

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名誉教授

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931号(平成28年10月)

同封のリーフレットはお客様をはじめ、皆様に差し上げます。

北海道小豆 品質は小粒

価格は上がるが、数量は確保

全菓連では、幹旋している北海道産小豆の産地を視察した。オホーツク側の斜里山麓の清里農協と道南の有珠山麓の伊達農協を訪問した。作況は降雨や台風の影響で小粒の傾向になるが、数量は確保できる見込み。また、ここ数年の豊作により、作付面積が減ったため、価格は上がる。

清里農協よりの説明

サホロ小豆の作況状況だが、春先は天気も良く干ばつ気味だったが、途中から曇天が多くなった。花は咲きそれなりにさや数は付いているが雨が多すぎて、根張りが弱く、早く仕上がってしまう状況だ。また、台風が3つ上がり、水害は無かったが、畑が水没したところがあった。

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 室農産係長) より、「北海道産豆類の情勢について」の説明を受けた。

28年産作柄だが、豆類は5月下旬の播種までは定期に時くことができ、天候水準も順調だった。6月中旬以降7〜8月は、平年を大きく上回る降水量で、特に8月下旬に3つ台風上陸した。河川の氾濫や強風に よる倒伏、大雨による畑の流出や冠水があり、各作物に被害があった。特に最後の10号については十勝管内で断水があり、避難指示がでた。主要国道は寸断し、

帯広〜札幌間の特急は年内に開通の目途が無い。9月9日の現在の状況だが、小豆の暦年消費実績見込は、いまのところ、28年産は反収10aあたり、予想収量は3.9俵で、過去5か年の平均が4.0俵なので、なんとかもちこたえている。豊作は難しいが、平年作までは希望が持てる見込んでいる。昨年来の需給状況は、27年産は4.5俵/反収で、ここ4、5年

る。在庫は1年分以上あるので、極端に量が足りなくなることはない。

伊達農協よりの説明

5月末から豆の作付が始まった。6月は天候不順で雨が多く、初期の発芽は良かったが、生育が遅れた。6月末に強風あり、その時10cm成長したものの葉が全部飛ばされ、その後の生育

が遅れた。全部飛ばされた圃場は、時きなおした。伊達で大納言は6月中旬に時きの限界だ。また、8月の後半は温度が高く、生育は追い付いている。今はその部分で遅れた減収があり、歩留りは7〜8割で、収量は例年より落ちる。ただ、品質は確保できる。また、8月31日に台風10号が直撃し、後から時いた圃場の花が全部落ちた。さやも3cmのものはかなり落ちてしまったが、先に付いたものは大丈夫であった。エリモ

小豆は、量は確保できるが品物は小粒で、価格は去年より高い。去年は作付多かつたし、道内では十勝や道東で被害にあったので、品質は確保できる。また、全菓連で12月中旬に予約した数量は確保するが、年明けよりスロットで追加購入されるものは価格を少し上乗せさせていただきます。また、27年度



サホロ小豆の畑

ば、大体4俵採れる。一番目の畑が35さや、2番目47さや、3番目46さやと約40さやで、いまのところ平年作が確保されている。ただ、河川の氾濫により冠水した畑や地域的に倒れてしまった畑もあるため、全体1万6千2百haの平均は3.9俵を見込んでいる。大手亡は過去3ヶ年、全道平均で4俵/反収以上と豊作が続く、十分な繰り越し量を確保している。今年度は価格が下落したので、作付面積を大きく減らした。今年度の作柄は一定のさや数を確保しており、畑の状況も35さやとれば平年作という目安に対し、1番目の畑が39さや、2番目35さやと、なんとか平年作に行けると思う。手亡は繰り越し量が潤沢にあるので、新物の品位がいまひとつでも、旧穀で使っていたらいい。

一番心配なのが金時で台風の前より、降雨の被害がでっており、さや数15さやは欲しいが1株13さや、7さやという畑が多く、水にさらされたところはさやが無い畑も散見され、収量の予想は2俵となっている。また、収穫は始まってばかりだが、さやのなかで発芽してしまったり、雨で色が流れてしまったり、まともな製品が出来ない年になりそうだ。ある限りのもので、いい製品を取り、悪いものも用途があるので、規格を大きく分けて加工していく。金時は作柄としては最悪

になっている。繰り越しが16万俵あったので、2俵/反収で計算した生産量と合わせる供給力27万俵と年間消費に見合う部分は確保されている。しかし、新年産はいいものはなかなか採れない。

全国菓子大博覧会名誉総裁 杉子女王殿下が御就任
 第27回全国菓子大博覧会
 ・三重では9月21日、名誉総裁に、寛仁親王家第一女子杉子(あきこ)女王殿下が御就任を御承諾されたことを公表した。
 杉子女王殿下は寛仁親王家のご逝去により御就任された、前大会の広島に引き続きいてとなる。

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 [ラベルナビ](#)

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
TD-2130NSA 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(国産)
 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): 30,837円

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

市販ラベルにも対応可能
 コスト追求モデル
 ◎TD-2130N(国産)
 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): 56,550円

※ラベル価格が異なる場合、送料(税込)は別途です。(2016年10月上旬現在)

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 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・弊社指定休日を除きます。

ブラザー販売株式会社

複数年契約の活用で安定供給を

全業連 事務局連絡報告会を開催

全業連では9月9日、浜松町東京會館で28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、農林水産省政策統括官付農産企画課平沢米流通調整官、足立米穀需給班加工用米穀係長、全農米穀部原材料課黒田調査役、名取調査役、株式会社神明アグリ八幡課長が出席した。

農林水産省よりの説明

平成27年産の米の価格が少し上がって、特定米穀は品薄になり、原料の調達に苦心されていると思う。天候次第で変わるが、原料調達を考えれば、安定した加工用米の取引のために、全

農と複数年契約や各地元の地域流通で様々な仕入れ先を確保して頂きたい。平成30年産以降は、国が一切手を引く事ではない。国・農水省・全農・全業連と一緒に、情報を提供

今後の見通し

○ 最近の需要状況

年度で見ると、需要は毎年約8万トずつ減少している。平成27年7月から今年6月需要量について、昨年の基本指針では約7.63万トの見通しであったが、実際は2万ト上回る7.65万トだった。これは、一般向け量販店での販売が減少している一方、中食・外食の業務用米が増加傾向にある、見直しより上回った。

○ 基本指針について

昨年11月に策定した、基本指針において28年度6月末の民間在庫は207万ト

であったが、需要量が見通しより2万ト増えた分、205万トとした。供給量は、生産数量目標の74.3万トを合わせて94.8万ト。28年7月から来年6月までの需要量について、これまでの変動を用いて7.61万トとすると、平成29年6月末の在庫量は、1.87万トになる見通しである。ただ、生産量については生産数量目標を置いているので、これから収穫による。8月15日の状況では、平年並みまたはやや良であるが、台風による北海道や東北への影響により変更の可能性があり、また需要量も、人口減少や高齢化、食の多様化により8万ト以上減少する可能性もある。米の販売価格は、これまで6月末の在庫

○ 全国の需給調整の取り組み状況の推移

米の需要量が年々減少していることを踏まえ、生産数量目標も年々減少し、主食用の生産数量も減少している。平成27年は、平成16年から生産数量目標の配分を始めて以来、過剰作付が解消されたので、より需給の逼迫感が出てきている。

○ 米の用途別・年産別、生産量の推移

主食用の生産量は減少しているが、生産数量目標の外側で生産されている加工用米、新規需要米は増加傾向にあり、水田の作付面積自体は、ここ数年ほぼ一定の水準で保たれている。加工

工用米について、28年産はまだ集計されていないが、ほぼ27年産並の生産になると考えている。

○ 主食用米の価格の推移

価格だが平成26年度産は、近年では一番低い水準である。27年度産は需給の逼迫感があることで、26年度産に比べ、約1200円上がっている。

○ 特定米穀の販売価格の推移

特定米穀(くず米)だが、平成24年度産は200円/kgを超えて苦勞されたと思う。平成26年度産は主食用の価格が近年、最も低い水準であり、一番手当のしやすい時期であったと考えている。27年産の特定米穀が高騰の背景は、主食用の作付面積の減少に伴い、特定米

穀の発生が減少した。このため、これまで加工原材料で増量剤に使われていたものが、主食用に回ったと考

○ MA米の価格の推移

MA米の状況だが、うるち米について25年の1月からの価格設定は、これまでの米連動で乱高下があったが、今は輸入価格連動で、ほぼ一定の安定した価格になっている。表の上では価格の波があるように見えるが、これは、アメリカ米とタイ米の数字を合わせたもの。アメリカ米より安いタイ米の落札が多ければ、価格は安くなり、アメリカ米が多ければ高くなる。個別にみると、ほぼ安定した価格水準になっている。

○ MA米の販売状況

30年産から行政による生産数量目標の配分が無くなるなか、生産調整はうまくいくのか、米の価格がどうなるのか。飼料用米が増えているなかで、原料米や加工用米の確保がどの程度できるのか。政府備蓄米や特定米穀の動向、国の交付金の情報はどうなるのか、関心事

全農よりの説明

30年産から行政による生産数量目標の配分が無くなるなか、生産調整はうまくいくのか、米の価格がどうなるのか。飼料用米が増えているなかで、原料米や加工用米の確保がどの程度できるのか。政府備蓄米や特定米穀の動向、国の交付金の情報はどうなるのか、関心事

「価格はこのままで良いのか」という議論が上がってきた。全農では複数年契約を導入して以降、安定的取引を目指すため26、28年、価格を据え置いている。22年産から戸別所得補償制度が導入され、加工用米に対し2万円/10aの支援が付いたので、20万ト増えている。その後、東日本大震災があって減少したが、26年産から複数年契約に対する支援措置があり、26、27年と加工用米が増えている。

○ 加工用米について

JAグループでは、転作による水田活用を米を水田活用米と呼んでいる。加工用米や飼料用米、政府備蓄米などがある。生産量の推移だが、主食用米の需要が落ちているので、26年産までの転作は主に加工用米であったが、27年産は飼料用米が大幅に増えて、28年産でも増えるの見込まれている。今、米による転作の中

で、需要者や原料米の確保が難しくなる。需要者や原料米の確保が難しくなる。需要者や原料米の確保が難しくなる。

○ 米の用途別・年産別、生産量の推移

主食用の生産量は減少しているが、生産数量目標の外側で生産されている加工用米、新規需要米は増加傾向にあり、水田の作付面積自体は、ここ数年ほぼ一定の水準で保たれている。加工

今後の加工原材料の調達に関しては、需給環境で主食用米の生産量が減少するなか、特定米穀の発生量も減少している。また、価格については、これまで加工用米に使えたものが主食用米に回り、ますます確保しづらくなる状況も出てきている。計画的に生産される加工用米を中心に、必要量の確保に取り組み、特定米穀とも釣り合いを取り、原料米の安定調達を図っていただきたい。

今後の見通し

確実に使っていただけの実需者と加工用米に取り組む産地の方がいる。加工用米の価格は増えており、

今後米の流通については、全体的に事後的な契約が進むとされている。米の流通では、主食用米や加工用米、酒造用、米粉などで播種前の契約、事前契約、早期の事前契約とも言える複数年契約などの取組みが高まると思う。全農でも事前に契約し、生産現場で営農活動を行うことは、プロダクトアウトからマーケットインへ徐々に変化することにつながると考えている。豊作・凶作・TPPの動向・消費のトレンドなど、常に想定し得ない変化はあるが、事前にお互い納得のある形で契約して生産し、安定供給をしたいと考えている。

特定して生産者の手取りを確保する方針を出している産地もある。加工用米にしっかりと取り組もうとする産地を探しながら、実需に結び付け、取り組んでいく。飼料用米も扱って、加工用米に注力し、取り組んでいくこと検討している。28年産の単年契約は10.5%と加工用米は一部増加の見込みだが、増えたのはもち米が多かった。もち米は、さらに増えるかもしれないので、今後、価格などはもち米と異なり、注目する必要がある。また、国産米需要が依然として強いので、増加傾向にある。コスト面での問題はありますが、加工用米を利用して頂き、安定的に取り組んでいただければと考える。

株式会社神明アグリよりの説明

27年産に比べて価格が10%近く上がる想定のもと、28年産は加工用米の確保に苦慮した。加工用米の引き合いが強かったのは冷凍食品メーカーで、米飯として伸び率が高いが、新規対応ができなかったのが現状で

ある。前年から引き続き実績があったお客様に、30年以降も安定供給することを会社の旨としている。新規の加工用米の引き合いがあっても、大幅に供給する方針は取らなかった。飼料米は推定44~45万ト、一説

に複数年契約を活用しているのか」という議論が上がってきた。全農では複数年契約を導入して以降、安定的取引を目指すため26、28年、価格を据え置いている。22年産から戸別所得補償制度が導入され、加工用米に対し2万円/10aの支援が付いたので、20万ト増えている。その後、東日本大震災があって減少したが、26年産から複数年契約に対する支援措置があり、26、27年と加工用米が増えている。

増加傾向にある。コスト面での問題はありますが、加工用米を利用して頂き、安定的に取り組んでいただければと考える。

2面より続く
質疑応答

質疑：M A米の価格は国際価格に準じて決めているというが、タイ産と米産の価格が一緒に表示され、分らない。現在、タイ産と米産では、どのくらいの差があるのか。国際価格に準じて、為替も変動するのではないのか。1ドル120円から100円になっており、この変動は加味されるのか。

農水省：M A米のタイ産やアメリカ産の価格は、公表されていないものは言えない。考え方として、M A米の価格と特定米穀の価格を両方見ている。さらに25年1月(入札自体は24年12月)に算定を見直した時、ある程度の期間を見ることとした。例えば、くず米価格が何年の何月から何年の何月、M A米の輸入価格も同

じ期間を見て、価格を決めた。結果は、24年産の特定米穀の価格が上がり、M A米の買い入れ価格を超えたので均した。見直しは、特定米穀やM A米の輸入価格が極端に変わっても、ある程度の期間を見て、均すことが目的である。特定米穀の価格は昨年と比べ、上がってきているが、それが一気にM A米の価格に反映されない。今の算定方法では昨日100円だったものが200円まで上がった。M A米の価格も同じように上がることはない。M A米の買い入れ価格が下がり、特定米穀の価格が上がれば、その間を取る。両方極端に上がっても、ある程度の期間を見てるので直接、次期の販売価格には反映されない。為替は輸入の

際、M A米の買い入れ価格に反映する。販売は、買い入れ価格に為替が反映された分が、月で均される。このためM A米の販売価格に、為替は直接、反映されない。質問：加工用米の契約で、契約書の中に天候あるいは予測不可能な時には、その限りではないという一項がある。以前、大不作の際に契約栽培ではないが、契約があったのにも関わらず、数量的には半分も行かなかった。今回の台風等の影響により、大きな変動があった場合、その契約が反故にされるのが心配である。これから30年に向けて、国の対応が薄くなるのであれば、国民の契約では、その一項は外せるのか。

全農：農産物という特性なので、この条項を外すのは難しい。例えば大地震があった場合でも「必ず米を出して」という契約

い。その後、作況の振れがあっても、事前契約している方は大切にすると産地と話しながら、安定的取引をしていきたい。

28年度 バターの追加輸入の決定について

9月27日農畜産業振興機構において、機構と農林水産省主催の第2回乳製品等情報交換会議が開催され、その席上農水省は、28年度のバターの輸入量について、すでに決定済みの1万3千トンに加え、4千トンを追加輸入し、輸入総量を1万7千トン(27年度は同1万2千7百トン)とすることを表明しました。

これは、菓子業界等の実需者サイドから、26年度の不足の経験による関係者の不安感を払拭するために、これまでのような数字

バターの需給見通し(28年度は見通し)

	26年度		27年度		28年度(Jミルク)		28年度(農水省)	
	生産量	▲4.1	66.3	+7.5	65.2	▲1.7	64.3	▲3.0
生産量	61.7		66.3		65.2		64.3	
輸入量	12.9	+271.3	12.7	▲1.6	13.0	+2.4	13.0	+2.4
消費量	74.1	+0.2	74.8	+1.0	75.7	+1.1	79.4	+6.1
期末在庫量	17.8	+3.0	22.1	+23.6	24.6	+11.4	20.0	▲9.5

農水省見通しに基づき追加輸入4千トン実施後の需給

	28年度改定後
生産量	64.3 ▲3.0
輸入量	17.0 +33.9
消費量	79.4 +6.1
期末在庫量	24.0 +8.6

畜産業振興機構が在庫を保有することを考えていたことが考慮されたもので、バターの安定供給の観点から高く評価できると考えています。

※乳製品等情報交換会議 農林水産省、農畜産業振興機構、生乳生産者団体、乳製品メーカー団体、菓子業界(全菓連及び洋菓子2団体)、パン業界、原料卸、量販店団体、消費者団体で構成し、乳製品等の需給情報交換と認識の共有により需給の安定に資することを目的としている。

卸菓子「小豆サンド」及び「小豆マドレーヌ」について

全菓連では、このほど卸菓子「小豆サンド菓子」及び



小豆サンド(左)と小豆マドレーヌ(右)

「小豆マドレーヌ菓子」を斡旋することとなった。「小豆サンド」は、クッキー生地で作ったサクサク感としっかりとろみがある小豆クリームサンド菓子。クリームには、北海道産小豆餡を練りこんでいる。冷やしもお召し上がりいただける。「小豆マドレーヌ」は洋菓子素材に和風テイストを加えたマドレーヌ。生地に北海道産の小豆餡を練りこみ、大納言小豆をちりばめた。

- ▽注文単位 240個
- ▽荷姿 1ケース
- ▽単価 99.5円
- ▽参考上代価格 1800~2000円
- ▽最低製造ロット 他県様注文分も含めて3件様分(720個)受注から製造開始
- ▽賞味期限 製造日から50日
- ▽賞味期限 製造日から35日
- ②小豆マドレーヌ(税別・送料込) 円/個
- ▽注文単位 300個

- ▽注文単位 100個×3ケース
- ▽荷姿 100個×3ケース
- ▽末端単価 123.5円
- ▽参考上代価格 2000~2200円
- ▽最低製造ロット 他県様注文分も含めて2件様分(600個)受注から製造開始
- ▽賞味期限 製造日から50日
- ※①、②両方とも専用個包装フィルムに入れて納品される。
- ※販売者として菓子店様の住所・店名等を入れた表示シールを同梱するので、各々で貼付していただく。製造者所在地及び製造所名

- は(株倉田)となる。
- ◎サンプル(税別・送料込) サンプルセット(小豆サンド5個、小豆マドレーヌ4個)
- ※専用箱 ガトーセレクトシヨンカー トン 華(大)
- ▽単価 1,065円
- ◎専用箱(税別・送料込)
- ①ガトーセレクトシヨンカー トン 華(小)
- ▽数量・200枚
- ▽セット内容(本体1・仕切り1・ネームペーパー2)
- ▽単価 98円
- ▽サイズ 内寸 約横中100mm×縦中210mm×

- 高さ(深さ) 55mm
- (小)カートンは、小豆マドレーヌで4個入・小豆サンドクッキーで5~6個入る。
- ②ガトーセレクトシヨンカー トン 華(大)
- ▽数量 100枚
- ▽セット内容(本体1・仕切り1・ネームペーパー2)
- ▽単価 148円
- ▽サイズ 内寸 約横中200mm×縦中210mm×高さ(深さ) 55mm
- (大)カートンは、小豆マドレーヌで8個・小豆サンドクッキーで10~12個入る。

信頼される安心を、社会へ。 **SECOM**

セコム「ファシリティマネジメント」サービスのご案内

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案内します。

建物のメンテナンス

建物の維持に欠かせない設備の点検及び改修工事を行います。

- 消防用設備
- 空調設備
- 給排水設備
- 昇降機設備
- 電気設備
- その他設備

異常発生時の駆け付け

異常が発生した際は、ご契約先の建物に駆け付けて適切な処置を行います。

ご契約先

- メンテナンス契約
- セコムオンラインセキュリティ契約

①設備トラブル(オンコール)

→ 設備のプロ

③現地対応

②対応指示

テクノ・オンコールセンター

①設備異常信号(オンライン)

→ 警備のプロ

③現地急行

②対処指示

セコム・コントロールセンター

セコム株式会社 テクノ事業本部 ファシリティマネジメント営業部

〒141-0021 東京都品川区上大崎2-25-5 久米ビル
http://www.secom.co.jp/ ☎03-5759-7857

中・四国ブロック及び近畿ブロック会議開催

中・四国ブロック会議

全菓連中・四国ブロック会議が9月1日14時から松山市の東京第一ホテル松山においてブロック各県から42名の参加のもと開催されました。議事に先立ち、組合役員永年功労者に対する中・四国ブロック幹事長表彰(香川県菓子工業組合田村理事長)が行われました。表彰されたのは、岡山県・三村芳孝氏、鳥取県・赤石有平氏、山口県・満畑寛氏、徳島県・岡澤孝浩氏、香川県・千切谷多一朗氏、高知県・梅原朗氏、愛媛県・林久夫氏、松本行弘氏の8名の方です。

次いで、開催地の愛媛県菓子工業組合小泉理事長の歓迎の挨拶、田村ブロック幹事長及び全菓連大理事長の挨拶、出席者紹介の後田村ブロック幹事長を議長として議事に入りました。全菓連からの近況報告については、既報の他のブロックでの内容に加え、厚生労働省が検討を進めている食品衛生管理におけるHACCPの制度化の動きが報告され、大きな影響があると思われるので今後注視していく必要がある旨説明されました。

期間中の宿泊の手配等を担当する近畿日本ツーリストの担当者からそれぞれ説明、質疑が行われました。次いで、菓子博の「全国お菓子であい館」の中・四国ブロックブースの統一テーマ、装飾等について取りまとめ役の広島県菓子工業組合大谷理事長から説明があり、活発な質疑の後、一部持ち帰り検討の上決定することとされました。

最後に、次回開催地である鳥取県菓子工業組合小谷理事長より来年度のブロック会議は、同県組合の創立50周年にあたり、また、青年部のブロック大会の当番県にもあたっていることから、これら3つの催しを7月に同時開催することしたい旨の説明がありました。その後、会場を1階に移して松山城を見上げながら懇親会が行われました。

近畿ブロック会議

全菓連近畿ブロック会議は、9月7日15時から奈良市の奈良ホテルにおいて24名が参加して開催されました。ブロック幹事長である奈良県菓子工業組合福岡理事長の挨拶、全菓連大理事長及びお伊勢さん菓子博2017会長である三重県菓子工業組合岡田理事長の挨拶の後、福岡ブロック長を議長として議事に入り、菓子博実行委員会濱田委員長より実施計画の説明がありました。併せて、中・四国ブロック会議同様近鉄百貨店、ヤマト運輸、近畿日本ツーリストよりの説明と質疑が行われました。

この結果、平成28年10月期(平成28年10月)の輸入小麦の政府売渡価格は、議論の後一部持ち帰り検討の上決定することとされました。次に、全菓連より中・四

国ブロックと同内容の報告、説明があり、最後に、次回開催地を大阪とすることを決定し、会議を終了しました。その後、同ホテル内で会場を移して和やかに懇親会が行われました。

7.9%の引下げ 輸入小麦の政府売渡価格 改定

農林水産省は、売り渡す輸入小麦の平成28年10月期の政府売渡価格を決定した。

政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6か月間の平均買付価格を算定すると、5銘柄加重平均(税込価格)で48,470円(対前期比▲10.4%)になった。

開幕200日前イベントを挙行 第27回全国菓子大博覧会・三重

第27回全国菓子大博覧会・三重では10月3日、開幕200日前イベントを挙行、近鉄宇治山田駅コンコースでカウントダウンポードの除幕式を行った。同ポードは近鉄の名古屋駅、京都駅、大阪難波駅にも置かれた。岡会長は「お客様に來てよかった、と思える菓子博」を掲げ、

全菓連では2017年版、卓上カレンダー「日本人のきまりごと」日本の伝統芸能遊覧篇を軸にする。田遊びから祭りへものまねから芸能へ。舞、踊、能、狂言、浄瑠璃、歌舞伎、落語、漫才、浪曲…以前に神迎えの楽、をどり、歌、津々浦々に五穀豊穡のびんざら鎮魂の足拍子があった。内容は、1月「歌舞伎」上方の和事、江戸の荒事、2月「落語」日本人

2017年版卓上カレンダー 「日本人のきまりごと」日本の伝統芸能遊覧篇

の笑いを伝える、3月「日本舞踊」西の舞、東の踊り、4月「能」秘すれば花なり、5月「狂言」日本人のパロディー魂、6月「手妻」噴水術の魅惑の舞台、7月「三曲」和音のアンサンブル、8月「組踊り」シライカナイの玉手箱、9月「文楽」心を一つに物語る、10月「雅楽」天上の音楽、11月「浪曲」弁士、三味線、夕巻止、12月「神楽」まれ人迎え、笑う郷」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



2017年版卓上カレンダー

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年選ばれている。多くの組合員に利用して頂く



菓子博カウントダウンボード

「全国菓子工業組合連合会PL保険制度」のご案内

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『皆様の暮らし』を守ります

- 新規申込締切日:平成28年5月27日(金)
- 更新申込締切日:平成28年3月31日(木)
- 保険期間:平成28年7月1日(金)午後4時~平成29年7月1日(土)午後4時
- 毎月1日からの途中加入も可能です。

制度の概要

1. 生産物賠償責任(PL)保険 (基本加入)

組合員の皆様が販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)を与え法律上の損害賠償責任を負ったことで被る損害を補償します。

2. 初期対応費用担保特約 (オプション)

対人事故の被害者への見舞金等の社会通念上妥当な初期対応費用の支出を補償します。

3. 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営業を阻害され、または休止を余儀なくされた場合、休業期間中の喪失利益(営業利益+経常費)等を補償します。

4. 施設賠償責任保険 (オプション)

看板・給排水設備など店舗施設の管理不備や店舗における仕事の遂行により、他人の身体・生命を害したまたは財物を破壊したことについて法律上の損害賠償責任を負ったことにより被る損害を補償します。

5. 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生じた費用を補償します。

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 / 〒107-0062 東京都港区南青山5-12-4 ☎03-3400-8901
引受保険会社: 東京海上日動火災保険株式会社 / 〒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 ☎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。
- ※本制度にご加入できる方は、全国菓子工業組合連合会の組合員に限られます。
- ※このご案内は全国菓子工業組合連合会 PL 保険制度の概要を紹介したものです。保険の内容はパンフレットをご覧ください。詳細は契約者である団体の代表者に渡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。

事故受付サービス

東京海上日動のサービス体制なら安心です。事故のご連絡・ご相談をフリーダイヤルで承ります。いざというとき、全国どこからでも、ご利用いただけます。



東京海上日動火災保険株式会社

15-T11939 平成28年3月作成

新潟

博物館企画展 「お菓子と新潟」が賑わう!

古代から現代までお菓子の歴史をひも解く

7月15日(金)〜9月4日(日)まで、長岡市の新潟県立歴史博物館で企画展「お菓子と新潟」が開催され、学校の夏休み期間とも重なり、延べ1万4千人の親子連れなどで賑わいました。平成28年度文化庁地域の核となる美術館・歴史博物館支援事業「お菓子と新潟」が、新潟県と新潟県立歴史博物館、当組合等の主催、新潟県和菓子協会の共催で実施し、



和菓子職人による実演



お菓子マップ

情報提供や実演などに協力しました。以下、探訪記です。

7月30日、エントランスでは「和菓子職人のわざ実演 show!」として、柏崎支部有志による上生菓子作りが披露されました。説明をしながら、目の前で巧みに練り上げられる職人技に約50名の観客からは感嘆の声が上がり、出来上がった涼しげな季節の上生菓子をプレゼントされ大喜びでした。

会場入口では、毎日先着300名にお菓子のフレゼントがあり、この日は某メーカーのゆるキャラ「ホワミル」から米菓をいただき、

また、お釈迦さまの亡くなった2月15日に、寺では涅槃図をかけて、米粉で作った団子をお供えし、お経を読み終わると団子がまかれる「涅槃会」や、県中部では、「天神講」として2月25日に各家庭で天神様の掛け軸や人形にお菓子を

せ!お菓子調査隊」に応募した約30名の調査隊員が、県内各地のお菓子屋さんに出向き、歴史・地名・人物・芸能に関係するお菓子について調査し、作成されたことです。その数、数百点にのぼり、参加者の熱意に頭の下がる思いでした。

福島 こだわりのある自家製 餡の増産を目指して

今年2月に、県組合事務局から「ものづくり・商業・サービス業新展開支援事業」という国補助金の公募案内がありました。

この頃、私は、こだわりのある自家製あん増産が可能とするような機械設備

などの導入を検討していたところでした。早速、詳細な資料を取り寄せて、この補助金が活用できないのかを検討しました結果、私が考えていた機械設備が補助対象となることがわかりました。公募で

と考えると、チャレンジすることとしました。導入したい機械設備はいろいろありましたが、迷った末、製餡工程の豆煮釜と餡煉機にしました。何となく今までのより良質の餡を作るのだという意気込みを全面に訴えることにしました。過去の補助採択の成功事例も参考にさせていたため、関係機関に相談し、ハードルの高い制度に挑戦、その結果、50ページ以上の内容の申請書類にもなりました。

屋は、明治32年創業で、私で五代目、娘婿の行方が六代目後継者です。東日本大震災の6月に一緒に仕事をすることになり、早5年が過ぎる修業は、修善寺和菓の飯塚先生の元で行い、和菓子屋のいろはを叩き込まれました。日々、仕事に追われていますが、毎日、一歩一歩自分のものに、実力をつけている感じがわかります。長い目で守っていきたくはあります。若い夫婦がお店の将来について夢を持って話しているのは何とも頼もしくもあり、力強さを感じます。しかし、郡山はお菓子のレベルは高く、お客様の口はこえていきます。中途半端な味では相手にされないのは過去経験済みで、小さなお店は、日々努力の積み重ねの毎日です。県菓子工業組合主催の講習会の時は、真に真剣なもの何かを得て帰ろう

みを感じ取れます。福島県菓子工業組合監事・平田清喜



新たに導入した豆煮釜・餡煉機



安積野菓子処 平田屋

この補助金を何とか獲得したい

たいたいへん競争率が高い補助金であることがわかりました。この補助金を何とか獲得したい

たいたいへん競争率が高い補助金であることがわかりました。この補助金を何とか獲得したい

たいたいへん競争率が高い補助金であることがわかりました。この補助金を何とか獲得したい

たいたいへん競争率が高い補助金であることがわかりました。この補助金を何とか獲得したい

たいたいへん競争率が高い補助金であることがわかりました。この補助金を何とか獲得したい

たいたいへん競争率が高い補助金であることがわかりました。この補助金を何とか獲得したい

行事予定

- 神奈川** 10月17日、お年賀商品(新規開発商品)の講習会、講師・土門千次氏(神奈川県菓子工業組合副理事長)、神奈川県中小企業センター、横浜市
- 徳島** 10月21日、23日、徳島スイーツグランプリ2016・徳島うきうきスイーツフェスタ、ゆめタウン徳島、板野郡
- 愛知** 10月25日、和菓子講習会、講師・仲嶋真輝氏(株式会社和菓子チーフ)、愛知菓子会館、名古屋
- 鹿児島** 10月27日、第34回菓子技術講習会、講師・森信由紀氏(株式会社代表取締役)、鹿児島県菓子工業組合、鹿児島市、11月15日、
- 盛岡** 11月9日、和菓子技術講習会、講師・阿部大三氏(会津豊玉店主)、マイスター日の本、盛岡市
- 愛媛** 11月19日、中嶋神社秋季大祭、中嶋神社境内、松山市
- 東京** 11月5日、6日、「ふるさとの食」にっぽんの食「東京フェスティバル」NHK放送センター正面玄関前、渋谷区、11月12日、13日、第9回東京都食育フェア、代々木公園ケヤキ並木通り、渋谷区
- 福島** 11月8日、和菓子講習会、講師・長谷川献氏(学校法人東京製菓学校和菓子科教師・和菓子課主任)、(株)二丸屋山口商店、会津若松市

いろいろ使えて便利な1台!
少量生産・研究開発のベストセラー機

卓上攪拌機KRシリーズ

ガス加熱タイプ (鍋容積14L) KRミニシリーズ

IHタイプ (鍋容積12L)

ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L) 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、性能の良さを満ちた卓上攪拌機。攪拌軸は斜軸自転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に攪拌します。

用途に合わせた多彩なオプション

用途に合わせて、熱源、羽根材質、鍋容積・材質などを選択頂けます。また、多彩なオプションもご用意しています。(下記以外にも、カスタードクリーム用攪拌子、温度センサー、安全ガード、鍋傾倒架台、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

福井 新幹線開通への期待 五月ヶ瀬のチャレンジ

今の日本全体を見渡せば高齢化により、団塊の世代



以上の年代が全人口の4分の1を占め、消費市場も1.5兆円を超える時代となった。その世代の金融資産は世帯平均で2000万円を超える。これからは資産を持っている世代が老後を謳歌する時代とも言え、私は更なる成長が期待できる時代が来ていると考えている。

株式会社五月ヶ瀬

五月ヶ瀬煎餅

岡山 秋の幻想庭園 日本三大名園岡山後楽園

江戸時代の文化を今に伝える名園「後楽園」は岡山城主池田綱政が津田永忠に命じて15年の歳月をかけて元禄13年(1700年)に築いた大名庭園である。洪水や空襲の災難にあいながら当務者の精励でかなり原型を保たれ、歴史上の遺跡としても珍重され日本三大名園のひとつとされる。



秋の幻想庭園



日本三大名園で当地Cafe

ですが、生まれも育ちも岡山という私自身は行くことがなかったのですが、夜間ライトアップイベント「幻想庭園」は、照明デザイナーによる演出がムードたっぷりできれいと話題になり、これは見なければ、夏の幻想庭園の「ゆかたDay」に参加！別世界！今

県では本社機能の移転促進として助成金を出して多くの企業を誘致しているため、代表する企業としては「YKK」が再度地元岡山に根を下ろすこととなった。こういった動きは地元で更なる雇用を増やし市場の活性化に繋がっているだけに、むしろこれからは地方都市であっても関東圏へアクセスが容易なビジネス圏になったと言える。

お雛様を飾り桜餅、ひなあられを頂く、端午の節句にこいのぼりを飾りちまき、柏餅を頂きこどもの成長を願うこと日本人が当たり前に行っていた行事が段々希薄になっていくように思う。「記念日が認定されなくなった」というニュースがよくメディアに取り上げられるが、昔から家族で行っていた行事には意味があることをお菓子とともに伝えていきたい。

今年も秋の幻想庭園は11月18日(金)から11月27日(日)まで開催します。毎回違う演出で名園美を堪能できます。是非見に来ていただきたい。

岡山県菓子工業組合事務局・菅野美香

熊本 2016熊本地震から半年 全国からいただく支援に感謝

だれもが、まさか自分が被災者になるとは思っていなかった熊本地震から半年経ちました。死者50名、震災関連死47名、負傷者2,405名、被災住宅169,490棟、現在仮設住宅やみなし仮設住宅への転居も進み熊本市内の避難所は閉鎖され徐々に生活再建も進みつつありますが、被害の激しかった

益城町や西原では家屋は倒壊したままになっているところもまだ多く、いまだ405名の方が12か所の避難所で生活しています。被害の大きかった組合員は、行政の支援事業の助成

金や給付金を受けるための申請手続きを行いつつお菓子を作り、自店の再建に尽くしています。



熊本最大の菓子製造メーカーも大きな被害を受け、地震直後まったく製造がストップしてしまいましたがようやく50%の製造ができるようになりました。そんな中、全国色々ところで熊本を支援するイベントや活動をしていただいているお話を聞いています。

秋田 これまでもこれからも 秋田県産にこだわり、 全国へ発信するお菓子づくりを

当社の創業は大正11年で秋田諸越「炬燵」が主力商品ですが、和洋銘産菓子米菓を製造販売致しており、子会社に創業312年の杉山壽山堂、170年の翁屋開運堂他、提携会社

と秋田いなふく米菓があります。平成5年に当社の新ブランド秋田菓子「一乃穂」を創業致しました。粟と書いて「しとき」と読み、お米という意味です。

お米に特化し続けました。今更、八郎潟の干拓を持ち出すわけでもありませんが、国の猫の目行政により、県農業を受けたイメージがかなりあると思います。そもそも、日本農業の苦境は、PL480法等により米国の余剰農産物を無制限に導入し、かつ我が国の輸入穀物の関税を撤廃したことに源があるかと思えます。



しとき豆がき

珍しい漢字でしたので、電話帳に載せる際や電報を打った時は、NTTさんに説明し「粟」という漢字を付け加えていただきました。当時、秋田県の人口は130万人もあり、駅から仲小路への往来は賑やかで、移転してしまっただけでなく、日本赤十字病院が多くなを集めて

秋田県菓子工業組合事務局・菅野美香

復興支援の菓子販売会

熊本最大手の菓子製造メーカーも大きな被害を受け、地震直後まったく製造がストップしてしまいましたがようやく50%の製造ができるようになりました。そんな中、全国色々ところで熊本を支援するイベントや活動をしていただいているお話を聞いています。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

また、全国の菓子工業組合様よりたくさんのお義援金を送金していただいています。本当にありがとうございます。

青森

菓子匠松栄堂の取り組み 時代の変化を分析したお菓子

当社は創業昭和39年、今年で50周年を迎え、ようやく業界では中堅とされております。

私は二代目として、高卒後、神田「ささま」に、兄



夏祭り

は新宿の洋菓子店に、弟は大田区の「鶴ノ木」に、それぞれ修行して技術を身につけ青森に帰ってまいりました。以来、父と共に手づくり感のある生菓子等を中心に製造販売をしてまいりました。近年は時代の大きな変化の中、従来通りの経営では通じないと感じております。時代の変化等を分析し、当社の強みは何かと思考した結果は、元々強い生菓子等(茶席菓子)の強化です。写真にもありますように(夏祭り)、季節祭事用生菓子を月ごとに提案し、可愛いキャラクターの生菓子も店頭で陳列し、



なとわ

子供さんの強い支持をいただくようになりました。一個一個手づくりで、お客様のご要望にお応えしていくことと思えます。

一方、手づくりだけでは商いとしては成り立たないところも出てきます。生産性の高く、利益率の高いギフト用銘菓の開発も必要であると思えます。昨年より一年かけて販売する事のできたお菓子があります。

牛乳菓「なとわ」(津軽弁で「な」は貴方。「わ」は私の意味)です。この商品は北海道新幹線開通(平成28年3月)を記念し、青森商工会議所、青森市の支援をいただき発売されました。

牛乳(北海道・函館エリア)を餡に練りこみ、皮の上部に津軽りんご(ふじ)を乗せた単純な菓子ですが、発売してから半年で4万個位の販売になっており、今後は倍以上の販売になるよう力を入れてまいります。

このように、手づくりの商品と生産性の高い商品を手両立させながら、今日の菓子業界全体にある不況感を乗り切っていくと思えます。読者の皆様の商売のヒントになれば幸いです。

青森県菓子工業組合副理事長・畑中和紀

神奈川

神奈川県から生まれた 桃菓ちゃん 起死回生の可愛いキューピット

2015年に神奈川県菓子工業組合に素敵なアイドルが誕生しました。でもア



桃菓ちゃん

や男性ではなくて、40歳代から60歳後半の我々常任理事が夜な夜な集まって、お菓子の需要拡大の為に考えた桃を使ったスイーツのことなのです。そのアイドルの誕生するきっかけとなったのは最近三月の桃の節句がお客様に浸透してないのではないかという組合員皆様の意見から色々な取り組みを行った事から始まりました。

まずは、ポスターを作ったりラジオ放送でコマシヤルを流して頂いたり、お買い上げ金額により少額ではありますが次回に使える金券をお店で半分負担するなどして組合員の皆様に協

力をさせて頂きまして頑張ってきました。でもその努力の甲斐が有り、三年目の正直で素晴らしいアイデアが閃いたので。それは雛祭りであった美味しいお菓子を作った皆で売れ出すという提案でした。早速、お菓子の開発メンバーを集めていろんな意見を出し合いました。その中には洋菓子のパティシエの方がいて、桃の果実を餡に入れてはどうだろうというアイデアをヒントにして桃の節句に因んだ誰にでも愛される様な可愛いお菓子が完成しました。それが「桃菓ちゃん」なんです。最初はちょっと菓名が幼稚っぽくはないのか皆でいろいろ考えましたがインパクトがある方がお客様に覚えてもらえるだろうと全員一致で決めました。それから云うもの2015年の2月に販売がスタートしてから年々盛り上がり、参加店も増えて来てお客様からの美味しいという温かい支持と販売参加店の努力と実績のお陰で、今年度神奈川県菓子工業組合において「桃菓ちゃん」が菓子コンクールで最優秀賞を受賞しました。私達はこの受賞を誇りとして第二、第三の愛菓を神奈川から発信していきたいです。

神奈川県菓子工業組合広報部・亀岡肇

北海道産素材の

『大納言マドレーヌ』&『小豆サンドクッキー』

NEW

北海道産の素材を使用した「大納言マドレーヌ」と「小豆サンドクッキー」が新登場。誰も知っている洋菓子に、日本人がなじみ深い“小豆”を使用。和風テイストを加えることで、和菓子店でも違和感のない優しい味となっております。また、パッケージもモダンさを加えたデザインで、和菓子店に限らず洋菓子店でもお取り扱いしやすいイメージです。



マドレーヌの生地以小豆餡を含ませ、大納言をちりばめ焼き上げました。

サンドクッキーは、小豆餡クリームをソフトなクッキー生地であみ込みました。

ぴったり収まる、組み立て簡単なギフト箱もご用意しております。

写真のギフト箱：
ガトーセレクション華(大・小)



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・サンプル品のお申し込み、お問い合わせは、
各都道府県の菓子工業組合様まで。



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
http://www.kurata-group.co.jp

岐阜

初心を忘れず前向きに!

養老軒

私は、岐阜県で養老軒という和菓子店を営んでいます。

私はサラリーマンの家庭で育ち、19歳の時に主人と結婚して現在に至っております。主人は今、岐阜県菓子工業組合の理事長として、少しでもお世話になっ

てきた組合に恩返し出来る様日々奮闘しております。

サラリーマンの家庭で育った私にとって、商売という世界は本当に魅力的で、すぐに夢中になりました。

今でこそ、あまり現場には入りませんが、当時は見よう見まねでお菓子を作り、自分で販売して売



養老軒本店

ふるっつ大福

もシンプルでやりがいのある商売が大好きになりました。それは、33年経った今も何も変わっていません。

もともと素人の私は、和菓子は美味しいけれど、毎日のおやつには買えないな

って感じていました。じゃあ毎日でも食べたいお菓子って何だろう...と、

自分が食べたいお菓子を自由に発想し、主人が試作しては二人で悩む日々。そんな中で、現在も当社の看板商品である、ふるっつ大福が誕生しました。

ふるっつ大福は1993年より販売していましたが、当社の看板商品として、今では売り上げの60パーセントを占めています。当時は主人と2人きりでしたが、ふるっつ大福が誕生して

す。ずっと浜松の中心部に風情のある一軒家のみで商売をされ、ここに来ないと手に入れることの出来ない稀な和菓子として知られていました。

福が看板商品となり、今では55人の従業員が支えてくれる会社に成長することができました。

自身(会社)で美味しい商品を作って自身(会社)で売る。商品を作ることも、価格も、販売形態もすべて自由

だからこそ難しく、答えがないから、何歳になっても夢中になれるのだと思っています。これまで多くの困難があり、お金が無くなって途方に暮れたこともありましたが、それでも、ただひたすらお客様を笑顔に出来る商品を考えて、作り、販売を続けることができたのは、主人の炊く餡のおかげです。

肝心の美味しい餡がなければ、どんなに発想が良くても、お客様の心には響かないと思っています。私にとって仕事は、人生を豊かにしてくれる大切な

現代において日本各地の大都市にある和菓子店様は急激な人口減少の煽りを受け、来店客数が毎年減る一方であり、経営云々の前にこの事業を継続するべき

相棒です。そしてその相棒に、恩返しをしていくことが、私の人生だと思っています。

これから初心を忘れ

佐賀 有田陶器市に開店 佐賀銘菓コーナー

2016年、日本で最初の磁器である有田焼が誕生して400年を迎えまして。本年は国内のみならず海外でも400年の歴史を振り返り有田の未来の扉を開くため、年間を通して記念イベントが開催されています。その中でも最大の規模を誇るのが、毎年4月29日から5月5日まで開催される「有田陶器市」です。

有田のメインストリートを中心に様々な陶器を扱う店が並び、本年は期間中120万人の人流で賑わいました。

この記念すべき年に私どもとえに館に尽きると思いますが、あっさりした関西の餡と違い、風味を感じられる濃い餡の羊羹や最中、どら焼きなどの味が独特でファンには堪りません。しかも余計にござってせず、シンプルなお菓子がこれまた美しいです。実演でご当主の内田さんが上生菓子を作るのを見るとき、繊細な中にも男

ず、仕事と人生、一生懸命正直に向き合っていきたいと思っています。

宮崎 九州の菓子業を盛り立てる

我々宮崎菓業青年会は現在会員8名で、毎月の例会でその時の議題について話し合うなどの活動をしており、菓子業界の若手育成の場としての役割を担っております。

例会以外の活動として、平成27年度は9月5日に総会を行い、懇親会では宮崎菓子工業組合理事長・宮崎菓子協会会長・OBの先輩方を招いて現会員との交流を深めて頂きました。

11月7日〜8日には宮交シティにおいて宮崎菓子協会と協力し「お菓子まつり」を開催致しました。お菓子の販売はもちろんですがそれ以外にも、お菓子の手作り体験や、宮崎市内の小学生を対象に「夢のお菓子デザインコンテスト」を実施し、お



陶器市期間限定ショップ

丸ぼうろの製作実演

も佐賀県菓業青年会は有田の焼き物商社の青年部組織「有田焼卸団地協同組合青年部」様の協力を得て「有田陶磁の里プラザ」内のテナントを借り、陶器市期間限定ショップを開店しました。

まず開店するにあたり、3月に両組織の顔合わせをし、器と菓子という切り離せない関係性のなか、どのような企画が喜ばれるか話し合いました。その結果テナントにオーブンを持ち込んで佐賀銘菓「丸ぼうろ」の製作実演、有田焼と佐賀の菓子の詰め合わせ「肥前

菓子消費拡大だけでなく、お菓子を作ることに興味を持ってもらう事を目的としたイベントになっていきます。我々菓業青年会は毎年、宮崎名物の「チーズ饅頭」の実演販売を行っており、普段食べることのない焼きたてのチーズ饅頭は大変好評を頂いております。2月3日の宮崎菓子協会の新年会では、祝い神輿を担いで会場を練り歩いたり、余興をしたりなど、会場を盛り上げるお手伝いをさせて頂きました。

7月23日には、会員の家族を招待して家族レクリエーションを行いました。やはり、家族の支えあっての菓業青年会活動ですので、日頃の感謝を込めて毎年開催しております。

そして4月に熊本・大分の大震災が起きた際には、

銘菓コーナーを設けました。店内のレイアウト「肥前菓子右衛門」のパッケージも予算の都合上外注することが出来ず、すべてにおいて我々が準備し、デザインし当日を迎えました。佐賀市内ではイベント等で結構見慣れた丸ぼうろの製作実演ですが佐賀県西部の有田、ましてや全国から来られた焼き物ファンのお

同じ九州の者として少しでも役に立てればと思いい、熊本菓業青年会へ支援物資を送らせて頂きました。

また、今年も菓業青年会九州ブロック大会の担当県が熊本ということで開催も危ぶまれておりましたが「このようなたからこそ、熊本の復興のためにもブロック大会を開催したい」という熊本菓業青年会の強い思いもあり、当初の予定通り6月25日〜26日に開催され、我々も参加させて頂きました。また余震も残っているにもかかわらず多くの各県会員の皆様が集まり、九州は一つという連帯感を感じたところで、初日の会議・懇親会も無事に終了し、翌日は被災した熊本城を見学に行き参りました。熊本町の町並みでも、瓦が落ちた屋根を

客様には新鮮に映ったよう期間中は焼きたての丸ぼうろの甘い香りに誘われたお客様が列をなし、その美味しさに大変喜んで頂きました。また「肥前菓子右衛門」もお店の垣根を越えたこの期間だけの詰め合わせということで大変好評を頂きました。

現在11月に開催される「秋の陶器市」一店に向けて、新たな企画を模索中です。個店では出来ない青年部のスケールを生かした事業を構築し、陶器と組み合わせることで新たな菓子の可能性を切り開くことが出来ればと考えております。

佐賀県菓業青年会・大串久昭

上記の通り会員数が8名と少ないですが、宮崎だけでなく九州全体の会員数も減少しているのが現状です。しかし、今回のブロック大会が62回目ということで、それだけ歴史のある団体に所属しているという誇りを持ち、会員数も少しずつ増やしていきたいながら、宮崎だけでなく九州の菓子業を盛り立てていくため日々精進して参りたいと思っております。

宮崎菓業青年会会長・齊藤友昭

素晴らしき 銘店を訪ねて

尾関 勇

その中でもいしえの名残を残す名店が、蔵屋堂さんになります。現在の蔵屋堂主は既に五代目を数え、高い技術をお持ちの和菓子職人としても知られていま

このところ、たまに東京や遠くアジアのシンガポールでの催事を行うことがあり、そのクオリティの高さから瞬く間にファンを増やしているようです。

なにかといった話をよく聞きます。とても寂しいことであり、本来そのようなこととはあってはならないと思

地方都市にある1、2店舗の和菓子店様にとって、とても良い成功例として参考になるのではないのでしょうか。

同店の和菓子の特徴はひと、切に願います。

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2016年4月13日(水)〜15日(金)に東京ビッグサイトで第13回デザート・スイーツ&ドリンク展を開催しました。同展では水上力氏(お菓子調進所 一幸庵)を講師に迎え「和菓子を世界へ 日本文化を伝える」をテーマに講演を行いました。

和という言葉

和菓子の和は日本という意味です。和菓子という言葉ができたのは、明治維新の頃で、それまで菓子だったものが、富国強兵策で欧米列強に追いつけ追い越せということ、和と洋に別れた。そこで和菓子・洋菓子という言葉も生まれてきました。私は和菓子という言葉を使う場合「和」は、なごむ、のどむ、なぐ、にこ、あえるという読み方を

します。日本人が日本人のため提供する食文化に、あえて和という言葉を使う必要はないと考えています。自然に気持ち豊かになり、ニコッとすると「和」。2つ書くとニコニコ。そういう意味での和菓子であり、日本人に存在しなければいけない。

洋菓子を違うことをアピール

洋菓子を和菓子に取り込む

外国に和菓子を伝えるには、どうしたらいいか。私



72の季節のかたち

ろうか。朝起きた時のいれたてのコーヒー、疲れた時のコーヒー、紅茶など、お茶も本来はそうあるべきだ。「疲れたなあ」と思っている。それは何の

その①

和菓子を世界へ 日本文化を伝える

水上 力氏 (お菓子調進所 一幸庵)

は洋菓子を違うことをアピールしたい。極端に言えば、肉食の人が作るお菓子と、

肉食の人が作るお菓子の違いを強調し、伝えたい。肉食の人のお菓子は、単独で自分を主張する。自分の存在を主張しないと、強いものにかき



一幸庵の亥の子餅

違ふ。外国人に「季節はいくつありますか」と聞くと4つと答える。日本には72あると言つてびっくりされる。それくらい、日本人は繊細で感覚が鋭い。それを外国人に伝えたい。それを

忠臣は二君に仕えず・武士は死ぬ事とみつけた

和菓子は単独で食べるものというより、いかにお茶をおいしく飲ませるかだ。お茶は単独でもおいしいけれど、よりおいしく飲ませるため、茶道と一緒に発展してきている。お茶が主人、殿様であり、お菓子が家来であるという立ち位置

になる。また、お菓子を食べると口の中に甘さが残る。私はこれを甘さの余韻という。その甘さが口に残っている間にお茶を飲む。苦みが中和され、お茶がよりおいしく感じられる。大切なことは、この瞬間にお菓子の甘さは消えなければならぬ。いつまでも口の中に甘さが残ると、お茶の味を邪魔することになる。これは「菓隠」の「武士は死ぬ事と見つけた」と同じ哲学であり、和菓子職人の美学でもある。もう一つ、原料、材料にお茶を使わない事。これから飲むお茶、自分が主人とするお茶の味を邪魔し兼ねないことになり、「忠臣は二君に仕えず」

お菓子を作る人間を育てる

日本の三つ星のレストランにいたパティシエが、フランスに帰る時「自分は和菓子の形や見映えは好きだけれど、食べるそれより先に進めない」と、疑問を持って来た。それで紹介されてうちへ来た。最初、包丁を持って来て「この包丁はどこに置けばいいか」と聞いてきた。でも、和菓子はそんなに包丁は使わな

海外で日本の小豆を使った和菓子を作っている

私が出版した本を、フランス語に翻訳したフランス人女性がいる。ご主人が日本人で、日本に留学経験があり、民俗学を勉強されたので、私より日本をご存じだ。日本語を書かせても私より漢字を知っており、日本語もきれいだし、文章も美しい。彼女が一番悩むのは、小豆が手に入らないこと。中国産の小豆は手に入らなくて、皮が固いなど、煮え

伝統だけではないのだから

和菓子は今まで豊の部屋があれば大丈夫、お茶があれば大丈夫と言ってきた。でも、ある時後を追って、追いつき追い越せで見たらそこにパリがいたと言った。現状の和菓子で洋菓子に飲み込まれてしまふ。その前にこっちは飲み込み、食っていかないと、

な中、和菓子は伝統に頼っているだけではないのか。もちろん伝統を守ることが大事なこと、中心に据えなければいけない。ただ、外国人を含めた次の世代に和菓子を伝えることは、伝統だけでいいのだろうか。我々の時代から洋菓子を食べいかにしないと、飲み込まれてしまう。日本のトップパティシエの方と話したら「自分たちはパリを目指して、追いつき追い越せで来た。でも、ある時後を追って、追いつき追い越せで見たらそこにパリがいたと言った。現状の和菓子で洋菓子に飲み込まれてしまふ。その前にこっちは飲み込み、食っていかないと、

100年後、日本民俗学博物館のケースに入っているのかなと思う。特に我々のような小さい店は、多分ないだろう。博物館に行き「昔、日本にあったもの」になってしまふのでは、と思っている。そういう危機感がある。「とりあえずチョコレートを作ってみよう。でも、館に混ぜてどうなんだろう」ではなく、先ず、お菓子の中で和と洋を喧嘩させてその結果、お客さんがどう判断するのか。おいしかったのか、おいしくなかったのか。111は2になったのか。マイナスなのか。10になるのか、という判断を我々がお客様と共にして、次の世代に伝えていくことが大切であらう。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24日 発売!

製菓製パン/11月号

和菓子特集 **お題・干支菓** お題「野」干支「丁酉(ひのととり)」、松竹梅鶴亀」モチーフ意匠集

パン特集 **シュトーレン** 「リリエンベルグ」の実売品 レシピを始め、製法各種紹介

【洋菓子関連】 季節の素材を活かす! 「タルト アングレーズ パッション」

圧巻の展示! 来館者を魅了した新潟県立歴史博物館「お菓子と新潟」詳細レポート

発行所: 編製菓実業社/〒140-0004 東京都品川区南品川 2-13-11 ☎03(3471)7541 FAX03(3471)7604
http://www.seikaseipan.com お求めは小社および全国著名製菓材料・器具店または最寄りの書店で

第62回菓業青年会九州ブロック熊本大会・第18回全国菓子工業組合連合会九州ブロック熊本大会では、吉田高成氏(株)フジパンビ代表取締役社長)を講師に迎え「黒糖ドーナツ棒の誕生からイノベーション2020 地域社会に貢献する企業をめざして」について講演会を開催しました。

熊本の復興のために

熊本の益城町は、震源地で震度7を記録したところだ。そこで商工会連合会の青年部が復興の屋台村を立ち上げたので、熊本の物産展で協力をさせていただいた。このように益城町もだんだん元気になっていくが、すべそでは、家が崩れているのを見て、涙をおして帰ってきた。屋台は午後11時までやっており、お酒も飲めるので、もし皆さん機会があったら、行っていただきたい。

熊本地震では多くの建物が倒壊したり、阿蘇大橋という200メートルもある橋が崩落した。熊本城も大変な姿になってしまったが、400年前に築城された時は誰も地震のことなど心になかっただろう。見るも無惨な姿になったが、できるだけ早く国の力を借りて復興したい。修復費は数十億円では足りず、数百億円もかかろう。我々も菓子業者として、熊本菓子工業組合で5月5日のこの日を皮切りに、くまもとと一緒に被災地にお菓子の配布を行った。NHKをはじめ全国放送された時、私の顔が映っていた。それを見た福岡県菓子工業組合の丸山理事長からお電話をいただき、何かしたいと、5月23日に組

社会貢献

我々のお菓子の事業を通じてCSRは、どんな社会貢献ができるか考えた時、一番必要なことは、多くの人を満足させること。業績や利益は継続の手段である。利益がないと企業としては難しい。

あと考えることは社員の幸せ。よそが安く売っているから、うちも安く売ると泥沼になるので、人を支えて、地域に生きて、人と人、心と心をつなぐ。社会貢献活動から企業の社会的責任、CSR活動に取り組んでいる。

黒糖ドーナツ棒

かりんとうは、1200年前中国から遣唐使が持ち帰った油菓子。ドーナツは皆さん、アメリカンドーナツが頭にあるだろうが、実は起源はヨーロッパである。小麦粉を練り、やわらかくしたもの、それを置いたり、揚げたり、アメリカに渡り、揚げが得意で、そうしたら油のまわりがよくなると、揚げやすい。ドーナツ現象という言葉があるけれど、本当のドーナツは形が違ふ。アメリカのドーナツ

が発祥ではない。黒糖ドーナツ棒を考えたのは、基本的に、高齢化社会の危機感がある。かりんとうは口の中に含んでいるとやわらかくなるけれど、歯のない人は食べられない。それで黒糖ドーナツ棒を作った。最初は売れなかった。スーパーマーケットでも、黒いお菓子は注文も取ってくれない。そのころ、私の娘が小学校でサッカーをしており、その時の保護者の中に生協の方がいて、全国生協の会議に出してくれた。私が将来、通信販売をしたいと言ったら、水間摩遊美さんが

黒糖ドーナツ棒の誕生からイノベーション2020

地域社会に貢献する企業をめざして
吉田高成氏 (株)フジパンビ代表取締役社長

その①



黒糖ドーナツ棒

ドーナツ棒に「がんばる県、くまもと県、負けん県、立ち直る県」という標語を付け、全国に熊本県の思いを乗せて販売している。熊本県の写真入りで、一箱5円の募金を日本赤十字社にお渡ししている。

熊本県のお菓子の工場は大分立ち直ったけれど、売り場がない。特に阿蘇地方は温泉街がほとんどダメなので、お土産も全く売れない状態である。大分県の湯

合がコラボし、益城町と西原村の避難所を訪問する。これは神戸の三宮センター街さんとソラシドエアさんに募金していただき、その一部を私に託されたので、当社がスポンサーしているロアソンの選手なら、元気が送れる、と考えたからだ。最近嬉しいことに、市川海老蔵さんが当社の商品を持ってPRをしていた。全国ニュースになった。ただ、6月12日には震度5弱の余震が、また発生した。余震もやがて1800回になりそう、気象庁は今後も震度6程度は起こるだろうとまだに言っており、熊本県民はまだ落ち着いていない状況である。

駄菓子屋として

我々は基本的に駄菓子屋で、かどの駄菓子屋というサブネームも持っている。駄菓子の駄は、本当はつまらないものという意味だが、最近は健康・自然・安全志向で、皆さんも黒糖を使ったり、糖蜜でも上白糖やグラニュー糖ではなく、ほかのお砂糖をお使いかもしれない。これに関心を寄せられたことが、我々に追い風になった。「からだにやさしいお菓子」をお届けしたいと、現在ばかりんとうや、焼き菓子でくま

社名の由来

フジパンビという社名は「おもしろ名前ですね」とよく言われる。富士製菓は姫路で創業し、パンビあ

3日間かかって修理した。この中に資材、製品全部入っている。太陽からのおくりもの「でやささとおいしさで、おもてなし」というキャッチコピーでしている。

フジパンビの歴史

工場は見学できるようにしており、ISO22000を取得している。葉祥明さんのコーナーもある。震災時、5階建ての立体倉庫の中がひっくり返り、丸

フジパンビの歴史を振り返ると、昭和23年、兵庫県姫路市で創業し、昭和36年、九州に工場を建てました。昭和45年、熊本工場が火災を起こしました。油も砂糖も小麦粉も燃えるので、大変な火災となった。その後、カネミ油症のPCBの問題が出て、かりんとうは油を使うとの風評被害

食品の技能比較試験のご案内

(平成28年 第2回 カビ数) 日本食品衛生協会食品衛生研究所

公益社団法人日本食品衛生協会食品衛生研究所では、平成28年度より食品の技能比較試験を開始した。本食品の技能比較試験では、参加試験所に均質な試

技能比較試験への参加は、試験所の試験結果の正しさを客観的に評価し保証する手段であり、信頼性の向上、改善のために利用される。また、報告書発送後に、試験結果の解説、試験方法のポイントを分かりやすく解説するフォローアップ研修会の開催を予定している。詳細は次の通り。

▽試験項目：カビ数

▽試験試料：麩(カビ培菌を含む)

▽試験方法：平板培養法

▽試験結果の評価方法：ロバスト平均及び標準偏差に基づいてスコア

技能比較試験日程

- 参加申込締切：平成28年10月27日、※定員を満した場合は、受付終了
- 結果提出期限：11月8日
- 報告書の発送：12月末(予定)
- フォローアップ研修会日程
 - 開催日時：2月10日
 - 会場：食品衛生センター 東京都渋谷区神宮前2-1-6

▽申込方法：専用申込用紙をダウンロードしていただき、Eメールで申し込む。※技能比較試験申込書受領後、Eメールにて受付完了を連絡する。

カビ技能比較試験HP URL: <http://www.n-sho-kei.jp/houjin/laboratory/news/ghinohikakushiki201602.html>

▽問合せ：公益社団法人日本食品衛生協会食品衛生研究所検査事業部管理課、担当(林、瀬賀)、電話042-789-0212、FAX:042-789-0358、E-mail: gi-no@jifa.or.jp

したが、東日本の震災が起きた。この時は県、市と一緒に救済物資をして、黒糖ドーナツ棒15万本を送った。現在は、熊本県リーディング育成企業に認定され、県の支援を受けている。平成24年には新幹線の中でコーヒートセット販売を開始し、ANA機内でも黒糖ドーナツ棒を5か月間販売した。ソラシドさんは現在も続けている。あとは東海道新幹線50周年記念で、車内販売している。

最近の一番大きいことは北海道新幹線ができた時、鹿児島から新函館までのオリジナルパッケージの黒糖ドーナツ棒をジャージー牛乳ドーナツ棒とセットにした。今では朝、新幹線で鹿児島を出ると、新函館まで10時間で行けるようになった。これも当社にとって記念になった。

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2016年4月13日(水)〜15日(金)に東京ビッグサイトで第13回デザート・スイーツ&ドリンク展を開催しました。同展では西園誠一郎氏(Seiichiro, NISHIZONO)オーナーシェフを講師に迎え「焼き菓子の理想に向かって 創造/想像する」をテーマに講演を行いました。聞き手は山根証氏(山根ツジ・キカイ代表取締役社長)が務めました。

山根 ツジ・キカイという会社はパンと菓子、ナポリピッツァ、ドーナツの専門的な機械を作っています。私の妻の祖父が創業した68年目の会社です。私はこの会社に入って23年目、社長になって13年経ちます。主にヨーロッパの食文化の素晴らしさを伝えたいと、本物のおいしさを追求する純国産の機械メーカーとして、焼き菓子の究極の焼成について研究し続けて

て面談。想像通り、思い溢れる実直な方でしたので、意気投合し、その後開設した当社の大阪堂島ラボを拠点にセミナー等で共に活動しています。

西園 Seiichiro, NISHIZONOの西園です。お店は大阪なので東京の方には認知されてないと思います。僕は高校を卒業後、製菓専門学校に進学し、ホテルに就職しましたが、20歳くらいで自分の思うお菓子作りとは違うと感じ、その後フランスへ行ったり、個人店で働きました。24歳の時から5年間、大企業の中で開発した商品を、フランチャイズのお店へ提供する仕事をしました。そして、また現場に戻り心斎橋でシェフをして

記憶に残る香り

山根 いつも西園シェフは香りのお話をされていますが、どのようになっていますか。

西園 焼き菓子でも香りは大事だと思います。「記憶に残る香り」がお店のコンセプトで、バターや焼けた砂糖の香りは、もともと重要な要素です。それプラス、香りのしない太白ごま油にバナラや紅茶、ハーブの香りに移したアロマオイルを

作って、フィナンシェのバリエーションにしています。香りで焼き菓子のバリエーションを増やせると思います。

山根 食べて印象がずっと残るような香り。そこで自己表現をしていくイメージですね。

イメージとクリエイティブ

山根 きょうはタイトルに創造/想像という言葉を入れています。コンベクションオープンで焼くことも含めて、お菓子づくりに大事なことは、クリエイティブな意味の創造も当然ですが、ご自身の中に



西園誠一郎氏

あるイメージを形にする、この2つのキーワードがあるのだと思います。

西園 イマジンেশョンとクリエイションは全く違いますが、お菓子ではクリエイションを絶対にしなければなりません。そして、新しいお菓子を考えるにあたり、明確なイメージがないとカタチになりません。特に焼き菓子は最初、オープンから焼き上がった時のイメージを考えます。フィナンシェなら、どれくらいの厚さに上がってくるのか。パウンドケーキもベイキングパウダーを入れると上がり方が変わり、どこが割れて、どういう断面になるのか。焼いてみないとわかりません。ある程度のイメージを持ち、そこに近づけていくことが、一番早い開発

頼を受けて、商品開発する仕事をしてきました。専門学校を卒業して14年目になります。現在は大阪の自分作る現場にいたのは5年くらいです。今は大阪の自分の店とセミナーや講習会、プロデュース業として韓国やタイなどの現地の企業と一緒にプランディングや会社を作る仕事をしています。

山根 お店を立ち上げてどのくらいですか。

西園 1年半になりました。オープン前は、スチームコンベクションオープンだけなので、最初は自分以外のスタッフが使いこなせなくて、思ったほどの量がつくれなかったこともありました。あつという間の1年半です。

焼き菓子の理想に向かって 創造/想像する

Seiichiro, NISHIZONO オーナーシェフ 西園誠一郎氏
聞き手: 山根証氏(山根ツジ・キカイ代表取締役社長)

その①

スチームコンベクションオープン

山根 西園さんのお店では、スチームコンベクションオープン「ベイキープロ」を2台重ねています。デッキオープンはないので、すべてのアイテムをコンベクションオープンで焼いているという特徴があります。その横には上下2室別制御タイプのプラストトラ「パティ」があり、焼いて、すぐに冷やすというオペレーションです。コンベクションオープンの使い心地はどうですか。

西園 オープンするまでは、デッキオープンと並行して使うか、コンベクションだけで行くか、3か月くらい

14分焼きます。低い温度で焼いていくので、色が飛ばずにきれいな気がします。フィナンシェもデッキオープンとコンベクションオープンで焼くのでは差が出ます。好みになりますが、同じセットで作っても「ベイキープロ」で焼いた方が、フワッと軽い感じに上がります。プリンや、デッキオープンでは湯煎焼き、他社のコンベクションで焼く場合はラップして焼いたりしますが「ベイキープロ」ではプログラムの運転で、スチームを自動的に噴霧し優しい風なので、ラップもせず、なめらかに焼き上がります。焼成時間も短くなります。設定温度は126度で10分焼いた後、100度で落として4分で、トータル

同じ状態に焼くことができず、重要なポイントだと思います。山根 洋菓子屋さんにとって、焼き菓子は重要なアイテムなので、焼きたいものは、水分をどれだけ適度に残して焼くか。サブレみたいなものはどこまで水分を飛ばせるかと思うので、それを考えるから焼きます。山根 レシピは何を基に決めていますか。

西園 基本、焼き菓子はカトルカールという同割のバター、砂糖、卵、小麦粉の生地をベースに考え、もっとしっかりとさせたいとか、そこからは自分のイメージでレシピを作ります。

食べると、表面のぱりとした感じがいいと思います。しっかりと焼いているのでとても香ばしい。また、石窯で焼いた場合は、全体がしっかりと焼いている。西園 しっかりと焼く、中が詰まった状態です。いい言い方をするとしっかりと、悪い言い方をするとオシリな感じになると思います。

山根 今回は焼成時間を14分に合わせたいただきます。山根 今回の焼成時間は14分ですが、スチームコンベクションの場合、もっと高温で短めに焼くこともできるので、また変わるでしょう。山根 私が業界に入ったころ、フィナンシェはしっかりと焼いていると教わった記憶があります。西園シェフの焼きたてのフィナンシェを

ので、重要だと思います。山根 西園シェフがイメージする理想の焼き菓子は、どんなものですか。

西園 水分の量が焼き菓子のキーポイントだと思います。しっかりと焼きたいものは、水分をどれだけ適度に残して焼くか。サブレみたいなものはどこまで水分を飛ばせるかと思うので、それを考えるから焼きます。山根 レシピは何を基に決めていますか。

西園 基本、焼き菓子はカトルカールという同割のバター、砂糖、卵、小麦粉の生地をベースに考え、もっとしっかりとさせたいとか、そこからは自分のイメージでレシピを作ります。

次号に続く。

欲しい水分だけが残る

山根 「ベイキープロ」の最新モデルは当社として初めて、ダンパー(排気口)に連動した給気口を搭載しました。出口だけではなく入口を設けたので排気口を開けると入口も連動して一緒に開き、庫内の水分がスピーディに排出できます。これにより、どのような違いが現れますか。

西園 焼き菓子には水分の残り方と出方が重要です。ケーキを焼くにも水分が残ると、食べた時に団子状になってしまいます。適度に水分が抜けると焼く時間も早い。欲しい水分だけが残り、しっかりと排気口が排気口が連動して、それ

石窯とコンベクションの違い

山根 本日は、スチームコンベクションオープンと石窯で焼いたフィナンシェを比較しました。どちらがいいというより、オープンでこんな違うという体験をしてください。

西園 レシピは一緒で、コンベクションで焼いたほうが、色は濃いかなど。断面を見ていただくと、詰まり

具合が結構違います。同じ生地量を充填しても、厚みが違っています。型もルセットも全く一緒で、焼く時間や温度も190度14分で揃えています。

山根 石の熱で焼くのか、風をコントロールしたコンベクションで焼くのか。その場で出してその日中に売り切るなら、ぱりとした食感を狙います。

山根 焼きたてのフィナンシェを売りたいですか。

西園 そうです。お客様が思われるフィナンシェのイメージも変わるので、コンベクションで焼いても、石窯で焼いても時間がたつと戻ってしまいます。

山根 私が業界に入ったころ、フィナンシェはしっかりと焼いていると教わった記憶があります。西園シェフの焼きたてのフィナンシェを

食べると、表面のぱりとした感じがいいと思います。しっかりと焼いているのでとても香ばしい。また、石窯で焼いた場合は、全体がしっかりと焼いている。西園 しっかりと焼く、中が詰まった状態です。いい言い方をするとしっかりと、悪い言い方をするとオシリな感じになると思います。

山根 今回は焼成時間を14分に合わせたいただきます。山根 今回の焼成時間は14分ですが、スチームコンベクションの場合、もっと高温で短めに焼くこともできるので、また変わるでしょう。山根 私が業界に入ったころ、フィナンシェはしっかりと焼いていると教わった記憶があります。西園シェフの焼きたてのフィナンシェを

次号に続く。

もできるし、さらに新たに火力調節機能加わりました。それらを駆使した複合的な使い方はイメージを持たないといけないのですが、どのように頭に浮かんでいくのか。

西園 今回の店をオープンした当初は、1つ前のモデルでしたが、現在使用している新モデルの「ベイキープロ」では機能が追加され、可能性が大きく広がりました。焼き方のバリエーションが一気に増えたので、焼き方を見直しました。例えば、タルトを焼く時は、フルツの味を残したいし、酸味も残したい。その一方、シユクレの部分では、風を入れるタイミングを考え、途中からスピードを上げていきます。あとは低速、ファンを止めること

山根 焼く時、オープンの中はどういうことが起きているのか、イメージできないと思うのですが、どのように頭に浮かんでいくのか。

西園 今回の店をオープンした当初は、1つ前のモデルでしたが、現在使用している新モデルの「ベイキープロ」では機能が追加され、可能性が大きく広がりました。焼き方のバリエーションが一気に増えたので、焼き方を見直しました。例えば、タルトを焼く時は、フルツの味を残したいし、酸味も残したい。その一方、シユクレの部分では、風を入れるタイミングを考え、途中からスピードを上げていきます。あとは低速、ファンを止めること

山根 今回の店をオープンした当初は、1つ前のモデルでしたが、現在使用している新モデルの「ベイキープロ」では機能が追加され、可能性が大きく広がりました。焼き方のバリエーションが一気に増えたので、焼き方を見直しました。例えば、タルトを焼く時は、フルツの味を残したいし、酸味も残したい。その一方、シユクレの部分では、風を入れるタイミングを考え、途中からスピードを上げていきます。あとは低速、ファンを止めること

山根 今回の店をオープンした当初は、1つ前のモデルでしたが、現在使用している新モデルの「ベイキープロ」では機能が追加され、可能性が大きく広がりました。焼き方のバリエーションが一気に増えたので、焼き方を見直しました。例えば、タルトを焼く時は、フルツの味を残したいし、酸味も残したい。その一方、シユクレの部分では、風を入れるタイミングを考え、途中からスピードを上げていきます。あとは低速、ファンを止めること

山根 今回の店をオープンした当初は、1つ前のモデルでしたが、現在使用している新モデルの「ベイキープロ」では機能が追加され、可能性が大きく広がりました。焼き方のバリエーションが一気に増えたので、焼き方を見直しました。例えば、タルトを焼く時は、フルツの味を残したいし、酸味も残したい。その一方、シユクレの部分では、風を入れるタイミングを考え、途中からスピードを上げていきます。あとは低速、ファンを止めること

次号に続く。

和菓子講習

【基礎編】

専修学校 日本菓子専門学校
教育局通信教育部部長 小野 礼司 教師

南瓜饅頭

◇カロチン豊富なカボチャを使用して、カボチャ餡を練り上げます。生地にもこのカボチャ餡を配合し、素朴ながらもカボチャの味わいを強調した蒸し饅頭です。

【配合】

(生地) (約40個分)
カボチャ餡……………130g
上白糖……………175g

粉末山芋……………10g
液卵……………60g
イスパタ……………5g
ベーキングパウダー……………3g
薄力粉……………160g
水約1450g上がり
【カボチャ餡】
生のカボチャ(皮付き)
……………1.5kg
↓蒸して裏ごし……………750g
白並餡(60%)……………750g
グラニュー糖……………240g

トレハロース……………60g
食塩……………2.5g
【仕上げ】
生地……………13g
カボチャ餡……………33g
ローストピスタチオ

【カボチャ餡仕込工程】

①カボチャを切り、種を除いて約20分間蒸す。
②皮を除き、布巾の上に乗せ、裏ごす。
③④布巾でもみ混ぜ、グラニュー糖の約半分を布巾でもみ混ぜておく。
⑤サワリに入れて残りのグラニュー糖、トレハロース、白並餡、食塩を加え、

中火で練り混ぜる。

カボチャ餡を混ぜ合わせる。



水カボチャの水分が多い場合は、裏ごしの量を増量する。
【生地仕込工程】
①上白糖と粉末山芋を混合し、液卵に加え、ホイッパーで混ぜ合わせる。
②カボチャ餡を混ぜ合わせる。
③イスパタ、ベーキングパウダーを薄力粉と混合し、フルイに通して②にスパテラで混ぜ合わせる。
【仕上げ工程】
①生地で中餡を包み、絹布巾を被せて中央を箸で窪ませる。
②セパレート紙を敷いたセイロに並べ、水を噴霧して10分間蒸す。
水皮が割れる場合は①の酢水を噴霧する。
③ワタシに取り、窪みにピスタチオを押しこんで仕上げる。

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

全菓連推薦



2017年卓上カレンダー 日本人のきまりごと

◆日本の伝統芸能遊覧篇◆

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20年目。今回は、日本の伝統芸能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25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 アゼンパックス

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) FAX 03 (3585) 9124

お申し込みは、各県菓子工業組合まで