

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、周りの白い円は花卉



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915号(平成27年6月)



第50期通常総会、第51期定時株主総会

全菓連

50周年記念配当を実施

理事長・社長には大窪幹夫氏を再選

全菓連、同共済ビルディング(株)(理事長、社長大窪幹夫氏)は平成27年度第50期通常総会、第51期定時株主総会を5月26日東京・明治記念館で開催。任期満了に伴う理事・取締役改選を行い、新理事、取締役を選出し(2面掲載)理事長・社長に大窪幹夫氏(長野県菓子工業理事長、(株)栗庵風味堂)を再選した。また、50周年記念としてビル会社は普通配当に加え記念配当を実施し、全菓連では組織活動強化対策費を今年度に限り、一律5万円増額することとした。

会議はまずビル会社から始められ、出席株主数と持株数を報告し、総会が定数を満たし成立したと宣言した。議案審議では「第51期(平成26年4月1日から平成27年3月31日まで)貸借対照表および損益計算書、株主資本等変動計算書および個別注記表ならびに剰余金処分計算書案及び創立50周年記念配当承認の件」について、営業概況ならびに決算状況が説明され、志村監査役より「書類はいずれも正確、適正に処理されておられる」として承認された。また、創立50周年記念配当を1株につき、普通配当50円(10%)実施することとした。「現在の積立金組み換え並びに取り崩し承認の件」については全菓連事業積立金について「三重

博田実行委員長より「4月より菓子博の実行委員会を開設した。現在17名で事業内容を検討している。基本構想との違いは、菓子博の愛称を公募で募集した。テーマは『お菓子がつなぐおもてなしを世界へ』、開催期間は平成29年4月21日～5月14日までの24日間、会場は三重県伊勢市・県営サンアリーナ周辺、来場目標は60万人で内容を精査している」と説明があった。続いて関連事項「審査見直し検討委員会中間とりまとめについて」及び「全国菓子大博覧会の在り方検討委員会について」説明があった。本総会です承を得られれば全国菓子大博覧会協議会に諮り、最終的なものとする。菓子博の在り方の検討結果については、明年の総会において承認を得る。その後、全国菓子大博覧会協議会に諮り、承認を得ることとされた。

組み換え後、必要な額を取り崩すこととした」と説明され、承認された。続いて「株券を不発行とするため定款第6条を削除する件」について説明され、承認された(詳細は2面参照)。「次期開催地について」(全菓連)同時上程は「これまで菓子博の2年前に、菓子博への補助、三重菓子博に参加する都道府県菓子工業組合への補助を行い、博田実行委員長より「4月より菓子博の実行委員会を開設した。現在17名で事業内容を検討している。基本構想との違いは、菓子博の愛称を公募で募集した。テーマは『お菓子がつなぐおもてなしを世界へ』、開催期間は平成29年4月21日～5月14日までの24日間、会場は三重県伊勢市・県営サンアリーナ周辺、来場目標は60万人で内容を精査している」と説明があった。続いて関連事項「審査見直し検討委員会中間とりまとめについて」及び「全国菓子大博覧会の在り方検討委員会について」説明があった。本総会です承を得られれば全国菓子大博覧会協議会に諮り、最終的なものとする。菓子博の在り方の検討結果については、明年の総会において承認を得る。その後、全国菓子大博覧会協議会に諮り、承認を得ることとされた。

全国代表者会議を開催地で行い、会場の紹介や基本計画の承認を行っていたが、経費削減のため三重県から全菓連へ代表者会議の持ち方について相談があった。代表者会議を止めることも検討したが、現地を見るのが開催直前の準備に入ってからで、遅いため、来年の総会を全国代表者と兼ねて伊勢で開催する。開催日時については、サミット開催地が賢島に決まり、日程が近い場合は総会の日程を変更する」との説明があり、承認された。

選の件」はビル会社の役員改選と併せて行うことが承認され、まず、理事定数20名のうち員外理事で専務理事・専務取締役の山本領氏が承認された。この後、各ブロックから残り19人の新理事が選出された。監事・監査役も3名辞任されたため、新監事・監査役を選出した。(2面参照) 選任された監事・監査役の任期は前任者の残任期間となる。この後、新理事は理事・取締役会を開催し、理事長・社長、副理事長・副社長、常務理事・常務取締役を選出した。理事長・社長には大窪幹夫氏を再任し、会計を担当する常務理事・常務取締役には白松一郎氏(宮城県菓子工組理事長)が再任された。大窪理事長よりは「昨今の中小菓子製造業界は、菓子の原材料の高騰やバター等の乳製品の供給不足、新食品表示法の施行、栄養成分表示の義務化への対応など、諸問題が山積しており、全菓連としては、中小菓子製造業の実情を踏まえ、的確に対応していきたいと存じます。また、伊勢で開催される第27回全国菓子博覧会に対しては、できる限りの支援を行います」と挨拶された。

「理事任期満了につき改選」は、菓子博への補助、三重菓子博に参加する都道府県菓子工業組合への補助を行い、博田実行委員長より「4月より菓子博の実行委員会を開設した。現在17名で事業内容を検討している。基本構想との違いは、菓子博の愛称を公募で募集した。テーマは『お菓子がつなぐおもてなしを世界へ』、開催期間は平成29年4月21日～5月14日までの24日間、会場は三重県伊勢市・県営サンアリーナ周辺、来場目標は60万人で内容を精査している」と説明があった。続いて関連事項「審査見直し検討委員会中間とりまとめについて」及び「全国菓子大博覧会の在り方検討委員会について」説明があった。本総会です承を得られれば全国菓子大博覧会協議会に諮り、最終的なものとする。菓子博の在り方の検討結果については、明年の総会において承認を得る。その後、全国菓子大博覧会協議会に諮り、承認を得ることとされた。

懇親会も開催

引き続き、別室において関係当局、関連団体、業界関係者約百五十名が参加し、懇親会が開催された。農林水産省食料産業局櫻庭局長より「先日、園遊会で杉子女王陛下に『広島菓子博ではありがとうございます、精糖工業』と申し上げたところ『今度、三重ですね。伊勢ですね。楽しみにしております』とお声がかかりました。側にいらっしやうった瑠子女王陛下も多に關心を示されました。まことに多くの方々へ支えて頂いてい

平成27年春の叙勲

▽旭日双光章 高橋光雄氏(高知県菓子工業組合副理事長)

brother at your side

貼ってから気づいた。インクジェットは、調理場に向いてない。

賞味期限は貼ってます! 原材料やアレルギーは、まあ...その...

食品表示ラベルが手書きって不安かも。

消費期限がハンコだといまいち信用できない。

税込5%のままの在庫パッケージが山ほど残っている。

商品棚に貼ったラベルのバーコード部分が消えてスキナーで読めない。

税込表示が変われば、商品タグも作り直し。そんな余裕ないですけど...

だから、つかえるラベルプリンター。

商品ラベルのその悩み、ブラザーにおまかせ。

- キレイ
- 安心
- ムダがない
- 簡単発行
- 簡単編集

市販ラベルにも対応可能なコスト追求モデル
 ◎TD-2130N(8巻)
 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): 56,550円 ※
 無料貸出キャンペーン対象

少量の商品ラベル発行に最適な低価格モデル
 ◎QL-700(8巻)
 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): 18,493円 ※

NFC搭載、WiFi®対応
 ラミネートラベルモデル
 ◎PT-P750W(3巻)
 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): 15,660円 ※

食品表示ラベル向けハイスペックモデル
 ◎TD-2130NSA(8巻)
 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): 71,979円 ※
 無料貸出キャンペーン対象

ついに、納品先からバーコードつけてきて!と言われた。

愛知県産 180円

ブラザー販売が定めるSaver販売サイトでの販売価格(税込)です。(2015年6月上旬現在)

ラベルプリンター検証機 無料貸出キャンペーン実施中!!

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・弊社指定休日を除きます。

http://www.brother.co.jp/

ブラザー販売株式会社

全菓連

平成27年度事業計画

我が国の経済は、平成24年末の第二次安倍政権発足以来デフレからの脱却を目指し矢継ぎ早に実施された経済対策、いわゆるアベノミクスの効果により、総体としては景気回復がいわれ、物価も上昇基調に転じています。しかしながら、26年4月の消費税の引き上げに伴う景気の落ち込みからの回復が予想外に遅く、安倍総理は同年11月18日、27年10月に予定されていた消費税の再引き上げを29年4月まで1年半延期するとともに、アベノミクスの継続の可否を問うために衆議院を解散するとの意思を明らかにし、12月4日の投票により連立与党は選挙前とほぼ同水準の議席を得て勝利しました。これにより安倍総理は、デフレ脱却、日本経済の再生に向け強力な政権基盤を確立し、今年をまさに正念場として消費税の引き上げに伴う影響を払拭すべく、自ら経済界に賃金の引き上げを要請するなど、全力で取り組んでいます。

中小菓子製造業界には、未だ景気回復の恩恵は及んでいませんが、その成果が遠からず及んでくることを期待されることです。一方で、TPP交渉の先行きは依然として不透明なままであり、予断を許さない状況にあります。また、菓子の原材料の価格もピーク時から低下しているものの、円安の影響もあって再び上昇に転じるなど依然として高い水準が業に取組んで参ります。

引き続き、新たに義務化される栄養成分表示については、消費者庁の対応を見極めつつ、全日本菓子協会、全国和菓子協会等関係団体と連携し、中小菓子製造事業者の対応に役立つツールの作成を進めます。②アルミニウムの使用基準の作成への対応

食品中のアルミニウムによる健康被害を防止するために残留基準の策定作業が進められています。その動向を注視し、組合員に適切に情報を提供することも、③HACCP手法の普及促進

従来、高度化計画認定業務の促進に加え、一般衛生管理の向上のために、改正HACCP手法支援法に基づく高度化基盤整備計画の認定事業に取り組むこととします。また、HACCPの審査体制を見直し、審査手数を引き下げることにします。

引き続き、農林水産省の助成を受けHACCPの普及促進のためのセミナーの開催等を予定します。②原材料の安定確保に関する問題

世界の穀物等の需給状況及び国内農政の動向等を注視しつつ、適正価格での菓子原材料を確保するために小麦、米、小豆、砂糖、乳製品等原材料の安定供給対策の充実を国に要請していただきます。特に、供給不足が顕在化したバター等の乳製品については、今年度から輸入制度の改善が図られましたが、その効果を注視する必要があります。

影響をどう克服するか、長年続いたデフレ不況からの脱却が正念場を迎えています。アベノミクスの効果が着実に中小企業、地域経済にも波及するとともに、震災復興の加速化が実現するよう、インフラ整備、人材の育成確保、中小企業税制の一層の充実等の施策の拡充を国に要請してまいります。⑤消費税引き上げへの対応

消費税率の再引き上げは平成29年4月まで延期されましたが、本年秋に向けて、その際の軽減税率導入の議論が進められています。その動向を注視し、関係団体と連携しながら菓子に不利にならないよう対応していく必要があります。

アベノミクスも3年目に入り、消費税引き上げの悪影響をどう克服するか、長年続いたデフレ不況からの脱却が正念場を迎えています。アベノミクスの効果が着実に中小企業、地域経済にも波及するとともに、震災復興の加速化が実現するよう、インフラ整備、人材の育成確保、中小企業税制の一層の充実等の施策の拡充を国に要請してまいります。

全国菓子工業組合連合会
全菓連共済ビルディング株式会社
(平成27年5月26日現在)

理事長・代表取締役	大窪 幹夫	副理事長	佐藤 恒雄
副理事長・副社長	田中 健一	福岡 洋介	岡 幸男
齊藤 俊明	下村 俊子	堤 公一	小谷 寛
田村日出男	大谷 博国	面澤 義昌	山口 芳信
久村 俊昌	岩田 泰一	専務理事・専務取締役	松倉 公一
山本 領	志村 武彦	常務理事・常務取締役	小出 進
白松 一郎	野村 泰弘	理事・取締役	小泉 泰方
長沼 昭夫	岩永 徳二	齋藤 高藏	芝田 博
監事・監査役			

2. 組合活動

(1) 需要喚起対策
①菓子需要喚起キャンペーン

全日本菓子協会が窓口となり菓子業界と砂糖業界が一体となって取り組む菓子需要喚起対策事業(平成17年度以降継続)に引き続き参画します。

②各県組合等が実施する菓子祭り等の需要拡大の取組に引き続き助成します。

その際、「慶弔見舞金支給並びに表彰に関する規定を改正し、助成対象を明確化します。

(2) 原材料等の安定確保対策等の経済事業(全菓連ビルへの委託事業)
①菓子の原材料の安定確保のため、関係団体、企業との連携の下に、国産加工用

米、もち米、北海道小豆、天津小豆等の共同購入、斡旋事業を引き続き実施します。

②包装資材、出版物、プリンター、アルコール洗剤等の必要資材の斡旋を引き続き実施します。

③全組合員を対象としたPL共済保険制度のほか、引き続き任意PL保険の加入促進に努めます。

(3) 全国役員研修会、ブロック会議の開催
①全中の助成を受け、全国役員研修会を11月に東京で実施を予定します。

②各県組合相互の情報交換並びに全菓連の事業推進のためのブロック会議を継続実施します。

(4) 各県組合活動の支援
組織活動対策補助、菓子祭り等の助成、全菓連プロ

米、もち米、北海道小豆、天津小豆等の共同購入、斡旋事業を引き続き実施します。

③全組合員を対象としたPL共済保険制度のほか、引き続き任意PL保険の加入促進に努めます。

(3) 全国役員研修会、ブロック会議の開催
①全中の助成を受け、全国役員研修会を11月に東京で実施を予定します。

②各県組合相互の情報交換並びに全菓連の事業推進のためのブロック会議を継続実施します。

3. 情報提供

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)

各県組合情報提供制度を拡充するほか、原材料情報、需要喚起の方策、材料メーカーの情報提供、品質管理・表示に関する情報の提供

平成27年度のバター及び脱脂粉乳の輸入については、1月23日に、5月12日追加輸入の判断を行なうことと公表されていた。

最近の生乳生産については北海道で増加傾向にあり、バター・脱脂粉乳の生産量は、平成27年度は昨年度より増加する見込みとなっている。しかし、年末のバター需要期における安定的な供給、夏の気象状況等

適用されることとなります。特に、新たに義務化される栄養成分表示については、消費者庁の対応を見極めつつ、全日本菓子協会、全国和菓子協会等関係団体と連携し、中小菓子製造事業者の対応に役立つツールの作成を進めます。

速報

バター1万トを追加輸入

平成27年度のバター及び脱脂粉乳の輸入については、1月23日に、5月12日追加輸入の判断を行なうことと公表されていた。

最近の生乳生産については北海道で増加傾向にあり、バター・脱脂粉乳の生産量は、平成27年度は昨年度より増加する見込みとなっている。しかし、年末のバター需要期における安定的な供給、夏の気象状況等

適用されることとなります。特に、新たに義務化される栄養成分表示については、消費者庁の対応を見極めつつ、全日本菓子協会、全国和菓子協会等関係団体と連携し、中小菓子製造事業者の対応に役立つツールの作成を進めます。

適用されることとなります。特に、新たに義務化される栄養成分表示については、消費者庁の対応を見極めつつ、全日本菓子協会、全国和菓子協会等関係団体と連携し、中小菓子製造事業者の対応に役立つツールの作成を進めます。

株券を不発行とするため

定款第6条を削除する件

現在、全菓連共済ビルディング株式会社は株券を発行し、各都道府県菓子工業組合で保管していただいているが、平成18年に商法が改正され、株券を発行せず、株主名簿で管理することが可能になった。ついては、株券の紛失等の事態を防止

今後のスケジュールは6月に独立行政法人農畜産業振興機構が入札実施し、10月末までに順次輸入、国内需要者へ供給される。ただし、追加輸入のバター2千ト、脱脂粉乳5千トについては、国内の需給状況を踏まえて、独立行政法人農畜

産業振興機構からの国内需要者への供給時期を決定する。全菓連では洋菓子関係各団体と連携し、6月2日に農水省及び農畜産業振興機構と意見交換会を開催したので、詳細は次号に掲載致します。

現在、全菓連共済ビルディング株式会社は株券を発行し、各都道府県菓子工業組合で保管していただいているが、平成18年に商法が改正され、株券を発行せず、株主名簿で管理することが可能になった。ついては、株券の紛失等の事態を防止

定款変更につき

通知公告

定款変更に関する通知公告

定款変更に関する通知公告

定款変更に関する通知公告

定款変更に関する通知公告

全菓連共済ビルディング株式会社

定款一部変更

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

定款一部変更に関する通知公告

食品表示の今後の対応について

全菓連では、5月21日表記の件について全国の組合に宛てて、以下の連絡を行っています。

既にご案内のとおり、食品表示法及び新食品表示基準は4月1日に施行されたが、加工食品への適用は5年間の猶予期間が設けられているので、今回変更になった事項等への切り替えは平成32年4月1日からよいこととなっている。

※小規模企業者とは、おむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を営む者として営む者については、5人)以下の事業者とされているが、菓子製造小売業については商業に属するとされていることに留意する必要がある。

消費者庁は、今月全国9か所で行った新食品表示基準の説明会を行い、また、同庁のホームページには表示基準、Q&A等が公表されているが、食品全体を対象とするものなので、菓子に関係のあるところのみを読み取るのも容易ではない。また、栄養成分表示も小規模事業者等で義務免除になっていたとしても、お客様から求められる対応せざるを得ない場合も生じるものと考えられる。

全菓連としては、全日本菓子協会、全国和菓子協会、全日本洋菓子工業会、日本洋菓子協会連合会等関係団体と協力し、次の対応を行いたいと考えている。

1. 関係法令、Q&A等の菓子に関係する部分だけを抜粋して印刷製本の上、組合員の皆様に提供する。

2. 栄養成分表示については、以下の3つの表示方法が認められている。

①定められた方法により製品を分析して算出した数値

②「食品成分表」等のデータをを用いて製造配合表、レシピに従って原材料の栄養成分の量から算出した数値を表示する。

③当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値その他合理的な推定によって得られた値を表示する。

事業者により①②③のいずれの方法でもよいが、現在検討しているのは、③の手法に着目し、専門家の協力も得ながら、小規模・零

細業者の方々が「自社の製品と同様の組成である」として利用できるような、細かい製品の品目名とその栄養成分を表示した一覧表を作成したかどうかということ。その過程では、各組合の意見も求めたいと考えている。

特に栄養成分関係は、業界としてのデータベースの構築となるので、国の指導を仰ぎながら相当の時間を要する作業となることを理解していただきたい。

長崎

長崎お菓子歳時記

「和、華、蘭」のちゃんぽん

長崎と言えば観光とイメージもあると思えます。確かにランタンフェスティバル、帆船まつり、あじさい祭り、精霊流し、そして長崎くんちと続きま



長崎ちまき

す。それぞれに菓子文化があります。それ以外にも桃の節句、端午の節句と大きくお菓子が動いていく時節があります。そこも長崎の歳時記の良いところであり

ます。各地方にもそれぞれにすばらしい歳時記があり様々なお菓子が歴史と共に息付しているのではないのでしょうか。

元々長崎は、長崎氏が統率していた千五百人位の小さな町であったと言われていま。長崎氏と大村純忠(日本初のキリシタン大名)によって1577年開港、キリシタンの町として始まり、貿易と共に幕府直轄の天領となり発展していきま

三月の桃の節句には、お祝返しとして、命名や寿賀の祝にも長寿と災難除けとして桃のお菓子が使われま

五月の端午の節句にも男の子の出世を願う鯉のお菓子が使われます。又、この時季には屈原にゆかりのある粽が全国的に登場します。長崎の粽と言うと唐灰汁粽です。カンスイの一つで唐灰汁を使います。これは、長崎ちゃんぽん麵にも使われています。独特の風味と食感があり長崎粽の主

流です。一般的には植物の葉などを使って作りますが、長崎の粽は円柱の木綿の袋に糯米を詰めて作りま

す。この粽、細長いので切って食べるのですが、金気を嫌いこれも木綿の糸で切り分けます。昔はなかった木綿、長崎だからこそ、貿易で入手した貴重な布を贅沢に使う事が出来たのかも

長崎と言えば「長崎カステラ(長崎県菓子工業組合の地域団体登録商標)」があります。このカステラを進化させながら「桃カステラ(長崎県菓子工業組合の団体登録商標)」や「鯉カステラ」など様々なお菓子が登場しています。桃カステラ、鯉菓子などその時季に合ったお菓子が今でも沢山使われています。近年嬉しい事に、このお菓子が長崎にしかないお菓子として地方に長崎の良さを伝えるよう

と発送が増えてきた事です。又これに合わせて発送できなくなったお菓子も各店舗が試行錯誤しながら頑張っているのです。長崎は440余年とまだ短い歴史では有りますが、長崎の良

さ長崎の人に伝え残していく事はもちろん、砂糖や南蛮菓子が長崎街道を通じて全国に伝わっていったように、全国に発信できる事を期待して行きたいと思えます。

長崎県菓子工業組合理事 長・岩永徳一

福井県菓子工業組合理事 敬申

福井県菓子工業組合理事 敬申

福井県菓子工業組合理事 敬申

福井県菓子工業組合理事 敬申

福井県菓子工業組合理事 敬申

福井県菓子工業組合理事 敬申

福井県菓子工業組合理事 敬申

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) 6月24日発売!

製菓製パン/7月号

和菓子特集 ぷりん、ゼリー、水羊羹等 女性に! 先進の清涼菓

洋菓子特集 シンプルで深い味わい イギリス四季の菓子

和菓子 和菓子をアメリカに輸出! とも栄(滋賀・高島市)の挑戦

洋菓子 旬のアスパラガスを活用した クリーム・ブリュレ製法

▶ 亀屋万年堂の戦略 ▶ 人気沸騰! 山岸ちまき本舗 ▶ 仲嶋真輝氏の茶席菓子 ▶ 江森宏之氏のアントルメグラス ▶ イースター商品 ▶ 成瀬正氏講習会 ▶ 山本剛史氏パン製法 ▶ 他満載!

発行所: 製菓製パン社 / 〒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

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。

セコム株式会社

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。

受付 → テクノ・オンコールセンター → 指示 → セコム協力会社 → 対応 → メンテナンスご契約先

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

タイで日本のお菓子の文化交流会を行う

全菓連 近畿ブロック大会を開催

第7回全国菓子工業組合連合会青年部近畿ブロック大会・大阪大会は、5月27日、ホテルモントレグラスミヤ大阪で開催され、約80名の青年部員が参加した。全菓連からは、福岡副理事

長、樋谷青年部部長が参加した。大会では、青年部綱領唱和、愛の菓子斉唱の後、天野近畿ブロック長より「2月14日にタイのチェンマイ大学で日本のお菓子の文化交流会を行う」と発表された。

お互いが切磋琢磨してこれからの日本を背負っていかけるような、菓子文化を発信できればと思います。日本にとどまらず、世界に向けて発信できるその大本が日本、近畿の各単組の皆様であらばいいと思います。

近畿7府県と言いつても、まだ全部の県が揃っていません。その残りの県の方も是非参加してもらいたいという思いと、参加していただいています各単組の青年部の皆さんがそれぞれの店でそれぞれの地域で、それぞれの県で活発に活動されて、それを持ち寄り近畿ブロックがますます盛んになれるように皆様とともに、頑張りたいと思いますのでご協力をお願いいたします」と歓迎の言葉を述べた。次に樋谷青年部部長よ

り「我々青年は和菓子の世界、お菓子の世界でまだまだやれることは山ほどあると感じています。今まで以上に皆様にとって役に立つ全菓連青年部になることを目指したいと心より思っています。これから2年間かけて精一杯、皆様のご商売

あるいは人間力の高まる何かに役に立てるような活動を展開していきたいと思えます」と挨拶を述べた後、福岡副理事長より挨拶、近畿ブロック役員紹介があった。

第2部では、橋プロジェクトINチェンマイ大学、

あるが、食べたことがない、知らない方が海外には多いことが分かりました。タイでは、日本の蒸し饅頭が「M OCHI(もち)」と言う名前前で売っており、最初に『もち』と名付けて売られ、それが広まったのだらうと思われます。まだまだ知らないことがあり、伝えないといけないこと、知ってもらいたいことがたくさんあると思われました。

大坂菓子工業組合青年部の北川氏より「松田氏同様、初めて触る材料、初めてする作業で、通訳を通じて説明しているのにも関わらず、とても上手に作られていました。初めて触る材料、初めてする作業で、通訳を通じて説明しているのにも関わらず、とても上手に作られていました。初めて触る材料、初めてする作業で、通訳を通じて説明しているのにも関わらず、とても上手に作られていました。

と、初めて和菓子に触れ合うので苦労する方がほとんどですが、タイの方々は器用で、初めて扱うはずなのに、仕上げや扱い方において上手で、興味を前面に出して好奇心あふれる印象がありました。



青年部近畿ブロック大会

菓子業界が菓

きましました。あらゆるサイクルが速くなっています。今の時代を生き抜く知恵こそが求められています。



タイ・チェンマイ大学で日本のお菓子の文化交流会

前近畿ブロック長の中島氏より「大阪も海外からのお客様がたくさんお見えになっています。ほとんどの方が、日本の食文化について興味を持っています。タイは、経済成長によりGDPで日本の三分の一位までになり、日本車が多く走っています。これから成長し、それに伴い日本に求められるお客様も年々増えていくので、タイを選びました。我々の菓子文化を世界にという部分が助成の対象となり、事業を行うことができました」と説明された。

兵庫菓子工業組合青年部竹本氏より「タイの方が和菓子を食べるの調べたが、どらやきは知っている程度とのごことで、実際にどのような反応を示すのか、日本学生と違って時間通り来ないとか、授業中席を立つようなことを聞いていたので、大丈夫なのか、自分に何が話せるのかと不安に思っていました。参加者は熱心に和菓子の歴史に興味を持って聞いていただきました。短い時間の中で、様々な種類の和菓子がある事に興味を持っていただき、質問も多かった。興味は

あるが、食べたことがない、知らない方が海外には多いことが分かりました。タイでは、日本の蒸し饅頭が「M OCHI(もち)」と言う名前前で売っており、最初に『もち』と名付けて売られ、それが広まったのだらうと思われます。まだまだ知らないことがあり、伝えないといけないこと、知ってもらいたいことがたくさんあると思われました。

大坂菓子工業組合青年部の北川氏より「松田氏同様、初めて触る材料、初めてする作業で、通訳を通じて説明しているのにも関わらず、とても上手に作られていました。初めて触る材料、初めてする作業で、通訳を通じて説明しているのにも関わらず、とても上手に作られていました。

と、初めて和菓子に触れ合うので苦労する方がほとんどですが、タイの方々は器用で、初めて扱うはずなのに、仕上げや扱い方において上手で、興味を前面に出して好奇心あふれる印象がありました。

若葉が空一杯にひろがっています。四季のある生活に感謝。サブレは今の季節に合わせて、青葉色にしたよねえ、と提案したところ、さっそく抹茶色が好評とのこと。

数年間に入社した方々にとっては、日頃の生活のなかで、当たり前になってきていることを、ちょっと違う角度から考えてみるとよい

さす。夏こそ甘い点心!

きな粉を大乗するお菓子が人気です。団子も大福も、カタチも色も変わらない菓子だからこそ、味の違いで差がつきます。日持ちしないことも、一つのアピール

朝生を大乗するお菓子が人気です。団子も大福も、カタチも色も変わらない菓子だからこそ、味の違いで差がつきます。日持ちしないことも、一つのアピール

大阪生菓子青年クラブの松田氏より「外国で実演をするのは、言葉も通じないのが不安でした。現地の設備について情報だけで、実際に試してみないと分からない部分がありました。しかし、設備も道具も想像以上に調理のしやすい良い環境でした。日本で講習する

で、いろいろなことを吸収できて勉強になりました。天野ブロック長より「皆さんが参加されて、よかったと仰っていたとき、成功したと思います。前もって準備していてもタイではすべてうまくいかない国と言われていました。実際当日の参加者も、2〜3週間前にならないとほっきり分

からない状況の中で動きまわりました。一歩踏み出さないと分からない、外に出てみると見えない物が多々あったと思います」と報告があった。

その後、兵庫県立政策科学研究所教授富岡克雄様による記念講演(以後掲載)、記念撮影、関連協賛業者展示、銘菓展覧会が行われた。



その(24) 6月

さて、機械化が進むにつけ、機械に残った材料で何かできないものかと考えるようになりまし。上手に工夫して「おやつ菓子」にすれば、これまた好評。豊かな毎日のなか、こ

時期なのかもしれません。満ち足りているようで、実はもの足りないことがないか?小さなことも素通りせず、よい商品を生み出すき

砂糖にはもともと体温を下げる効果があり、そもそも貴重品として扱われてきました。麦茶やジャスミン茶のなか少し砂糖を入れ

なにもかも便利になって

なにもかも便利になって

なにもかも便利になって

なにもかも便利になって

なにもかも便利になって

なにもかも便利になって

なにもかも便利になって

BULOVE

HITACHI Inspire the Next

レンタル方式で簡単購入しませんか?

日立の防犯カメラシステム

- 初期費用不要で導入が可能
- 月額7千円費用で経費見直し可能
- 設備、運用時も費用負担不要
- お客様さまによる管理運営が不要



株式会社日立ビルシステム <http://www.hitachi-bulove.jp/> 東京 03-6342-1111 大阪 06-6342-1111 名古屋 052-6342-1111 福岡 092-6342-1111

島根 島根県菓子技術専門学校 技能士2級の実力を目指して

島根県菓子工業組合は組合員数約125名の小さな組合ですが、いくつかの誇るべきものがあり、その中で菓子技術専門学校の運営は特筆すべきものといえます。この学校は国の認定した訓練校であり、全国でも



島根県菓子技術専門学校

数少ない公立の和菓子の専門学校で、創立19年目の現在までの卒業生は264名で県内はもとより、北は山形から南は長崎まで卒業生がおり各地で活躍しています。昨年は韓国からの入校生があり、帰国後お店を開いているようです。この学校は、平成元年の松江に於ける第21回全国菓子大博覧会の成功を記念して開校しました。

かしい称号を持つ者・各老舗の工場長が在籍しております。また講師陣も日々勉強をより多くの人に学んで頂ける様に頑張っております。生徒は業界人とは限らず一般の主婦の方、将来は体験型の古民家民宿をして和菓子教室を開催したい等、動機も様々ですが技術を習得する為に皆熱心に学んでいます。

学校の目標は技能士2級の実力を養うことと、技能開発コースでのより高度の技術を学ぶことです。現に技能開発コース出身の人が、習ったお菓子を早速店頭で並べ好評を得ているという話を聞きます。特筆すべきは学費の安さで、もともと組合運営で営利を目的にしているからです。そ

の上講師陣は使命感に燃えた講師なので、この運営が可能なのです。バリヤは低くされども理想は高い島根県菓子技術専門学校に是非入校希望の方・詳しく

内容を知りたい方は連絡をお待ちしております。見学も受け付けております。島根県菓子技術専門学校事務局・高島佐枝子

岡山 今年も技能検定に挑戦 技術職人育成を組合で取り組む

以前も紹介しましたが、岡山県におきましては和菓子製造の技能検定を実施しています。1級合格者には厚生労働大臣より2・3級合格者には県知事より合格証書が交付され、技能士と称することが出来ます。平成26年度後期試験も(株)源吉兆庵の研究室を会場として行われ、関東及び地元岡山から受験申請があり1級に3名2級に2名が挑戦しました。

込み加工、羊羹包丁仕上げ、一文字もの等々多種類の作業に3時間あまりをかけて日ごろ磨いた技術を駆使して取り組みました。合格者は1級が0名2級が1名という結果に終わりました。ここ数年の結果を見てみますと合格者数はやや少なくなってきたというふうに思われます。その原因のひとつに包餡手細工を始めとする基礎的な技術あるいは幅広い製菓技術を習得する機会が少なくなっているのではないかと考えられます。企業としては採算を重視し生産性を上げるため機

械化、作業単純化をはかりがちですが、日本の伝統技術を継承するためにもまた、その技術をセールスポ

イントとして菓子業界を発展させるためにもその習得時間をとっていただきたいと思っております。またひとつ

考えられるのは、指導者という細かいアドバイスのできる技術職人が少なくなくなっているのではないかと考えます。全体としては良くできていても、販売するためにあるいは試験に合格するためには、微妙なコツというテクニクが必要となってくる。現在では若返りをはかること

や、先ほど申しあげた多くの事情からこのような人材の確保が難しくなっています。できれば、製菓業の集合体である組合が情報提供の場として、技術交流・技術向上の場となるよう何か考えてみたいと思っております。



和菓子製造の技能検定

岡山県菓子工業組合 宮武孝昭



手島さんとご長男

手島さんの取り扱う最中種も同様で、菓子屋にとっても作ってあげるところがあたりまえ。手島さんは最中種を必要としてくれるお菓子屋さんを大切に、後継者となるご子息が長く続けられるよう指導しています。まだまだ修行中と謙遜されるご子息へ、一番の教えは「常に謙虚に」。手島さんらしいお言葉です。

この中四国ブロック大会の実行委員長を最後に、青年部の活動から引退されるという手島さん。若いメンバーと共に楽しみ、偉ぶることなく同じ目標で築いてきた数々の思い出をたどりながら、青年部生活のラストを下関で飾ります。手島親子をはじめ山口県歴代部長、メンバーが迎え、

「縁」を紡ぐ最高の一日になるようおもてなしさせていただきますので、皆様方と下関でお会いできるのを楽しみにしています。山口県菓子工業組合専務理事・恒松恵子

山口 下関でお待ちしております 青年部活動最後のおもてなし

平成10年に全菓連青年部が発足して早や17年が過ぎました。山口県青年部の創成期を支え、現在の組織づくりに多大な貢献をされた2代目部長の手島柳太郎さんは御年〇〇歳(年齢非公開/笑)。県の組合の要職も務めている上高電兵似の愛されるキャラクターは当時から変わっていません。かねてから店を手伝っていたご長男も店と青年部の後継者として、このたび一

緒に活動することになりました。この7月1日(水)、2日(木)と開催される第15回全菓連青年部中四国ブロック大会は手島さんが実行委員長を引き受け、山口県屈指の観光都市「下関・春帆楼」で開催されます。彼が営むのは最中種専門の手島最中店です。和菓子屋になくはない素材で、厳選されたもち米を原料に日々製造から配達まで手掛けます。取引先は山口県内約20数店。丹精込めて練り上げたあんに合う味と型を長年の信頼関係で忠実に守っています。

			
はちみつカステラ・チーズカステラ・ブランディケーキ 組み合わせで大・小2本入、3本入に出来ます。	ブランディケーキ (X.Oたっぷり)	チーズカステラ (型焼き)	本格的カステラ (スライスしてあります)

			
まんまるん	あんていらみす	花豆マフィン	

サンプル・案内書送ります。電話・FAXお待ちしております。

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。

兵庫 1・17チャリティーコンサート

共催事業などを開催

阪神・淡路大震災発生から今年で20年となり、多くの皆様よりご支援、ご協力をいただき、誠にありがとうございました。震災20年目となる1月17日(土)は兵庫



1.17 和太鼓チャリティーコンサート『大地』

奏者 木村優一さんと共に、「1・17 和太鼓チャリティーコンサート『大地』」の開催に寄せて「和菓子で伝える日本の文化」展を開催しました。お菓子の展示を行い、約400人にお集まりいただきました。なお今回の事業にお心を



工芸菓子「姫路城 白鷺の夢」

をお寄せくださいました丹波立杭焼琥珀窯窯元の陶芸家・清水一二さんにご協力いただき、素晴らしい陶芸作品を菓子器として使用させていただきます。また、いまだ復興の続く東日本大震災の被災地に少しでもご協力できればと募金活動を行い、募金をいただいた方にお菓子をお配りしました。

3月には「第25回全国菓子大博覧会・兵庫(姫路菓子博2008)」でのメイン工芸菓子「姫路城 白鷺の夢」のサイズを縮小しての移設作業を行いました。イグレひめじから姫路文化センターへのお引越しです。イグレひめじでの展示の中「平成の大修理」により本物の姫路城が覆われて見えなくなった際には「代役」としての活躍も果たしました。姫路文化セン

岩手 共同購入事業を拡充 平成27年度総会

岩手県菓子工業組合(齊藤俊明理事長)の平成二十七年総会は、去る五月三十一日、一関市千厩町のサンプラザ及善で開催され、平成二十六年度の決算のほか、岩菓子だよりの発行、組合員共同購入の拡充など

を盛り込んだ計画を採択した。齊藤俊明理事長は「昨今のとりまく情勢により、菓子業界も厳しいが組合員皆さんと協力して事業を推進してまいりたい。特に、各種共同購入を充実し、組合加入のメリットが実感出来るよう取り組んで参りたい」と挨拶した。

三重 津のお茶を使った 新作スイーツ 開発の取り組み

2月21日と22日、「第5回スイーツフェスタ」が開催され、三重県津市内の和洋菓子店が一堂に会し、各



スイーツフェスタ

店自慢のスイーツの販売を行うとともに、地元高校生によるお茶席、スイーツに関するさまざまなステージイベントなどが行われました。この2日間で約15,000人の来場者が訪れ、会場内は連日大いに賑わいました。

このイベントの幕開けと同時に始まったのが、津市物産振興会スイーツ部会が今年度の新商品開発事業として取り組んだ「津のお茶を使った新作スイーツ」の発表会でした。

これは、三重県が生産量全国第3位を誇るお茶の産地であり、津市でも美味しいお茶が採れることを、スイーツ業界からも発信するため、部会員の各店で「津で採れた茶葉」を使用した新作スイーツを考案するという取り組みです。

その後、各店で試作を繰り返して、最終的に12店舗から合計18品の新作スイーツが発表されました。このスイーツフェスタで一斉に販売を開始したこともあり、この2日間、会場内の各所で来場者が新作スイーツを



平成27年度総会

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

KRミニシリーズ **KRjr (ジュニア) 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)

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

滋賀 滋賀県高島市特産 ガリバー最中

かつて大溝と呼ばれた高島市、その城下町に店を構える田口製菓舗は、江戸初期から戦後まで続いた老舗和菓子屋「山惣」からのれん分けをし、昭和21年に創業されました。お店の看板商品はこの「ガリバー最中」。なぜガリバーの名前が付くのかというと、旧高島町が平成4年に、奥高島青少年旅行村という観光施設をガリバー青少年旅行村に変更したのをきっかけに、ガリバーを軸にした町の興しの運動が始まり、それを機に周辺では数多くのガリバー事業が展開されていきました。

これにちなみ、先代店主が発案され、1年の試行錯誤の末に商品化されたものが「ガリバー最中」です。最中種には地元滋賀県特産の滋賀羽二重餅粉を100%使用しており、中餡は北海道産小豆の粒餡ですが、こし餡と粒餡との中間位に仕上げられ、粒の隠れ具合が丁度良く作られています。また、最中専用のレトロなパッケージも観光客や地元リピーターからの人気を呼んでいます。

そんな「ガリバー最中」ですが発案当時から現在に至るまで、町民の和菓子離れやお菓子の洋菓子化、また、市町村合併に伴いガリバー町興しの衰退などといった、様々な時代の変化の中で多くの壁にぶつかり続けて来ましたが、配合、製法、原材料等一切変えることなく作り続けられていま



ガリバー最中

として現在、この「ガリバー最中」を受け継ぐのは3代目の田口守さんです。守さんは地元安曇川高校卒業後、愛知県名古屋市の菓業で、愛知県菓子職人養成学校で修行を行っていたが、夜は愛知県菓子職人養成学校の夜間部に通い、厳しい修行時代を歩きました。修行先の菓業では、主に焼き菓子を中心に、カステラや洋菓子といった幅広い分野の製造を任ざられておられました。そこで経験は現在の自店舗での菓子製造にも多く役立てられています。修行を始め5年半が経った頃、御両親が体調を崩されたため田口製菓舗へと戻られ、それからはご両親と二人三脚で製造販売をされてきました。その後平成

熊本 黒糖ドーナツ棒 誕生の秘密は「カントロリー ミュージック」と「スキー」

今や全国の人気菓子「黒糖ドーナツ棒」は現ア



黒糖ドーナツ棒

ジバンピ社長であり、熊本県菓子工業組合副理事長の吉田高成氏が生みの親です。吉田社長は、大阪の銀行に勤めていた20代半ばに、フジパンビの前身「富士製菓」社長である義兄に誘われて入社しました。

「黒糖ドーナツ棒」開発のきっかけは、30年前高齢化社会の到来が話題になり始め「堅いから」とうただけでなく、洋風の新しい商品ができないか」と思案していたことに始まります。

そんな折、趣味の音楽を通じて親交があったカントロリー歌手のチャーリー永谷さんに、長崎・佐世保の米軍将校クラブに連れて行ってもらった際にテーブルに山積みされていた当時はさ

ほど出回っていなかったドーナツを食べて「これだ！」と直感しました。以来我流でドーナツを作った商品化するも失敗も多く「もう工夫できないか」と悩んでいたところに阿蘇でスキー中に足を大怪我し入院する事になりました。当時専務だった吉田氏は社長から「入院中、世の中にないものを考えろ」と言われ、病院を抜け出しながら開発したのが「黒糖ドーナツ棒」でした。

最初は小ぶりのバナナくらいの大きさで返品も多く販売になりませんでした。が、食べやすいサイズにするなどの改良を重ね、さらに熊本出身のエッセイスト水間魔遊美さんの文字をパ

ッケージに入れたり、高品質の黒糖を使用するなどの粘り強い工夫で売り上げが徐々に伸びていきました。さらに2009年から女子サッカーチームの「INAC神戸」とのスポンサー契約を結び、2011年に同チームが優勝を果たすと注文が殺到し大ヒット商品となりました。

現在は熊本、福岡、神戸、沖縄など県内外に8店があります。

社長は時に趣味の一つのスティールギターを弾いて音楽を楽しみながら、連日東奔西走しています。

【エピソードの出版は4月14日熊本日日新聞より】
熊本県菓子工業組合事務局・野田尚美

福岡 第25回 西日本食品産業創造展

日刊工業新聞が主催し、九州全県と山口の各菓子工業組合が後援する「第25回西日本食品産業創造展」が5月20・22日、マリンメッセ福岡で開催された。

福岡県菓子工業組合では福岡産いちじく「とよみつひめ」を使用したシフォンケーキやパイ饅頭、タルトなどを展示した。

福岡市菓子協同組合は和菓子体験講習会を開催。来場者に日替わりで金魚などの上生菓子を講習した。また、和菓子職人による工芸菓子・四季の創作和菓子と工芸菓子コンテストの受賞者は次の通り。敬称略。



芋を使った焼き菓子の販売



「とよみつひめ」を使用したお菓子

- ▽福岡市菓子協同組合理事 長賞 古屋正宏(尙左衛門)
- ▽福岡市食品衛生協会会長賞 長池博(株石村萬盛堂)
- ▽日刊工業新聞社西部支社長賞 川浪真代(株村岡屋)
- ▽福岡市菓子協同組合理事賞 ◎工芸菓子 柳賢祐(株五十二萬石本舗)
- ▽福岡市食品衛生協会会長賞 西岡隆利(株ひよ子)
- ▽日刊工業新聞社西部支社長賞 佐藤理子(株五十二萬石本舗)
- 福岡県菓子工業組合は芋を使った焼き菓子の実演・販売を行った。芋を使ったお菓子のコンテストも開催され、受賞者は次の通り。
- ▽福岡県菓子工業組合理事賞 宮本敬一(株東雲堂)
- ▽福岡市菓子協同組合理事賞 田中好治(尙左衛門)
- ▽日刊工業新聞社西部支社長賞 原田実樹宣(株千鳥屋本家)

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

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

参考資料：金属検出機と比較する

項目	X線異物検出機	金属検出機
検出可能な異物	金属、石、骨、ガラス、貝殻、硬質プラスチック ○	金属 ×
金属の検出感度	金属の原子番号が大きいほど高感度で検出。このため、鉄ステンレス共、検出感度が高い。 ○	鉄などの磁性金属は磁界の変化量が多く高感度。ステンレス等の非磁性金属は磁界変化量が少なく検出感度が低い。 ×
ウェット品での異物検出感度	X線透過量が含有塩分量に左右されないため検出感度が高い。 ○	塩分が多いほど被検査物による磁界変化が多いため検出感度が低い。 ×
冷凍食品での異物検出感度	X線透過量が温度に左右されないため検出感度が高い。完全冷凍よりも氷などの塊やエッジが溶けている方が高感度傾向。 ○	完全冷凍での被検査物による磁界変化はほとんど無く高感度だが、溶けた場合磁界変化が大きくなり低感度になる。完全冷凍状態を保つ必要がある。 ×
薄い金属片などの異物	錆び、クロムメッキ片、ステンレスたわしなど、厚みが0.1mm位の金属は、X線の吸収量が少ないため検出不可の場合が多い。 ×	錆び、クロムメッキ片、ステンレスたわしなど、厚みが0.1mm位の金属であっても磁界の変化があるので検出する。 ○
アルミ包材品での異物検出感度	X線透過量がアルミ包材にほとんど左右されないため鉄ステンレス共検出感度が高い。 ○	アルミ包材による磁界の変化が非常に大きいため、ステンレスなどの非磁性金属はほとんど検出できない。 ×
複合検査機能	透過画像から異物・欠品・質量・形状検査機能が同時に設定できるので、複合検査機として使用可能。 ○	金属異物のみ(検出信号を反転させて「欠品検査」機能として使用する場合もあるが、異物・欠品機能の併用は不可) ×
機械の大きさ	外部へのX線漏洩を防止するため、構造が大きくなる。0.8m~2m程度。 ×	磁界は無害なため、構造がコンパクト。0.5m~1m程度。 ○
価格	X線発生源、X線検出器、X線遮蔽筐体等が高価。380万~850万程度。 ×	高額消耗品はなく、メンテナンスが容易。 ○
メンテナンス費用	X線発生源内のX線管およびX線検出器内の検出素子が使用時間により劣化していくため、消耗品として扱う必要がある。年間数十万~百数十万。 ×	高額消耗品はなく、メンテナンスが容易。 ○

出典：アンリツ産機システム株式会社

X線や金属検出器には得意・不得意がある。X線のほうが価格やランニングコストが高いから、優秀なのかという点必ずしもそうではない。それぞれの特性を

X線と金属検出器

知った上で使いたい。想定される金属のサイズがわかっているならば、大丈夫というのは金属検出器だろう。金属検出器の機能は設定した範囲内のサイズの金属を検知することが仕事で、機能自体は極めてシンプルである。にもかかわらず、畜産加工品の苦情があった際、

メーカーの異物混入防止対策は大方、異物を回収し鑑定に出して、混入していた異物を分析する。苦情を申し立てた消費者に「今回、はからずも入れてしまったものの内容はこうで、このような対策をします」と個別対応をする。相手が「わ

異物混入再発防止対策をメーカーは重要視してこなかった

先月号より続く。

フードセーフティジャパンでは佐藤邦裕氏(日本食品衛生協会)を講師に迎え、「異物混入苦情の現状と再発防止対策の基本的な考え方」をテーマに講演を行いました。

異物混入苦情の現状と再発防止対策の基本的な考え方

その③

佐藤 邦裕氏(日本食品衛生協会)

個別対応に掛かる費用は一律ではない。平均を取ると

1件当たりの経費は2万円弱であるという。異物混入事故が10件起きた場合直接経費は20万円になるが、このこと「今年は予算を30万とったから心配するな」ということは全然違う。謝ることは異物混入防止対策ではない。工場の製造ラインを具体的に改善するとなると200、300万かかるので「100万円儲けることがどういことがわかっているのか」と逆に怒られた経験があるが、それは根本が違う。

組みが異物混入防止対策である。これをしない限り混入リスクは減らない。クレーム回答書の作文が上手になるだけで、状況は変わらない。流れていようと、消費者から苦情受付をして、鑑定で異物は何かわかると、その回答書を持って消費者、取引先に謝りに行く。ここでおさめてしまうのではなく、詳しく調べて、その情報を異物混入経路の探索や再発防止対策の立案で生かさないと減らない。

うと、わかるのは一部だけで、流通の方と一緒に謝りに行きおさめてしまう。できるだけ詳しく調べて解明するには1週間や10日では足りない。売っているほうも顧客対応を急ぐあまり、そういうプレッシャーを掛けがちになる。まず一次回答として、入っているものが分かったから、消費者におわびし二度と起こさないために今こうした取り組みをしている。については今こうい段階にあります」などで消費者と関係を作れば、流通も割と時間にかさなくなる。こうして時間を作り、後の部分に対応しないと改善対策にはならない。

メーカーの了解を得て製造日に使用していた金属検出器のラインに苦情品を持ち込み、通してみた。商品として流通してしまっただけだから、当該金属検出器には感知をしないはずなのに、反応した。これは感度不良ではないと思う。おそろしく検知して何らかの信号を出していたのだが、工程のどこか、あるいは信号を出していた当該の商品が排除されず、ラインに乗ってしまった。従って、金属検出器の運用管理マニュアルがきちんとしていないと、結構こういうことが起きる。金属検出器のような単機能のシンプルな機械であっても、能力を引き出して使いこなすのは難しい。ところが、苦情の回答書を見ると全部、金属探知機の性能や感度調整の不備にして

として片づけられ、改善策として新機種を入れると記載されている場合が多い。講習会やセミナーで学んだ知識を普段の製造現場に持ち込み、現場で生かし、そこでまた問題が出てくるかというところを現実的にしないと、座学だけでは解決しない。特に異物混入対策は人が介在し、ルールを守るなど基本を積み上げ、半年、1年近くかけて、徐々に効果があがってくる。金属検出器を上手に使用するとそれなりに効果は上がるが、あらかじめサイズを設定した範囲内の金属異物だけを対象であり、金属異物全体の対策にはならない。単独の金属検出器だけではすべての金属異物に対応させることは、実際は難しい。次号に続く。

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。



文化の香るパッケージづくり
株式会社 安善ポッキー

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

全菓連では全国組合研修会で佐々木勝氏(菓匠京山)を講師に迎え「和菓子の開発について」をテーマに講演会を行いました。

私の少年時代

きょうのテーマは「和菓子の開発について」だが、私の和菓子の開発の多くは少年時代にあったので、そのあたりからお話をしたい。

私の親は樺太で漁業をし、本土の人たちを雇ってニシン加工の網元をしていた。男兄弟が3人、女兄弟が1人で、樺太ではかなりの網元だったらしい。昭和20年8月15日が終戦で、私はその10日くらい前に生まれている。聞いた話では、私が生まれて10日目くらいに家でお赤飯を炊いている時、空襲警報が鳴り、多くは防空壕に避難したが、父親が本土に逃げなければ大変だと、家族や近所の人を船に乗せて、着の身着のまま

父の兄弟には頼れず、北海道の松前郡に母親の弟がいたので、そこに移った。松前郡松前町のアイヌが住んでいたあたりで、6軒の家があり、小学校がある町までは4キロあった。粗末なじゃがいもなどを食べていたが、漁師町なのでいかや魚はとれる。ぜいたくでいえば、アワビやウニはいくらでもあった。ただ、お金にはならなかった。小学校6年まで4キロの砂利道を、冬の4か月間は吹雪の中、粗末な洋服を着て学校へ通った。その時に今の強さを身につけたと思う。

和菓子の開発について

その①

佐々木 勝氏(菓匠京山)

港もあるから、それまで以上にいか漁も盛んになり、生活もだんだん楽になって、私が中学2年生の時、家を建てた。兄は18、19歳の時には既に村一番の漁師で、今は80歳手前だが、まだ現役を続けている。

中学校はその町で通い、私も社会に出るようになる。そのころ町で高校に行くのは学年60人中、数人だった。子供心に高校へ行く時、母親にお金の面で苦労をさせると思っていた。

修業時代

やお手伝いの人から、からまった針と網にえさを付けて、収める仕事をしてきた。お母さんたちはしゃべりながらしているの、1枚や2枚の時に1時間くらいかかる。私は普通にやって倍くらいできてしまう。いかにきもしたし、力仕事もした。中学校の時の体重は40キロなので細かったが、負けん気だけはあった。

そのころしているうちに、次男が勤め先を紹介してくれて、3月末に私を迎えに来た。次男は夕張という炭鉱町でパン屋をしていて、迎えに来たけれど私はどこへ行くのかよくわからないうちに、まだ勤め先が決まっていなかった。漁師は大人が魚をとるだけではない、縄漁は網にえさを付けて海に投げ、次の日に回収をする。その網をお母さん

れ、その友人の父親が、高山菓子店を紹介してくれた。そのパン屋さんに荷物を送り、3月28日、朝5時に小樽に着いたらもう雪で、真っ白な白銀の世界だった。短い靴を履いていたので、雪の中を10分くらい歩き、パン屋さんに行ったら、夜行列車に揺られてきた私に「よく来たね、休みなさい」と言ってくれた。起きて、ご飯を食べさせて

が、私たちの前では普通のおいちゃんである。決して自分がこういう人だと話したことがない。いろいろな人とお会いしたけれど、やはり名人になる人はみんな腰が低く違うと思った。そこで基礎修行を5年間した。販売配達とやって5年後に行きたいところに行行に行行。私もそのころ東和会や菓子技術審議会、名和会の雑誌を見たり、製菓製パンを見たりというチャンスがあった。また、地方の人が東京のお土産に買ってくるお菓子で、一番多かったのは赤坂の塩野だった。行きたいという思いが募った。5年たった時「塩野に行きたい」と師匠に言ったら「最初から大変だろうから、東京で経験した先輩がいる鳥山の橘さんだったらいいよ」ということで、20歳の時に修行に行行。

かななかったし、それが当たり前だと思っていた。兄が父親代わりで、中学校もろくに行かないで漁師をして家計を助けていた。そのおかげで病氣もしなくて育ち、6年生の時、小学校がある1万人足らずの町に引っ越してきた。今度は

成り立たない。鳥山の橘社長が「佐々木君、職人さんあるか一番で、お父さんが「ここがいいから行け」と言ってるものではない。5年間の修行の間、職人を育てるといって考え方は、私は半分くらいで、経営者を育てたいと思っている。若い子たちが専門学校にいく時「将来はどうしたいの？」と聞くと、「自分でお店を持ちたい」という答えが多くある。お店を持ちたいならば販売を経験しなければならぬ。お菓子は作るから売れるのではなく、買っていただくから作るという考え方をなければ

なかつたし、それが当たり前だと思っていた。兄が父親代わりで、中学校もろくに行かないで漁師をして家計を助けていた。そのおかげで病氣もしなくて育ち、6年生の時、小学校がある1万人足らずの町に引っ越してきた。今度は

くさんいるが「あそこのお菓子をやはり食べたい」といってお菓子をやること。売りの方も包み方も上手ではないけれど「京山のお菓子を食べたい」といわれる菓子づくりをしようと言っている。そんなことで修行に来た子たちが5年間ほとんど、何の文句も言わないで帰っていく。

が、私たちの前では普通のおいちゃんである。決して自分がこういう人だと話したことがない。いろいろな人とお会いしたけれど、やはり名人になる人はみんな腰が低く違うと思った。そこで基礎修行を5年間した。販売配達とやって5年後に行きたいところに行行に行行。私もそのころ東和会や菓子技術審議会、名和会の雑誌を見たり、製菓製パンを見たりというチャンスがあった。また、地方の人が東京のお土産に買ってくるお菓子で、一番多かったのは赤坂の塩野だった。行きたいという思いが募った。5年たった時「塩野に行きたい」と師匠に言ったら「最初から大変だろうから、東京で経験した先輩がいる鳥山の橘さんだったらいいよ」ということで、20歳の時に修行に行行。

ら、もう少し後にして」と言ったら、小豆は絶対に自分の言うことを聞いてくれない。小豆との会話であり、生き物だから優しく、小豆がこうしてあげたいということをしてあげれば思いは通じていく。

一つもなく、いつも恥のかきっぱなしで、何とかできないかと思った。人の講習を受講していくなかで、どんなに技術があってもユーモアや感動がなければ飽きてくるのが分かった。そんなことで講習をお願いされた時は断らず、18都道府県で30回以上している。専門学校は30年以上、通っている。過疎のところで育ったから人前で話すことは大変苦手で、席を立った途端に頭が真っ白になる経験ばかりだった。しかし「技術で見せることが自分の仕事である」ということを境に、また人の講習を経て「技術をしなから飽きないようにしていくことが、もっと大事だ」と気づいた。きょうも終わって反省することとはあると思うが、また次の時にはよりよくしようと思っ努力している。

弟子の教育について

自分の弟子は今45人います。

私は初代で、店は来年で40年だが、毎年1人くらいずつ若い人たちが育っている。私の師匠も内弟子を大勢育てた。

内弟子だけは、私の師匠を抜いたと思っっている。

知り合いのご子息、あるいは学校の卒業生などがうちに来るが、人を育てることとはとても難しく、最初に面接に来た時は、お父さん



栗衣と袖餅(受講者に配布)

は、お父さん

とではなく本人と話したいと言おう。本人のやる気があるか一番で、お父さんが「ここがいいから行け」と言ってるものではない。5年間の修行の間、職人を育てるといって考え方は、私は半分くらいで、経営者を育てたいと思っっている。若い子たちが専門学校にいく時「将来はどうしたいの？」と聞くと、「自分でお店を持ちたい」という答えが多くある。お店を持ちたいならば販売を経験しなければならぬ。お菓子は作るから売れるのではなく、買っていただくから作るという考え方をなければ

成り立たない。鳥山の橘社長が「佐々木君、職人さんあるか一番で、お父さんが「ここがいいから行け」と言ってるものではない。5年間の修行の間、職人を育てるといって考え方は、私は半分くらいで、経営者を育てたいと思っっている。若い子たちが専門学校にいく時「将来はどうしたいの？」と聞くと、「自分でお店を持ちたい」という答えが多くある。お店を持ちたいならば販売を経験しなければならぬ。お菓子は作るから売れるのではなく、買っていただくから作るという考え方をなければ

くさんいるが「あそこのお菓子をやはり食べたい」といってお菓子をやること。売りの方も包み方も上手ではないけれど「京山のお菓子を食べたい」といわれる菓子づくりをしようと言っている。そんなことで修行に来た子たちが5年間ほとんど、何の文句も言わないで帰っていく。

が、私たちの前では普通のおいちゃんである。決して自分がこういう人だと話したことがない。いろいろな人とお会いしたけれど、やはり名人になる人はみんな腰が低く違うと思った。そこで基礎修行を5年間した。販売配達とやって5年後に行きたいところに行行に行行。私もそのころ東和会や菓子技術審議会、名和会の雑誌を見たり、製菓製パンを見たりというチャンスがあった。また、地方の人が東京のお土産に買ってくるお菓子で、一番多かったのは赤坂の塩野だった。行きたいという思いが募った。5年たった時「塩野に行きたい」と師匠に言ったら「最初から大変だろうから、東京で経験した先輩がいる鳥山の橘さんだったらいいよ」ということで、20歳の時に修行に行行。

くさんいるが「あそこのお菓子をやはり食べたい」といってお菓子をやること。売りの方も包み方も上手ではないけれど「京山のお菓子を食べたい」といわれる菓子づくりをしようと言っている。そんなことで修行に来た子たちが5年間ほとんど、何の文句も言わないで帰っていく。

が、私たちの前では普通のおいちゃんである。決して自分がこういう人だと話したことがない。いろいろな人とお会いしたけれど、やはり名人になる人はみんな腰が低く違うと思った。そこで基礎修行を5年間した。販売配達とやって5年後に行きたいところに行行に行行。私もそのころ東和会や菓子技術審議会、名和会の雑誌を見たり、製菓製パンを見たりというチャンスがあった。また、地方の人が東京のお土産に買ってくるお菓子で、一番多かったのは赤坂の塩野だった。行きたいという思いが募った。5年たった時「塩野に行きたい」と師匠に言ったら「最初から大変だろうから、東京で経験した先輩がいる鳥山の橘さんだったらいいよ」ということで、20歳の時に修行に行行。

ら、もう少し後にして」と言ったら、小豆は絶対に自分の言うことを聞いてくれない。小豆との会話であり、生き物だから優しく、小豆がこうしてあげたいということをしてあげれば思いは通じていく。

一つもなく、いつも恥のかきっぱなしで、何とかできないかと思った。人の講習を受講していくなかで、どんなに技術があってもユーモアや感動がなければ飽きてくるのが分かった。そんなことで講習をお願いされた時は断らず、18都道府県で30回以上している。専門学校は30年以上、通っている。過疎のところで育ったから人前で話すことは大変苦手で、席を立った途端に頭が真っ白になる経験ばかりだった。しかし「技術で見せることが自分の仕事である」ということを境に、また人の講習を経て「技術をしなから飽きないようにしていくことが、もっと大事だ」と気づいた。きょうも終わって反省することとはあると思うが、また次の時にはよりよくしようと思っ努力している。

小豆餡について

赤坂でいい材料を見る機会を得たことで、私の菓子づくりは原材料の良さを引き出すこととなった。よく経営者あるいは職人さんは「和菓子は餡だね」と言っ。でも100軒のうち何軒が自家製餡をしているのか。意外と少ない。今はコンビニでも和菓子が売られ、脅威を感じているが、差別化はそこではないだろうか。

が、私たちの前では普通のおいちゃんである。決して自分がこういう人だと話したことがない。いろいろな人とお会いしたけれど、やはり名人になる人はみんな腰が低く違うと思った。そこで基礎修行を5年間した。販売配達とやって5年後に行きたいところに行行に行行。私もそのころ東和会や菓子技術審議会、名和会の雑誌を見たり、製菓製パンを見たりというチャンスがあった。また、地方の人が東京のお土産に買ってくるお菓子で、一番多かったのは赤坂の塩野だった。行きたいという思いが募った。5年たった時「塩野に行きたい」と師匠に言ったら「最初から大変だろうから、東京で経験した先輩がいる鳥山の橘さんだったらいいよ」ということで、20歳の時に修行に行行。

ら、もう少し後にして」と言ったら、小豆は絶対に自分の言うことを聞いてくれない。小豆との会話であり、生き物だから優しく、小豆がこうしてあげたいということをしてあげれば思いは通じていく。

一つもなく、いつも恥のかきっぱなしで、何とかできないかと思った。人の講習を受講していくなかで、どんなに技術があってもユーモアや感動がなければ飽きてくるのが分かった。そんなことで講習をお願いされた時は断らず、18都道府県で30回以上している。専門学校は30年以上、通っている。過疎のところで育ったから人前で話すことは大変苦手で、席を立った途端に頭が真っ白になる経験ばかりだった。しかし「技術で見せることが自分の仕事である」ということを境に、また人の講習を経て「技術をしなから飽きないようにしていくことが、もっと大事だ」と気づいた。きょうも終わって反省することとはあると思うが、また次の時にはよりよくしようと思っ努力している。

次号に続く。

全業連では全国組合研修会で「新製品の開発と地域におけるお菓子屋の役割」をテーマにパネルディスカッションを行いました。

渡辺嘉一郎(コーディネーター・全業連総務) まず、ご自身のお店とお菓子の紹介をお願い致します。

吉田貴之(吉田食品・北海道) 函館から来ました吉田です。北海道の菓子組合の青年部の部長もしております。私の会社は函館にあります。もともと地元の函館市内を中心に販売を始めましたが、やはり自店舗での売り上げが減少していくという状況から少しずつ

仕事の上で一番失敗したこと

渡辺 今回は「新製品の開発と地域におけるお菓子屋の役割」でテーマを設けました。テーマとは離れますが、毎回、好評の質問を



はこだて自慢くりりんかぼちゃパイ (吉田食品)

たいと思います。これまでの仕事の上で一番失敗したことを教えてください。

吉田 私は普段からプラス思考なので、そんなに失敗だとは思いませんが、商売がうまくいかなかった時期がありました。その時、取引しているメインのスーパーの経営状態が危ないという話を聞き、新たに販路拡大しなければと思い、なんと北海道では大きいコンビニエンスストアと取引ができるようになった。会社として、安心

ています。

水上隆男(みつやトロアメゾン・山口) 山口県から参りました水上と申します。洋菓子を中心に、人口が6万人ほどの山陽小野田市で町のケーキ屋をしており、2万3千人で、人口が少ない場所なので、何とか近隣の宇部市、下関市、山口市からもお客様に来ていただくよう、いろいろなイベントや新商品を開発し、田舎なりに一生懸命頑張っています。うちの主力商品に生シューロールというロールケーキがあり、売り上げの25%を占めています。洋菓子屋の場合、なかなか主力商品、あるいは銘菓を持つ

その①

新製品の開発と地域におけるお菓子屋の役割

パネルディスカッション

り、例えばハロウィンのイペントや夏休みに子供のお菓子教室をするなど、お客様に近づく努力をして頑張っています。

那谷忠之(松葉屋・石川) コマツというブルドーザーの機械が生まれた、石川県の小松市から来ました。実は人口がこの20年間で、10万人から一切変わらず、だんだん高齢化している町で、変わらなことを進歩していかないという考えか、逆に田舎なのにこのご時世で10万人キープし続けていることをプラスとしてとらえるのか。私はプラスにとらえています。店は切っても切っても果が出る「月よみ山路」という栗むし羊羹屋で、

「愛知」 私は名古屋の下町の細長い知多半島の真ん中にある、武豊町から来ました。人口は4万2千人くらいです。父親が戦時中にそこで商売しようとしたら、ものが統制されてできなかった。以前に火薬倉庫が爆発して近隣の住宅や遠く離れたホテルの窓が割れたという事件がありましたが、そこに父親が勤めており、商売する時期を狙っていた。それで昭和32年、菓子屋を始めました。私は昭和35年に高校を出て「おまえは洋菓子のほうに行ってください」と洋菓子に行っていた。一応、代目です。

「久村俊昌(菓子工房くむら)」 私は山のように責任を負う羽目になったのは話の通りです。どう対応するか?とのやりとりで「回収しなければいけないのではないか、保健所にも連絡をしなければいけないか、新聞にも社告を出さなければいけないのでは」となっていました。結局、どこまでの範囲で事故がありえるのか、考えが行き渡っていき、製造側の立場でしか考えていないというところがよくわかりました。結果、全商品、数万個を回収しました。回収費用だけでも300万円くらいかかり、その後、設備や安全管理を整備するまで数か月取引停止の状況になったので、大変な痛手になりました。まず雇用を守らなければならぬと思います。全従業員を集めて「これから数か月仕

事がない。こういう責任を負う羽目になったのは話の通りです。どう対応するか?とのやりとりで「回収しなければいけないのではないか、保健所にも連絡をしなければいけないか、新聞にも社告を出さなければいけないのでは」となっていました。結局、どこまでの範囲で事故がありえるのか、考えが行き渡っていき、製造側の立場でしか考えていないというところがよくわかりました。結果、全商品、数万個を回収しました。回収費用だけでも300万円くらいかかり、その後、設備や安全管理を整備するまで数か月取引停止の状況になったので、大変な痛手になりました。まず雇用を守らなければならぬと思います。全従業員を集めて「これから数か月仕

「水上」 失敗は山のようにしています。私は洋菓子屋を始めて25年くらいになりました。どう立ち直っていくか、お菓子の作り方を覚えて、いろいろなケーキが作れるようになって、31歳くらいで開業しました。開業間もないころに忘れられないことがありました。お客様にクレームをいただきました。お叱りの電話を受けたので、すぐに伺いました。「どうしていつも味が違うんだ」といってお叱りに対し、私は「こういうふうになってしまっています、こうしました」と説明を始めてしまったんです。初めは聞いてくださいましたが、だんだん顔がこわばってきて、最後には「お詫言わずに、すみませんと謝ればいんだ」と言われまして。その時に、自分としては説明したつもり

「久村」 私が商売を始めた当時は、生クリームが始まった時期でした。昭和40年代後半から昭和50年代にかけては、生クリームの商品だらけで、何でも売れた時期がありました。その波に乗れたことが、今の私があることの一つだと思います。それから、店を改装して売り上げも倍増しました。思った以上に商品が売れるようになった。新店を出すつもりがまた売り上げアップがなかった。時代はどんどん流れていきますので、早い決断をすることが正しいと思います。

「久村」 私が商売を始めた当時は、生クリームが始まった時期でした。昭和40年代後半から昭和50年代にかけては、生クリームの商品だらけで、何でも売れた時期がありました。その波に乗れたことが、今の私があることの一つだと思います。それから、店を改装して売り上げも倍増しました。思った以上に商品が売れるようになった。新店を出すつもりがまた売り上げアップがなかった。時代はどんどん流れていきますので、早い決断をすることが正しいと思います。

「水上」 失敗は山のようにしています。私は洋菓子屋を始めて25年くらいになりました。どう立ち直っていくか、お菓子の作り方を覚えて、いろいろなケーキが作れるようになって、31歳くらいで開業しました。開業間もないころに忘れられないことがありました。お客様にクレームをいただきました。お叱りの電話を受けたので、すぐに伺いました。「どうしていつも味が違うんだ」といってお叱りに対し、私は「こういうふうになってしまっています、こうしました」と説明を始めてしまったんです。初めは聞いてくださいましたが、だんだん顔がこわばってきて、最後には「お詫言わずに、すみませんと謝ればいんだ」と言われまして。その時に、自分としては説明したつもり

「久村」 私が商売を始めた当時は、生クリームが始まった時期でした。昭和40年代後半から昭和50年代にかけては、生クリームの商品だらけで、何でも売れた時期がありました。その波に乗れたことが、今の私があることの一つだと思います。それから、店を改装して売り上げも倍増しました。思った以上に商品が売れるようになった。新店を出すつもりがまた売り上げアップがなかった。時代はどんどん流れていきますので、早い決断をすることが正しいと思います。

「水上」 失敗は山のようにしています。私は洋菓子屋を始めて25年くらいになりました。どう立ち直っていくか、お菓子の作り方を覚えて、いろいろなケーキが作れるようになって、31歳くらいで開業しました。開業間もないころに忘れられないことがありました。お客様にクレームをいただきました。お叱りの電話を受けたので、すぐに伺いました。「どうしていつも味が違うんだ」といってお叱りに対し、私は「こういうふうになってしまっています、こうしました」と説明を始めてしまったんです。初めは聞いてくださいましたが、だんだん顔がこわばってきて、最後には「お詫言わずに、すみませんと謝ればいんだ」と言われまして。その時に、自分としては説明したつもり

「久村」 私が商売を始めた当時は、生クリームが始まった時期でした。昭和40年代後半から昭和50年代にかけては、生クリームの商品だらけで、何でも売れた時期がありました。その波に乗れたことが、今の私があることの一つだと思います。それから、店を改装して売り上げも倍増しました。思った以上に商品が売れるようになった。新店を出すつもりがまた売り上げアップがなかった。時代はどんどん流れていきますので、早い決断をすることが正しいと思います。

「水上」 失敗は山のようにしています。私は洋菓子屋を始めて25年くらいになりました。どう立ち直っていくか、お菓子の作り方を覚えて、いろいろなケーキが作れるようになって、31歳くらいで開業しました。開業間もないころに忘れられないことがありました。お客様にクレームをいただきました。お叱りの電話を受けたので、すぐに伺いました。「どうしていつも味が違うんだ」といってお叱りに対し、私は「こういうふうになってしまっています、こうしました」と説明を始めてしまったんです。初めは聞いてくださいましたが、だんだん顔がこわばってきて、最後には「お詫言わずに、すみませんと謝ればいんだ」と言われまして。その時に、自分としては説明したつもり

「久村」 私が商売を始めた当時は、生クリームが始まった時期でした。昭和40年代後半から昭和50年代にかけては、生クリームの商品だらけで、何でも売れた時期がありました。その波に乗れたことが、今の私があることの一つだと思います。それから、店を改装して売り上げも倍増しました。思った以上に商品が売れるようになった。新店を出すつもりがまた売り上げアップがなかった。時代はどんどん流れていきますので、早い決断をすることが正しいと思います。

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)



菓子の館とね

食べ物と飲み物

菓子の世界に入って良かったと思う。菓子は食品、食べ物である。食べ物は、人かむりに良いものと書

く。人に良いものが食べ物だ。こういう世界に入れたことは幸せだ。世界は様々な国、人種、言語、宗教、政治、経済があり、それぞれ違っても、食べ物だ

食、食べ物で生きている現実を見ると、いい世界にきたと思う。だが、いい世界だからそのままいくかといえ

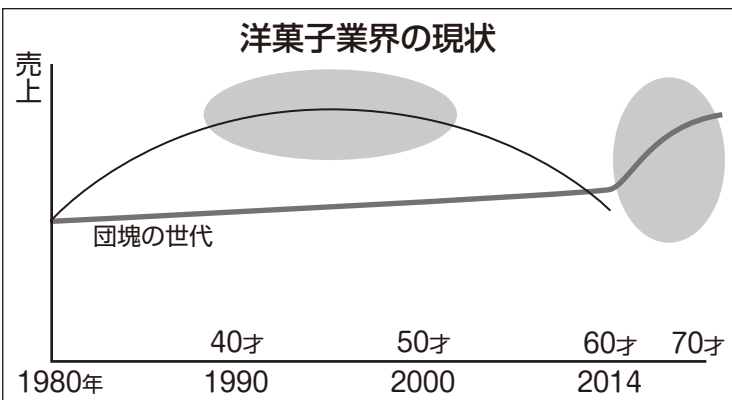
商売で一番大切なもの

けは共通だ。戦争が起こったり、物資の取り合いもあるが、食べ物だけは、皆さんが助け合っている。その国を援助する。そういう食の世界、食べ物と世界に携わられたこととはよかったです。ちなみに飲み物は、食べる時に欠かせないものと書く。だから、食べ物と一体であり、お菓子を出されたら、何か飲み物も必要であるということになる。

洋菓子業界の現状

洋菓子業界の現状を調べてみると、20年前の売り上げは、230億円、10年

前は4、570億円、現在は4、248億円になって



1980年から洋菓子が伸びて、1995〜2000年の5年間で消費のピークで、今は下降線をたどっている。売

で、当然のように消費と生産が起り、経済を押し上げた。今は60〜70歳の方たちが膨れ上がっている

発だと思ふ。また、私たちの年齢は和菓子も洋菓子も楽しんできたので、お菓子に関心が深い。その面ではこの年齢に合った商品開発をするべきだ。もう一つは、60歳以上はお金を持っており、しかも自分で食べず、ほとんどがプレゼントやお孫さんや子供にあげている。私もよそで買ってあげる。ほとんど孫のもの

「と自慢したいからだ。シュークリームの食べ方もある。シュークリームはシューアラクレームといって、キャベツの中に入ったクリームという意味だ。キャベツは一枚ずつはがれる。そのはがれる部分の上の皮で中のクリームをすくいながら食べると、きれいに食べられる。その食べ方を皆さんに披露すると大変受けがいい。あるいはお菓子の歴史や文化を伝えたり、タルトやミルフィーユの食べ方を披露している。50人定員がすぐに100人くらいになる。それくらいお菓子の文化に興味を持つ方がたくさんいる。次号に続く。

きょうは3つのお話をしたい。1つ目は現状の洋菓子業界について。2つ目は46年間、この仕事をしてい

る。和菓子の素材が洋菓子に使われたり、その逆もあり、和洋折衷のものが出ている。

昭和51年、私が東京から戻り、洋菓子と和菓子の併用店になったので刀根菓子

な苦勞もあつたし、人でも問題が起つたし、お菓子屋さん同士の取り持ちも大変だった。それらがあつて人生がある。よく会社や学校の生徒から「商売をするのに何が大事ですか」と聞かれるが、私は「人」と答えている。作る人も人、売

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

洋菓子の開発について

その①

刀根 大士氏 (刀根菓子館会長)

館とし、「やかた」という字をつけた。和菓子、洋菓子、おせんべい、おもち、お菓子の類は全部1つの館の中にありますという意味を込めた。今のマスコットネームは「菓子の館とね」とひらがなで書いている。地元で東京大学の教授をしていた方に「これからの若い人は刀根という字は読めないぞ」と言われ、そういえばトウコンさんとか、中には勝手に点をつけられて、ハネさんと言われた。初めての方や小さい方には読みにくく、発音しづらいのでひらがなの「とね」に変えた。今から26年前である。

父も祖父も和菓子で、和菓子屋の長男坊として生まれたので、私が継いでくれるだろうと思われていた。地元の高校を卒業した時、大学に行くか、菓子屋になる

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

かを父に相談した。父は、おまえはそんなに勉強できるほうじゃないから、4年間無駄にするな。菓子の専門学校があるから行け」と菓子の専門学校に通った。

人生のフロイチヤート

昭和51年、28歳の年はいろいろなことがあった。洋菓子の店を始めるには、今までの和菓子店では小さかった。洋菓子は割合と華やかで、雰囲気は合わなく新

に洋菓子を教えている。もう一つは、若い時は陶芸をしてきたが、現在は2年前から絵を描いている。先月、県の美術館で発表会をさせていた。このようにして80歳までは健康で、元気でいようとフロイチヤートを作った。

和菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 船田 雅一 教師

雨上がり(約40個)

梅雨の季節、水滴輝く紫陽花はとも美しく咲いていますが、雨の日や曇りの日が長く続くとなんだか気分が滅入ってしまい憂鬱になりがちですよね。暗いイメージの梅雨を晴れやかにしたいと思い、梅雨の晴れ間・明るい雨上がりをイメージしたお菓子を考えました。6月と一言で青梅を使ったお菓子を作りました。甘酸っぱく爽やかな青梅の後に柚子の香りが広がります。まろやかな酸味になるように白味噌を少量加えました。見た目はレモン

のスライスやクコの実、セルフィーユなどで色鮮やかに飾りつけ洋風に仕上げました。羊羹や求肥で層を作り、食感や断面も楽しめるようにしてあります。

〈求肥生地〉

白玉粉……………50g

羽二重粉……………100g

水……………180ml

グラニュー糖……………180g

トレハロース……………120g

〈中餡〉

白生餡……………500g

グラニュー糖……………200g

トレハロース……………100g

白味噌……………25g

柚子ペースト……………15g

ハローデックス……………50g



雨上がり

(黄色補色)

粉末寒天……………6g

グラニュー糖……………70g

トレハロース……………30g

水……………300ml

白並餡……………550g

柚子ペースト……………20g

ハローデックス……………50g

※種なし青梅甘露煮Mサイズ……………40個

仕上げ用…クコの実、レモンスライス、セルフィーユ

ツヤ天、新引粉

(クコの実は日本酒に漬けておく)

(工程)

- 1、青梅の穴はあらかじめ淡赤色に染めた羊羹や餡などを詰めて塞いでおく。
- 2、中餡を練る。上がり際に白味噌、柚子ペースト、ハローデックスを加える。
- 3、練り上がった餡で青梅を包み30gにする。
- 4、求肥を練りあげ、片栗粉を手粉に仕上げ目方45gで餡玉を包む。
- 5、包み終えたら横から中心に向かいヘラ目を強く入れ青梅の形にする。
- 6、羊羹を練る。柚子ペースト、ハローデックスは上がり際に加え黄緑色に着色する。
- 7、求肥饅頭の手粉をよく払い、網の上などにのせて羊羹をてんぷらする。
- 8、ツヤ天をかけて仕上げ素材を飾りつける。

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

Summer Sweets Collection 2015

クラタシー・エム・エスがお届けする こだわり素材のサマースウィーツ。

美味しさにこだわった、新食感和風デザート

涼菓シリーズ

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。



なめらか水羊羹

寒天ぜんざい

南高梅ゼリー

安心の国産素材にこだわった、夏のいろいろ

国産フルーツゼリー

NEW



青森産「林檎」

熊本産「甘夏」

長野産「トマト」

山形産「ラ・フランス」

岡山産「白桃」

岡山産「葡萄」

※季節商品のため在庫がなくなり次第、販売を終了させていただきます。

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