供サ-



御門米飴

ビスで現在に至っています。営業品目は主要メーカーの各種砂糖はじめ糖化製品、小麦・ライ麦、穀粉・ミックス粉など粉類米飴、ハチミツ、栗加工品、油脂・乳製品、チョコレートやナッツ、フルーツ類、香料・色素、イースト・膨脹剤などおおよそ菓子作りに必要

福井

福井の逸品『敦賀ふわっせ』

小堀菓舗

当社は福井県敦賀市の北陸道総領守 越前国一ノ宮の氣比神宮の門前で、明治34年から商売を営んでいる和洋菓子専門店です。おかげさまで今年度、創業114年目を迎える事ができました。商品政策は、郷土の文化・歴史・伝統農作物・海産物を活かした菓子作りを心がけています。今回ご紹介する『敦賀ふわっせ』は、福井の逸品創造ファンド事業の農商工部門で認定を頂き、金沢で開業された北陸道食のグランリにおいて準グランプリに選ばれた、こだわりの商品です。地元産の敦賀みかん



敦賀ふわっせ

と福井県産コシヒカリを使用した、地産地消率の高い商品になっています。『敦賀ふわっせ』の紹介 明治時代に欧亜国際列車が走り、日本の海外への玄関口(国際港)であった敦賀港の、当時福井県の輸出量第一位で隆盛を極めた敦賀みかん。 濃厚で酸味の強く敦賀市民の誰もが愛した懐かしい味は、今では時代のニーズに取り残されて、衰退の途を辿っていました。 当社はこの敦賀みかんの復活の一翼を担い、東浦のみかん農家と連携し栽培から携わり、冷温貯蔵で年越しをした、昔ながらのコクと酸味のある日本最北限栽培地の一つである敦賀みかんを採用しました。 クリームと敦賀みかんを挟み込むカステラ生地には、小麦粉を一切使わず、福井県が発祥地であるブラ

上生菓子



4代目の中島康博氏と5代目の健一朗氏



青年部 ブロック長がゆく

「革新の継続こそが伝統」

納屋橋饅頭万松庵

代表社員 中島康博氏 営業部次長 中島健一朗氏



納屋橋饅頭万松庵

明治19年、海運業から一転「伊勢屋」で修業した創業者が大正8年に暖簾分けとなり名古屋市中須で「納屋橋饅頭万松庵」を開店し尾張の地で歴史を重ねてい

ご子息の健一朗氏にお話を伺った。 元々、農業大学で醸造を研究、学んだ康博氏は屋号でもある納屋橋饅頭の拡販を自論も、本酒饅頭は朝作って夕方に硬くなるため、お客様の利便性と美味しさを兼ね備えた酒種の研究に取り組んだ。現在では3日間硬くならない酒饅頭に改良が進んでいるが、まだ発展途上であると考え、さらなる技術革新に意欲をもっているように見受けられた。3日間の流通が可能になったことで、駅や空港などをはじめ、名古屋市内各所での販売を行っている。そこに至った考え方は「職人気質」の「見える化」。

醸造研究の経験から酒饅頭の発酵を数値管理し、製造に携わる社員に伝承していく。「勘所」の体得を否定するものではないが、現在の人材育成に於いては数値化されたマニュアルによ

り、迅速な製造現場の管理も重要であると考えている。また、康博氏は組合活動にも積極的に参加している。現在は名古屋生菓子工業協同組合で活躍しているが、全菓連青年部中部プロ

ック創設の際は、私たちの知るチャーターメンバーの諸先輩に対し、地域性や各々の青年部会の意志、目を論点を考察しながら、的確なアドバイスをするなど、設立に尽力した。

このように、生業に対する飽くなき探求心、課題を見出す力、改善に次ぐ改善を行い、自店、そして業界団体をけん引していく姿勢、意志はしっかりと5代目の健一朗氏にも伝承されている。 健一朗氏は名古屋生菓子工業協同組合青年部に所属し、現在理事に就任し活動に取り組んでいる。その担当する事業は、担い手の育成に端を発し、街の歴史と和菓子の融合を行い、お客様を伝えていくという内容。名古屋の方言で久しぶりを意味する「やっとかめ(八十日目)」を冠する「やっ

10月30日(11月23日開催)に於いては、伝統×現代をテーマとし、様々な文化、芸術分野を街なかで開催する。その期間中、11月14日に和菓子作り体験を行い、世代を問わず広くアピールしていきたくと語る。同時に、組合の共催事業として「やっとかめ文化祭の開催期間に併せ」と称すイベントも企画。これは、江戸時代の観光ガイドブック「尾張名所図会」にちなんだ其々の地域を表す特別なお菓子を同協同組合青年会に所属する店舗で製造。お求めのお客様には、名所図会にある浮世絵を髣髴する

で着色されたポストカードを進呈。菓子と地域文化双方の発信を行う企画意図が伺える。まさに食文化の担い手にしかできない事業である。 健一朗氏の今回の活動に取り組む発端は、菓子処尾張名古屋の地に於いても組合員数の減少という一面があるようだ。実際、納屋橋饅頭万松庵がある地域も、ほんの数年前まではシャッター通り商店街であったが、古くからある商店、地権者と時間をかけて話し合い、商店街会費の大幅な増額を図るといった逆転の発想を以て、見事復活。そのような経験も踏まえ、お菓子を

文化すべてを発信するという企画に繋がったと話す。 納屋橋饅頭の4代目、5代目共に伝統を守るために、新たな革新的行動を起こす気概を感じた。老舗と変化を恐れず、絶えず改革に取り組み時代のニーズに対応し続けた結果であると話すお二人。今後も名古屋、愛知県のみならず、中部ブロック、如いては全国へと活動意思の伝播に貢献頂き、食の担い手である私たちの業界に一石を投じていたただけるものと確信を全菓連青年部中部ブロック長・村中洋祐

宮崎

キッズワークみやざき 子供に菓子職人体験を!



キッズワークみやざき

を採用し、オリジナルの米粉を使用しています。 福井県菓子工業組合・(株)小堀菓舗店主・小堀真嗣 猛暑続きの七月二十四日(二十五日)「キッズワークみやざき」が開催された。 近年、若者のものづくり離れ、技能離れが問題となっており背景には進学を優先させる風潮の中で、子供達もものづくりに触れる機会が少なくなっている。 宮崎県では初めての試みとは言えない位、きめ細かな計画、準備手配が整って大成功だったといっていました。 看板屋さん、はんこ屋さん、たみ屋さん、和裁士さん、園芸屋さん、お花屋さん、ヘアメイクさん、洋裁士さん、板金屋さん、ペンキ屋さん、大工さん、そしてお菓子屋さんとして宮崎菓子協会が参加した次第である。初日は洋菓子屋さんとしてキッズ職人がロー

ルケーキを作り、二日目は日本伝統のお菓子を作る和菓子屋さんとしてねりきりに挑戦してもらった。時間や人数に制限のある中、技術はもちろん、手洗い消毒などの衛生面や作成過程の片付けなど、講師となった組合員の指導により計百二十名のキッズ職人の体験となった。 宮崎県では初めての試みとは言えない位、きめ細かな計画、準備手配が整って大成功だったといっても過言ではないと思う。 後継者不足は菓子業界だけの問題ではなくこのような企画で将来を担う子供達を育てていけたらいいなと感じた「キッズワークみやざき」参加だった。 宮崎県菓子工業組合事務 大西みつ子

### 京都府菓子工業組合青年部 滋賀県にて盛り沢山の研修旅行

京都府菓子工業組合青年部は8月25日に滋賀県へ日帰りの研修旅行を行いました。午前9時、京都駅南口にて。朝早くの集合ながら、部員23名、京都府生菓子協同組合様より3名、関連業



者様6名、親会より今西青年部担当理事にもお越しいただき、計33名にて貸切バスで出発。まず初めに、関部長より挨拶と工程の説明があり、続いて、今西氏よりご挨拶をいただきます。滋賀県へ。

ラ コリーナ近江八幡にて

行き帰りの道中では、京都府生菓子協同組合様の「嚙下食プロシエクト」のVTRを鑑賞し、終始有意義な往路復路となりました。往路にて、滋賀県菓子工業組合青年部植田部長に合流して頂きました。

谷口社長の暖かな笑顔にお迎えいただき、ご挨拶をいただきました。続いて、高橋仕込室室長の案内で工場内の見学へ。白衣に着替へ、ローラー掛けやエアシャワーをし、工場内へ。

まず米の精米、粉碎、生地製造の見学し、詳細な説明を受けました。最中種の製造過程に皆さん興味深そうに見学されていました。続いて、焼きの工程へ。先程拝見させていただいた小さな生地が鉄板に挟まれて広がり、次々に綺麗な見慣れた最中種になります。あちらこちらで続々と焼きあがる最中種の工程は圧巻でした。

最後に「水郷巡り」へ。6隻に分かれ、のんびりと疲れを癒しつつ、船頭さんから歴史や地理、植物等の説明を受け、見識を深めました。京都府菓子工業組合青年部広報・西井一樹

### 岡山 和洋折衷のオリジナル菓子 つるの玉子本舗 下山松壽軒

「つるの玉子」で有名な明治20年創業の老舗菓子舗、つるの玉子本舗下山松壽軒をご紹介します。JR岡山駅東口より桃太郎大通りを後楽園に向かい、西川を過ぎると右手にお店の看板が見えます。お話は毎日楽しそうにお客様と談笑する社長のお母様に伺いました。

入れた和洋折衷の創作菓子です。ハイカラなお菓子として明治の時代に評判になったこのお菓子を四代目下山和己社長は守り続け、さらにはふわふわとした食感を長持ちさせるためにFFC元始活水器を導入して原料の水質を改善したそうです。また、製品は100%自社製造で、食品添加物の使用は極力控え、合成着色料は使っていないとのこと。原材料にもこだわり、一例を挙げると、FFCテクノロジーによる鶏卵の生



つるの玉子本舗 下山松壽軒

産に取り組み笠岡市の采女ファームの卵や西粟倉村の油職人、大林由佳さんの手絞り油を仕入れていきます。現地まで視察に行くのも惜しまないそうです。高価な原

材料を使って大丈夫かと心配する声も社内にはあるようですが「おいしさのためなら仕方がない。こだわり過ぎて儲からないけれど、体にいいものしか使いたくない。」とおっしゃるお母様からは、商品に対する自信が伝わってきます。

桃太郎大通りに面したお店は観光客が後楽園を訪れた際に立ち寄るには丁度よく、お客様にお茶をお出しして、しばし談笑に耽ることも多いという。後日、試

NEW

## 果実饅頭

# Supreme

シュプレーヌ

Ces délicieux gâteaux sont fabriqués individuellement à partir des meilleurs ingrédients soigneusement sélectionnés.

### 果実を使った新しいお饅頭

《レーズン、クランベリー、パイナップル、パイナップル》の4種のドライフルーツを白餡と練り合わせ、しっとりと焼き上げました。果実とお饅頭の和洋が出合った、優しい美味しさをお楽しみいただけます。

サンプル品をお届け致します。詳細は、お問い合わせください。



西日本食品産業創造展では、河邊哲司氏(株式会社久原本家グループ本社 代表取締役社長)を講師に迎え「モノ言わぬモノにモノ言わすモノづくり」をテーマに講演会を行いました。

当社は明治26年、久原村(現在の久山町)に創業した久原醤油に始まり、今年で122年になる。久原村の初代村長をしていた河邊東介が、明治26年に醤油屋を始めた。初代村長として、私財をなげうって村作りをしたと伝えられている。その姿を見ていた村民が募金をして下さり、始めたのが醤油屋だった。初代は学者肌だったらしく、商売はなかなかうまくいかず、2代目の祖父が朝鮮や満州に事業を広げた。戦前は華やかな時代だったが、終戦で販路を断たれ、跡を継ぐ予定だった長男も硫黄島で戦死し、次男だった父が急きょ3代目として登板した。

4代目の候補は長男の私しかない状況だったが、私は小さいころから家業は継がないと言っていた。昔の醤油屋や造り酒屋は、自宅と工場が隣接しているところが多く、我が家も住居のガラス戸1枚向こうが事務所だった。ガラス戸越しに聞こえてくる商売の話から、子どもながら醤油業界に明るい未来がないことがわかっていった。実際、私が生まれた昭和30年に比べると、全国の醤油屋の軒数は現在は激減している。この状況は子どもでも容易に想像でき、当時従業員も6名しかいなかったもので「絶対に継がない」と話していた。けれども父から「3代目で



椒房庵 辛子明太子

### 3本の矢

この頃、私は縁あって「スローフード」という食の考え方に出会った。「姿を消しつつある郷土の料理を守る」

「質のよい食材を提供してくれる小規模な生産者を応援する」「消費者や子どもたちに味覚の教育をする」。これらの考えに触れ、私は食品会社として、無添加で体に良い商品を作りたいと思った。

まず、その思いを表現する場所をつくることから始めた。久山はまだに人口が8千人程であり、田畑が多くを占めている。その中でも最も山奥で、6月になるとホタルがきれいな「猪野」という場所があり、ここにレストランを建て、スローフードの考えを飲食事業として表現しようと考え

た。私の母の里は300年続く茅葺き屋根を持つ造り酒屋で、私はその屋根の葺き替えを見に行く機会があった。葺き替える職人の方の素晴らしい技を見てすぐに、レストランの屋根を茅葺きにしたいと思った。思い切った投資だったが、ありがたいことに今ではお客様にたくさん来ていただいている。

さらに、ご家庭でも美味しく安全・安心なものを目指して、いろいろなレシピ提案をする。それをきっかけにお客様が楽しく会話して帰っていただければと、思い

切って出店することにした。ところが、ありがたいことに東京の方にも気に入っていただけ、今では北海道から九州まで全国15店舗になった。去年の3月には根津美術館や歌舞伎座を設計された隈研吾さんにお願いで、日本橋のコレド室町に店をオープンした。我々の原点である醤油蔵をモチーフにした店を作った「スローフード」とお伝えしたら、桶を上からぶら下げるアイデアを出された。商品陳列棚として、もろみを発酵する際に使う「もろぶた」をディスプレイし、まさしく醤油蔵の雰囲気になっている。

「茅乃舎」ブランドで、ようやく、かねてから考えていた三本目の矢が成立したと考えている。

ただ、時代の流れは早くて、これで満足してはいけないと思っている。例えば明太子は、いろいろなところから出店要請がある。しかし「椒房庵」は博多にあってしかるべきものだ。また、博多の中でもたくさん店舗を出すつもりはない。従って、売り上げは限定され、実質的に2本の矢しかなくなるので、もう1本の矢を作る必要があると考えている。

## 卓上搅拌机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) KRjr (ジュニア) シリーズ  
IH-α (正逆転) タイプ (鍋容積22/30L)

## 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

### その①

## モノ言わぬモノにモノ言わすモノづくり

河邊 哲司氏 (株式会社久原本家グループ本社代表取締役社長)

継いだ以上は頑張りた、売上げを上げたいと思っていたが、父が亡くなった当時、福岡県に醤油屋は150社もあり、九州全体ではおそらく300社ほどあり、競争相手も多かった。また価格面でも、戦後すべの醤油1升の値段は、散髪代と一緒に言われていた。今、散髪代は3千円くらいに上がったが、醤油はまだまだ500〜600円

だ。需要も減るし、値段も上がらないので、生活がでるはずがない。そこで、打開策としてタレの製造を手掛けた。当時、スーパーがどんどん増え、それに伴って餃子がよく売れており、餃子と一緒に付属のタレの需要も伸びてきたためである。タレを製造する技術に苦心したが、事業は何とか上手くいき、業績は伸びていった。

新潟の加島屋。この2つから勉強させていただいた。その間もOEMの需要が伸びたが、伸びれば伸びるほど、自社ブランドを確立させなければいけないという意識が強くなった。

商品名やパッケージデザイン、商品の作り方を今までと違う方向に持って行こうと思いついた。博多の屋台では「椒房庵」を考えた。原料も国産にこだわって、志は高くてもこだわりの過ぎたため、9年間赤字だった。

当初は通信販売までは考えてなかったが、店で買って下さったり贈答で贈られる方が、直接我々に「送ってほしい」と電話をしてきた。これで、ようやく「くべら」と「椒房庵」という2つのブランドが確立した。普通ならそれでよしと終わるかもしれないが、私はそれではまだ足りないと考えていた。

「茅乃舎」ブランドで、ようやく、かねてから考えていた三本目の矢が成立したと考えている。

ただ、時代の流れは早くて、これで満足してはいけないと思っている。例えば明太子は、いろいろなところから出店要請がある。しかし「椒房庵」は博多にあってしかるべきものだ。また、博多の中でもたくさん店舗を出すつもりはない。従って、売り上げは限定され、実質的に2本の矢しかなくなるので、もう1本の矢を作る必要があると考えている。

第17回全国菓子工業組合連合会青年部九州プロック北九州大会は天川正道氏(元西日本工業倶楽部総料理長)を講師に迎え「私と料理」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

寿を1000個書く

料理オリンピックが過ぎて2年くらいで、工業倶楽部が改築工事になった。工事期間は約8か月あり、たまたまた下のシールドパルスがオープンして、先輩が料理長として行くので、オープン前後の4か月間、手伝いに行った。そこでも少し苦労した。当時のコックは、料理長以外全員20歳そこそこだったので、1か

エスコフイエ協会の会員に

山崎料理長は東京にいて、オークラの方々と親交が深かったらしい。5年くらい一緒に仕事をしたころ「エスコフイエ協会の弟子の会員に推薦するから、履歴書を書きなさい」と言われた。当時36歳で「まだ若いから無理です」と言ったが「いいから履歴書を書きなさい」と言われて提出した。山崎料理長は単身赴任で来ていたので、年に2回盆と正月は東京に帰っていた。盆に帰る時、履歴書を持って事務局に提出してくれた。審査は厳しく、年齢が40歳以上で、料理長または料理長に準じ、3人の理

その②

「私と料理」

天川 正道氏(元西日本工業倶楽部総料理長)

から何回か指導に行った。2年半くらいしてから、一応みんなやれるようになって

事の推薦がないとエスコフイエの弟子にはなれない。けれども、運よく翌年の5月に案内状が来た。それを持って、すぐ山崎さんと一緒に事務所へ行った。そこへ行って驚かされた。実際、特別枠でもらえたらいい。それは日本でエスコフイエ協会を興した25人のメンバーに、山崎さんやホテルオークラの小野さんや村上さんがいて、その3人の推薦でもらえたらいい。37歳では特例である。今は40歳で、大体2〜3年待たないと出さないそうだ。私はエスコフイエの会員になって28年になる。コックであれば憧れの会で、当時、エスコフイエの会員は北九州に2人しかいなかった。その後、1年くらいして結構もらえるようになり、今

語尾のsやeでメニューも変わる

耐震工事が終わる2か月くらい前に帰って、リニューアルオープンの準備をした。工事前は、工業倶楽部の厨房は狭く、半分はデシヤップ台で料理の盛り付けをする場所だった。その当時は普通の家で、厨房もそのようにできていた。改築工事の時に狭いというので、料理長の部屋と食品庫を厨房にしてもらった。周りに食器棚、端に冷蔵庫を置き、文化財の建物が燃え移ったらいけないのでオープンだけ真ん中に置いた。デシヤップ台を2列、12インチの皿を100枚並べ、

厨房に入ってきたのは2回だけ

では北九州でも20人くらいはいるだろう。エスコフイエ料理は、自分たちが今までやってきた料理と共通する点がある。田中徳三郎さんなどが、基本的なフランス料理の本を作っており、それを勉強してきたので、エスコフイエの理念に叶った。これで会員になることができた。

せっかく会員にさせてもらったから、何か恩返しをしなければいけないと思いい、料理長はなるべく厨房に入らず、自分たちでできるだけのことをやろうと決めた。これは自慢できると思うが、山崎料理長が来て

自作のフランス語レシピ

工業倶楽部は会員が業界のトップクラスばかりで、料理長は45歳以上じゃないと入れなかった。山崎料理長は私を料理長にしたかったけれど、40歳くらいなので「まだ若いからね」と言

り、私も時々顔を出した。違っているよと指摘された。形容詞や動詞になると、語尾に付くsやeが変わり、それによってメニューも変わると言われた。だからこの人についていけば、東京のことを教えてもらえるところだ。また、この人のいいところは物事に対して正直なこと。「私はパーティ料理と和食はやったことがないから、メニューを書いてくれ」と言われた。パーティ料理は料理長に横文字を覚えてもらったから、日本語の献立は難しい。仕方がないので、自分なりにアレンジしてメニューを書いたことがある。できないものはできないとはっきり言ってくれたのは、凄いなと思った。



天川正道氏

温度固定する機械を被せるような設計にしたので、大体100人の婚礼ができるようになった。そのうち工業倶楽部の料理長が、自分のお店を出すと言いつつ、辞めてしまった。その後、経団連会館にいた山崎料理長が定年で来てくださった。話

皇室の方の料理を作る

自分としては今でも自慢したいのは、皇室の方の料理を作ったことだ。最初に見えたのは門司港の開港100年の時で、そのパーティ料理の連絡があった。当時は山崎料理長だったが、目の病気のために東京に帰

られた。新しい料理長は西鉄ランドホテルの料理長をされた盛さんという方が来られた。遊びもいろいろしていたけれど、料理も一生懸命教えてくれたので、いまだに西鉄の仲間とつき合いがある。西鉄スタイルは、あまり横文字は書かない。メニューだけ横文字で書いて、レシピは全部

行かれると地方のものが条件だそう。だから、パーティ料理にはSPのほうに気を遣った。コックが4人しかいないのに、180個の弁当を作るのは大変で、パートに手伝ってもらい、3回に分けて出した。次に福岡国体があり、秋篠宮殿下が妃殿下とお2人で見えた。その時は10人くらいの普通の会食で来た。一番気を遣ったことは、コース料理なのでどういう料理を出せばいいかだ。メニューを3つ送り、オードブルとスープとメインとデザートになった。オードブルは了解を得て、スズキのカルパッチョを出した。スープは葡萄酒のコンソメスープを出した。三角のグラスの中にマスケットとコンソメを合わせたゼリーにし

て、皮をむいたマスケットを乗せて、上からあぶり溶かし、マスケットを下ろしてガラスの真ん中にとまるようにし、冷やして出した。肉料理は早くからお願いした小倉年のステーキで、簡単な赤ワインソースでお出した。デザートはいろいろ考えたが、あまり経験がないので、無難なびわのムースをお出した。オードブルはスズキの、それとドックスなもので、それが良かったようだ。飲み物はコーヒーではなく、必ず紅茶である。皇族の女性の方は、食事中には必ず帽子を被っているのには驚いた。どのように食べられたかと思いついて、お帰りになると、テーブルを見たら、1か所だけ、散らかった席があった。当時の市長が食べた席だった。

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。

和菓子に最適!



お申し込みは各県菓子工業組合へ

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)

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、無駄なく使い経済的です。伝統的な和菓子から独創的な新商品にいたるまで、幅広くご利用いただけます。

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/

て、皮をむいたマスケットを乗せて、上からあぶり溶かし、マスケットを下ろしてガラスの真ん中にとまるようにし、冷やして出した。肉料理は早くからお願いした小倉年のステーキで、簡単な赤ワインソースでお出した。デザートはいろいろ考えたが、あまり経験がないので、無難なびわのムースをお出した。オードブルはスズキの、それとドックスなもので、それが良かったようだ。飲み物はコーヒーではなく、必ず紅茶である。皇族の女性の方は、食事中には必ず帽子を被っているのには驚いた。どのように食べられたかと思いついて、お帰りになると、テーブルを見たら、1か所だけ、散らかった席があった。当時の市長が食べた席だった。

僕にしては運がよかったのかどうか、2回とも料理長がいなかった。2回目の国体の時は、料理長が軽い心筋梗塞を起こし、入院していた。おかげさまで、皇族の方のメニューは自分が書かせてもらった。昭和天皇の弟宮、亡くなられた高円宮殿下も来られた。殿下は、食後に全員集めて、テラスで写真を撮ってくださった。皇室の方でも気さくな方がいるのだと思った。こちらが緊張する必要はなく、帰りがけにお見送りをすると、殿下からニコニコしながら手を出され、握手を求めてくださった。自分にとって1つの財産で、いい機会に恵まれたと思う。

次号に続く。

第15回全国菓子工業組合連合会青年部中・四国ブロック大会・山口大会は吉井純起氏(株式会社ヨシイ・デザインワークス代表取締役/グラフィックデザイナー)を講師に迎え、「Designの力」をテーマに講演会を開催しました。

恒松恵子(お菓子司 伝助) 簡単に紹介したいと思いき、ご講演いただきます。吉井先生は現在、地方に拠点を置きながらも、



藤井謙治氏(左) 吉井純起氏(右)

月の美しい夜は、つい空を見上げながら、昔の懐かしいことを思い出します。昨今は本当に便利になって、生活も、食べているものも、ずいぶんと変わりました。

友人の店で、どら焼がよく売れはじめました。おやつとして、購入数は少なくとも買う人の数が増えたのは、試食の成果のようです。若い人も来られるようになりました。栗の菓子をご紹介します。



その10月

変わらなくちゃいけないこと、変わってはいけないこと、しっかりと整理しておかないといけません。でも遊びは忘れたいもの。落雁の型を利用し

て練り切りに文様をつけてみたり、米蒸菓子のデザインに使用したりとアレンジする方法は、和菓子ならではの遊び方でしょう。製法やパッケージングや食べ方まで含めて、どう変えるか良いカタチで残せるのか。

もお茶ブーム。特に抹茶の需要が飛躍的に伸びています。海外のお客様のためのガイドブックでもお土産として紹介されています。店頭でも、お抹茶に合うトランプティッシュなど、お菓子たちを、など、ひと言を添えてみてはどうでしょう。

例え、コンビニのお茶売り場を考えていた方がいい。私の世代は日本人が水やお茶を買って飲んでいました。お茶を買

インターネットの社会的進展 2つ目の要因はインターネット

3つ目の要因はコンビニ商品の高品質化

この3つの要素が、地域の企業が苦しまれている要因ではないでしょうか。ではどのようにしてこの現状を打破するのか、私はブランド力を高めることが、唯一の解決策だと考えます。

一の解決策だと考えます。的確な表現力、演出力、伝達力をもって消費者の満足感を満たす魅力構築すべきです。満足感とはビジネスにおいて大切な要素です。ビールに例えてみましょう。一番安く飲もうとしたらディスカウント店で買うのが一番です。しかし、居酒屋、スナック、クラブと場所が変われば、同じビールでも価格は変わっていきます。しかし、サービスに納得感があれば、クラブで飲む高いビールも成立します。つまり、提供する側と提供される側の価値観が一致すれば、顧客は満足を得るのです。そこで、重要なのは、より高いレベルでの一致ということ。次号に続く。

全国的な活動を展開されており、文化庁の日本の世界遺産や文化財関連の各種制作物のデザインを担当された実績をお持ちです。企業デザインを中心に活躍されていますが、商品開発にも積極的に取り組まれており、「正しいデザイン」を信念とされ商品企画から市場に送り出すまでのトータルプロデュースを手がけられています。本日は「Designの力」という演題でご講演いただきます。

# Designの力

吉井 純起氏 (株式会社ヨシイ・デザインワークス代表取締役) (グラフィックデザイナー)

聞き手 藤井謙治氏 (パティスリーケンジ) 同会 恒松恵子氏 (お菓子司 伝助)

年たつて、十分に理解はしていませんが、うちの店はよく売れるようになっていきます。田舎のケーキ屋なので都会のお店に比べて、売

り上げたいはたいしたことではないですが、地域を代表するお土産となるスイーツをいくつか開発でき、空港や新幹線で販売し、他店とは違う事業展開に誇りをもって営業しています。

家族旅行で熊本を訪ね、帰りに道中にあるすべての道の駅に立ち寄りしました。果物や野菜などの1次産品は売れていましたが、加工品になると棚の肥やしになっていく訴求力の無い商品が多々見受けられました。私は仕事柄、そういう状況の中からその地域のデザイン力を見てとります。

皆さんも、ただ額に汗すれば結果が伴う時代は終わりを迎えていると感じられていないと思います。こうした時代を突破する戦略として積極的に活用して頂きたいのが、本日はお話しさせていただく「デザインの力」です。

経済の成熟期 時代の変化には3つの要因があります。一つは経済の成熟期であること。自らの魅力や強みを正しく伝える能力を持たないと、モノが溢れる時代にあっては社会から選ばれる存在になりにくいです。消費が成熟すると、技術や品質、価格だけで差別化するの難しいので

皆さん、ただ額に汗すれば結果が伴う時代は終わりを迎えていると感じられていないと思います。こうした時代を突破する戦略として積極的に活用して頂きたいのが、本日はお話しさせていただく「デザインの力」です。

デザインの仕事 デザインの果たす役割は、正しいデザインをもって依頼者の思いを代筆し、社会へ向けてラブレターを

## 吉井純起氏の講演より

## デザイナーの仕事

## コンビニ商品の高品質化

## インターネットの社会的進展

人間は自分をなかなか客観視できないものです。製造者は当然売れると思って商品を作られていますが、社会の鏡に写して作られていない商品はなかなか消費者から選ばれず存在にはなり得ません。その為、デザイナーの仕事は商品を客観視することから始まります。消費者の視点で商品を見つめる行為はデザインの重要な要素です。かく言う私も自分のことは分かっていません。今日も出かける際、洋服を妻に着がえさせられました。つまり、妻にデザ

デザインの仕事 デザインの果たす役割は、正しいデザインをもって依頼者の思いを代筆し、社会へ向けてラブレターを

書くことだと考えています。ただ、事業者の思いに反して、社会に受け入れられない事業プランもあり、こうした場合にははっきりと「やめたほうがいい」とアドバイスします。中には怒る方もいらっしゃるが、世の中に出しても必要とされなければ、残念ながらゴミになってしまいます。デザインとは、デザインをしないこともデザインなのです。つまり、デザインを行う上でもっとも大切な作業は、社会に照らし合わせて考察する行為です。

この3つの要素が、地域の企業が苦しまれている要因ではないでしょうか。ではどのようにしてこの現状を打破するのか、私はブランド力を高めることが、唯一の解決策だと考えます。的確な表現力、演出力、伝達力をもって消費者の満足感を満たす魅力構築すべきです。満足感とはビジネスにおいて大切な要素です。ビールに例えてみましょう。一番安く飲もうとしたらディスカウント店で買うのが一番です。しかし、居酒屋、スナック、クラブと場所が変われば、同じビールでも価格は変わっていきます。しかし、サービスに納得感があれば、クラブで飲む高いビールも成立します。つまり、提供する側と提供される側の価値観が一致すれば、顧客は満足を得るのです。そこで、重要なのは、より高いレベルでの一致ということ。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)

10月23日 発売!

# 製菓製パン11月号

和菓子特集 平成28年 慶賀光春 「お題・干支」菓

洋菓子特集 ミルクチョコ活用の提案 ヴァレンタイン製品

10坪未満で1000アイテム 恵那川上屋新店舗

es koyama 小山進氏が監修 塩生キャラメル製法

▶お酒に合う和菓子▶とらやバリ35周年祭▶仲嶋真輝氏の茶席菓子▶西原金蔵氏の砂糖研究&製法▶ハンガリー菓子製法▶明石克彦氏イギリスパン製法▶モンサンクレール訪問他

発行所: 株式会社製菓実験社 / 〒140-0004 東京都品川区南品川2-13-11 ☎03(3471)7541 FAX03(3471)7604 http://www.seikaseipan.com お求めは小杜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 福本 圭祐 教師

ホクホクと甘くて美味しいさつま芋、その主成分はでん粉だが、各種ビタミンやミネラル類が豊富に含まれ、食物繊維が非常に多いのが特徴です。皮に張りがあり、均一な色をしている

のが良いと言われ、表面に蜜が浮いて固まっているものは糖度が高いと言われています。傷やシミ、シワがあるものは避けたほうが良いでしょう。ここでは芋餡を使い金つばに仕上げます



ころ芋ちゃん

た。

ころ芋ちゃん  
(さつま芋の金つば)  
(仮称)

【配合】約40個分 【合わせ粉】	薄力粉……………300g	片栗粉……………75g	上白糖……………90g	味真粉……………15g	(付け焼き用生地)	白玉粉……………50g	水……………145g	上白糖……………10g	薄力粉……………50g	(芋餡)	さつま芋(皮むき)……………520g	白並餡(60%)……………520g	水……………180g	グラニュー糖……………104g	トレハ……………104g	ハローデックス……………26g	卵黄(茹で)……………2個	バター(無塩)……………46g	食塩……………1g
---------------------	--------------	-------------	-------------	-------------	-----------	-------------	------------	-------------	-------------	------	--------------------	-------------------	------------	-----------------	--------------	-----------------	---------------	-----------------	-----------

※約1160g上がり

【小豆並餡】  
小豆生餡……………400g  
グラニュー糖……………240g  
水……………280ml

芋餡……………28g

こし餡……………14g

付け焼き生地……………約5g

【芋餡仕込み工程】  
①さつま芋の皮をむき、カットして約30分蒸し、裏ごしをする。  
※カットした芋は水に漬けてあく抜きをする。  
②サワリに水、グラニュー糖、トレハ、ハローデックスを入れ火にかける。  
③白並餡に裏ごし卵黄を混ぜ合わせ、②が沸騰したら加えて練る。  
④途中で①を加え練り、上がり際にバター、食塩を加えて練り上げる。  
※ややペースト状になったら加える。

【付け焼き生地の仕込工程】  
①白玉粉に水を徐々に加え

溶く。

②上白糖、薄力粉を加えて混ぜ合わせる。  
③水を加え、硬さの調節をする。(焼き皮桜餅位の按配が目安)

【芋餡仕上げ工程】  
①芋餡でこし餡を包み、合わせ粉をまぶしてやや扁平に成形する。  
※余分な粉はハケで払う。  
②セイロにセパレートペーパーを敷き、間隔長く並べて霧を吹き、約3分で蒸し上げて冷却する。  
③きんつばの上部に黒ゴマを適量付ける。  
④きんつばの上部に付け焼き生地を付けて平鍋に伏せて軽く押し、焼き色を付けないように焼き上げる。更に、底部も同じように焼き上げる。



スイーツランドあだち 東京東部の菓子づくり

東菓工  
スイーツランドあだち 開催

東京都菓子工業組合では  
足立区立郷土博物館でお菓子の展示を行う。開催期間  
は10月20日～12月6日。  
問合せ先・03(3620)9393

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

## 全菓連推薦



# 2016年卓上カレンダー 日本人のきまりごと

◆感謝をつなぐ日本の祭篇◆

毎年、いろいろなテーマでご好評をいただいています。卓上カレンダー『日本人のきまりごと』も今回で19年目。今回は、日本各地の祭りをテーマにつくりました。お店の大切なお客さまやお取引先の方にも、新しい年のご挨拶用などに使ってみてはいかがでしょうか。

風合いのある紙製 (サイズ 145×182ミリ)  
表紙1枚 本文12枚 (表裏共4色印刷)  
1冊 490円 (税別) PP袋入、専用のし袋付  
※写真と現物は一部異なる場合がございます。



名入加工例(表)

お届けは10冊より。 名入加工は100冊より承ります。

【ご注文単位】	【名入料金】
●10冊以上とします。	●100冊の基本料金 15,000円(カレンダー本体別)
●30冊以上送料無料 (30冊未満は送料実費申し受けます)	●101冊より基本料金プラス1冊につき50円
	●文字色は白のみで表裏両面印刷となります。

ご注文締切日 ※名入の場合 / 11月27日(金) ※お届けは締切日より約2週間後となります。

文化の香るパッケージづくり

**株式会社 アベパックス**

本社 〒106-0044 東京都港区東麻布2-15-2 TEL03-3585-0052 (代) FAX03-3585-9124  
問合せ先 TEL03(3585)0051(代) FAX03(3585)9124

お申し込みは、各県菓子工業組合まで