

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935号(平成29年2月)

菓子博の工芸菓子を一部展示



第27回全国菓子大博覧会・三重  
 100日前イベントを伊勢  
 市の神宮会館で挙行政した。  
 会場では濱田実行委員会  
 より展示物などが紹介され  
 「旅行社との連携で菓子  
 博を含む、伊勢の宿泊ツア  
 ーを売り込んでいきます」と  
 語られた。また、菓子博で  
 は歌川広重の「伊勢神宮  
 宮川の渡し」の浮世絵をモ  
 チーフにした工芸菓子が展  
 示されるが、2次元の原作

と協力し新商品開発をして  
 います。昨年行われた、三  
 重県の高校生スイーツコン  
 テストの優秀作品を、地元  
 のお菓子屋が製品化した菓  
 子博で販売する企画もありま  
 す。フードコートでは、県  
 産の食材を使用します。お  
 茶席は、県の茶道協会に協  
 力を頂いています。おかげ  
 茶屋は、6社のお菓子屋に  
 集まって頂き、県内のコー  
 ヒーメーカーの和スイーツ  
 と合わせて販売します。a  
 i a i c a f e (アイ  
 イカフェ)は、特設でケー  
 キのお店が出店がありま  
 す。いせ舞台では、全国の  
 各組合様のご紹介や三重県  
 の市町の紹介を行います。  
 親子連れにはお菓子作り教  
 室など、参加してもらいお  
 菓子の親しんでもらう企画  
 もあります。業界だけでは  
 できない部分は、ボランティア  
 さんをお呼びしています」と  
 説明があった。

使用したスイーツを出品す  
 る。また、ご当地、三重県  
 からは鈴木知事が出席され  
 「いよいよ菓子博イヤーを  
 迎え、わくわくしている」と  
 語った。  
 同博では、新しい三重県  
 の名物菓子誕生をねらい、  
 伊勢茶や柑橘類など県産品  
 を使った新商品30種類を登  
 場させる。会場では昨年11  
 月の県高校生スイーツコン  
 テストで優勝した、伊賀白  
 鳳高校の「シルレット」が  
 紹介された。伊勢茶を使っ  
 た洋菓子で、貝の中の真珠  
 をイメージした形にしてい  
 る。他にも鳥羽高校の「ア  
 オサダックワーズ」が紹介  
 された。アオサを生地に練  
 り込んだ焼き菓子で、試食  
 した鈴木知事は「甘さとア  
 オサが合わさって良いアイ  
 ディア。広島のレモンに続  
 く土産に育てたい」と感想  
 を述べた。  
 また、菓子博の会場では  
 赤福が黒糖味の「復刻版  
 赤福餅」と白小豆を使った  
 白福の「白い赤福餅」、井  
 村屋が「いせわんこ」が描  
 かれていた記念パッケージ  
 入りの「お伊勢さん菓子博  
 招福ようかん」をそれぞれ  
 限定販売する。

会議では平成29年度年間  
 スケジュールと全菓連、ビ  
 ル会社の試算表が説明され  
 たあと、三重県菓子工業組  
 合副理事長より、第27回全  
 国菓子大博覧会について  
 「昨日100日前イベント  
 が伊勢市で行われました。  
 37社のメディアから取材が  
 あり、また広島県知事と三  
 重県知事の対談がありまし  
 た。100日ということで、  
 皆様にご理解ご協力いただ  
 き感謝しています。精一杯  
 準備を整え事故無きよう、  
 次の菓子博につなげるよう

仕上りたいと思います」と  
 挨拶された。  
 濱田菓子博実行委員長よ  
 りは「昨日の100日前イ  
 ベントでは、メディアの関  
 心も高まり、菓子博に向け  
 て機運が盛り上がっていると  
 感じました。前売り券は  
 1年前のイベントより販売  
 開始、9月末に第一期の販  
 売が終了しほぼ半分を前売  
 りで済ませ、県外に向け  
 サミットが行われ、国内・  
 国際的にも注目を集めてい  
 る観光県として旅行社に  
 依頼し、お伊勢参りの旅と

かっています。県内のプロ  
 ック毎に作り、当日に向け  
 巨大な一つの作品として完  
 成する運びです。また、お  
 菓子の専門学校にも作品展  
 示をお願いしています。工  
 芸菓子は過去最高数の17  
 4点の出品です。みえ食旅  
 パスポート菓子博版を作る  
 取り組みもしています。全  
 国お菓子夢の市では、全国  
 約530社にご協力いただ  
 き、販売をします。広島県  
 知事より、ひろしま菓子博  
 ではレモンを使ったスイー  
 ツを作成して、地域の振興  
 に役立っている話がありま  
 した。それを受け、三重県  
 鈴木知事は、あおさ、伊勢  
 茶、かんきつ類を使ったス  
 イーツを県内外のメーカ―  
 と説明があった。

全菓連、同共済ビルディング(理事長、社長大窪幹夫)では1月12日、明  
 治記念館で新年拡大合同役員会を開催。本年も理事、監事以外の各都道府県の  
 理事長も参加した。会議終了後には業界関係者を招いての新年会も開催、約1  
 300名が参加した。

と協力し新商品開発をして  
 います。昨年行われた、三  
 重県の高校生スイーツコン  
 テストの優秀作品を、地元  
 のお菓子屋が製品化した菓  
 子博で販売する企画もありま  
 す。フードコートでは、県  
 産の食材を使用します。お  
 茶席は、県の茶道協会に協  
 力を頂いています。おかげ  
 茶屋は、6社のお菓子屋に  
 集まって頂き、県内のコー  
 ヒーメーカーの和スイーツ  
 と合わせて販売します。a  
 i a i c a f e (アイ  
 イカフェ)は、特設でケー  
 キのお店が出店がありま  
 す。いせ舞台では、全国の  
 各組合様のご紹介や三重県  
 の市町の紹介を行います。  
 親子連れにはお菓子作り教  
 室など、参加してもらいお  
 菓子の親しんでもらう企画  
 もあります。業界だけでは  
 できない部分は、ボランティア  
 さんをお呼びしています」と  
 説明があった。

かれ、大窪理事長より歓迎  
 の挨拶があった後、農林水  
 産省丸山審議官より「20  
 20年オリンピック・パラ  
 リンピック東京大会まで  
 3年となりました。世界  
 各地から関係者や観光客の  
 来日が想定されます。昨年  
 の訪日外国人の旅行者数は  
 年間2千万人を超えて、イ  
 ンバウンド需要は国内の農  
 林漁業、食品産業の大きい  
 チャンスと思っています。  
 インバウンドを含めた海外  
 市場において、日本産品の  
 品質や特色の評価・信頼を  
 得る上で規格・認証の活用  
 が有効と考えています。海  
 外市場を取り込めるよう、  
 日本産食品の品質特色の魅  
 力発信につなげるべく、国  
 際標準化を見据えJAS制  
 度の拡充や日本産の食品安  
 全マネジメントシステムの  
 普及に邁進します」と挨拶  
 された。その後、(一財)  
 食品産業センター村上理事  
 長より挨拶があった。

## 全菓連・ビル会社 新年拡大合同役員会を開催 新年会には関係者1300名が参加



at your side

### 71,979円※のラベルプリンターに 新機能を追加。

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



操作パネル&液晶ディスプレイ搭載  
 感熱ラベルプリンター  
**TD-2130NSA** 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\*

※ Brother 販売が得意とする国産品モデルの標準価格(税込)です。(2017年2月上旬現在)



# 農林水産省29年度のバター 脱脂粉乳の輸入予定量公表

## 乳製品需給等情報交換会議 開催

バターを中心とする乳製品の需給等の情報交換を行う28年度最後の会議が、1月27日農畜産業振興機構で開催されました。会議では、①平成29年度の生乳及び牛乳乳製品の需給見通しと今後の課題、②バターの需給と輸入の状況等について、③10月～12月における主要乳業メーカーのバターの供給実績、④平成29年度のバター及び脱脂粉乳の輸入方針についてそれぞれ関係者から説明があり、意見交換を行いました。

係者は国内生産の振興にさらに力を入れて頂きたい。との要望を行った。農林水産省は、会議後、乳製品の需給安定のために29年度においてバター13,000トン(昨年度は4,000トン)の輸入を予定する旨公表した。なお、次回情報交換会議は5月に開催される予定となっている。

## アルコール製剤をご利用 している組合員様へ

### アルコール類を保管する際の要点

アルコール濃度 (容量%)	非危険物		危険物	
	~67度	68度~89度	90度~99度	※アルコール製剤 ※事業法アルコール
保管する数量	制限なし	1L~79L	80L~399L	400L以上
保管施設	規制なし	規制なし	少量危険物倉庫	危険物倉庫
許可または届出	必要なし	必要なし	所轄消防署へ届出	市町村等の許可
危険物保安監督者の選任	不要	不要	不要	要

危険物の保管につきましては、当局より法令に従い適切に取り扱いがされるよう、ユーザー様に今一度周知徹底して頂きます様、依頼がありました。つきましては、注意事項において齟齬がないかお手数ではございますが、ご確認のほどお願い申し上げます。

1. 危険物の対象となる商品  
アルコール度数が60wt% (≠67vol%) を超える物が危険物となります。  
※全菓連で幹旋しています  
※エスミールWK-75は危険物の対象となりますが、新製品のエスミールNO.1、エスミールデオ、テーパーオイルクリーン等は非危険物で消防法の対象外です。

2. 危険物がアルコール製剤の場合の保管設備に関する諸手続き  
79度まで(1缶当たりの容量18Lが4缶まで)は規制なし。  
80度~399度、少量危険物の保管場所として所轄消防署に届出が必要で、400L以上は、消防法に定める危険物倉庫に保管が必要です。位置や構造については法で定められており、設置には新たに許可が必要で、

# 加工用米制度の存続を要望

## 加工米需要者団体協議会で

30年産から行政による加工用米等の生産数量目標の配分が無くなるなか、安定的な確保が懸念されている。このため、加工米需要者団体協議会全菓連ほか8団体は、農水省政策統括官に加工用米制度の存続をはじめ、政府備蓄米の放出などを要望した。具体的な要望書は次の通り。

◎原料米の安定供給の確保等について(要請)  
原料米事情をめぐる情勢は、飼料米への政策的誘導や生産意欲の浸透から28年産米の生産数量目標面積が達成され、期末在庫も相当の減少が見込まれる中にある。特定米穀の発生数量

の減少(価格の上昇)もあり、私も組合員は原料米確保に強い危機感を抱いております。

また、加工用米についても28年産主食用米価格の上昇等を踏まえ、29年産米以降の価格について産地からの値上げ圧力が高まってき

ております。

このような原料米環境の中で、私も食品加工業界は原料米の安定確保を図るため各産地と協議し、その生産確保に向けて自助努力を行っておりますが、産地サイドは、30年産米以降の国による生産目標数量の配分の廃止及び助成の水準が不確定として、長期原料米に係る安定的な取引に前向きな回答を得られていない状況にあります。

つきましては、原料米の

### 1. 政府備蓄米の放出

私も加工食品業界は作柄の変動等による不安定な原料供給に怯えながら経営を行っているところです。特に28年産米の特定米穀の手当につきましても、飼料用米の拡大に伴うB銘柄の供給減に関連し、流通量が急速に減少しております。そのため、私も実需者は次年度までの原料米確保に強い危機感を抱くと

もに、仕入れコストの上昇に不安を抱いております。このような28年産原料米の仕入れ状況をご理解願います。早期に政府備蓄米の放出をご検討の上、実施して下さるよう要請いたします。

なお、今後とも制度の見直し、飼料米の拡大等、更には作柄の変動による原料米の価格高騰により、国内産米不足や仕入れコストの増加が見込まれる場合には、加工食品業界への安定的供給の観点から政府備蓄米を放出されますよう要請いたします。

2. 加工用米制度の存続と29年産以降の加工用米等に

### 係る助成措置の確保

(1)加工用米制度の存続  
30年産米から国による生産数量目標の配分がなくなるものと理解しております。制度の見直しにより、今後はより需要に見合った米の生産を促すことが基本と理解し、私も需要側も傘下組合員に対し、加工用米を中心とした原料米の安定確保を図っていくよう注意識起をしております。引き続き国内産米を安定的に加工業者へ供給していただくよう「加工用米制度」の存続と拡充を要請いたします。

(2)産地交付金助成の継続  
産地側の加工用米の安定

# 「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『皆様のくらし』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。-365日24時間のサポート体制-  
○事故の受付・ご相談  
・受付時間: 365日24時間  
・受付: フリーダイヤル 0120-119-110 \*事故は119番・110番\*



東京海上日動火災保険株式会社

15-T11939 平成28年3月作成



### 加工食品の原料原産地表示の拡大

対象加工食品：国内で製造した全ての加工食品  
(ただし、現行同様、外食、いわゆるインスタ加工等を除く。)

対象原材料：製品に占める重量割合上位1位の原材料

表示方法：

**現行同様、国別重量順に表示**  
例：(A国、B国) [実行可能性を踏まえ、認められる条件、誤認防止への対応を定めた上で、以下の規定を導入]

**可能性表示** [国別重量順表示を行った場合に、産地切替えなどのために容器包装の変更を生じると見込まれる場合]  
例：(A国又はB国) [過去実績又は計画に基づく表示である旨を付記]  
(A国又はC国)  
(A国又はB国又はその他)  
と表示しても可

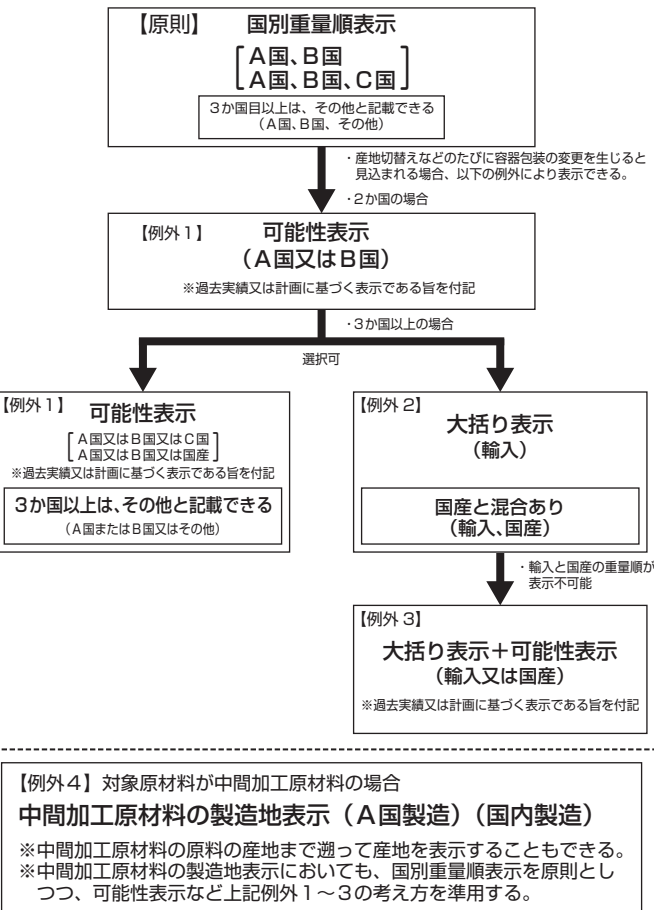
**大括り表示** [国別重量順表示を行った場合に、3以上の外国の産地表示に関して、産地切替えなどのために容器包装の変更が生じると見込まれる場合]  
例：(輸入、国産) と表示しても可

**大括り表示+可能性表示** [「大括り表示」を用いても産地切替えなどのために容器包装の変更が生じると見込まれる場合]  
例：(輸入又は国産) と表示しても可  
(過去実績又は計画に基づく表示である旨を付記)

**中間加工原材料の製造地表示** (対象原材料が中間加工原材料である場合)  
例：(A国製造) (国内製造)  
※生鮮原材料まで遡って表示できる事業者は、表示しても可  
※製造地表示においても、国別重量順表示を原則としつつ、可能性表示など上記の考え方を準用

- その他：
- 義務表示は、食品の容器包装に表示する。
  - 可能性表示や大括り表示等をした場合は、インターネットなどにより、自主的に補足的な情報開示に努める。
  - 実施までに一定の経過措置期間をおく。
  - 制度内容や用語の意味等について、消費者啓発を推進する。

### 表示方法のイメージ図



2面より続く。

(3)「米の直接支払交付金」の廃止に伴う代替措置  
「米の直接支払交付金」は既に29年産米までの時限措置として30年産米から廃止されることは既に謳われているところ。この助成金は生産者のみならず実需者側にとっても購入価格の安定化に大いに寄与しているところ。30年産米以降当該助成金が廃止されることにより、生産者手取りの減少分は買手である実需者にもろに跳ね返る恐れがあることを懸念いたしております。つきましては「米の直接支払交付金」に代わる新たな助成を講じて頂き、実需者の購入価格に不安が生じないよう措置されることを要請いたします。

(4)加工用米の安定的な生産確保のための政策推進  
国は平成27年3月末に「食料・農業・農村基本計画」において、飼料米の生産目標数量を100万トと閣議決定しております。飼料米の生産拡大は手厚い助成措置が無ければ生産目標は達成しないものと見込んでおりますが、加工用米の安定生産が脅かされることのないようバランスのとれた政策の推進を要請いたします。

**3. 30年産米からの制度設計**  
30年産米からの国による生産数量目標の配分の廃止は、売り手のみならず買い手にも影響を及ぼすものと思料いたしております。制度の見直しに当たっては関係方面等との調整などを要するものと思料いたしますが、出来るだけ早くその全容を開示されますよう要請いたします。

**原料米の安定供給の確保等について**  
農水省よりの回答

◎政府米の放出  
現在の政府備蓄米は棚上げ方式で、不測の事態に対応する目的に一定期間備蓄した後、凶作等が無ければ飼料米等の非主食用に販売するのが原則。また、政府備蓄米は主食用が不足した

国内産米を原料として使用するメーカーは、仕入れの相当部分を加工用米で手当てすべきと申し上げてきており、30年産米以降、需要に見合った生産確保のためにも加工用米等の民間流通を基本に取り組みで頂きたい。

◎加工用米制度の存続と29年産以降の加工用米等に係る助成措置の確保  
加工用米制度の存続  
平成30年度以降も、需要に応じた生産を実現するため、加工用米を含めて必要な助成制度は必要と考えている。

◎産地交付金助成の継続  
平成26年産米から加工用米の安定的かつ円滑な取引に向けたインセンティブとして、加工用米の複数年契約(3年)の取組に対し、1万2千円/10aを措置してきた。29年度の概算要求は同額要求しているが、財務当局からは複数年契約は

定着しており、所期の目的は達成されたと強い指摘をされている。

◎「米の直接支払交付金」の廃止に伴う代替措置  
29年度以降にこの財源を農水省として、どのように有効活用していくのか今後の検討課題である。

◎加工用米の安定的な生産確保のための政策推進  
要請の趣旨はその通りと考えている。

◎30年産米からの制度設計  
30年産米から国によらない生産目標数量の配分に移行するが、国は全体需給を示すことには変わりなく、準備期間の27、28年産米は2年連続で過剰作付が解消される状況となっており、29年産に向けてもこの努力は国として行っていく。基本は生産者自らの経営判断により、需要に応じた生産が行われるようにすることであり、ユーザーの皆さんも、必要な原料米の確保に

◎加工用M A米の販売価格  
加工用M A米の売り渡し価格は輸入価格を基本に、特定米穀の価格を総合的に勘案している。この考え方は、24年産特定米穀の大幅な発生産量の減少、価格の高騰を背景に、これまでの特定米穀の価格変動のみを考慮した算定方式を改め、皆さんの意見を聞き、平成25年から実施した。このことにより、一定期間の平均価格を適用することで、価格の安定化に寄与している。

## セコム株式会社の「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

ご契約先建物

**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

- ①設備トラブル (オンコール)
- ②対応指示
- ③現地対応

テクノ・オンコールセンター

- ①設備異常信号 (オンライン)
- ②対処指示
- ③現地急行

警備のプロ

セコムオンラインセキュリティ契約

セコム・コントロールセンター



# 和洋菓子・パンの様々なイベントを実施

## 2月22～25日 2017モバックスショウを開催

日本製パン製菓機械工業会では2月22日～25日、インテックス大阪において2017モバックスショウ(第25回国際製パン製菓関連産業展)を開催する。

◎世界を目指すパンの鉄人達の熱き戦い クラブ・デュ・モンド(ペーカリー・ワールドカップ) 日本代表最終選考会

(選考会日程)  
○2月22日  
パン部門 石川昌芳(ドク)、藤森洋輔(神戸屋レストラン)  
ヴィエノワズリー部門 本間智哉(広島アンデルセン)、渡辺和宏(ル・シュクレーム)

○2月23日  
パン部門 出崎慎雄(広島アンデルセン)、合田和弘(ドク)  
ヴィエノワズリー部門 津田宣季(神戸屋)、井上淳子(ドク)

○2月24日  
パン部門 デュ・モンド 山崎彰徳(神戸屋レストラン)、茶山寿人(ドク)

○2月25日  
パン部門 デュ・モンド 山崎彰徳(神戸屋レストラン)、大橋哲雄(マンダリンオリエンタル東京)

○2月22日  
菓子パン部門・決勝進出者：鴻巣邦治(ぱん工房桜道)、田中勝(オカノベーカリー)、中谷幸司(パン屋ポネロ)、森吉恵子(パペル)

○2月23日  
調理パン部門・決勝進出者：鶴池香苗(ル・ステイル)、重富朋子(インダストリー)、大野聡久(鳴門屋製パン(株)、永田浩二(クラウン製パン(株))

○2月24日  
食パン部門・決勝進出者：小倉拓馬(ラ・タウォラ・セルクル・デ・シェフ)

○2月25日  
食パン部門・決勝進出者：小倉拓馬(ラ・タウォラ・セルクル・デ・シェフ)

同展では製菓・製パンに関する専門メーカー・関連業者を中心に229社1539小間の出品者が集い、生産技術の最新動向や商品開発を提案する。

また、会場では和洋菓子・パンに関する以下のようなイベントを行う。各コーナーの観覧はすべて無料。

▽3号館イベント特設会場

「日本のパン職人」の技術による「日本のパン」の一番を決める唯一のペーカリーコンテスト、第3回ペーカリー・ジャパンカップ

「日本のパン職人」の技術による「日本のパン」の一番を決める唯一のペーカリーコンテスト、第3回ペーカリー・ジャパンカップ

「日本のパン職人」の技術による「日本のパン」の一番を決める唯一のペーカリーコンテスト、第3回ペーカリー・ジャパンカップ

「日本のパン職人」の技術による「日本のパン」の一番を決める唯一のペーカリーコンテスト、第3回ペーカリー・ジャパンカップ

「日本のパン職人」の技術による「日本のパン」の一番を決める唯一のペーカリーコンテスト、第3回ペーカリー・ジャパンカップ

「日本のパン職人」の技術による「日本のパン」の一番を決める唯一のペーカリーコンテスト、第3回ペーカリー・ジャパンカップ

「日本のパン職人」の技術による「日本のパン」の一番を決める唯一のペーカリーコンテスト、第3回ペーカリー・ジャパンカップ

## 井 探求心と継続力の大切さ ベルジェ・ダルカディ弁慶堂

作れば作るだけ売れる時代もありましたが、今はある面、メディアでの知名度やブランド力で売り上げが左右される商品が多く出回っているように思われます。売り上げを伸ばしていくためには、消費者から求められるお菓子の製造や、雑誌・専門誌等で紹介される売れている商品の自社製造販売も一つの手立てかもしれません。しかしルセットなどを一般公開しているため、身近な競合店での同一に近い商品販売も考えられ

ます。自分と方向性の違うお菓子であれば勉強にはなるかとは思いますが、自分の意に反した製品であれば一時は売り上げが伸びても長続きは難しいかもしれません。

そこで弊社として、まずは素材の厳選にこだわり、伝統菓子の研究や作りたお菓子の試作に取り組みました。またお菓子作り以外

の気配りや心構えなどが向上できるような、各自が身近なことから目標を持ち、成し遂げるよう心がけました。これらの行動はごく当たり前のことと思いますが、その過程で売り上げの柱となる魅力的

なお菓子を作り上げれば、お客様に他のお菓子にも関心を持って頂けると思っています。

「ベルジェ・ダルカディ」は、個人的であるがゆえ、当初は殆ど売れませんでした。しかし、自己満足ではなくこの味での領域は必ず分かってもらえると思われ、作り続け、また試食会などを繰り返してお客様に興味を持って頂く機会にもなりました。

今後もお客様に喜んで頂けるよう接客対応や既存菓子のレベルアップを進め、定期的に新作を発表することでワクワク感を感じて頂けるよう一歩一歩頑張っていく事が、未来に繋がると考えています。

福井県菓子工業組合 支部前組合長・牛若光三

山崎隆史(アンデルセン)、大橋哲雄(マンダリンオリエンタル東京)

山崎隆史(アンデルセン)、大橋哲雄(マンダリンオリエンタル東京)



カステラとして、世界初の「四冠同時受賞」を達成。味わい、お届けします。笑顔をかち合える、幸せスイーツ

「ベルジェ・ダルカディ」は、個人的であるがゆえ、当初は殆ど売れませんでした。しかし、自己満足ではなくこの味での領域は必ず分かってもらえると思われ、作り続け、また試食会などを繰り返してお客様に興味を持って頂く機会にもなりました。

「ベルジェ・ダルカディ」は、個人的であるがゆえ、当初は殆ど売れませんでした。しかし、自己満足ではなくこの味での領域は必ず分かってもらえると思われ、作り続け、また試食会などを繰り返してお客様に興味を持って頂く機会にもなりました。

「ベルジェ・ダルカディ」は、個人的であるがゆえ、当初は殆ど売れませんでした。しかし、自己満足ではなくこの味での領域は必ず分かってもらえると思われ、作り続け、また試食会などを繰り返してお客様に興味を持って頂く機会にもなりました。

「ベルジェ・ダルカディ」は、個人的であるがゆえ、当初は殆ど売れませんでした。しかし、自己満足ではなくこの味での領域は必ず分かってもらえると思われ、作り続け、また試食会などを繰り返してお客様に興味を持って頂く機会にもなりました。

「ベルジェ・ダルカディ」は、個人的であるがゆえ、当初は殆ど売れませんでした。しかし、自己満足ではなくこの味での領域は必ず分かってもらえると思われ、作り続け、また試食会などを繰り返してお客様に興味を持って頂く機会にもなりました。

「ベルジェ・ダルカディ」は、個人的であるがゆえ、当初は殆ど売れませんでした。しかし、自己満足ではなくこの味での領域は必ず分かってもらえると思われ、作り続け、また試食会などを繰り返してお客様に興味を持って頂く機会にもなりました。

### 行事予定

- 福井** 2月16日、和菓子技術講習会、講師・西沢勝治氏(滋賀県とも米代表)、(株)カリー3階講習会場、福井市
- 富山** 2月17日～19日、ととやまお菓子春の陣、CIC1階ととやま、富山市
- 大阪** 2月23日、第4回乳酸菌勉強会、講師・古田雄一郎氏(森永乳業)、(株)イワセ・エスタ5階エスタホール
- 新潟** 2月21日、賛助会研修会、講師・家井慎氏(株)いんてい代表取締役会長、新潟市、3月6日、

### 訂正及びお詫び

本紙1月号に掲載致しました北海道の記事において、執筆された方のお名前が間違っておりました。久木利弘様に訂正させていただきましたこと、深くお詫びを申し上げます。

「和菓子職人」に認定された名人たちによる伝統の技の数々をご覧いただく。講習会に参加された方には、美味しい和菓子の試食も行う。

選・和菓子職人認定者：前野欣司(絹笠商事)、梶谷英行(西村清月堂)、植田真之介(かぎや菓子舗)

選・和菓子職人認定者：新澤貴之(菓匠庵白穂)、瀧澤文彬(川口屋)、岡田龍彦(菓子潮さぎ)

選・和菓子職人認定者：山本浩司(お喜奈)、上田浩人(伊勢屋)、木下卓(朝日風月堂)

選・和菓子職人認定者：山本浩司(お喜奈)、上田浩人(伊勢屋)、木下卓(朝日風月堂)

ホームページのアドレス  
www.mokasho.com

イベントに関する問合せ先  
日本製パン製菓機械工業会・電話03(6673)4300



### 愛知 岩倉市 プチ・アマンド

#### お客様に喜ばれるお店作り

今回は、愛知県北西部に位置し、名古屋市のベッドタウンとなっている岩倉市の「プチ・アマンド」さんをご紹介します。

同店先代の中村昭和先生は、愛知県菓子技術専門学校校長及び愛知県洋菓子協会の会長をされた、愛知県の洋菓子業界を先導された方でした。

そんな深い縁のある「プチ・アマンド」の2代目社長中村洋一さん(1971年生まれ)は生まれる2か月前にお店がオープン)に色々と話を伺わせていた

きました。2代目がこの業界に入ろうと思ったきっかけというのは、小さい頃から先代に洗脳されていたという言葉を聞いて「いい商売だ」と幼心に焼き付けられていたからだそうです。

とりあえず高校を出て、デザイン関係の学校を1年半で中退して、家業を手伝うなどして半年を過ごす。20歳になり、神戸の垂水にある「レブド・シェフ」さんに面接に行く。そこで「二枚のクッキー」に出会い、人生を決定づけられた。

今までも何枚とも知れない沢山のクッキーを自分の店で焼いて食べていたはずなのに、このたった「二枚のクッキー」があまりに美味しくてカルチャーショックに陥り「こんなお店で働きた



プチ・アマンド



社長の中村洋一さんと奥様(のぞみさん)

#### 店舗データ

### (有)プチ・アマンド

岩倉市大地新町2丁目45番地  
電話 (0587) 66-7021  
定休日 毎週月曜日  
営業時間 9:00 ~ 20:30

営業を再開し、あるだけの材料でお菓子を作り販売する。また、並行してお店用のお菓子と避難所への差し入れするお菓子を作って配っていた。

5年半の休業中で、特に身についたのが材料へのこだわり。こんな高い材料をふんだんに使ってお菓子を5年目で初めて改装し、

作っていて採算が合うのかな?と思うくらい材料へのこだわり、また、お菓子へのこだわり、全てにおいてこだわりの重要さが身についた。神戸での休業を終え、実家に入るが、休業先とは大きなギャップを感じ、全てにおいて変えていかないと

### 京都

#### 京菓工組青年部 地域と連携 お菓子教室

#### 京都市立紫竹小学校にて



お菓子教室

京都府菓子工業組合青年部は1月14日(土)に京都市立紫竹小学校にて、新年初めのお菓子教室を実施

致しました。今回は昨年も行った、紫竹民生児童委員協議会(以後、民生委員)の方々や紫竹鳴海餅の藤井

博氏が主体での教室で約25名の地域のお年寄りの方々と共にお菓子作りを実施致しました。

こちらの民生委員の方々には月一度取り組まれている「健康すこやか学級」の「ほっとホットサロン」という活動で、地域のお年寄りに集まって頂き、脳トレや筋トレなど、様々な活動を

残りの時間を利用して、青年部員による実演を行ない、皆さんの目の前で作品を作りました。季節にちなみ、鯛や兎、椿などつぎつぎと出来上がる作品の工程に興味津々な様子でした。

その後は民生委員の皆さんがお抹茶を点てられ、皆さんで作ったお菓子と一緒に美味しく召し上がりました。

今回のお菓子教室の経験をお子さん、お孫さんとのコミュニケーションツールとして伝えていって頂きたいと思つと同時に、我々もますます菓子の魅力を伝える努力を続けなければなりません。

京都府菓子工業組合青年部 広報・西井一樹

まず初めに藤井博氏(紫竹鳴海餅)にご挨拶をいただき、その後上田孝博氏(菓餅)が京菓子の説明、工芸菓子の紹介、生菓子で取り組んでいる嚙下食プロセス等についてスライドショーを使い講義を行いました。

東北大学病院小児科の入院されているお子さん達に、入院生活の中で多少なりとも喜んで貰えれば光栄であり青年部員も幸せを共有できますことから、当県青年部が恒例となりました。

当日は、宮城県菓子工業組合青年部のほか、東北医科大学のふくむろアンサンブルや同大学合唱部の

の有志はらへこあむしの皆さんの協力の下、に

お礼のクリスマスカード



た。後日ご家族からのお話を頂き、宮城県菓子工業組合青年部員の皆さんほっこりとした、我が子を出し見ているような優しい顔を見せて下さいました。きっとこれからもできる限り続けていけるのでしよう。



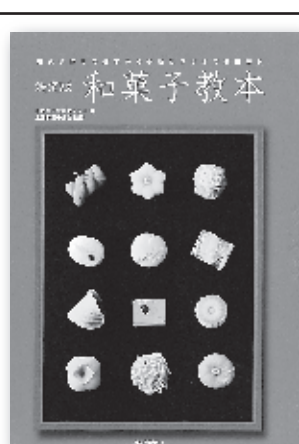
製菓衛生師全書 ~和洋菓子・パンのすべて~ 定価: 3,250円(税別)



製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答 定価: 1,429円(税別)



洋菓子教本 ~Les Bases de la Pâtisserie~ 定価: 3,050円(税別)



決定版 和菓子教本 定価: 3,500円(税別)

### 全菓連幹旋図書

日本菓子教育センター編集・発行

送料は実費。 県菓子工業組合までは 全菓連負担。

お申込みは 各県菓子工業組合へ



### 大分 お菓子で創る幸せの笑顔 佐伯市 お菓子のうめだ

大分県の南東端に位置する佐伯市は、九州の市町村の中では最大の面積を持ち、海、山、里が揃う自然豊かな地域にある。そんな環境や食材にも恵まれた土地で、「お菓子のうめだ」を



梅田一弘氏

経営する梅田一弘氏は、地産地消をキーワードに素材の味を活かし、美味しいこととはもちろん食べた人の体に優しい菓子をつくり提供することを心掛けている。株式会社お菓子のうめだは、先代の哲也氏が昭和42年に開業した和菓子店が始まりで、その後順調に業績を伸ばし支店開設、アイスクリーム販売等を始めると高度成長期の波に乗り、ドーナツ専門店、鳥料理店、お好み焼き店、ハンバーガーショップを開業するなど、さまざまな飲食業種に進出し卸売と合わせて7店舗を運営するウメダ食品産業株式会社に成長した。しかし時代の変化に伴い大手チェーン店の地方への進出、人口減少等が影響し少しずつ集客も減り事業を縮小することになっていった。ちょうどその頃大分県青年会のなかだった大分県菓子工業組合では、梅田氏に初代会長として若手をまとめてもらいたいと打診しており、PTA会長の任期満了により多少余裕が持てるだろうと、梅田氏が平成22年に菓子業会長就任を承諾することで大分菓子業設立の運びとなった。当初15名からスタートした会員は約7年経ち29名となっている。会長の人柄に魅かれ県下から集まった若手メンバーは各々親交を深め、平成30年に開催される当県で初めての九州ブロック大会を成功させるため一丸となるうとしている。

そんな頼まれ事を断れない性分の梅田氏は平成27年度から菓子工業組合の副理事長、県中央会青年部会副会長を兼務し組合構成企業及び菓子業界の繁栄のために労を惜しまず活動をしているが、PTA時代から食育の推進等に携わっていることから、地元の学校から職場体験研修の申し入れがあれば快く応じ、お菓子屋さんの仕事を覚えてもらうのと同時に、食の安全性についても知ってもらおうようにしている。梅田氏は以前から過剰なほどの添加物が入った食品を当たり前のように子供たちが口にしていることに不安を覚え、食品製造に携わる者として来店された方には自信を持って安心してと言える菓子を食べてもらいたいと考えている。そのために厳選した原材料を使用し極力添加物を控え、手作りの商品を生鮮なうちに提供するというシンプルでわかりやすい方針をとっており、そうすることで店頭にある「お客様に笑顔をお届け」という菓子店としての目標に繋がっているとのこと。

現在は2006年にオープンした複合商業施設コスモタウンフリーモール佐伯の近くに店舗を移し、消費者の目線で消費者が求めるお菓子屋さんになれるよう努力を怠らず新しいことにチャレンジし続けている。大分県菓子工業組合事務局長・早瀬大雄

### 大阪 『飴の歳時記』 各地の飴菓子を後世に

茶の湯で用いる有平糖の美しさには目を見張る物がある。そんな有平糖細工以外にも日本国内には季節ごとの独特の飴菓子や、寺社の門前などで売られている名物飴がある。首都圏では「金太郎飴」や「川崎大師の痰切飴」、川越飴屋横町の飴玉や組飴がそれにあたるだろう。先の九月号『雑菓子考』でも若干触れたように、江戸市中やその周辺では、上方からの「下り物」や、尾張・三河などで作られた「中国物」の影響を受けながら、様々な駄菓子や名物飴が生まれたと考えられる。一方、上方では『撰津名所図会』にある「根元平野飴」(こんもと・元祖

とこの意味)、京都東山の「幽霊子育飴」、大和は帯解寺の「地黄煎飴」、大和を下市の初市で売られる「素飴(黄飴)」など、そして、元々は節分の縁起物で、今は正月十日の戎っさんになくてはならない「ネヂ」と「お多やん」などの「福飴」がこれにあたる。また、和歌山の水門吹上神社の「戎っさんのし飴」もある。また、中部地区では、熱田神宮でネヂとお多やんを一緒にしたようなカラフルな福飴が売られている。

さて、元は南蛮菓子として我が国に伝わったアルフエロアは(大航海時代のアルフェロアの痕跡はテルセイラ島や上海に残っている)。



福飴「ネヂとお多やん」

る)、伝播初期には堺から広がり、鎖国以降は長崎を窓口に通商され、古来の飴菓子と融合して日本の菓子へと変化していき、それが有平糖という日本の菓子なのです。さらにそれらの発展系がまわられてスペインのバルセロナで飴細工専門店が生まれ、多店舗展開し



有平糖細工

て高級品として注目を浴びている。技術が逆輸入されて持て囃されるという言う歴史の循環、おもしろいものです。

話を60年ほど前の大阪に戻します。近畿圏では「たこ焼き屋」が巷に溢れ出した昭和30年代初頭、たまに見られた「唐人飴売り」な

入された細工飴が高級品として商売が成り立っている一方、連綿と続いてきた伝統技術に陽が当たらない現実、そしてご多分に漏れず飴菓子業界も職人の高齢化による廃業や採算性の悪化が拍車をかけている。「組飴」にせよ「有平糖細工」にせよ、見かけは同じようでも、砂糖と水あめの配合比や火詰め温度の高低や合成着色料使用の有無による難易度も考慮されることは少ない。

日本各地に残る伝統的な飴菓子をはじめとする様々な菓子や、歳時記として語り継ぐことができるように残していかなければならない、何とかしなければならぬと切実に思う昨今である。大阪府飴菓子掛物組合理事長・豊下正良

**いろいろな使えて便利な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)      IHタイプ (鍋容積12L)  
 ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L)      IH・α (正逆転) タイプ (鍋容積22/30L)

**KRミニシリーズ**      **KRjr (ジュニア) シリーズ**

**幅広い用途にご利用頂ける万能機!**

あん煉り機、すり鉢、うらごし機、ミキサーとして、使い勝手、用途の広さ、性能の良さをご満足いただける卓上攪拌機。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



### 青年部 ブロック長がゆく

## 道後温泉商店街の顔

# 巴堂本舗

平成29年1月25日は、晴。商店街「巴堂本舗」さんに、天の中、愛媛県は道後温泉。訪問しています。今年、



道後温泉本館

道後温泉に新しい別館「飛鳥の湯」が9月に出来る予定です。聖徳太子など飛鳥時代に道後温泉に浴した伝説があり、そのことをイメージして、現在建築中です。地元の方もたのしみに

しております。巴堂本舗さんは、道後温泉本館と「飛鳥の湯」と道後駅を結ぶ商店街の中にあります。まず、道後温泉駅に着くと、目の前に商店街入口があり、右手広場に、



巴堂本舗

からくり時計があります。はじめはあまり大きくないのですが、時期によります30分間毎に、1階建てから3階建てに伸びていくようなからくりで、思わず拍手してしまう驚きです。またその広場の中に足湯があり、道後温泉は美人の湯ということもあり、たまに綺麗な人が足湯に浸かっています。



ジャンボ坊っちゃん団子(上)

商店街に入りますと、昭和タイムスリップしたかのように、にぎやかな商店街で、2・3分歩きますと右手に創業76年の巴堂本舗さんが有ります。店に入ると、ひときわ大きくて目に飛び込んでくるものがあります。巨大な坊っちゃん団子です。「ジャンボ坊っ

ちゃん団子」は、普通の坊っちゃん団子の10倍近くあり、稀勢の里が横綱になりましたが、間違えなく坊っちゃん団子界の横綱です。この大きさのおかげがあるのか、テレビの取材が時々あり、道後商店街の顔といっても過言では有りません。また、道後温泉周辺は、

坂道があり、歩き疲れた方のための休憩スペースが、店の中にあるのがあります。また、道後温泉は、俳句の街としても有名で、「柿食えば鐘が鳴るなり法隆寺」正岡子規の俳句が有名ですが、その句をイメージした柿のあん餅菓子「子規」は、昭和天皇に献

上されたそうです。そして、道後商店街は「鯛めし」や「鍋焼きうどん」など美味しいお店が多くあり、是非遊びに来て下さい。最後に、巴堂本舗さんの取材に協力、誠に有難うございました。中国四国ブロック長・亀井哲也

### 埼玉

## 地産地消と上尾さぶれ

# 上尾駿河屋

今回は地産地消農作物を使った地産地消と地元地名を使った菓子や菓子の柱として上尾駿河屋さんの紹介をします。上尾市はさいたま市の隣で江戸時代に設置された中山道・上尾宿を起源とする宿

場町です。現在は人口22万人の住宅地ですが、近代に至るまでは水運が無かったので宿場は小さく元々畑作中心の大農業地でした。現在も果実を含むあらゆる農作物が収穫される豊潤な土地です。

店主小林睦雄さんにお話を伺いました。小林さんは静岡県ミカン農家の生まれです。上京して都内で修業を積み上尾市に昭和42年開業しました。生まれ故郷から店名を上尾駿河屋としましたが、静岡のやり方では

埼玉では勝手が違って苦労したそうです。当初以降は自店の特徴を静岡風でも東京風でも無く地元上尾密着型にして、地域に溶け込むように心がけて経営理念とされています。お店一押し看板商品は銘菓「上尾さぶれ」です。小豆餡と白餡を合わせて牛乳餡に練り上げ中餡にし、サブレ生地で包んだ和風サブレです。中餡は食感良く風味を出すように牛乳餡にさきみくろも一緒に練り上げています。仕上げに上尾市のゆるキャラアッピー君を型押しし焼き上げます。包装にはアッピー君と「あなたに・げんきを・

### 京都

## 京都府菓子技術専門学校ご紹介

# 高い伝統技術を京都で!

### 伝統と実績の専門学校

本校は1969年に創設され、京都府の認定を受け

た伝統ある専門学校で、今までに業界に輩出した卒業生は1,100名を超えます。ここでは、和菓子と洋菓

子の実技に加えて、和洋の製菓原理を始め、食品学・栄養学などの学科、更に茶道の授業も取り入れていま

充実した楽しいものになっています。京都は、優れた伝統工芸の街で、全国各地から高度な伝統技術を学ぶために多くの方が修行にいられます。本校にも、今まで関東や四国・九州、近くでは滋賀県や大阪の出身の方も入

校して学んでいます。本校は、京都府菓子工業組合の設立によるものです。組合の設立によるものです。組合の特典は次の通りです。

- ①技能士補の称号
- ②2級技能検定の学科試験免除
- ③1級技能検定の受験資格年限の短縮
- ④職業訓練指導員免許(修了後実務経験要)
- ⑤製菓衛生師受験資格(実務経験2年要)

入校資格は、高校卒業以上で、現に製菓の事業所で働いていること、通学して規定時間の授業を受けることができることです。募集定員は25名で、きめ細かな少人数教育を行っています。今年度の授業はほぼ終了し、後は技能照査と呼ばれる厳しい最終試験を残すのみです。これを無事

「上尾さぶれ」「彩玉ぼて」とともに二代目である息子さんの考案による製品です。上尾は新しい所ではキウイフルーツ等果実の栽培も盛んです。今度は地元産果実を使った製品にも取り組んでいるところだそうです。完成した際にはまた本紙面で紹介したいと思います。

埼玉県菓子工業組合副理事長兼専務理事・中島祥夫



和菓子の授業

京都で学ぶ高度な技術。修了生や在校生からは、「最初は不安だったが、同



洋菓子の授業

入校して修了(卒業)入校資格は、高校卒業以上で、現に製菓の事業所で働いていること、通学して規定時間の授業を受けることができることです。募集定員は25名で、きめ細かな少人数教育を行っています。今年度の授業はほぼ終了し、後は技能照査と呼ばれる厳しい最終試験を残すのみです。これを無事

「上尾さぶれ」「彩玉ぼて」とともに二代目である息子さんの考案による製品です。上尾は新しい所ではキウイフルーツ等果実の栽培も盛んです。今度は地元産果実を使った製品にも取り組んでいるところだそうです。完成した際にはまた本紙面で紹介したいと思います。



手前「上尾さぶれ」、左上「栗の里」、右上「彩玉ぼてと」

埼玉県菓子工業組合副理事長兼専務理事・中島祥夫



第18回全菓連青年部東北・北海道ブロック仙台大会は、安部秀平氏(株式会社寺岡精工包装環境事業部主任)を講師に迎え「食品表示法対応について」をテーマに講演を行いました。

### 個別表示の例外規定

先月号より続く。  
個別表示は原則だが、それが難しい場合、あるいは個別表示をするとアレルギーの内容がわかりづらくなる場合は一括表示しても構わないとされている。特定のケースに当てはまらない場合は、個別表示する。  
・特定加工食品の廃止  
特定加工食品とは、アレルギーの表示を省略できる食品のこと。例えばマヨネーズは、当然、卵が原材料である。このためマヨネーズを使って作った食品は、アレルギーに卵を含むという表示を行うのが原則である。しかし、特定加工食品という制度は、マヨネーズ

## その③ 食品表示法対応について

安部秀平氏(株式会社寺岡精工・包装環境事業部主任)

### 一括表示の場合の表記ルール変更

①: 「代替表記」及び「代替表記の拡大表記」のアレルギーも表示	②: 表記文言の規定変更
食品衛生法 : 「原材料の一部に○○を含む」	JAS法 : 原材料と添加物の間に「その他、○○由来原材料含む」
新基準 : 「一部に○○を含む」	

旧基準	新基準
名称: そうざい(ポテトサラダ)	名称: そうざい(ポテトサラダ)
原材料名: じゃがいも(国産)、マヨネーズ、 [乳]、玉ねぎ、醸造酢、砂糖、食塩、 [小麦]、バター、こしょう、調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、pH調整剤、着色料(カロチノイド)、 [卵]、香料抽出物(原材料の一部に大豆、りんごを含む)	原材料名: じゃがいも(国産)、マヨネーズ、 [乳]、玉ねぎ、醸造酢、砂糖、食塩、 [小麦]、バター、こしょう、調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、pH調整剤、着色料(カロチノイド)、 [卵]、香料抽出物(原材料の一部に大豆、りんごを含む)
賞味期限: YYMMDD	賞味期限: YYMMDD
保存方法: 要冷蔵(10℃以下で保存)	保存方法: 要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者: 株式会社寺岡精工 大田区久が原5-13-12	製造者: 株式会社寺岡精工 大田区久が原5-13-12

新基準では「一部に○○を含む」に統一  
新基準では「一部に○○を含む」に統一  
新基準では「一部に○○を含む」に統一  
新基準では「一部に○○を含む」に統一

栄養成分表示の義務化  
今までも大手メーカーを中心に飲み物や弁当に表示していたと思うが、これが義務となる。あらかじめ包装されたすべての加工食品と添加物について義務となる。つまりお菓子はほとんど該当するだろう。義務とされる栄養素は、今までは推奨であった熱量(カロリー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、いわゆる5大栄養素と呼ばれるもので、基本的に変わりません。  
また、気をつけていただきたいのは、ナトリウムは食塩相当量という表記の仕方に変わっている。既に栄養成分表示をされている会社も変える必要がある。  
・栄養成分表示の例外規定  
例外規定は主に7つある

### 栄養成分表示義務化

食品関連事業者に対し、予め包装された全ての加工食品と添加物について、栄養成分表示が義務付けられます。

義務	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム※1
任意	推奨: 飽和脂肪酸、食物繊維 その他: 糖類、糖質、コレステロール、ビタミン類、ミネラル類

※1: ナトリウムは消費者にとって分かりやすい「食塩相当量」で表記します

例)義務事項のみ表示	例)推奨・任意事項も表示する場合	例)プライスラベル
栄養成分表示 12個(59g)当たり エネルギー 318kcal たんぱく質 3.4g 脂質 17.8g 炭水化物 36.1g 食塩相当量 0.2g	栄養成分表示 食品単位当たり 熱量 120kcal たんぱく質 3.4g 脂質 17.8g 炭水化物 36.1g 食塩相当量 0.2g	

### 原材料名表示等に関するルール変更

現在、原材料と添加物を同じ枠内で表示しているが、今後は原則的に枠を分ける。具体例として、原材料名という1枠での表示を、今後は原材料名と添加物を分けるように変わります。つまりこの食品に対してどれだけの添加物が使われているのか、消費者がわかるようにする内容だ。他の表示方法もある。(スラッシュ)記号を入れることも、原材料と添加物を明確に区分したと認める見解をとっている。改行を入

### 原材料と添加物を同じ枠で表示するのではなく、別枠表示による明確な分けが必要

旧基準	変更後(行政推奨の基本形)
名称: はんぺん	名称: はんぺん
原材料名: 魚肉、でん粉、卵白、砂糖、食塩、植物油、発酵調味液、やまいも、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類(原材料の一部に小麦・大豆・やまいもを含む)	原材料名: 魚肉、でん粉、卵白、砂糖、食塩、植物油、発酵調味液、やまいも(一部に卵・小麦・大豆・やまいもを含む)
添加物: 調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類	添加物: 調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類
内容量: 1枚	内容量: 1枚
賞味期限: 2016.05.30	賞味期限: 2016.05.30
保存方法: 10℃以下で保存して下さい	保存方法: 10℃以下で保存して下さい
製造者: 株式会社寺岡精工 東京都大田区久が原5-13-12	製造者: 株式会社寺岡精工 東京都大田区久が原5-13-12

取り扱っており、その中で印字の内容に対し、ラベルをオートカットするラインナールスラベルを販売している。今は定型サイズのラベルにどれだけの内容を書けるかという話をしてきたが、原材料の情報がなくなった場合、自動でラベルの長さが変わり、最適なサイズにカットする機械である。ラベルの使用量削減や資材の共通化、また法律が変わって印字内容が増えたことでラベルの幅を見直すなど必要になる。ロゴや色にこだわりがあると難しいが、クリアできるのであれば、ご検討いただきたい。

### 素晴らしき 銘店を訪ねて

尾関 勇

治家の方々が会合に使ったりする敷居の高いイメージがありますが、もちろん今でも現存しています。その中で和菓子はデザートとしても、そしておもたせとしてのお土産にも重宝されるメイン商品なのです。上生菓子がメインであるらっしゃいます。

さて、花柳が発展したのは明治以降、昭和30年代から平成に掛けてピークを迎えました。同店も昭和22年にご創業、多くの職人を擁し茶道や華道等、文化的な背景と知識に精通したご主人が創り出す和菓子は、垂涎的になりました。名産は全国に轟き、現在でも和菓子職人として修行の名門ともいわれ、店の後ろでは活気溢れる和菓子作りが続きます。

最後に弊社の宣伝をさせていただきます。

「東京部 御菓子司 塩野様」  
東京赤坂は、元々花柳界の街で知られ、風情のある街でした。  
近年は各国のエスニックフードの飲食店が多く立ち並び、大きなオフィスも増えてあらゆる業種が混在する、国際的な街として発展を遂げています。  
その中で多くの料亭に愛され、共に歩んでこられた和菓子店が塩野さんです。赤坂の料亭という、政

という表示だ。卵黄、卵白という表示だけで、従来はアレルギーの卵という表示をわざわざしなくてもよいとされていた。ところが、卵黄と卵白という表現では、アレルギーの卵と表示したと認めなくなった。この2つがポイントで廃止になっている。卵アレルギーの患者は卵黄か卵白か、どちらかがダメだそうだが、100%物理的には分けられない。卵白にも卵黄が混じる。それで卵黄アレルギーの方が、卵白という表示を目にして食べられると誤認し、事故が起こった。だから、卵黄と卵白という表示では、アレルギーの卵を表示したとは認めないとなったのだ。

表示していたとしても、最後に改めてアレルギーの表示をしなければならぬ。一括表示だけを見ればどんなアレルギーが含まれているのか、一目瞭然と判断できなければいけないからだ。ここにあるからと省略したら、アレルギー患者がいろいろと怪しむ。必ず

「なかへる、なかてん」で区切ることに変更になった。私もいろいろラベルや食品を目にする機会が多いが、同じ会社が販売している商品が区切られていたと思う。今まではそれでよかったが、アレルギーは必ず

最後に弊社の宣伝をさせていただきます。

「東京部 御菓子司 塩野様」  
東京赤坂は、元々花柳界の街で知られ、風情のある街でした。  
近年は各国のエスニックフードの飲食店が多く立ち並び、大きなオフィスも増えてあらゆる業種が混在する、国際的な街として発展を遂げています。  
その中で多くの料亭に愛され、共に歩んでこられた和菓子店が塩野さんです。赤坂の料亭という、政



全業連では、全国組合幹部研修会で浅田美明氏(有限会社五感代表取締役社長)を講師に迎え、「街のケーキ屋さんから大阪の菓子ブランドへ」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

**株式会社プチ・フランス退社、独立、有限会社プチフランスオープン**

経営がうまくなくなっていくと、自分の考え方がむくむくともたげてきた。隣の吹田市では同じ年の方が独立オープンし、繁盛店になっていた。私もエゴの塊で、何とかこの地域で一番の売り手になってやるとか、1億の売り

上げをするとか、若い時は物質的目標が強く吹田市の彼を見た時に悔しくて仕方なかった。

父に「おれもあんな店をしたい、おれの思うようにさせてくれないか」と言ったら「おまえはこの店があるからうまくいっているんだ」と頭ごなしに言われた。その時、7つ下の弟が菓子屋の勉強から戻ってきたのをいいことに、株式会社プチ・フランスから出てい

**有限会社プチ・フランス 茨木春日店・豊里アトリエ店を改装**

私は運と勤で生きてきていると思う。私自身が10坪の店で1億7千万の売り上げをした時、父母が体調を崩して受け継がざるを得なくなり、タイミングよく私がしていた店に大きな利益が出ており、それを回すことができた。

父や弟は、母体ももっと大きかった店だから利益が十分には上がらなかった。その為、私が思いきった改装をかける事ができた。プチフランス上野店店は茨木春日店よりいい立地にあつたので、売り上げが伸びて、うまいくらいになった。それが1999〜2000

その②

**街のケーキ屋さんから 大阪の菓子ブランドへ**

浅田 美明氏 (有限会社五感代表取締役社長)

「財産も要らないし、権利も放棄するから、自分で



茨木春日店

店をさせてくれ」と言い、悪く言えば弟にすべての重荷を押しつけ、私が出て行って作ったのが独立した会社だ。私に来たわけではなく、ムッシュマキノのオーナー、牧野シェフを初めてとするキッチンの特達11人の仲間たちに、メインステージで催事イベントをしてくれと依頼がきたのである。大阪は和の京都と洋の神戸の狭間にあり、なかなか洋菓子の発信は難しい。だからこそ大阪のパティシエの元気を見せようじゃないかという想いで1週間の催事をした。

ただ幼いころからの教えというのか、思いは受け継いでいる。父母が「担保力が大事だ。小さくてもいいから物件を買ってほしい方がいい」と自分の経営方針をよく聞かされていた。借りた店ではなく、41平米の土地に10坪の厨房兼店舗にして、2階の6畳2間に子ども3人と家族5人で生活。私も負けん気が強く、その当時茨木で一番になる。これだけの売り上げをする」という思いでやってきた。その間に色々な店を訪ね

た。洋菓子職人は、ど真剣に教えを求めていくと真剣に受けてくれる。そんな想いをどんどん具現化していく。私自身もそういう思いで「大阪から来た浅田です、勉強させてください」と言ってお世話になって、ケーキハウスツマカガリの津曲さん、16区の三嶋さんであった。津曲さんに「自分のお菓子を食べてください」と言って批評してもらったものです。

技術面に関して私には師匠がいなかった。柴崎さんに勉強できる場所を教えてくださいました。そこにはジャボンだった。そこにはまず、全部受けとめ真似るところから入っていった。私は優秀な技術者ではないが、諸先輩に教わる事ができるスタンスは持っていた。先輩たちに教わりながらやっていった結果、5年後には株式会社プチ・フランスの代表を兼ね

た。ただ、当時の私は先輩たちを見て、洋菓子は1軒のオーナーシェフの店で、若い子たちと一緒に菓子を作り、こうだあだと言いつつやっていくことが、目も届いて理想的な形だと思っていた。だから、初めは茨木でもっと大きな店に移転し、確たるお菓子屋になり、1軒で良かったが、父母の思いを引き継いで、そうもいかなかった。今から考えたら、それが自分のターニングポイントの1つだった。

年だ。

自分自身は菓子職人としての能力よりも経営者としての能力があったのかもしれない。

そんな中、父の御下していたアトリエが50坪から100坪と広がり、全面改装して2〜3億ほどの売り上げができてきたと思っ

た。2店舗でも3店舗でも私にとって変わらなくなっていた。

逆はこの規模を有効に生かしていくには、どうしたらいいかという目標が変わった。それで出したのが有限会社プチフランスに属する茨木春日店だ。これで合計4店舗目になった。

ここで使う商品は取引先に原価のきりの納品を協力してもらい、キッチンの特達という袋やリーフレットを作り、大阪では記憶に残る催事イベントができた。

2003年には、阪急うめだ本店に五感をオープンした。最初はキッチンの特達11人の常設店を依頼された。私は1週間のイベントはできるが、11社が集まりお金を寄せ合せてやることは継続できないと思った。

このため「そんなリスクの高いことはできない。どこか1社がなさってくださ」と返事をした。

11社のうちの8社は同じ会社出身の方だったので、一番上の牧野さんに「私はできません。経営と運営は全て1社でやるべきです」とお伝えした。結論からい

えば、ぐるっと回って「それだったら、浅田がしてみるか」とチャンスを探していた。デパートの怖さを知らず、ただ、3億くらいの製造能力がありそうという

だけで、私が受けたのであった。その後、そんなチャンスをお金を自分の考えのみでとらえたいながら、ブランド名・商品・菓子内容・考え方を自分の考えのみで行った。今から考えると反省させられる事がたくさんあり、他の方法もあったはずと、後悔は無いが反省しきりである。

五感のコンセプトについて、父母のしつけは厳しかった。「お世話になった方への御恩を忘れるな」「米粒1粒残すな」。日本は神道の国で、お参りも上に御神酒、お鏡、お米、次に和の素材や神前物が来て、バター物は下と育てられた。その中で食料自給率は39%、減反政策について異論を感じ、日本人は米を食べないといけないという思いの

**デパートに出展**

同じ年、阪急うめだ本店から催事イベントの依頼が

来た。私に来たわけではなく、ムッシュマキノのオーナー、牧野シェフを初めてとするキッチンの特達11人の仲間たちに、メインステージで催事イベントをしてくれと依頼がきたのである。

大阪は和の京都と洋の神戸の狭間にあり、なかなか洋菓子の発信は難しい。だからこそ大阪のパティシエの元気を見せようじゃないかという想いで1週間の催事をした。

ここで使う商品は取引先に原価のきりの納品を協力してもらい、キッチンの特達という袋やリーフレットを作り、大阪では記憶に残る催事イベントができた。

2003年には、阪急うめだ本店に五感をオープンした。最初はキッチンの特達11人の常設店を依頼された。私は1週間のイベントはできるが、11社が集まりお金を寄せ合せてやることは継続できないと思った。

このため「そんなリスクの高いことはできない。どこか1社がなさってくださ」と返事をした。

11社のうちの8社は同じ会社出身の方だったので、一番上の牧野さんに「私はできません。経営と運営は全て1社でやるべきです」とお伝えした。結論からい

えば、ぐるっと回って「それだったら、浅田がしてみるか」とチャンスを探していた。デパートの怖さを知らず、ただ、3億くらいの製造能力がありそうという

だけで、私が受けたのであった。その後、そんなチャンスをお金を自分の考えのみでとらえたいながら、ブランド名・商品・菓子内容・考え方を自分の考えのみで行った。今から考えると反省させられる事がたくさんあり、他の方法もあったはずと、後悔は無いが反省しきりである。

五感のコンセプトについて、父母のしつけは厳しかった。「お世話になった方への御恩を忘れるな」「米粒1粒残すな」。日本は神道の国で、お参りも上に御神酒、お鏡、お米、次に和の素材や神前物が来て、バター物は下と育てられた。その中で食料自給率は39%、減反政策について異論を感じ、日本人は米を食べないといけないという思いの

**かんしょ(さつまいも)でん粉 食品試食・展示会を開催**

2月21日 東京・大崎で

た。これには困った。今から考えると本当にみんな頑張ってくれたと感謝している。

中、父母に教わり染みついてきた体の中の何が、日本の農家さんと一緒に米を使ったお菓子を作ろうとなった。

従って小麦や米粉、砂糖も主原料は国産で選ぼうという、五感のコンセプトが、自然と決まってきた。今になり感謝するのは、子ども

のころから父母にたたき込まれた人生観が五感の根柢を作っている。自然と生まれてきた理念である。

日本人は米を食べようというので、従業員のみかないもパンとコーヒー・卵だったものがご飯を炊き、まかないを作った。

2003年に五感をオープンした際に6億以上の売り上げが出て嬉しい反面パンク寸前で、工場稼働率が20時間を超す状況になった。

「独農畜産振興機構」は、2月21日に東京・大崎プライトコアホールにおいてかんしょ(さつまいも)でん粉食品試食・展示会を開催する。詳細は次の通り。

▽日時：2月21日(火) 13時〜17時  
▽場所：大崎プライトコアホール(東京都品川区北品川5-5-15)  
▽入場無料(一般の消費者等のご来場は遠慮させていただきます)

▽展示の内容  
かんしょでん粉とは、かんしょ(さつまいも)を原料とするでん粉のこと。現在、国内では鹿児島県でしか生産されていないが、さまざまな食品に程よい食感を生むため、水産練製品や麺、焼菓子などに使用されている。この展示会では、鹿児島県産のかんしょでん粉を知ってもらうために、講演会を行うほか、かんしょでん粉を使用した食品の製造事業者が試食・展示を

実施し、かんしょでん粉の特性(味、食感等)を紹介する。また、会場では、かんしょでん粉の加工食品への利用を提案するともに、会場内に出展者と来場者の方々が自由に利用できる商談スペースを設置する。

▽主な展示品目  
かんしょでん粉、麺、はるさめ、えびせん、水あめ、葛粉、葛菓子、ピール、加工でん粉など

▽講演(13時30分開始)  
演題：かんしょでん粉の特性と食品への利用・時村金愛氏(鹿児島県大隅加工技術研究センター 参事付)

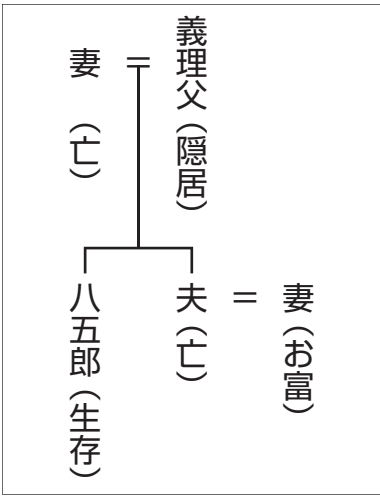
▽製品PRイベント(14時30分開始、全4回で各回15分)  
①日本澱粉工業株式会社、②森井食品株式会社、③公益財団法人日本特産農産物協会及び株式会社ゆめ

ふく、④株式会社廣八堂  
▽さつまいもでん粉を利用した食品の特徴  
さつまいもでん粉は弾力や膨らみが中間なので、様々な食品にほどよい弾力性を生む。  
ゲル化食品(使用割合5〜13%)、チルド用でほどよいコシ感と弾力。加熱しながら攪拌するともちもち感が増す(わらび餅、ゼリー、羊羹等)

焼き菓子(使用割合10〜60%)はほどよい噛み応え食感と口溶けがよい(せんべい、クッキー、ポーロ、ロールケーキ)  
▽問合せ先  
独立行政法人農畜産業振興機構特産業務部・担当：青木、園部、電話03-3583-1264



相続関係図



相続トラブルに  
なりやすい要素

相続関係図という家系図を書いていただくと、揉めるかがわかる。先ほどのお富さんのケースではもめるだろうという要素は3つある。一つは子どもがいない

場合、相続はほとんどもめる。最近、子どものいないご夫婦やおじいちゃん、おばあちゃんが結構多いが、甥や姪でもいいので養子を取る方法もある。

セミナー終了後に質問を受け付けると一番多い質問は「どしたらうちの親はおじいちゃん、おばあちゃんに遺言書を書いてもらえませんか。書いてもらわないと絶対に喧嘩になるんです」だ。でも「こうしたら大丈夫です」というウルトラCがない。いろいろと事情を聞くと、確かに遺言書を書いてもらわないと、喧嘩になってしまうことが予想つく。

そんな相談の場合私は、そのおじいちゃん、おばあちゃんに何とか遺言書を書いてもらうようお願いしよう、いろいろ手を尽くす。一つまぐいって事例を紹介したい。お嫁さんの立場の方がご相談に来られた。お嫁さんに子どもはなく、夫が亡くなっている。その亡くなった夫の父(義理の父)と一緒に住み、義理の父の面倒を見ていた。亡くなった夫には別居の弟がいる。

# 相続と事業承継

その③

木崎 海洋氏(行政書士)

麻布法人会では、木崎海洋氏(行政書士)を講師に迎え「相続と事業承継」について講演会を開催しました。

先月号より続く。

どしたら父に遺言書を書いてもらえるか?

てもらうよう、いろいろ手を尽くす。

私「ご隠居が遺言書を書かなかったら、財産はみんな次男のところに持ってしまおうよ。」  
お富「あ、やっぱりそうなの。」  
私「いくらお富さんがご隠居と一緒に住んでいて、面倒を見てお富さんはご隠居の法定相続人じゃないから、遺言書を書かなくていい。ご隠居の財産は次男に行っちゃうよ。ただ、次男は遠くに住んでいて、家も持っていない。だから、お富さんの住んでいる土地や屋敷は、お富さんにあげるってのが普通だよ。ところが、この時に次男が金に困っていたらどうするかってことだ。この土地屋敷を売って金にしてしまってもいい。そうしたらお富さんはこの家に住んでいらなくなる。お富さんもお富さんのお富さんだ。旦那が先に亡くなって、次男はまだ生きていないよ。」

そして、私のところに相談に来た。  
お富「うちの隠居が遺言書を書かないと、あたしは隠居の財産を何ももらえないかもしれないって聞いたんだけど、本当なの?。」

合、ほとんどがもめる。80、90代の方は、結構体が強いのに比べ、40、50代の働き盛りの人は意外と体が弱い。考えてみればお酒も飲めるし、たばこも吸えるし、食べたいもの食べられるし、会社でいじめられ、家に帰って奥さんからもいじめられ、ストレスはたまっている。それに比べると80代、90代の方、特に戦争に行ったおじいちゃん体が強い。昔から質素な日本食を食べ、規則正しい生活をして、戦争に行っても生き帰って帰って来たらいいから強い。従って、亡くなる順番が逆になることが多い。

ただ、さっきのご隠居の話で、次男が先に亡くなった場合、子どもがいないと相続人もいないことになるので、特別縁故者に行く。この場合、お富さんが特別縁故者になる可能性がある。相続人ではないが、裁判所に申し立てると財産をもらうことができるという救済措置もある。

「土地屋敷をあげるから最後まで面倒を見てくれ」と言わないとお富さんは実家に帰ってしまう。ところが、言っていないケースもある。例えば子どもが3人おり、長男に8割、次男に2割、三男には1円もやらないと書いて、子ども3人並べて説明したらどうなるかは決まっている。次の日、三男が来ておやじを脅すかもしれない。

子どもたちなかよくやってくれとか、自分の生きてきた生き様でもいい。不動産や預貯金とか、目に見える財産のことしか書かないから、子どもたちはそれをめくって、大喧嘩になる。心のこもった遺言書を書いてほしい。なぜなら、心の通う相続をしていただきたいから。心の通う遺言書

「今、ご隠居は体が悪いだろう。それで、身の周りの世話をあなたに任せてくれるから、ご隠居はここに住んでいられるだろう。ところが、お富さんはご隠居が遺言書を書いてくれないとこの家を追い出されてしまうかもしれない。今さら行くところないから、これから仕事して、お金をためなさいね」とお富さんがお富さんに対して喜ばせる。

読んだ子どもたちは、涙を流して泣く。「おやじはおれたちのことをこんなふうにしていてくれたんだ。おやじの残してくれた財産で喧嘩しちゃいけない」と、おやじさんに感謝をする。同時に「兄弟なかよくやってくれ」と書けば、兄弟の絆が深まる。何十年も喧嘩して、口を聞いていない兄弟の仲直りをするきっかけにもなる。遺言書は単に子どもに財産を渡すだけの道具ではない。崇高なものであるという意識で書いていただきたい。

「今、申し上げたように、遺言書を書いた途端、人格が変わってしまう人がいる。財産をくれると書いてくれた途端に、親の扱いがぞんざいになる人がいる。大体、同居している親子でも、親に「遺言書を書いてくれ」とは言いづらい。機嫌の悪い時に言ったら「おれの財産が自当てるから、お前なんか1円もやらない」なんて、逆効果だから、言いづらい。そういう場合は第三者が言えればいい。98%の人はすぐに書いてくれる。私は財産をもらう人間ではないので、冷静に説明できる。ただ、2%は書いてくれない人がいる。こういう人たちは何を言ってもダメだ。

ここで一番言いたいことは、遺言書は財産をもらう人のためだけに書くものではない。場合によっては、自分の老後のために、遺言書を書かなくてはならないケースもある。

「今、ご隠居は体が悪いだろう。それで、身の周りの世話をあなたに任せてくれるから、ご隠居はここに住んでいられるだろう。ところが、お富さんはご隠居が遺言書を書いてくれないとこの家を追い出されてしまうかもしれない。今さら行くところないから、これから仕事して、お金をためなさいね」とお富さんがお富さんに対して喜ばせる。

「今、ご隠居は体が悪いだろう。それで、身の周りの世話をあなたに任せてくれるから、ご隠居はここに住んでいられるだろう。ところが、お富さんはご隠居が遺言書を書いてくれないとこの家を追い出されてしまうかもしれない。今さら行くところないから、これから仕事して、お金をためなさいね」とお富さんがお富さんに対して喜ばせる。

「今、ご隠居は体が悪いだろう。それで、身の周りの世話をあなたに任せてくれるから、ご隠居はここに住んでいられるだろう。ところが、お富さんはご隠居が遺言書を書いてくれないとこの家を追い出されてしまうかもしれない。今さら行くところないから、これから仕事して、お金をためなさいね」とお富さんがお富さんに対して喜ばせる。

「今、ご隠居は体が悪いだろう。それで、身の周りの世話をあなたに任せてくれるから、ご隠居はここに住んでいられるだろう。ところが、お富さんはご隠居が遺言書を書いてくれないとこの家を追い出されてしまうかもしれない。今さら行くところないから、これから仕事して、お金をためなさいね」とお富さんがお富さんに対して喜ばせる。

「今、ご隠居は体が悪いだろう。それで、身の周りの世話をあなたに任せてくれるから、ご隠居はここに住んでいられるだろう。ところが、お富さんはご隠居が遺言書を書いてくれないとこの家を追い出されてしまうかもしれない。今さら行くところないから、これから仕事して、お金をためなさいね」とお富さんがお富さんに対して喜ばせる。

「今、ご隠居は体が悪いだろう。それで、身の周りの世話をあなたに任せてくれるから、ご隠居はここに住んでいられるだろう。ところが、お富さんはご隠居が遺言書を書いてくれないとこの家を追い出されてしまうかもしれない。今さら行くところないから、これから仕事して、お金をためなさいね」とお富さんがお富さんに対して喜ばせる。

「今、ご隠居は体が悪いだろう。それで、身の周りの世話をあなたに任せてくれるから、ご隠居はここに住んでいられるだろう。ところが、お富さんはご隠居が遺言書を書いてくれないとこの家を追い出されてしまうかもしれない。今さら行くところないから、これから仕事して、お金をためなさいね」とお富さんがお富さんに対して喜ばせる。

**全菓連幹旋**

●「お菓子の新しい食品表示制度について(表示冊子)」  
A4 280ページ 250円(税別)

●「わかりやすいお菓子の表示(表示ポスター)」  
A2版 20円(税別)

〈両方とも送料別〉

〈お申込み方法〉

郵便番号、住所、会社名、御担当者名、電話番号、FAX番号、必要部数を明記の上、全菓連まで FAXでお申込み下さい。お返し FAXにてご案内を送ります。

**全国菓子工業組合連合会**  
FAX. 03-3407-5486

わかりやすいお菓子の表示



フードセーフティジャパンでは佐藤邦裕氏(公益社団法人日本食品衛生協会)を講師に迎え「改めて異物混入防止を考えてみよう!」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

**異物混入はボディブロー**

食品にかかわる仕事をしていると、一番怖いのが食中毒であることは間違いない。食中毒を発生させると、保健所など行政の指示で営業停止やいろいろな処分を受ける。ボクシングに例えると食中毒を出すことは一発パンチをもらい、ノックアウトされるようなものだ。一方、今日のテーマの異物混入はボディブローで、一発、一発は大してダメージはないが、倒れた時にはもう立ち直れない。異

**フェロモントラップの集計は自分たちでもできる**

捕獲状況の解析、判定の根拠は、トラップを何日仕掛けて何匹捕まったらどのくらい危険度が増すかなどだ。捕獲数だけが問題である。捕獲された昆虫の種類分けなどは必要でないの、専門業者に集計してもらわないといけない。集計と見回りは自分で実施し、捕まえた数だけを業者に知らせる。その結果を持って、専門業者に「何をすべきなのか」を聞く。これを見るために使っていた費用は、ほかのところに回せばいい。

最初から「うちでこういうことが起こるわけがない」という前提に立って報告書を作ると、文章を読んだだけで透けて見える。流通でPBを製造委託する際には、非常の際に消費者側に立っていただけるメーカーを選びたい。だが、実際にはクレームが出てからでないとなかなかわからないのも実態だ。異物混入苦情が起った時にどういう対応をするかは、メーカーの評価をする時、大きな物差しになる。

**防虫防鼠専門業者への要望**

防虫防鼠については、具体的な対応を専門業者に委託しているケースが多い。委託を受けた専門業者は製造現場の状況を把握する目的で、各種のトラップを使用して捕獲調査を実施して

**他の虫も増加していると考える**

タバコシバンムシやシメマダラメイガは穀類や食品の原材料で増える虫で、内部発生する。これ以外にも同じような貯穀害虫がたぐさいるから、この2種類のトラップをかけて、捕獲があれば、多くの貯穀害虫が増えていると考えてよい。この2種類だけが特殊な環境で増えるわけではない。

**昆虫が室内に侵入する要因**

昆虫が工場内に侵入する要因は、光が一番重要である。

**改めて異物混入防止を考えてみよう!**

佐藤 邦裕氏(公益社団法人日本食品衛生協会)

その③

いる。モニタリング自体は、駆除を効率よく行うための日常の害虫生息状況を調べ基礎データの収集である。

また、専門業者が定期的な捕獲状況の確認チェックを実施する際、職場の誰か一人でもいから担当者を

基礎データを把握し最小限のコストで最大の効果をあげるために極めて重要で、でたためにトラップを配置しているわけではない。ところが、取引先の工場に行ってみると、本来は床面に置かないと意味のないトラップが、作業の邪魔だからと棚の上に置いてある。皆さんの職場で同じようなことがあったら設置場所を再検討するなど改善して欲しい。その際には、自分の考えで新たな位置を決めるのではなく、専門業者にこの場所は作業に支障があるので、違うところに置くからとかが適当ですか」と確かめる。

**トラップにはいろいろなものがある**

専門業者が使用しているトラップの中でフェロモントラップがある。タバコシバンムシ用とシメマダラ

メイガ用が以前から使用されている。特定の種類の昆虫のトラップであり、目的以外の虫は捕獲できない。このトラップは錠剤が1個貼り付けており、周りは全部粘着紙になっている。この錠剤にはオスを誘引するため、シメマダラメイガのメスが体内で内分沁するフェロモンが入っている。正確に言えばフェロモン疑似物質。それを錠剤に含浸させている。このトラップを設置すると、オスはメスがいないのではないかと、誘引されてきて粘着紙に捕獲される。このトラップにはオスのシメマダラメイガが誘引されないので駆除目的には適していない。オスが捕獲されるということはメスも生息していることで、製造現場にシメマダラメイガが生息しているという指標になる。

**ゴキブリの侵入**

ゴキブリの子どもの大きさは、マッチの軸の頭より少し小さく、黒ごまの幅を

**混入防止は5Sの推進から**

異物混入防止の基本は何か。皆さんも耳にタコが5Sだ。これを根気よくやり続けた所と全くかけ声だけの所で、3年間比べてみた。同じような規模で同じようなものを作っても、受け付けた苦情件数は差が出る。ただ今日やったら明日から安心かというところはない。結論から言うと5Sをやり続けていく

各種光源についての誘引性(同一光束の場合)

光源	効率 1m/W	色温度 K	平均演色評価数 Ra	電球を基準とした誘引性 %
スーパーナトリウム灯(NX)	133~175			4
純黄色蛍光灯(FL-VF)	25~45			3
高圧ナトリウム灯(NH)	100~115	2100	27	35
虫よけ蛍光灯(ハイガード)(FL-A1)	37~47	2750	86	49
紫外線防止蛍光灯(FL-W-NU)	59~78	4200	68	89
白熱電球(LW)	10~20	2860	100	100
白色蛍光灯(FL-W)	60~78	4200	63	113
高演色性蛍光灯(リアリクス)(FL-EDL-42)	39~50	4200	98	119
マルチハロゲン灯(メタルハライドランプ)(MF)	70~95	5000	70	135
自然白色蛍光灯(FL-W-SDL)	35~55	4500	91	158
パナホワイト水銀灯(HF-XW)	28~64	4200	50	187
パナスーパー水銀灯(HF-X)	43~68	4000	45	260
捕虫用蛍光灯(FL-BA-37K)				13000

\*光源の輝度による誘引性は考慮していない (松下電気照明研究所)

がみられ、昆虫類を誘引している。新たに室内の照明

を広げたい。明瞭な白い横線が2本あり、触覚が長く出ている。ゴキブリだと気がつかず、寛大に扱っている工場がたくさんあるので注意が必要だ。

**キックオフ宣言**

現場の担当者だけでなく、事務棟の人も全員で話を聞いたところがいい。工場長の話自体はせいぜい15分か20分で、全員参加で宣言した。宣言の中で、全体の組み立てやマスタースケジュールなどは、品質管理部が事務局をすることした。5Sをするのは全員だ。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)

**製菓製パン** 3月号 2月24日発売!

特別企画 **「お伊勢さん菓子博2017」** 直前情報

和菓子特集 **酒粕を活用** いま注目の素材!? 酒粕を使用した創作菓子レシピや活用ノウハウを紹介

洋菓子特集 **コーヒーを活用** 「セルクル・デ・シェフ」メンバーによるコーヒーを使ったX'masケーキの提案

【パン関連企画】新提案! フランスパン+餡+バターの美味しい組み合わせを探る

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



# 和菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 福本 圭祐 教師

## 花水仙 (仮称)

この季節に白や黄色の花を咲かせ、春を告げる草花として古くから親しまれている花に「水仙」があります。まだ雪残る寒さの中に凛として咲くことから別名「雪中花」とも言い、可憐な花の風情は日本人の心情に合うものがあります。ここでは薯蕷練切餡と若草色の羊羹を組み合わせて凛と咲く水仙を表現してみました。

### 【配合】

#### 〈薯蕷練切餡〉

白並餡(60%) ……330g

グラニュー糖 ……100g

大和芋 ……200g

倍割球肥 ……20g

〈中餡〉…小豆中火取餡

小豆こし生餡 ……500g

水 ……350ml

グラニュー糖 ……300g

水飴 ……20g

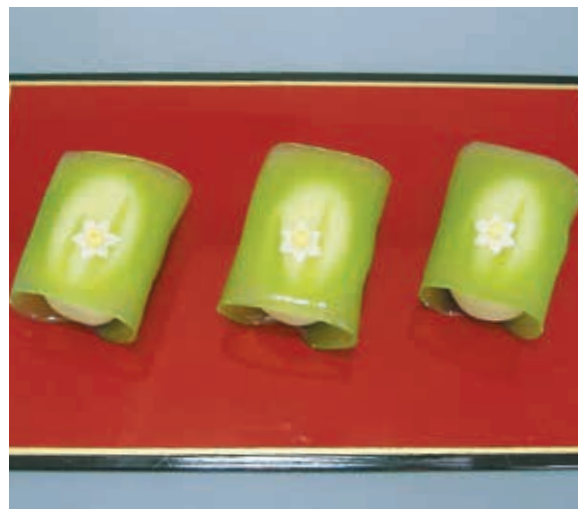
〈羊羹〉

粉末寒天 ……6g

水 ……350ml

グラニュー糖 ……260g

白並餡(60%) ……500g



花水仙

水飴	20g
青・黄色素	適量
※Brix 60°	
〈仕上げ〉	
練切餡	18g
中餡	9g
水飴	12〜13g

- ラップに包んでおく。
- ※より滑らかにするため3回裏漉し、良く布巾もみする。
- ③サワリに白並餡とグラニュー糖を入れ火にかける。
- ④ペースト状に火取ったら裏漉した大和芋と球肥を加えて練り混ぜる。
- ※大和芋の状態によって球肥の量を調節して下さい。
- ⑤餡と芋が混ざったら火から下ろし裏漉して、小さく切り冷ます。
- ⑥冷却後、ビニールに包み保存する。
- 〔仕上げ工程〕
- ①練切餡を淡若草色に着色する。
- ※練切餡は仕上げの花用に白と黄味色も準備して、予め抜き型で抜いておく。
- ②淡若草練切餡で中餡を包み、俵形に整え表面を平にして2ヶ所先の尖ったマジパンスティックでくぼませる。
- ③若草色の羊羹を仕込み、パラフィン紙の上に約11×4cmで小判型に流し荒熱を抜き練切のくぼんだ面を羊羹に押しつけ固める。
- ※パラフィン紙は16×7cmにカットしたものを使用する。
- ※テーパー上に霧を吹き紙を張り付け、ドラサジを使用すると作業性が良い。
- ④冷却後、羊羹を巻き形を整え表面に艶天をハケ塗りして、練切製の水仙の花を添えて仕上げる。

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

## 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。