

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(購読料は賦課金を含む)  
(送料共) 一般: 2,000円

第916号(平成27年7月)

## 27年度バターの家計貿易の状況

輸入決定時期	1月 カレントアクセス	5月 追加輸入	9月 追加輸入	合計 (製品重量)
引渡期限	27年7月	27年10月 (※1)	28年3月	
輸入数量	2,800ト	10,000ト (※2)	— (※3)	(12,800ト)

※1、2,000トについては、10月までに輸入するが、国内の需給状況を見ながら、引渡し(機構からの売渡し)時期を決定  
 ※2、10月中に引き渡す8,000トのうち2,000トは、1~5kgの小物バター等とする  
 ※3、需給状況を踏まえ、輸入の有無も含め判断

# バター1万トを追加輸入 うち2千トは1~5kgの小物バターと改装用で

農林水産省は5月27日、バターを1万ト追加輸入すると公表。菓子業界では、全菓連会議室において意見交換会を開催した。同会には生産局畜産部牛乳乳製品課本田乳製品調整官、同課岡課長補佐、菓子業界からは協全日本洋菓子工業会、(社)日本洋菓子協会連合会、全菓連関係者が出席した。

## バターの追加輸入について、 農林水産省からの説明

27年度のバターの輸入については、平成27年1月に5月に判断すると公表していた。5月25日に、業界生産者と乳業メーカーで作るJミルクという団体が27年度の生乳の需給の見通しを公表し、これを踏まえ、5月27日付けでバター・脱脂粉乳を追加輸入すると農林水産省が公表した。

最近の生乳生産は北海道では増加傾向だが、都府県は引き続き減少傾向が続いており、トータルでは26年度に比べると27年度は±0で、前年度並みの見込み。乳製品の主産地である北海道の生乳生産が増加するのともあり、バター・脱脂粉乳生産量は5%増加する見通し。しかし、依然と産出量よりも生産が少なく、1月に決定したカレントアクセス分の2千8百トの輸入を見込んで、不足が生じる。需給は翌月消費量の2・5か月分の月末在庫を持つことを目安としているが、これに基づくと、バターは11月末に8千トの不足が生じる見通しになった。このため、追加輸入の数量は8千トに2千トの余裕をもって1万トにすると決定した。2千トは、

夏が暑く牛がばてて、生乳生産量が減少してもバターの供給に不安が出ないよう余裕分としている。また、5月の追加輸入で

## お伊勢さん菓子博2017 第27回全国菓子大博覧会・三重愛称決定

第27回全国菓子大博覧会

三重では菓子博ではじめて愛称を一般募集したが、このほど「お伊勢さん菓子博2017」を最優秀賞に決定した。応募4404件のなかから厳正な選考の結果、最優秀賞及び優秀賞3点に選ばれたのは、次の通り。

◎第27回全国菓子大博覧会・三重愛称について  
 選考結果  
 ◎最優秀賞作品  
 お伊勢さん菓子博2017  
 受賞者・高綱彩香さん(27歳・女性・三重県伊勢市在住)、受賞コメント「姫路で開催された時に参加させてもらい今回、縁を感じて応募しました」。

賞金5万円、副賞三重のお菓子1年分  
 ◎優秀作品  
 おいせさん菓子博2017  
 水口猛さん(45歳・男性・三重県伊勢市在住)  
 ◎最優秀賞賞金5万円、副賞三重のお菓子1年分  
 ◎優秀賞賞金1万円、副賞三重のお菓子1年分  
 ◎キャラクター(原画)及びキャラクター名募集  
 また、第27回全国菓子大博覧会・三重のキャラクター(原画)及びキャラクター1名称の募集を開始した。詳細は次の通り。  
 ◎募集期間: 7月1日~8月17日  
 ◎応募資格: どなたでも応募可能 ※18歳未満は保護者の同意が必要  
 ◎募集方法: ①ホームページ募集フォーム②郵送(はがき不可)  
 ◎選考方法: 実行委員会にて審査会を設置して選考

さらに、5月の追加輸入の引き渡し期限は、27年10月としている。去年は11月までだったものを1か月前

倒し、需要者の手元に早く届くようにする。今後、夏の需給状況を見て9月にも輸入を行うかどうか検討することとしており、もし、予想以上に暑い夏となった場合や、トラブルでバターが輸入されなかった場合には、再度追加輸入を行う。現時点では、追加輸入1万トのうち、8千トで年内の需給はまかない、余裕分2千トで不測の事態にも備える考えである。バターの販売状況については、去年の10、11、12月

は、その前の年と比較すると、よく売れていた。バター不足についての新聞報道やスーパーでの「お一人1個限り」の張り紙などにより、結果的に販売は伸びたと考えている。その一方で、年末以降は、前の年に比べて販売が落ちた。実際の不足以上にマスコミにあおられて、消費者行動が「無いから余計に一個」となったと考えている。同じ事を繰り返さないよう、きちんと情報提供していきたい。2面に続く。

## 「コンサルタント料2分の1補助 工場の一般衛生の整備など」

全菓連では、本年も組合員が工場の一般衛生の整備や、HACCP導入をする際にコンサルタントを起用した場合、その契約金額の2分の1を補助する事業を実施する。

農水省の補助事業なので、平成27年7月より28年3月末日までのコンサルタント料の支払いが対象となっている。このため希望者は、全菓連まで連絡していただきたい。

補助対象企業は6~7企業を予定。希望する場合は早めに連絡されたい。

賞・最優秀賞: 賞金5万円(1点)、ありがとう賞・賞金1万円(3点) ※18歳未満の方には同額の図書カード  
 副賞: 受賞者全員にお菓子1年分(1ヶ月に1度、全国の銘菓をお届け)  
 ◎発表: 平成27年9月初旬以降に受賞者へ直接連絡し  
 お問い合わせ先  
 第27回全国菓子大博覧会・三重実行委員会事務局 誘客PRグループ 五十嵐  
 電話0596-633-5489  
 e-mail: y-igarashi@kashihaku-nie.jp



あなたの笑顔に  
会いたくて...

サンプル・案内書送ります。  
電話・FAXお待ちしております。

加賀で育って77年



〒923-0854  
石川県小松市大領町 20  
電話 (0761) 21-5952  
FAX (0761) 21-5958



本格的カステラ  
(スライスしてあります)



チーズカステラ  
(型焼き)



ブランディケーキ  
(X.Oたっぷり)



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



花豆マフィン



あんていらみす



まんまるん



おしと

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個づつ酸素を除去して包装しました。  
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。

1面より続く

# バターの追加輸入について

## 農水省と菓子業界の質疑応答

**業界** 追加輸入されても、現場に出回らないのはなぜか。

**農水** 去年も輸入されたが、手元にならないという声を聞いた。これまでは輸入品を落札した方がいつまでに需要者に引き渡すかという規程はなく、極端に言えば、消費期限まで、在庫として抱えておくことが可能だった。このため、需要期までに実需者に引き渡す仕組みとして、輸入品を落札した者から12月上旬までに売り

「12月上旬までは遅い」と「何重も卸があれば意味がない」という意見もあるが、「入札の時に独立行政法人農畜産業振興機構(機構)からきちんと話してもらい、在庫を持たないという抑止力になればと考えている。また、今回、余分に2千トンを輸入するが、年内に機構から売り渡すことで、出回りを多くすれば、問屋さんも在庫として持っておくメリットはなくなる」と考えてい

る。次の輸入決定は9月というが、猛暑になれば、間に合わないのではないかと、農水 夏の状況次第では、9月といわず、前倒しも考えている。

**業界** 輸入バターも価格が上がり、使いづらくなってきた。去年12月に900円/kgが、今は1300円/kg後半/kgで、国産と変わらな

# 第17回全菓連九州ブロック北九州大会

## 門司港や関門海峡を観光

第61回菓業青年会九州ブロック北九州大会・第17回全菓連九州ブロック北九州大会 6月13~14日、リーガロイヤルホテル小倉で開催され



菓業青年会・全国菓子工業組合連合会九州ブロック北九州大会

110名の青年部員が参加した。全菓連からは堤副理事長、丸山福岡菓業工業組合理事長、樋谷青年部長が参加した。大会では、菓業九州ブロック楠本克実会長より「九州各県より優秀な経営者と技術者が北九州に集まり、活発な意見交換を行い、何か一つでもお店にヒントになること

や良い情報をつかみ、この大会が有意義なものになってほしいと願っています」と歓迎の言葉を述べた。堤副理事長より「私が菓業会時代から、何十年ぶりに北九州の北の方に来ました。福岡県の丸山理事長とは菓業会時代からの友人です。来年は熊本大会と聞いていますが、熊本菓業工業組合では護国神社にお菓子の神社を建立しており、秋口にはぜひお参りをしたいと考えています」と述べられた。

「菓業会に入ったことで、商売をする上で、いろいろなことを教わりました。それが一番の宝だと思います。1年に1度はあります。各地の先輩方や仲間に出会えるのは九州ブロック大会ならではと自負しています」と歓迎の挨拶があった。

「旧門司三井倶楽部」は、門司港レトロ観光を散策した。まず、関門海峡ミュージアム(海峡ドラマシップ)を訪れた。中心部にある吹き抜けで、関門海峡の歴史を紹介されている。海峡歴史回廊では、歴史に残るシーンを、人形を使って再現している。最上階からは、関門海峡を一望できる。関門海峡では潮流

が速い上に、航路が狭いため事故が多く、航行する船舶の安全のため潮流の方向や速度等の情報が記号表で示される潮流信号所がある。小型船から大型船の操船を体験できる操船シミュレーターがあり、海流の速さも再現されている。海峡内は遊泳禁止で、泳いでいる人がいた場合海上保安庁が出勤する。

次に国指定重要文化財である旧門司三井倶楽部を見学した。大正10年に三井物産門司支店の社交倶楽部として建築され、翌年にはアインシュタイン博士夫妻が宿泊された。木造二階

が改装(25kgなどのバラバターを450gと5kgのパターに包装をし直すこと)用及びその他(1~5kgの小物バター・冷凍になる。改装用及び小物バターは、今年2月に実施した27年度カレントアクセスの入札時では小物バターを対象に280トンの枠の設定だったが、今回は改装用も新たに

の結果が報告された。続いて意見交換会では、独立行政法人農畜産業振興機構畜産需給部石橋隆部長、同部乳製品課玉井明雄課長より、バターの追加輸入に係る輸入入札の実施とバターの利用等実態調査

# バターの落札者が販売計画と販売報告を提出

バターの追加輸入に係る輸入入札の実施

今回の追加輸入する1万トンのバターのうち、2千ト

が改装(25kgなどのバラバターを450gと5kgのパターに包装をし直すこと)用及びその他(1~5kgの小物バター・冷凍になる。改装用及び小物バターは、今年2月に実施した27年度カレントアクセスの入札時では小物バターを対象に280トンの枠の設定だったが、今回は改装用も新たに

の頭程度を飼養するのが限界だが、今は乳をしぼる搾乳ロボットがある。搾乳に人手を割かなくてもよくなるので、頭数を増やせる。様々な取り組みで、生乳生産量盤の強化を図ってまいりたい。

対象に加え、枠についても大幅に増やして2千トにした。また、需要期に需要者へ供給されるように、落札者から今回はじめて落札した小物バター及び改装後のバターを12月11日までに販売するという誓約書とともに販売計画を機構へ提出することとなっている。また、落札者は、販売終了後、販売報告を機構に提出するとともに、機構はこれを確認することとしている。今回の対応は、年末の最需期に、洋菓子店等に対するバターの安定供給を図る目的で決定した。

# バターの利用等実態調査の結果

全国菓子工業組合連合会、日本洋菓子協会連合会及び全日本洋菓子工業会から調査した。回答者の従業員数は11~50名が多かった。

まず、国産バターだが、26年度は年間使用量は1ト以下が多く、前年度よりも減少している企業が多かった。使用している形状は450gのポンドバターが多く、次いで20kgだった。仕

入先は大手卸売業者が多く、次いで乳業系列販売。出荷制限を受けたという企業が半分以上あり、なかには2割、3割も受けたところもあった。出荷制限の対応については、コンパウンドを使用する企業が多く、次に輸入バターを使用、商品構成を変更するの順だった。

輸入バターの年間使用量は1ト未満が多かった。26年度に輸入バターを使用した者のうち、半数以上が前年度には使用していなかった。また、前年度よりも使用量を増やしたところも多

く、形状は20kgや25kgが多い。仕入れ先は卸売業者、乳業系列販売の順。使用意向は半数近くが今後、輸入

# 製菓製パン8月号

7月24日発売!

和菓子特集 歳時を盛り上げよう! 和菓子でハロウィン

洋菓子特集 ひと手間加えて美味しくデザートカップの使い方

【パン関連企画】ホテルシェフが技を伝授 直焼きパンの美味しさ

巨大市場開拓の基礎知識 ハラルマーケット

伝統にとらわれない発想力 たねやの戦略に学ぶ

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)

7月24日 発売!

和菓子特集 歳時を盛り上げよう! 和菓子でハロウィン

洋菓子特集 ひと手間加えて美味しくデザートカップの使い方

【パン関連企画】ホテルシェフが技を伝授 直焼きパンの美味しさ

巨大市場開拓の基礎知識 ハラルマーケット

伝統にとらわれない発想力 たねやの戦略に学ぶ

▶最中種と焼種種を活用▶ことよ店売品公開▶亀屋万年堂総本店リニューアル▶コロパンの原宿はちみつスイーツ▶日仏商事製パン講習会▶山本剛史氏ハードトースト▶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

# 大窪幹夫氏 新理事長に就任

## 日本菓子教育センター

日本菓子教育センター(理事長大窪幹夫氏)では6月29日に、浜松町東京會館において第39回通常總會を開催した。同センターの平成26年度事業報告についての主な内容は次のとおり。

(1) 会員校教職員を対象とした研修会を開催。

(2) ポスターおよびチラシ(無料アプリで動画配信)をつなぎ、かつ当センターのホームページにリンクで

# 愛媛 岐路に立つ菓子業界

## お客さんに必要とされる菓子作りを

先日、あるテレビのクイズ番組を見ておりましたら、フィリップス曲線という聞きなれない言葉を耳にしました。経済学でも勉強された方ならご存知かもしれません。私も初めて聞く言葉だったので、これは、縦軸にインフレ率をとり、横軸に失業率を取ったときに、インフレのときは失業率が極めて低いのですが、それがだんだんとデフレになるにしたがって失業率が高くなって、ちょうど反比例のような右肩さりの曲線ができるのを、その法則を発見した経済学者の名前を取って、フィリップス曲線というのだそうです。これは、逆に言えば、デフレのときは失業率が高く、それがインフレになるにしたがって失業率が下が

った。

(5) 製菓衛生師検討委員会では、製菓衛生師資格制度に関する諸問題についてアンケートを会員校より取り、関係省庁への陳情書作成の準備を進めている。

(6) 関係省庁への協力

(7) 厚生労働省医薬局食品安全部企画情報課に対し、製菓衛生師に関する諸問題について、情報交換や資料提供等に協力。

(8) 技能検定試験の問題作成の委任を受けている中央職業能力開発協会の依頼により和洋菓子検定委員を推薦。

(9) 優秀学生の表彰

ではまわってきていないように感じております。

先日もある新聞によると、現在、企業の倒産件数は確かに減少しているそうですが、しかし、逆に企業の休業は増えているのだそうです。やはり一番大きな原因は少子高齢化による後継者難だと思えます。我々菓子屋の商売も、組合員が全盛期の半分以下にまで減少してしまっていて、さらにその三割は後継者がいないという調査結果が出ておりますので、さらにお菓子屋さんの方が減少していくと、果たして組合が存続していくのだろうかと思ひ、危機感すら感じております。先輩のお菓子屋さんと言われるには、どんな時代になってしまったから、アベノミクス効果が出てきたのかなと思っておりますが、現実には本当に景気が良いのは中央の企業や、円安による輸出関連の企業で、その効果が時間差で地方の方にまでとおっしゃっていました。

# 平成27年度の事業計画

1. 製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2. 製菓衛生師制度等資格制度に関する諸問題の取り組み、3. 「決定版洋菓子教本」の作成に向けて委員会検討を行う、4. 会員校教職員を対象とした研修会を開催、5. 会員校のPRに努める。専門学校・ポスター、チラシおよび会員校の学校要覧を制作、配布する。技術専門学校・入学案内書とポスターを統一制作。6. 教育センターのホームページにより、当センターの事業活動及び会員校の紹介を行う。7. 資格取得者の待遇改善、8. 専門学校、技術専門学校間の交流を図り、事業に反映するよう努める、9. 和洋菓子業界への広報事業に取り組み、①和洋菓子業界の技術振興、資質向上のための事業に協賛、助成する、②技術専門学校が和洋菓子業界に対し行う広報活動を支援、助成する、10. 本旗布事業 となつて

書籍の販売の総額高は約2,857万円と昨年対比65・7%と報告された。

改選に当たり、全国菓子工業組合連合会の大窪理事長が同センターの新理事長に就任した。大窪理事長は、日本菓子教育センターは、会員数は4団体、61校を数えますが順調に運営をされています。一方で、資格の改善や教育指導の充実、教師の資格向上等取り組みべき課題は山積みであります。かかる状況の中で理事長に就任したことは、重責ではありますが、皆様方のご協力を得ながら事業の推進を図ります」と挨拶された。

6月号2面に掲載した全菓連・ビル会社役員の名前が、なかで駒井良章理事・取締役の掲載が失念してしまいました。訂正させていただきます。とともに、深くお詫びを申し上げます。

敬告

広島県菓子工業組合理事長 大谷照三氏逝去

広島県菓子工業組合理事長大谷照三氏は6月22日に逝去された。

故人は中小菓子業界の発展と全菓連傘下組合の組織

行事予定

7月15日、講演会「なせ20円のチョコでビルが建つのか」講師・二木英一氏(株)二木、上野精養軒

7月27日、技術講習会、講師・土門千次氏(菓匠土門)、国際フード専門学校

# お菓子を美しく包むルミアカップ

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



**ルミアカップ 朝生**

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

外寸/79×59×45  
内寸/71×51×45

**クリーンルミアカップ 59角**

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

全体/59×59×42

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

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

文化の香るパッケージづくり  
株式会社 アンゼンボックス

神奈川

後継者シリーズ⑨  
宇宙に一番近い街の老舗を訪ねて

今回第九弾で紹介するのは、相模原支部で御菓子司宝来堂伊藤製菓舗の三代目伊藤広明君です。広明君は高校卒業後、東京で一等地の田園調布にある有名老舗「あけぼの」で六年半の修行を経て地元淵野辺でご両親と力を合わせて毎日、仕事に追われて頑張っています。私が伺った時、ちょうど酒まんじゅう作りの真



御菓子司 宝来堂伊藤製菓舗



伊藤広明君

最中だったので出来たてのホカホカを頂き美味しく感動しました。相模原や厚木地域では本場に酒まんじゅうは欠かせない商品なので、広明君も周辺の商業施設の四店舗へ朝早くから毎日配達をこなしながら新しい焼き菓子や上生菓子の研究に余念がない様です。更にあんこに関しては、修行先で独自の内取り餡を練っていたお陰でいい餡がとれる様になったそうです。宝来堂さんの甘さ控えめの粒

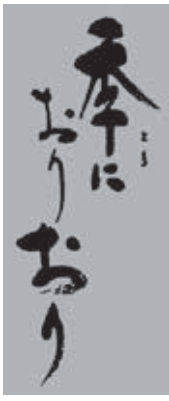
機「やぶさこ」に因んで、グルメや食品、スイーツ、雑貨などあらゆる形で応援しています。宝来堂さんでは、相模原産の卵をたっぷり使った「はやぶさ饅頭」

サードウェイブという言葉が、あちこちから聞こえてきます。またまたコーヒームード到来です。が、今迄と少し違うのは、コーヒータイムを楽しむことにウェイトが置かれているようです。

■変わる価値観に心くばりを！

お金をかけるところが変わってきています。店舗にしてもパッケージにしても、お菓子を作る素材にしても、こだわりのモノサシが変わってきているのかもしれないですね。

過日、以前訪問した菓舗を訪ねてみました。二十年



その(242) 7月

■水も素材の一つです。

水が美味しく小豆が格別。その店の水ようかんは特に群を抜いています。この自然の力との共生が、この菓舗のベースになっているようです。長い年月をか

■わくわくする熱さとりくみ！

小豆を煮る技は変わらぬかもしれないですが、常に美味しさを追求する努力は継続されてこそ結果となっていくでしょう。先代、当

館を包んだ酒まんじゅうの売れ行きは創業以来好調で、お盆の時は約千二百個を完売する一番の人気商品です。そして、大事な皮にも相当神経を使っています。生地を発酵させてから素早く包餡をしていかないと出来上がりの皮が固くなるので包む時は競い合っています。野辺周辺はイベントも多くて、JAXAキャンパスと学生と住民と商店街が一体となっていて、小惑星探査機「はやぶさ」に因んで、グルメや食品、スイーツ、雑貨などあらゆる形で応援しています。宝来堂さんでは、相模原産の卵をたっぷり使った「はやぶさ饅頭」

青森 八戸地区の活動等について

八戸市は古くから水産、工業をはじめ、北東北の物流の拠点として発展してきました。しかし、東日本大震災から復興したかの様に見えますが、未だ尾を引きづっている様に感じられます。豊かな自然に囲まれた青森県には、良い物が沢山あるのに売れ込みに難がある、と厳しい意見を頂きます。「伸び代がまだ有るから頑張ろう」と、また「地元でなければ出来ない菓子を作ろう」とそこで寒冷の気候を利用してできる夏いちごの商品開発に取り組みでおります。



内には工業菓子が飾られていて老舗の趣を感じました。その中の万灯神輿こそが宝来堂さんのルーツだったんだと取材の中で発見した思いです。最後に広明君のこれからの地域活動と益々の活躍を祈っています。 神奈川県菓子工業組合広報部・亀岡肇

Advertisement for Kajiwara's KR series table mixers. It features images of various mixer models and their specifications. The text highlights the versatility of the machines for different tasks and materials. The company name '株式会社 カジワラ' and website 'http://www.kajiwara.co.jp' are prominently displayed.



いばらきのお菓子大集合

昨年度の事業として、約8ヶ月をかけて制作した菓子組合員店舗掲載のパンフレットについて感想を書こうと思います。茨城県菓子工業組合の組合員160店

### 茨城 菓子組合のパンフレット制作にかかわって

舗のうち96店舗が参加をし、A4サイズ16ページのパンフレットが完成しました。制作するにあたり、1店舗ずつデータをいただき、また掲載希望なども確認をする必要がありました。業者選定が7月から8月にかけてし、8月のお盆の繁忙期後にデータ回収を行うこととなり、組合員にも大変な迷惑をかけてしまいました。しかしながら、96店舗という多数の協力を得ることが出来、作業は進められていきました。

最初の計画にはなかった表紙を飾るお菓子職人としての組合員や、それに伴うコメントも急なお願いにもかかわらず快く受けて下さり、本当に有難うございました。そして、次に悩んだものは、タイトルでした。これは、理事会などでも検討を重ね「いばらきのお菓子大集合」というタイトルに決まりました。96店舗の数ともなれば大集合という言葉

もおかしくはないだろうし、いばらきということばは外せない。和菓子・洋菓子・パンと色々なものを販売しているけれど、お菓子というくくりでまとめよう。ということでのタイトルとなりました。

平成26年度の県販路開拓事業としての助成金活用の上がりとなりました。全部で3万部制作をし、県内の道の駅や、各市町村の観光協会、茨城空港、県内各観光施設、銀座のいばらきマルシェなど配布依頼をさせて頂きました。もちろん掲載店舗へも配布



解説風景と工場にての試作の様子

この大きな事業を梃子に、組合員の総力を結集して組合力の増強と菓子業界の発展、各組合員のお店の繁盛を考えている。新体制のもと、これから色々なチャンスを皆さんに提供していくだろう。そのチャンスを掴み取るか見逃すかは自らの才量と能力にかかっている。私もこれまで組合の恩恵を十分に受けて菓子屋を

### 奈良 (有)アートフーズの解説と伊那食品工業(株)の試作

奈良菓子工業組合の総会は6月16日田原本町品川工業所に於いて開催されました。議案は原案通り可決され役員も一部(宇陀)除き再選されました。会員は自社の製品での応用をイメージして試作品の出来を見聞、試食にて出来を確認していた。

無味無臭のペーストを生地、餡などに添加させ仕上がり食感を良くする効果について説明を受けた。伊那食品工業(株)は寒天を利用した各種の菓子を品川工業所の機器を利用し、試作した。なお、両社とも希望すれば各店を個々に訪問し実地にての試作協力に応じてくれるという心強い協力を約束してくれました。

は出資金を頂いているので退会者には返還しなければならぬ、支部組合単位で退会されると膨大な金額が財政の圧迫となり、組合存続の危機ともなる。新規の事務員と会計役員が必死に支出の削減を図りどうにか危機をかわしてきたが、これまで組合としては何の存続対策を講じていることもなく来てしまった。これからは新理事長の手腕と新役員の方々の結束力、これ以上の衰退を止めると同時に退会者の復活をはかって頂きたい。28年度には組合創立50周年を迎え、29年には全国菓子大博覧会と大事業を控えている。新理事長は

**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。

**SECOM**  
セコム株式会社

受付 → 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

### 宮崎 菓子処 ふくや 伝統の味と新しい工夫

一九二九(昭和四)年、創業者の園田惣一が当初は「花月堂」として開店しました。当時は原材料の購入にも苦労したと聞いた事があります。一九四三(昭和十八)年、創業者が第二次大戦で徴兵され、終戦後に帰って来るまで、妻(こし)が家業を守っていました。その後一九四六(昭和二十一年)「ふくや菓子舗」として再度開店しました。創業時から受け継ぐ商品は色々ありますが、その「味と技術」を今も守り続ける「茶羊羹」は、お茶本来の味と香りを残し、手間ひまかけて作った当店伝統の羊羹です。



茶羊羹



ちやらんぼらん

二〇一〇(平成二十二)年三月の公開に向けて整備が進む都城島津邸の蔵から出て来た一九五四(昭和二十九)年五月二十日の朝日新聞宮崎版に「茶羊羹」の広告を発見。おそらく都城元のお茶を使った羊羹を宣伝したものと考えます。今も人気商品の一つです。現在は二代目の征利と妻の玲子、三代目の真史で営んでおり、三代目がお考え出した「ちやらんぼらん(いかげんの意味)」という焼き菓子が好評です。煎茶を煮出したエキスを白餡に練り込んだお菓子で、お茶の香ばしさが餡の甘さを柔らかく包み込みます。この手の焼き菓子は、見栄え良く整えるのが一般的ですが、

二〇一〇(平成二十二)年三月の公開に向けて整備が進む都城島津邸の蔵から出て来た一九五四(昭和二十九)年五月二十日の朝日新聞宮崎版に「茶羊羹」の広告を発見。おそらく都城元のお茶を使った羊羹を宣伝したものと考えます。今も人気商品の一つです。現在は二代目の征利と妻の玲子、三代目の真史で営んでおり、三代目がお考え出した「ちやらんぼらん(いかげんの意味)」という焼き菓子が好評です。煎茶を煮出したエキスを白餡に練り込んだお菓子で、お茶の香ばしさが餡の甘さを柔らかく包み込みます。この手の焼き菓子は、見栄え良く整えるのが一般的ですが、

いびつなうえ、中身の餡が表皮の割れ目から顔を出すよう、一つ一つ手を掛けてつぶしています。いいかげんに見えて、実はきちんと計算されているお菓子です。通年のお菓子をはじめ、

季節のお菓子、茶席菓子、冠婚葬祭菓子等、常に前を見ながら邁進しています。都城はお茶とお水が美味しいので、今もお菓子の文化が根付き、和洋を問わず菓子店が多いのだと思えます。工場と新店舗を郊外に新

築しました。これからも、材料を吟味し、初代の味を大事に引き継いで行きたいと思えます。都城菓子工業組合副理事長・菓子処ふくや代表・園田征利



会田柏崎市長(中央)を表敬訪問

る企画も、5倍を超える応募を頂き、大盛況の中終了いたしました。この事業を通じて、参加店は限定&新作スイーツの開発や接客の勉強など多くの刺激を得る事ができました。

### 新潟 柏崎が「まちぐるみ」でスイーツイベントを実施 菓子とスイーツブック事業

新潟県菓子工業組合柏崎支部(支部長・吉田勝彦)では、4月25日〜5月31日まで「菓子とスイーツブック事業」を実施いたしました。当支部では「柏崎地域をスイーツのまちに」として、柏崎の地名から「菓子とスイーツ」(かしわざき)スイーツ物語」としたテーマでこれまで15年間、毎年さま

ざまなスイーツイベントを行っています。今回の「菓子とスイーツブック事業」は、柏崎地域の菓子・パン店を気軽に楽しくより多く巡って頂き、地元のお客様のみならず他地域からのお客様にも立ち寄り頂くことを目的として、柏崎市や地元観光協会・商工会議所のご協力

で行ってあります。今回の「菓子とスイーツブック」は、期間最終の土・日2日間を3枚、1,000円のスイーツチケットで各店限定スイーツをパイクング方式でお買い求めしながら、各店を巡って頂くプランです。

また「まちぐるみスイーツパイクング」は、期間最終の土・日2日間を3枚、1,000円のスイーツチケットで各店限定スイーツをパイクング方式でお買い求めしながら、各店を巡って頂くプランです。

ざまなスイーツイベントを行っています。今回の「菓子とスイーツブック」は、柏崎地域の菓子・パン店を気軽に楽しくより多く巡って頂き、地元のお客様のみならず他地域からのお客様にも立ち寄り頂くことを目的として、柏崎市や地元観光協会・商工会議所のご協力で行ってあります。今回の「菓子とスイーツブック」は、期間最終の土・日2日間を3枚、1,000円のスイーツチケットで各店限定スイーツをパイクング方式でお買い求めしながら、各店を巡って頂くプランです。

また「まちぐるみスイーツパイクング」は、期間最終の土・日2日間を3枚、1,000円のスイーツチケットで各店限定スイーツをパイクング方式でお買い求めしながら、各店を巡って頂くプランです。また、応募券に記載されたアンケートを通じて多くのお声を頂くことで、今後のお店づくりに大いに参考となりました。今後も「菓子とスイーツ物語」を継続していく予定です。

### 富山 富山オリジナルの食材にこだわって 大野菓子店

富山といえば「越中富山の売薬さん」。富山市では「富山のくすり」の伝統を生かし、古くから健康面で効果があるとされる富山県産の食材を使用したから

にやさしい料理等を「富山やくせん」に認定しています。富山県菓子工業組合の組合員の中で、3品の認定品を持つ大野菓子店さんをご紹介します。

あります。昭和10年、お煎餅屋さんとして開業されました。80余年、町のお菓子屋さんとして親しまれてきました。冠婚葬祭中心の商品に3代目の等さんは何か大野菓子店独自の製品があったらなと思っていたので、富山県から「赤むすび」(コシヒカリを基に玄米食を赤くした品種)を使った試作要請がきました。

小麦粉を一切使わず「赤むすび」を生地とクリームに使用して生み出された「とやま赤米シュークリーム」は平成22年「とやまスイーツ」に認定、平成24年「富山やくせん」に認定され、富山生まれのオリジナルスイーツとして県内外に発信されました。

白い商品を作ってくれたいという商品で、商品名は「おいもなか」。原材料を知ることから、大野さんは学生たちを畑に連れ出し、お芋掘り。自分たちが掘ってきた愛おしいお芋、俄然気合が入ります。デザインも学生。当然プレ

ゼンテーション、販売にも力が入りましたが借しくも売上2位。もっと「おいもなか」を世の中に出してあげようと大野さん、富山県食品産業協会の地域食品評価会に出品したところ、最優秀賞を受賞。さらに平成23年には優良ふるさと食品中央コンクール(一財)食品産業センター会長賞の受賞。平成24年「富山やくせん」に認定されました。

その後も大野さんの新商品開発は続き、平成25年北陸新幹線開業を機に富山の地域資源を活かした富山らしいお土産「食やくスイーツ」で「紫甘丹(しかんたん)」「エゴマと大野さんが栽培した、ムラサキイモを使ったタルト風菓子」。平成26年米粉100%とエゴ

マを使った「富山米やくぜんシューラスクエダ」は「富山やくぜん」に認定されました。現在、大野さんが使うムラサキイモ(ムラサキイモ)は元筑波大学教授の高柳謙治氏から分けて頂いた種芋を自家栽培無農薬で本人は手入れをしていないだけと笑っていらっしゃいます。お芋さんと一緒にお芋掘りをなさっているそうです。気さくにお話をしてくださった大野さん。材料にはごんごだわりたい熱い思いが伝わってきました。これからも目が離せないお菓子屋さんです。



おいもなか



富山高専射水キャンパスの学生

富山県菓子工業組合青年部では、4月25日〜5月31日まで「菓子とスイーツブック事業」を実施いたしました。当支部では「柏崎地域をスイーツのまちに」として、柏崎の地名から「菓子とスイーツ」(かしわざき)スイーツ物語」としたテーマでこれまで15年間、毎年さまざまなお菓子屋さん、というところで富山高専射水キャンパスの学生グループが、富山商工会議所青年部の若手後継者育成事業「学店」に出店したいと企画書を持ってきて「商品ができたら連絡ください」と。「そんなんじゃないだろう」と大野さんは学生たちを善き込んで活動を開始しました。富山産の米粉、芋は「ムラサキイモ」、最中の皮にスイーツポテトという商品で、商品名は「おいもなか」。原材料を知ることから、大野さんは学生たちを畑に連れ出し、お芋掘り。自分たちが掘ってきた愛おしいお芋、俄然気合が入ります。デザインも学生。当然プレ

ゼンテーション、販売にも力が入りましたが借しくも売上2位。もっと「おいもなか」を世の中に出してあげようと大野さん、富山県食品産業協会の地域食品評価会に出品したところ、最優秀賞を受賞。さらに平成23年には優良ふるさと食品中央コンクール(一財)食品産業センター会長賞の受賞。平成24年「富山やくせん」に認定されました。その後も大野さんの新商品開発は続き、平成25年北陸新幹線開業を機に富山の地域資源を活かした富山らしいお土産「食やくスイーツ」で「紫甘丹(しかんたん)」「エゴマと大野さんが栽培した、ムラサキイモを使ったタルト風菓子」。平成26年米粉100%とエゴ

マを使った「富山米やくぜんシューラスクエダ」は「富山やくぜん」に認定されました。現在、大野さんが使うムラサキイモ(ムラサキイモ)は元筑波大学教授の高柳謙治氏から分けて頂いた種芋を自家栽培無農薬で本人は手入れをしていないだけと笑っていらっしゃいます。お芋さんと一緒にお芋掘りをなさっているそうです。気さくにお話をしてくださった大野さん。材料にはごんごだわりたい熱い思いが伝わってきました。これからも目が離せないお菓子屋さんです。

富山県菓子工業組合事務局・西尾麻里



東北六魂祭

### 秋田 感動胸に復興を誓う! 東北六魂祭開催

今年も、東日本大震災からの復興を願う平成27年5月30日(土)31日(日)の2日間に渡り「東北六魂祭2015秋田」が開催されました。東北宮城、岩手、福島、山形そして5番目の開催になり、東北の六つの夏祭り

今年も、東日本大震災からの復興を願う平成27年5月30日(土)31日(日)の2日間に渡り「東北六魂祭2015秋田」が開催されました。東北宮城、岩手、福島、山形そして5番目の開催になり、東北の六つの夏祭り

今年も、東日本大震災からの復興を願う平成27年5月30日(土)31日(日)の2日間に渡り「東北六魂祭2015秋田」が開催されました。東北宮城、岩手、福島、山形そして5番目の開催になり、東北の六つの夏祭り

今年も、東日本大震災からの復興を願う平成27年5月30日(土)31日(日)の2日間に渡り「東北六魂祭2015秋田」が開催されました。東北宮城、岩手、福島、山形そして5番目の開催になり、東北の六つの夏祭り

今年も、東日本大震災からの復興を願う平成27年5月30日(土)31日(日)の2日間に渡り「東北六魂祭2015秋田」が開催されました。東北宮城、岩手、福島、山形そして5番目の開催になり、東北の六つの夏祭り

秋田県菓子工業組合青年部理事・酒井邦彦

宮城 震災報告 石巻編

甘陣本舗

「姉妹で力をあわせて…」

2011年3月11日東日本大震災が起きたとき、石巻市街東南に位置し、石巻港に近い店舗「甘陣」(店主・千葉寿子さん)におり



店主・千葉寿子さん



赤飯まんじゅう(下)、生姜ぶかしまんじゅう(上左)、しろ蒸かしまんじゅう(上右)

どの無い大きな揺れに心配した近所の人達がお店の前に集まって来たので、皆で近くの高台に避難しました。その場所は海が見えないので、こんなに大きな津波が来るとは知らないで一晩を過ごし、次の日店

舗の見える所まで降りてきて被害の大きさにびっくり、店舗1階の天井近くまで泥や瓦礫、そして3、4台の車まで家が埋められており小さい力ではどうすることも出来ませんでした。それから2ヶ月を掛けて掃除をし、店舗で使っていた冷蔵庫やミキサー等を起して洗い流し電気屋さんに使えるか見てもらいました。運よく機械類に電気が通る使用することが分かりホッとしました。

主人の命日(5月10日)に合わせてオープンすると決め無我夢中で器具を揃え主人が考案した「赤飯まんじゅう」を作り、何も無い状況で避難生活をしている

方々や応援に来て下さっている方々の少しでもお力になればと原材料のある限り姉さんと毎日作って喜ばれたそうです。現在は、初代(17年前にご逝去)が残してくれた「赤飯まんじゅう」を姉さんと二人で大切に守り、尚且つ日々の研鑽を重ねて考案した「しろ蒸かしまんじゅう(栗入り)」「生姜入りまんじゅう」等を製造販売、地域の方々に震災前と同じ様に愛顧頂き感謝でいっぱいです。

又被災後しばらくして兵庫県神戸市在住の方が数回訪れ、励ましと応援を下さり本心に強く思いましたとおっしゃって下さった。その頃、息子の帰りを首を長くして待っていたお父様は、それまで煎餅専門店だった作業場を半分にわけ、昭二さんが戻られたらすぐに和菓子を作れるように工房を設立。父と息子の大きな夢が一つの形に向かってゆっくりと動き始めていきました。そして昭二さん24歳の2月、近藤せんべい本舗は和菓子とせんべいの専門店として生まれ変わりました。

つお暇しました。宮城県菓子工業組合・佐藤あや子

賀 30年以上施設訪問について お菓子を食べて元気に育て

佐賀菓業会では5月29日に施設訪問を行いました。これは児童福祉施設や母子生活支援施設、障害者療育支援施設、保育園や幼稚園等をまわり、菓業会会員の会社の菓子をプレゼントするものです。「おいしい菓子を食べて元気に育ててほしい」との願いを込めて、30年以上前に始まったもので、開始当初は5月5日の子どもの日に行っていたように

中には割と予算が潤沢なところもあるようでしたので、予算があまりなく、おやつに困っていらっしゃることを優先して再度プレゼント先を選んだところ、大変喜んでいただき、感謝状も送付していただきました。児童福祉施設、障害者療育支援施設等の4施設は原則例年同じ施設を回るので、保育園、幼稚園は違う施設を回るようにしています。



訪問先の子もたちよりでした。当日は18人の会員中11名が参加し、また、OB会の方々からも菓子の提供を頂きました。佐賀は小さい地域ですが、結束力が高く、本当にありがたいことだと思いを込めてお返しをします。佐賀県菓子工業組合青年部会長・村岡由隆

青年部 ブロック長がゆく

和菓子とせんべいの専門店

近藤せんべい本舗

「おせんべいは親父から学ぶ事にして、僕は和菓子か洋菓子を勉強したかったんです。そうすれば、技術を幅広く学べ、何より親父とケンカしなくて済みます。そうじゃないですか？実際にはケンカしてましたけど…」

大垣名物の一つである「大垣せんべい」の銘店田中屋せんべい総本家で職人をされていた初代が独立し、近藤せんべい本舗を創業されたのは今から47年前の事。当時、生まれたばかりだった2代目近藤昭二さんは、毎日忙しく働く父親

大きな夢を持って喜久寿に入られた昭二さんでした。その頃、息子の帰りを首を長くして待っていたお父様は、それまで煎餅専門店だった作業場を半分にわけ、昭二さんが戻られたらすぐに和菓子を作れるように工房を設立。父と息子の大きな夢が一つの形に向かってゆっくりと動き始めていきました。そして昭二さん24歳の2月、近藤せんべい本舗は和菓子とせんべいの専門店として生まれ変わりました。

その頃、息子の帰りを首を長くして待っていたお父様は、それまで煎餅専門店だった作業場を半分にわけ、昭二さんが戻られたらすぐに和菓子を作れるように工房を設立。父と息子の大きな夢が一つの形に向かってゆっくりと動き始めていきました。そして昭二さん24歳の2月、近藤せんべい本舗は和菓子とせんべいの専門店として生まれ変わりました。

昭二さんが最初に作ったお菓子は、もちろん喜久寿から受け継いだ「どら焼」。今もお店の大人気商品として不動の位置に地位にあるどら焼は、皮はフワフワほんのり香ばしく、甘さを抑えた餡とよく合い、ついつい2個目が手が出てしまう美味しさ。「生地が焦げる寸前まで火を入れる事で美味しさが引き立つ」という教えを守りつつ、手にとりと馴染むような絶妙なバランスを保つために改良を重ねてきた逸品です。また、どら焼と共に近藤せんべい本舗の看板商品になっている珈琲饅頭(秋冬限定商品)は、

昭二さんが修行時代から研究し、試行錯誤の末に完成させた、まさに努力の結晶ともいえるお菓子です。和菓子職人として30年近く歩んできた昭二さん。過去には餡が上手に炊けなくて悩んだり、同じ品質のお菓子が作れなくて眠れない夜を過ごした事もあったそうですが、最近はずいぶんイメージ通りのお菓子が作れるようになってきたとの事。今後はお菓子の種類は少なくても、他のお菓子屋さんには無いお菓子をつくり続け、お客様に「やっぱり近藤せんべいさんじゃない」と言ってもらえるようなお菓子屋さんを目指します。昭二さんの大いなる夢はまだまだ続きます。

全菓運青年部長・樋谷祐哉



近藤せんべい本舗 岐阜県大垣市静里町293-1 電話 0584-92-0779 営業時間 8:00~18:00 月曜休み(祝日営業翌日休み)

近藤せんべい本舗 岐阜県大垣市静里町293-1 電話 0584-92-0779 営業時間 8:00~18:00 月曜休み(祝日営業翌日休み)



皆既月食まんじゅう。どんな断面が現れるか 白あんと赤あ

和歌山

元祖「皆既月食まんじゅう」天文ファンと和菓子屋の共同開発

平成26年10月8日と本年4月にも皆既月食があり、ある星の動物園「みさと天文台」天文ファン約3000人でつくる「みさと天文台友の会」会長松本隆信さん。天文現象への情熱が高じて、月食を和菓子で出来ないだろうかかと和菓子のお師匠(ごうま)5代目日方新次郎さんにアイデアを持ち込み、共同で開発することになった。

これは「小さいころから地元の菓子に親しんでほしい」という考えから始まったようで、園長先生からも「おやつになるべく地元のものを使うようにしてほしい」とのお声も頂きました。園児からの反応も良く、何

この練りきりで半球を作り、互いに組み合わせて「月」を表現。宇宙をイメージしてこしあんであんこを。ナイフを入れると位置次第で、断面が月の形が様々に変化し、皿の上で天体ショーが楽しめる。試作を繰り返して月の位置がずれたりきれいな「月食」ができるまでには試行錯誤の連続であった。

和歌山県菓子工業組合事務局 局長・高橋義明

全菓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。

先月号より続く。

新製品の開発について

渡辺嘉一郎(コーディネーター・全菓連総務) 新製品の開発について、お菓子の開発と価格の決め方をお聞きします。

吉田貴之(吉田食品・北海道) 函館というと海産物と思われがちですが、農産物もいろいろなものがあります。やはり、地元の食材にこだわったものをお菓子

で作りたいたいと思っています。また、一緒に地域のPRもし、観光地でもあるので観光にも貢献できたら良いかと考えています。最近のヒット商品は、函館近郊の森町で採れるかぼちゃの製品を作っています。生産者が「くりりんかぼちゃ」という銘柄にこだわり、有機栽培で土作りからしてい

ることを聞いて、お菓子で

新製品の開発と地域におけるお菓子屋の役割

その②

うまく作れないかと考えました。その商品を売りたい時には生産者がどういうことを心がけ、どういうものを作りたくて、どれだけ大切にしているかを伝えたいです。そこに付加価値が生まれるので、価格も普通のかぼちゃを使った製品よりは、少し高い設定をしてもわかっても構いません。また函館近郊では、七飯町(ななえちよう)があり、りんごの栽培が盛んです。日本で一番古いりんごの栽培地なので、どのように栽培が始まったかやこだわりを説明して販売するようにしています。これらの取り組みを通して地元を大切にしていると言われることが多い

です。価格の決め方は作ったから、市場調査も含めて試食会を行い、仕入れ先やメーカー、私は専門学校講師もしているの、生徒に「この商品だったらどのくらいの値段で買うか」などアンケートを取り、社内で会議して決めます。

水上隆男(みつやトリアメゾン・山口) 自分のところにはできない、他になら商品作りをしようと考えています。業界の情報や世の中の流行も参考にしますが、コンビニを初めとして、これだけお菓子が溢れているなかで、よそにならものを作るのは難しいことだと思いますが、できる

ものを作るのが自社の存在理由だと思います。新商品、魅力ある商品、お客様が買いたくなるものを作ることが大事にしています。どう発想するかというところ、たくさん情報を仕入れることです。昨日も講師の方々からたくさん情報をいただき、幾つか作ってみようと思いました。やはり魅力のある商品、よそにならものを作りたいので、そういう思いを守り、知識が合わさると新しい発想が生まれていくと思います。

会社の中には顧客満足委員会があり、社員さんもお客様という考えで、人を育てる観点もあり「新商品をつくったらどうだろう、こんなイベント商品を作たらどうだろう」と意見を求めて作ってもらっています。けれども、商品開発は自分の仕事だと思いが強いので、半分以上は自分が作っています。キーとなる言葉は「買いたくなる商品」で、買いたくなる価格が決め手だと思います。原価も計算しますが、価格の設定の一番のポイントはお菓子をこの値段で買いたくなるのか、だと思えます。あえて安くする場合もあるし、あえて高く設定する場合もあります。経営者としてはどうかと思えますが、見て買いたくなるのが、一番大切だと思います。

キがあり、モデルにして取り組んだのが難しい。中製酒造に試作品を持っていくと、社長を初め役員が出てきて「これはいけるぞ」と言っていますが、ただ一人だけ、首を縦に振らなかった人がいました。その方は名古屋の国税局で利き酒をしていて、まず食べる前に香りを聞いて「ああこれは吟醸酒の香りではない、醸造用のアルコールの香りだ」といい、なかなかうんという返事はもらえませんでした。それでいろいろな酒をやりました。酒の勉強もしました。ブランドと日本酒とウイスキーとどう違うのかなと考えたところ、蒸留酒と醸造酒の違いですね。ワインや酒は醸造酒で、蒸留酒ではないですね。ですから、エキス分が入っていますので、浸透

率が悪いです。それと酒の香りはブランドに比べると繊細です。なかなか吟醸酒の香りを出すことが難しく、添加物も一切使っていません。酒だけです。その先生に「まあこれなら」と返事をもらうまでに半年かかりました。さあ、商品にするぞといった時、飲める人はお酒の染みだものがないと言います。女性は酒くさくて食べられないと言う人もいます。私は買っていたのは女性のほうが多いと思って、3種類、酒の量の違うものを作って、取引先の銀行や、工場の事務の方にアンケートをとりました。その中で一番多かったものに決めたんです。これが「変わったものをやるぞ」という宣伝効果もあり、結構売れた時期がありました。今でもこれだ

那谷忠之(松葉屋・石川) 私のうちは江戸末期から160年ほど続いています。昔は町にある普通のお菓子屋でした。それが40年前、私の父の代に、前から売っていた栗むし羊羹を通常販売できるように変え、安い値段にして、現在も一本600円で販売しています。うちとしては広告費は一切使わない、その分栗に還元しよう、お客様は広告を食べられないから、ひたすら栗を増やす。どこよりも栗が多く、どこよりも安い値段にしたいとした結果、地元で栗むし羊羹といえは、松葉屋と聞いていただけるところまで来ました。逆に栗むし羊羹以外は、石川県内に有名なお菓子屋さんがたくさんあり、そこにアレンジを変えたり、ちょっと開発してうちが出したとこ

ろで、やはり売れないです。よね。自分の代になり、新商品開発で考えたことは、もともとあった栗むし羊羹のアレンジを変え、イメージ、雰囲気を整えながら味が違うもので、試行錯誤した結果、くるみを使った羊羹をして、こちらも人気が出ています。ただ、その2本柱だけでは弱いです、話題性を出さなければいけない。商品開発部があって、毎年のように商品開発ができるという大きな店ではなく、父ちゃん母ちゃん自分でしているような小さなお店です。その時に思いついたのが新聞やテレビや雑誌、広告ではなく、取材だと皆さん好意的で、また口コミ効果も広いということでした。道場六三郎さんという石川県出身の料理の鉄人がおり、懇意にさせてい

ただいている関係で、栗むし羊羹を使った料理を開発しました。既存にあるものをどうアレンジしていくか突き詰め、うちの栗むし羊羹を原材料として使っていたが、よく地産地消で野菜や魚を加工してお菓子にすることはありますが、お菓子を加工して料理にしたらどう取り組みが地元になかったら、栗むし羊羹の串揚げやわさび白和え、酢の物など、いろいろしたところ評判もよく、地元の新聞社、テレビ局、雑誌等で取り上げていただきました。1円もお金を使っていないのに、かなりの広告をいただいたことになりました。県のイベントにも呼ばれました。ですので、新商品開発より、既存にある自分のうちの看板商品を中心に売ることが目標になって

おります。価格はどこよりも安く、薄利多売です。原価率を考えると大手では到底無理だというくらい、原価が高いです。そのことは百貨店もわかっていますので、掛け率もかなりいい条件でさせていたいています。

久村俊昌(菓子工房くむら・愛知) 昭和50年代、洋菓子がブームになってきた時、何か一つ欲しいなと思いつき、ミツカン酢グループのなかの中製酒造という醸造元へ行きました。当時はブランドケーキが売れていた時期だから、酒でどうかという発想で話を持ち込んだところ「ぜひやってください」となり、取りかかりました。しかし、思うようにできなくて、当時、石川県のシャーマンベーカーさんが作っていた地酒ケ

キがあり、モデルにして取り組んだのが難しい。中製酒造に試作品を持っていくと、社長を初め役員が出てきて「これはいけるぞ」と言っていますが、ただ一人だけ、首を縦に振らなかった人がいました。その方は名古屋の国税局で利き酒をしていて、まず食べる前に香りを聞いて「ああこれは吟醸酒の香りではない、醸造用のアルコールの香りだ」といい、なかなかうんという返事はもらえませんでした。それでいろいろな酒をやりました。酒の勉強もしました。ブランドと日本酒とウイスキーとどう違うのかなと考えたところ、蒸留酒と醸造酒の違いですね。ワインや酒は醸造酒で、蒸留酒ではないですね。ですから、エキス分が入っていますので、浸透

率が悪いです。それと酒の香りはブランドに比べると繊細です。なかなか吟醸酒の香りを出すことが難しく、添加物も一切使っていません。酒だけです。その先生に「まあこれなら」と返事をもらうまでに半年かかりました。さあ、商品にするぞといった時、飲める人はお酒の染みだものがないと言います。女性は酒くさくて食べられないと言う人もいます。私は買っていたのは女性のほうが多いと思って、3種類、酒の量の違うものを作って、取引先の銀行や、工場の事務の方にアンケートをとりました。その中で一番多かったものに決めたんです。これが「変わったものをやるぞ」という宣伝効果もあり、結構売れた時期がありました。今でもこれだ

次号に続く。

株式会社 波里

上も玄米 新粉 玄米 新粉 玄米 新粉 玄米 新粉

各種製菓材料取り揃えております。

URL <http://www.namisato.co.jp> 本社工場 栃木県佐野市村上町903 TEL.0283-23-7331 FAX.0283-23-5401

東京営業所 東京都千代田区岩本町1-8-16 TEL.03-3851-7331 大阪営業所 大阪府大阪市淀川区西中島7-7-2 TEL.06-6307-7331

全菓連では全国組合研修会で刀根大士氏(刀根菓子館会長)を講師に迎え「洋菓子の開発について」をテーマに講演会を行いました。

先月号より続く。

### 洋菓子の日

13年前、洋菓子の日を9月29日に設定した。三重県の洋菓子協会が1万部のポスターを刷り、なぜその日なのか歴史を紹介するしおりも作って、洋菓子店に配布した。7年間続けたが、協会の財政が悪くなり終わってしまった。もう一度という話もあったが、引退しているのを断念した。文献を調べたら9月29日は、フランスで菓子の日という祝日である。守護聖人はサンミッシェルで、菓子屋を守っている。そのお祝いとして

ターの下に当店のイベントを書いた。三重県では盛んにさせていた。県あがりの普及活動はしていかなければならぬだろう。

### スイーツフェスタ

8年前、三重県で食彩フェスタを開催した。3年間で県と市の予算を1,800万円頂戴し、1年間600万円の予算でさせてもらった。津市のイベント会場のメッセウィングで84店舗、約30職種が参加した。2日間を3年間、1日大体3万人入って大成功した。当時の市長より、スイーツだけで特化してやってもらえないかという話もあった。それでスイーツ協議会を立ち上げ、市からも予算をいただき、スイーツフェスタ

## その② 洋菓子の開発について

刀根 大士氏(刀根菓子館会長)

エスタを毎年1〜3月、津市のイベント会場で行っている。スイーツフェスタはとても盛り上がり、1日

約1万人来る。初回は3日間、以降は2日間で4年間続いている。津市からは年2、3回という要望もあるくらいだ。ことはスイーツフェスタで、角川が発刊している東海ウォーカーと地元のケーブルテレビとコラボレーションして、「津ウォーカー」(年間雑誌)を発行した。これもヒットして、地元津市の菓子屋が参加し、新製品も考えて、1年間限定で発売した。高虎公の出世の白餅をテーマに、エクレールに羽二重餅をサンドしたら、和洋折衷でおもしろいと12月末まで販売した。このことを切っ掛けにし、新しい商品が生まれる。このようにして個々の店

ではできにくいことを地域や業界で行い、少しでもスイーツに目を向けていただく取り組みが必要だ。スイーツスタンプリーフは「スイーツフェスタ」の時、28店舗回られた方に抽選で2万円の商品券を渡した。応募者が多く、今まで知らなかった店を知っていただく意味では、よいプログラムになっている。受けがよいので、来年も続けていきたい。

### 創業祭

独自で取り組んでいることを紹介したい。31年前から年一回創業祭を実施しており、昨年は11月1日から3日間行った。30年前、陶芸をしていたので、陶器を自分でつくり、お客様に

ベルティとして、一番多い時は6千個くらいお配りした。今、津市の菓子屋は創業祭ラッシュで、11月末まで毎週軒並みあるくらいブームになっている。創業祭は、他店はチラシを配っているが、うちは30年前からDM1本で約1万人に送る。なぜ、チラシがうまくいかないかという点、一過性で、そのチラシの特典だけ目当てのターゲットが来ない。DMは日ごろから愛顧いただいている方であり、感謝の気持ちを込めて、特売のイベントをするので、たくさん来ていただいている。回収率は20%以上で、多い時は30%くらいあった。2日間で3千人くらいのお客様が見える。

## さまざまなお菓子づくりをサポートします。

お客様のニーズに最適な生産設備をご提案いたします。



全高が低く使いやすい万能型包あん機  
**火星 CN580**

- 抜群の包あん性能です。
- 素材にやさしい送り機構です。
- 生地が残量が大幅に減少しました。

ブラシレス粉付け機 手粉循環装置付きタイプ

衛生面に優れた新開発のブラシレス方式で、製品表面に手粉を均一に付着させます。

レオン自動機株式会社 URL: http://www.rheon.com  
E-mail: info@rheon.com  
● 本社: 〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL: 028 (665) 1111 FAX: 028 (665) 3256  
● 国内: 札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・岡山・福岡 ● 海外: アメリカ・ドイツ・台湾

### メルシーカード

DMの名簿はどこから拾うかという、26年前にポイントカードとプリペイド・カード併用のメルシーカードを作った。当時は珍しく、プリペイド・カードというテレホンカードだったが、ポイントカードにな

るものはなかった。カード会社に加算・減算できるカードとコンピュータシステムも組んでいただいた。26年前、カードシステムにより、顧客管理がスムーズにできることで新聞社が取り上げた。当時はカードを100円で買っていたが、カード自体が高

つづるのに300円かかり、100円だけお客様にご負担いただいた。カード会員になってもらうと同時に、今ほど個人情報に関するさなかつたので、氏名、電話番号、住所、性別、家族構成、誕生日、すべて名簿に入れた。その名簿があるので、誕生日の1週間から10日前にダイレ

クトメールを送る。誕生日ケーキを注文されるし、イベントのご案内もできる。盛んに会員になっていた。入りの今、今は1万人くらいの方にお入りいただいている。カードには売り上げの3%をポイント入力する。

日ちと数字が出るので、いつにどれだけ買われたかがすぐわかる。その数字が商品と交換金額になり、無期限なのでお客さまにとっても安心なので、カードの利用は非常に多い。メルシーカードを活用してDMを打つことにより、確実にお客様に来ていた

もう1つ、プリペイドカードにしたのは、当時はパブルで会社の利益がたかさん出る時代だった。平成の初めで、決算がいい会社がたかさんあり、銀行や保険会社、大手メーカーの決算時期前、利益見込みが出てくる時に先付けで経費として買っていた。例えば3月の段階で、1万円を10枚買っていたら、4月からは、商品としてお

渡すことで使っていた。今は経費削減の時代なので、お菓子さんにクリスマスの時「5,000円分あげたい。何が欲しいかわからないからこのカードでプリペイドしてくれ」といわれて、000円分打ち込む。これをプレゼントして、ご本人やご家族が注文するようになるとはまだたくさんある。

今から23、24年前、ソレインというお菓子を発売することになったので、スイスのグリンデルワルドからポストカードを送った。千通をバックに詰めてすごく重かった。それを持ってホテルで2日間切手貼りをした。なぜグリンデルワルドかというと、ソレイユは朝日という意味であ

る。40年前、グリンデルワルドから見た朝日がきれいだったので、その時の光景をお菓子にしたいという思いで作った。それをスイスから日本に送りたいとポストカードに意味を書いた。帰ってきたら大騒ぎになっていた。インパクトが非常に強く、海外からはがきが来て中を見たら「何だ、とねの菓子屋じゃないか」と、お客様もびっくりされたという。突発的なことだが、こういうことをさせていたのだとも会員カードのおかげだと思

商品構成は和菓子45%、洋菓子55%で100〜120種類が店頭と並んでいる。生ものは和菓子洋菓子含めて25%、贈答品が75%くらいだ。考え方は生もので味を知っていただき、贈答品を買っていただく流れを作っている。だから、生ものの原価を高くして、40%以上になっている。しかし、味を知って

### アップサイクル

今、世間を騒がしているのはアップサイクルである。Aという商品が廃棄になって商品ではなくなっている。それをリサイクルしてより価値を高めて、販売することがアップサイクルである。今、若者の間ではやっている。例えばタイヤ

のチューブを細く切ってバッグに仕立てる。あの質感と強度と新しい感覚が受けている。若い人が喜んでチューブのバッグを持って街を歩くことが盛んにされている。お菓子でもある。パイの端を刻んで焼くとそばになる。そのそばをまとめてお菓子を作ることができる。洋菓子のスポンジ・シエノワーズの端が出る。それをまとめて果汁や洋酒に漬けて、アンビバージュしながら使うこともできる。このようにアップサイクルも考えてアイデアの中に素材を生かし、技術で価値の高いものに仕立てる。タイヤのチューブは捨てるのに困る。廃棄処分には困る材料をかばんに変えたのは素晴らしい発想だ。次号に続く。

### 創業祭のダイレクトメール

#### 3日間限りの特別価格

<p>つばあんこしあん、甘二重餅にきなこと抹茶きなこを混ぜました。</p> <p>おかげ様もち 2個(1パック)</p> <p>通常 250円 ▶ 200円</p>	<p>和菓子屋さんのおま娘、小豆と餅と本にこだわっています。</p> <p>お赤飯 1パック</p> <p>通常 250円 ▶ 200円</p>
<p>味覚の秋、三種ロール、いちごラフランス・オレシロール、クリームチーズロール、ほうじ茶ロール。</p> <p>3種のロールセット(3種1パック)</p> <p>通常 1,350円 ▶ 1,080円</p>	<p>これぞモンブラン(店特製)。卵白はフランス産。中身に、(信濃)のちみつがけが特徴。</p> <p>モンブラン3種(単品)おひとつ</p> <p>通常 400円 ▶ 350円</p>

創業感謝期間中に1,000円以上お買上げの方に 300円相当のお菓子プレゼント

創業感謝期間中にクリスマスケーキ(1台につき)ご予約頂いた方に 300円相当のお菓子プレゼント

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。

先月号より続く。

モニタリング

学術調査ではない

昆虫がどの場所にとどの程度侵入・生息しているのか、製造現場ではモニタリングをする機具や機材がいろいろなところに置かれている。例えばゴキブリを対象にしたものは、中へのりが付いていて貼り付くことになるが、床が濡れていたたり、

床に置くべきものが邪魔なので棚に置くなど、何のためなのかわからないことがある。専門業者にモニタリング調査をデータで出してもらい、製造現場の見取図と照らし合わせ、どの場所での時期にどのようなものが

捕虫器は、青色の蛍光灯の後ろにハエ取りリボンみたいなものがあり、明らかに誘引された虫が付く。いろいろな虫が付くから、どの種類がどのくらいいたのかを定期的に回収して調べている。大事なのは内部発

生している虫なのか、たまたま工場の中に入り捕まったのか、区別が大事である。外から入ってくるものは侵入防止、中で発生しているものは発生源対策と基本的には違う。

「がちゅん」という商品名で売られているガのトラップは、錠剤が入っており、メスのフェロモンを人工的に合成したものである。従って、寄ってくるのはシメダラメガを主に2、3種類のガだけである。このトラップでは、捕獲数だけが問題になる。決まった虫しか捕獲されないで、種類を分ける必要はない。

セリコという商品も、人工的に合成したシバンムシのフェロモンを錠剤に含浸

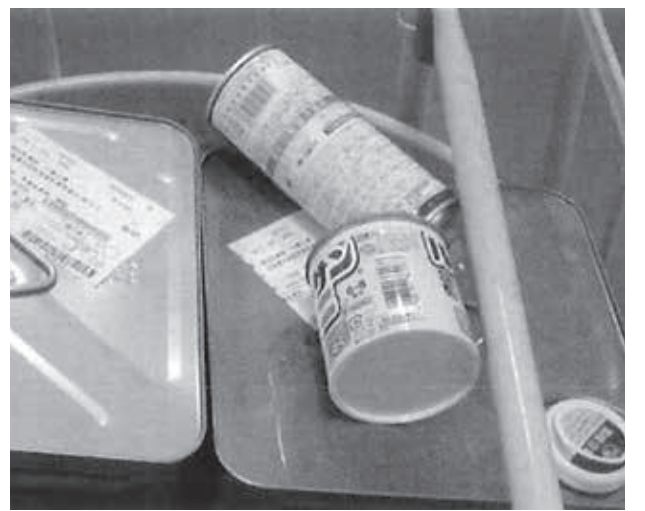
これらトラップは目的が決まっているので、データの観測を業者に頼まなくても自分で数えればよい。数字だけのデータを作り、それをもとに次は自分の工場を何をしなればいけな

い。そこで専門業者の知恵を引き出す。これが正しい使い方だと思いが、ネズミを含めての害虫駆除は、専門業者に丸投げになっていることが多い。本来は自

分のところではしなければならぬ仕事を、専門性が必要なので業者に委託しているから、専門集団の知恵は有効に使わなければならない。そう考えると、モニタリングデータの活かし方は

その④ 異物混入苦情の現状と再発防止対策の基本的な考え方

佐藤 邦裕氏(日本食品衛生協会)



廃棄物

大事である。たとえばモニタリングの配置が適切であっても、置いてさえいれれば数値は得られる。パソコンに入力したらグラフは出る。グラフが出てから説明を考えるようなことになれば、データのためのデータになってしまふ。ここが注意のしどころである。

工場の金属廃棄物集積所で、殺虫剤の容器などが見つかったりする。社員食堂の厨房がある大きな工場では、調理場にゴキブリが出て、困って独自に殺虫剤を購入して使用していたことが判明した。ゴキブリが工場全体に広がると大変なので、殺虫剤を使用すること自体は必ずしも非難されるべきではない。工場長の認識は「うちは害虫駆除を専

工場点検の現場から 改善事例から学ぶこと

大きな工場では、造園業者に緑地帯の管理を頼んでいる。トラックで農薬のタンクを積み、松や桜の木に散布する。その時、殺虫剤が足りなくなると、もう一回機械を止めて作り直しをしなければならぬから、

は頭に入れておかれたらよい。

洗剤などの管理だが、食品と殺菌剤・殺虫剤・洗剤は一緒の場所で管理保管してないはずだ。昨今の農薬

混入事件などで、従来の点検調査方法だけでは不十分になった。例えばこれまでは洗剤の管理は置き場所を決め、鍵をかけて一括で管理していればよかった。現在では、保管場所内部に置いてあるものが、本来管理する場所に置くべき物品リストと一緒になのか、余計な

ものを置いていないかも確認する。4種類だけのはずなのに、中に入ったら違うものも入っていたのではまずい。次に在庫状況を確認する。実際の数を調べて、帳票と照合する。照合するとほとんどの場合1、2本あわない。一括して管理しているのは決められた保管場所であっても、数が合わないのは、現在使用中の1缶が記載のないまま現場に持ち出されているからだ。使用中の薬剤の方が間違いのものになるリスクは高い。

置き場所、担当者が決められていて、施錠され、リストもあり、在庫管理されている。これら全部を確認する必要はある。ところが、冷凍餃子事件などが起きると、あわてて「今まで何も調査をしていなかったので

に所定の希釈倍率に調整する。これをあらかじめ作り、ペットボトルの空き容器などに入れて置いてある。こちらのほうがよほど危ない。表示もないから作った人しかわからない。

また、サンテナなどの容器をかご車に積重ねる際、

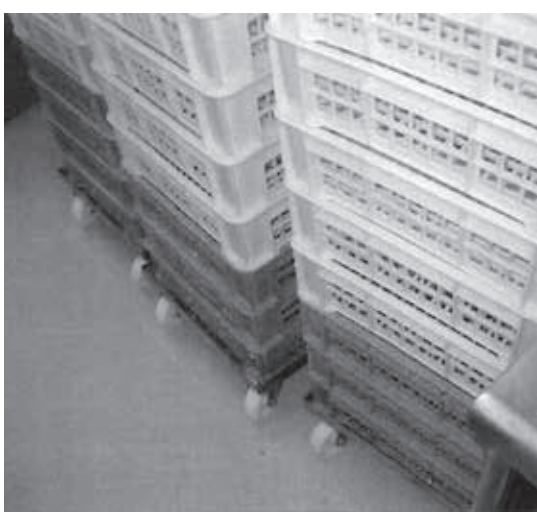
床に近い2段、3段は使わないように色分けをする。実際に容器として使用するのは上のほうだけだが、あ

「うちは農薬なんか絶対にありません」と言っても、点検時に見つかるとも、食品工場の工場長や管理責任者



ペットボトルに殺菌剤などを入れて保管しない

例えば殺菌剤を1缶出して製造現場に置き、使用時



色分けされたサンテナー

また、全部汚染区と考える。クリンルームでも床がきれいなわけではない。垂直的区分けをするのが正しい日常の管理である。

**長崎カステラ・桃カステラは長崎県菓子工業組合の商標登録銘菓です**

長崎カステラ 登録 第5003044号

桃カステラ 登録 第5151942号

**長崎県菓子工業組合**

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

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」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

**武蔵鐔**

うちにも銘菓は幾つかある。1つは手詰めの中だ。うちは千葉県に入らず、のどろで、昔は成田参りで盛んになった行徳という土地である。ディズニールンドから6キロくらい千葉よりだ。吉川英治の宮本武蔵の小説に行徳が出てくる。陸奥の帰りに武蔵が法典ヶ原を通った時、伊織がどじょうを捕っていた。武

蔵は夜に食べ物がなくて、食べさせてもらいたいと伊織の家に寝泊まりをする。それで伊織が「弟子にしてくれ」と武蔵に付いて歩く。あの辺は江戸川が氾濫すると何か月も水浸しで、食料がなくなる。伊織の親は「困ったら徳願寺に食料を分けてもらいなさい」と言ったので時々いただいていた。武蔵はお礼に徳願寺に達磨の絵をかいた。そのいわれがあるので、

**和菓子の開発について**

佐々木 勝氏(菓匠京山)

その②

宮本武蔵の「武蔵鐔」という銘菓を作った。餡を缶に、最中の皮は袋に入れて、別仕立てにし、自分で詰めて



武蔵鐔

食べる最中である。これを作るといっても、缶詰の機械を買わなければならぬ。たまたま、機械の展示会があった時、5万円くらいで手回しの機械を買った。缶と機械だけを買って、手詰めの中を開発した。それがヒットした。缶詰なので日持ちもするし、

夏の和菓子屋が退屈する時期に結構な商いができた。これがきっかけになり、私が店を空けて、外に講習へ行くことができた。武蔵鐔は今でも、売り上げの25%を占めている。缶詰さえ工場で作れば、あとは店の人が販売のかたわら、箱詰めして包装をする

**鴨場の月**

もう1つの銘菓は「鴨場の月」だ。行徳の海側に宮内庁の御膳場があり、皇太子殿下と雅子様のごデートの場所が話題になった。10年くらい前にあったお菓子が、私の友人に「佐々木さん、やるならいつでも教えてよ」と言われた。お菓子

はで上がっていったが、いい名前がなく、何年も温めていた。何とか出さなければいけないと思った時、殿下のニュースがあった。御膳場では鴨をとっていた。鴨が夜、鴨場に飛んでいくイメージをお菓子に込めた。粒餡と求肥を丸く黄金色に焼いたカスタードで包む。全く洋の素材は入っていない。乳脂系統や膨張剤も入ってなく、卵で浮かしているお菓子である。皇太子ご成婚の平成7年に発売ができた。現在も順調に売れている。1個が税込みで270円である。鴨場の月は私がいなくても、うちの若い子たちができる。ただ、1個ずつ手で作る。

ので、効率のいいお菓子だ。今も続けている。粒餡は丹波の餡、漣し餡は北海道産漣し餡に丹波の白小豆の鹿の子を入れたもの。あとは漣し餡に栗を入れたもの、3種類を作っている。6個入り税込みで1,250円だ。これが今も順調に動いているので助かっている。

われた。結構、頑固だから確かにそういうところはあつかうと思った。一方的に教えようと思うと、生徒は眠くもなる。専門学校で寝ている子には「寝ていてもいいよ、だっておまえにこの技術は盗まれたくないから」と言っと、みんな寝ないでいる。

**地元丹波の高品質な製菓・製パン原材料をご提供致します!!**



- ◎丹波栗黄栗甘露煮
- ◎丹波栗渋皮付甘露煮
- ◎丹波栗ペースト
- ◎丹波大納言あん
- ◎丹波大納言かのこ
- ◎丹波黒黒豆きなこ
- ◎丹波黒黒豆かのこ

丹波黒大豆・丹波大納言・丹波栗  
**荒川商事株式会社**

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

**人を育てる**

菓天の野村元監督が「人間の成長なくして、技術の進歩はない」と言っている。やはり、お菓子を作るのは人であり、開発するのも人である。つまり菓子を開発する前に、人を育てなければと思う。

私は自然に逆らわずに育てていく。その通り

れば、お客さんに分かっていただけの製品ができてくるだろう。小手先を変えて菓子を作り、ヒットするところがあるかもしれないが、長くは続かないと思う。皆さんの中には機械生産をしている方もいるだろう。機械生産をしながらも、そこに人のぬくもりが伝わっていかねば、単なるものになる。このためコン

が進出してると、何か怖くなってしまふ。私も顧問で大きい会社に行っているが、あえて機械の扱いは知ろうとしない。私はそこで生きてきたのではない。どう餡を入れて、どう生地を入れてを知る必要はない。機械で生産するが、愛情の入ったお菓子ができていくのをアドバースしている。

校に通っているけれど、これほど集中したのは、きょうが初めて」と言った。校長先生もそれを見て「おれの授業とはえらい違う」といった。「うちの授業では爆睡している者がいる、しまいにこれも眠くなってき」と言った。先生は「眠くなったら『こでちょ

と寝ようか」と言えばみんな起きるんじゃないですか」と言った。一方的に教えようと思うと、生徒は眠くもなる。専門学校で寝ている子には「寝ていてもいいよ、だっておまえにこの技術は盗まれたくないから」と言っと、みんな寝ないでいる。

はこつてりしたほうがいい。それから、子供はこつてりが苦手なので、あつさりから食べさせていかなければ和菓子の消費人口は増えない。そういう点で、うちのお菓子は渋をよく切り、さらしの水も飲めるくらいまで、きれいにする。

わーっと広がっていく。じっと目をつぶって考えて、掘り下げていくと、ある時にうわっと銘菓や新しいお菓子が浮かんでくる。宝に当たることができる。そこにはいろいろな銘菓がどんどん出てくる。切りかえてほかの話になった時、そこに戻るまでに2時間かかったりする。また白紙から掘り下げていかなければいけない。

**もっとおいしいものを提供する**

30歳で独立したのは、男だから一か八かダメ元でやってみた。当然やたらだめで「あいつは生意気なことを言っているけれど、しょせんあんなものじゃな

い、自分の楽しい仕事をもっと掘り下げる。また、和食が世界遺産になったこともあって、負けないような健康な和菓子を作っていくことができた。そこにはいろいろな銘菓がどんどん出てくる。切りかえてほかの話になった時、そこに戻るまでに2時間かかったりする。また白紙から掘り下げていかなければいけない。

赤ということもある。工場



鴨場の月

**子供に和菓子の良さを伝える**

私は県の農業高校でお菓子教室をしてきた。2時間で生菓子を6種類作った。1人の女の子が「3年間学

機械に餡を入れる人、生地を作ってくれる人がいい加減な考え方ならば、同じものはできてこないと思う。そこに必ず携わる人がいる。

あつさり系とこつさり系

芯がぶれない

売り上げで競うこともない

もっとおいしいものを提供する

職人の話

終わりに

千葉のある仲間「佐々木さんはイチロー選手と同じだ。芯がぶれない」と言

宝もある程度掘ったのでは出てこない。掘っていくと、鉱脈があり、そこから

30歳で独立したのは、男だから一か八かダメ元でやってみた。当然やたらだめで「あいつは生意気なことを言っているけれど、しょせんあんなものじゃな

い、自分の楽しい仕事をもっと掘り下げる。また、和食が世界遺産になったこともあって、負けないような健康な和菓子を作っていくことができた。そこにはいろいろな銘菓がどんどん出てくる。切りかえてほかの話になった時、そこに戻るまでに2時間かかったりする。また白紙から掘り下げていかなければいけない。

赤ということもある。工場

# パン講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 千葉良一 教師

## フーガス オゾリーブ

(Fougasse aux Olives)

【配合】1kg仕込み	粉末バジル.....0.5%
フランスパン専用粉	【発酵生地】
パン酵母(生イースト).....100%	フランスパン専用粉.....100%
食塩.....1%	パン酵母(インスタントイースト).....0.6%
オリーブオイル.....5%	モルト.....0.2%
水.....60%	生地改良剤(B・B・J).....0.1%
発酵生地.....20%	食塩.....2%
グリーンオリーブ.....20%	水.....68%
ブラックオリーブ.....20%	※オリーブは6〜8つ割にカットしておく。

【仕上げ材料】  
トマト12個(半割してスライスする)  
シュレッドチーズ480g  
(様子をみて増減)  
【工程】  
ミキシング:1速8分  
発酵:60分(28℃78%)



フーガス オゾリーブ

分割:100g×23個  
ベンチタイム:10分  
成形:麺棒で生地を20cmの楕円に伸ばす。  
ホイロ:45分(28℃80%)  
スライスしたトマトを斜めに並べ、シュレッドチーズをのせる。  
焼成:上火240℃ 下火220℃ 約15分  
【特徴】  
オリーブをふんだんに使ったフランスパン生地にトマトとチーズをトッピングしました。  
トマトの酸味とオリーブの風味が食欲をそそります。またさっぱりとした後味が、これからの季節にぴったりの製品です。

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

**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。

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>