

11個の円…①和菓子②洋菓子③煎餅④
 飴砂糖菓子⑤豆菓子⑥おこし⑦甘納
 豆⑧チョコ⑨ビスケット⑩スナック
 菓子⑪ガム 菓子11種全部の集まり
 中心のC…菓子のConfectioneryの頭文字
 横串の5個の円…団子と団結を表わす
 全形…橘の花、中心の金色の円とCは
 雄しべ雌しべ、周りの白い円は花卉



デザイン
 東京藝術大学池田政治名誉教授

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938号(平成29年5月)



本日ここに、第27回全国菓子大博覧会(お伊勢さん菓子博2017)が開会式を迎え、みなさまと

お目にかかれたいことを大変われしく思います。全国菓子大博覧会は、明治44(1911)年4月、

名誉総裁 彬子女王殿下

第27回全国菓子大博覧会・三重 開会式 おことば

東京赤坂溜池の三會堂において「第1回帝国菓子大品評会」として初めて開催されました。日本におけるお菓子の歴史は古く、縄文時代からどんぐりや栗の実を粉にして焼き固めたクッキーのようなものが食べられていたといわれており、遣隋使や遣唐使によって大陸から唐菓子や餅が伝わってからは、喫茶文化の普及とともに発達してまいりました。そして、江戸時代に参勤交代制度が整ったからは、日本全国で街道や宿場が整備され、街道筋の茶店などでの名物菓子が知られるようになります。

皇室の御祖神として崇敬を集めた伊勢の神宮は、「一生に一度はお伊勢参り」と言われ、全国から多くの参拝客が訪れ、その参道沿いの茶店では、数々の名物菓子が旅人達を癒し、活力を与えていました。様々なお菓子を生み出すきっかけともなった神宮を戴くこの伊勢の地で、菓子博が開催されますのは大変意義深いことと感じております。

お菓子というのは、人の心をつなぐものだと思っております。街道沿いの茶店のお菓子は、歩き続けてきた旅人達がひとときでも安らげるようにというおもてなしの心が込められております。日本人が訪問先に手土産として持つていくお菓子には、感謝のこころやよろしくお願ひしますという気持ち

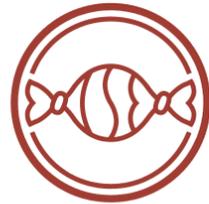
す。また、県内の高等学校や専門学校生による工芸菓子製作、高校生がレシピを考案したお菓子を製品化するなど若者が大いに活躍しております」と主催者挨拶がなされました。

続いて、彬子女王殿下より名誉総裁おことばを頂戴した(別項参照)。

来賓よりの祝辞は農林水産省齋藤副大臣より「3年後に控えたオリンピックなど今後、海外からの観光客が来日され、食の需要が期待されています。先ずは菓子博が新たな需要を獲得する好機となるように期待します」と述べた。その後、全日本菓子協会川村会長より挨拶があった後、オープニングセレモニーに移り、

彬子女王殿下は、「一生に一度はお伊勢参り」と言われ、全国から多くの参拝客が訪れ、その参道沿いの茶店では、数々の名物菓子が旅人達を癒し、活力を与えていました。様々なお菓子を生み出すきっかけともなった神宮を戴くこの伊勢の地で、菓子博が開催されますのは大変意義深いことと感じております。

お菓子というのは、人の心をつなぐものだと思っております。街道沿いの茶店のお菓子は、歩き続けてきた旅人達がひとときでも安らげるようにというおもてなしの心が込められております。日本人が訪問先に手土産として持つていくお菓子には、感謝のこころやよろしくお願ひしますという気持ち



お伊勢さん菓子博 2017

27th National Confectionary Exposition in Mie

4月21日より開幕

開会式を厳粛に挙げる

第27回全国菓子大博覧会・三重「お伊勢さん菓子博2017」が三重県営サンアリーナで「お菓子がつながく、おもてなしを世界へ」テーマに、4月21日より開幕した。初日には開会式を厳粛に挙行し、24日間の幕を開けた。工芸菓子や販売コーナーなどは過去最大の出展となり、会場は連日、大盛況になっている。

開会式は4月21日、会場内いせ舞台で約150名が出席し、挙行された。式は国歌独唱の後、岡会長開会の言葉、大窪会長式辞、濱田実行委員長挨拶に続き、鈴木知事より「今大会ではあおさ、伊勢茶、かんきつ類を使ったお菓子が開発されており、三重の食材を楽しんでもらいます。」と述べた。この後、全日本菓子協会川村会長より挨拶があった後、オープニングセレモニーに移り、



テーブルカットをされる彬子女王殿下

彬子女王殿下は、「一生に一度はお伊勢参り」と言われ、全国から多くの参拝客が訪れ、その参道沿いの茶店では、数々の名物菓子が旅人達を癒し、活力を与えていました。様々なお菓子を生み出すきっかけともなった神宮を戴くこの伊勢の地で、菓子博が開催されますのは大変意義深いことと感じております。



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) 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

菓子博来場者へお菓子をふるまう 全菓連青年部菓子博に協力

全菓連青年部(部長樋谷祐哉)は、お伊勢さん菓子博2017の初日に来場者へお菓子のふるまいを行った。開会日前日の4月20日は、全国各地の青年部員が集まり、内覧会の見学とふるまい菓子の袋詰め作業、夕方には懇親会を行った。

20日、青年部員は、各自内覧会を見学した後、メインアリーナ第7・第8更衣室に集合した。菓子博事務局とヤマト運輸の確実な物流手配により、第8更衣室には全国からのお菓子が所狭しと積まれていた。樋谷部長をはじめとする一部の青年部員は、集合時間前に袋詰めの手順を確認するための作業を開始した。14時30分の集合時間以降にも、自らの県のブース設置作業



全国から届いたお菓子



来場者にお菓子を配布

経営者であり仕事をされている方らしい仕事ぶり、予想よりはるかに早く終わる事ができました。明日、たくさんのお客様へお菓子をふるまいますが、我々の思いがこもった袋詰めだ、心から感謝します。青年部長になり、ここまで汗をかいたのは初めてと思う位、良い仕事を皆さんでできてよかったと思います。

大変な作業をお手伝い頂き、ありがとうございます。明日より、お伊勢さん菓子博2017が始まります。三重県の皆様には、ここに来るまでの4年間、大変なご苦労があったと思いますし、これから本番の長い期間を乗り越えていかないとはいけませんので、我々三重県以外のメンバーも一緒に頑張って明日は盛り上げていきたいと思います。

きたいと思えます。明日の菓子配布は、青年部のみんなをお客様をもてなし、菓子博に来てよかったと、またもう一回来ようと思ってしまうだけ、よろしくお願ひします。また、中部ブロックでは、いせわんこパフェを販売します。是非会場で購入してください」と

21日は朝10時の開場とともに来場者にお菓子を配布した。お伊勢さん菓子博2017では入場ゲートが複数あるので、中央ゲート付近

近におもてなしゲート付近の2か所に分かれて、配布を行った。今回は一晩の倉庫と袋詰め場所からの移動用として、レンタカーのトラックとワンボックスバンを使用した。菓子博事務局の好意で、各配布場所付近に車を駐車することができた。会場内は8時30分以降、車両の通行が全面不可になるため、青年部9期、10期役員は、荷下ろしと車両の移動のため、朝8時に中央ゲート付近のお菓子配布場所に集合した。9時には他のメンバーも集合し、菓子配布の準備に入った。

指示及び指導並びに公表の指針」の弾力的運用について

表示に誤りがあったとしても直ちに表示の修正や商品の撤去までは求めない弾力的運用を検討していただきたい。

今回の改正がそのまま施行された場合には、理解不足、入手情報の誤り等から誤表示が生じることが懸念されるが、そのような場合にも現行規定に従って直ちに事業者に表示の修正、製品の自主回収が求められることになると、中小事業者にとっては経営を揺るがす問題とならぬか、消費者の健康に直結する問題ではないので、弾力的運用を検討していただきたい。ちなみに、原料原産地表示につ

5年の猶予期間などを要望

原料原産地表示に係る食品表示基準改正(案)について

消費者庁では加工食品の原料原産地表示について、平成28年1月から同年11月までの間、消費者庁と農林水産省の共催で「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を開催し、その検討結果について同年11月29日に中間取りまとめがなされた。

多くの中間加工食品を原料とする菓子業界としては、実行可能性の確保について特段の配慮を要請して

きた。その結果、すべての加工食品が対象となるものの①原産地表示が義務付けられたのは重量比で第一番の原材料とされたこと、②原産地の国別重量比の高い順に2か国を表示し、3か国目以下は「その他」と表示できること、③「国別重量表示」を行う場合容器包装の変更が生じると見込まれる場合には、過去の実績等を踏まえた「可能性表示(A国又はB国)」を行うことができるとされたこと、④「国別重量表示」を行った場合に、3以上の外国の表示に関して容器包装の変更が生じると見込まれる場合には、原産地を「輸入」とする「大括り表示」を行うことができるとされたこと、⑤④で表示しても国産原料との重量比の変動により容器包装の変更が生じると見込まれる場合には「輸入又は国産」等と「大括り表示

「可能性表示」を行うことができること、⑥中間加工原材料の場合には、当該原材料の製造地を「A国製造又は国内製造」等と表示することとされたこととなっている。

今般、同中間とりまとめ

「可能性表示」を行うことができること、⑥中間加工原材料の場合には、当該原材料の製造地を「A国製造又は国内製造」等と表示することとされたこととなっている。

今般、同中間とりまとめ

とも考慮し、今一度原点に立ち返り、検討すべきではないかと考えます。

○経過措置期間

今回の改正案において、付則第四条の改正は含まれておらず、原料原産地表示の義務化の経過措置期間は、本体の経過期間の半分(2年半)となっている。中小菓子製造事業者は多くの菓子原材料業者から仕入れられているが、その原材料が輸入品であった場合には、輸入元国にはそのような義務がないため、海外を含む正確な原産地情報を入手するに相当の期間(1年から2年)を要する。また、表示

方法の検討に1年前後(表示方法が複雑なため、正確を期すためには慎重な検討が必要)、印刷発注仕上がり1年前後(中小事業者の注文は後回しにされる懸念)、取引先への説明に半年前後の期間を要す他、既に印刷済みの包装資材の有効利用(中小事業者のPB商品の供給先は販売規模の小さなところが多いため、販売の動向により調達済みの包装資材を使い切るまでに2年を要する)などが生じることを考慮すれば、本改正の施行から5年の猶予期間を設定していただきたい。

業者、消費者双方の関係者にとって混乱のないように制度の周知を丁寧な実施が必要である。かか行つていく必要がある。周知に当たっては、地域別、業種別の丁寧な周知が必要となることから、分かりやすいQ&Aやパンフレットの整備、説明会開催、地域ごとに行政の窓口の設置や消費者との接点である小売事業者の協力を仰ぐ他、マスメディアとのタイアップや活用など従来以上に配慮が必要である。

平成29年春の叙勲褒章

(業界関係受章者、順不同)

▽旭日双光章 白松一郎氏 (全菓連常務、宮城県菓子工業組合)

▽旭日単光章 森本吉勝氏 (北海道菓子工業組合員)

工業組合理事長)

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
ARAKAWA

〒620-0057 京都府福知山市問屋町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

一般菓子審査委員会を開催 今大会から消費者等審査を実施

第27回全国菓子大博覧会
・三重の一般菓子審査委員
会は菓子博に先駆け、4月
10～12日の3日間、鳥羽シ
ーサイドホテルで行われ
た。今回は全国から申請さ
れた6種類(和菓子、洋菓
子、せんべい、飴、米菓、
半生菓子)合計2、175
点の菓子を審査した。今大
会より消費者等審査を行っ
た。具体的には2段階方式
で行われ、先ず専門家審査
で4割に絞り、選ばれた菓
子は消費者等審査で機関賞
を決定する。

開会前日、4月20日の午
後には博覧会会場のお菓子
の匠工芸館内で工芸菓子審
査会が開催された。審査で
は全国から過去最高の17
4品が申請され、10名の審
査員(別項参照)で①表現、
②色彩、③技巧、④テーマ
を審査した。
審査結果は、一般菓子、
工芸菓子いずれも機関賞を
受賞した商品名などをお伊
勢さん菓子博2017の公
式ホームページに掲載して
いる。工芸菓子には今大会
ではじめて期間中に賞札を
掲示した。

工芸菓子審査会も開催

お伊勢さん菓子博2017では、ご当地の伊勢らし
さを出した展示・販売が随
所で行われた。
先ずシンボル展示である
「伊勢参宮宮川の渡し」は、
菓子博史上初となる二次元
の絵を工芸菓子で立体化し
た作品。間口10m、奥行3
5.5mになる写真12面。



高校生考案の新作スイーツを販売



菓子博限定商品「シエルレット」

お菓子のテーマ館では県内
の専門学校や高校が三重の
畜産物や魚介を工芸菓子で
作成した(7面)。また、
東京・日本橋から伊勢まで
の東海道及び伊勢街道をパ
ネルや展示品で案内し、途
中で伊勢参りに来た方に出
された安永餅やへんば餅、
織田信長に献上された老伴
ちやろん&レモロン、あお

などが紹介された。三重県
の菓子屋さんが持っていた
第1回帝国菓子館品評会の
賞状なども展示された。ま
た、今大会もご当地、三重
のお茶やお菓子、柑橘類を
使ったスイーツ開発され
た。県内の高校生達が考え
たレシピを商品化したまっ
ちやろん&レモロン、あお



専門家審査



高知市産柑橘類を使った菓子の開発

子協会連合会事務局局長
◎審査委員
◎和菓子
石川久行(全国和菓子協会
「選・和菓子職」審査委員)、
佐々木勝(東京和菓子協会
技術研究会顧問)、石川
忠久(日本菓子協会東和会
会長)、鎌田克幸(同会連
営本部長)、高澤勉(日本
菓業振興会会長)、羽鳥誠
(同会副会長)、清水利伸(名
和会副会長)、北川玉一(同
会顧問)、坂井田良道(岐
阜県和菓子協会会長)、苗
井満輝(滋賀二六会会長)、
高家昌昭(京都府協賛出品
協会工芸部長)、西尾智司
(全国菓子研究団体連合会
会長)、西村欣祐(大阪二
六会副会長)、大江克之(松
江和会会長)
◎洋菓子
柳正司(一社) 日本洋菓
子協会連合会公認技術指導
委員長、朝田晋平(同副
委員長、永井紀之(同右)、
木村成克(同公認技術指導
委員)、安里哲也(同右)
◎せんべい
村上信(全国せんべい協会
副会長、関常行(同右)、
安田晶一(同右)
◎米菓
森義雄(全国米菓工業組合
相談役)、山本正明(同右)、
八木光夫(同会常任理事)
◎飴
太田富博(全国飴菓子工業
協同組合理事)、五十殿淳
(同右)、中西康弘(同右)
◎半生菓子
中島孝夫(全国半生菓子協
会前会長)、木下龍亮(同
会長)、久保田栄一(同会
事務局長)
▽一般菓子審査委員(消費
者等審査)
◎和菓子担当
三輪勝也(㈱百五銀行伊勢
支店)、都地宏二(鳥羽シ
ーサイドホテル(株)、中西
麗子(公社)伊勢市観光
協会)、千種清美(地元文
筆家)、坂口知佐(㈱スコ
ルチャ(三重))
◎洋菓子担当
阪口好宏(㈱戸田屋)、ダ
ビ・カルベ(㈱志摩スベ
イ)、小野由利子(伊勢
商工会議所)、石橋真由美
(皇學館大学)、天白あか
ね(公社)伊勢志摩観光
コンベンション機構)
◎せんべい、米菓、飴、半
生菓子担当
斎藤安隆(㈱伊勢安土桃山
文化村)、中西寛(㈱伊勢
福)、川本豊(近畿日本ツ
ーリスト(株)津支店)、坂下
亜貴子(㈱第三銀行伊勢支
店)、中山めぐみ(特非)
伊勢志摩バリアフリーツア
ーセンター)
▽工芸菓子審査委員
◎審査委員長
石川忠久(全国菓子研究団
体連合会副会長)、清水正
幸(同右)、高澤勉(同右)、
将野義雄(京都府協賛出品
協会工芸部副部長)、井上
清文(同右)、浅見欣則(一
社) 日本菓子協会連合会
公認技術指導委員、川嶋
昭夫(三重県菓子工業組合
副理事長)

高知市産柑橘類を使った菓子の開発
昨年11月に、高知市雇用
創出促進協議会が「新たな
土産物となる加工商品の開
発」に取り組みること
となり、協力事業所の募集案
内がありました。高知県菓
子工業組合はその中のテ
マで「高知市産柑橘類を使
った菓子の開発」に興味を
持ち、協力できれば...との
話となりました。そして、
高知市内中心の各組合員
(企業)に文章で案内を出
して開発に協力いただけ
る。今年1月22日
(日)に試作品14品を持ち
寄り、選考会を開催。土産
品菓子と成りうるか、方向
性、味の状態(甘味・酸味
・苦味)、量、歩留まり等
を検討しました。ただ、我々
プロの菓子屋の眼だけでは
万全ではなく、観光客向け
の開発であるため、高知市
職員や一般の消費者、また
観光業に携わる関係者の
方々の意見を参考にすべ
く、公開セミナーを3月に
実施。その選定の結果、2
品に絞り込まれ、この

菓子博限定商品「シエルレット」
高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発

高知 新たな土産物となる
加工菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発

高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発

大阪 5月25日、黒糖に関す
る研修会、講師・上野
誠一郎氏(上野砂糖(株)代表
取締役社長)、見学・上野
砂糖(株)工場、講演・浪速区
民センター、大阪市
6月1日、第51回通常
総代会、クーポール会
館、静岡市

高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発

高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発

高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発

高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発
高知市産柑橘類を使った菓子の開発

京都

「製菓技術講習会」和菓子

平成29年2月23日

講師：宮本輝夫氏
助手：青年部 上田孝博・上田悟史・北川孝大

京都の菓子屋は何がすごいのか、私には大変に大きな課題です。
まずは京都の歴史的環境からでしょう。千年の都と



宮本輝夫講師

りお菓子にまつわる話があります。また都であるが故の近隣との交流から菓子に必要な材料が豊富にあり、京都盆地の地形から山紫水明の利点として、地下水が昔から多く利用されてきた。京都伏見地域では、豊富な湧き水のおかげで、多くの酒蔵があるのは全国的にも知られているところ



下萌・老梅・しだれ桜

です。水といえは宇治のお茶として茶道、京都には茶道のお家元がありたくさんのお弟子さんもおられます。そこで使っていた数々のお菓子は昔から京都の菓子屋の仕事です。
そこで本日は「製菓技術講習会」和菓子をご紹介します。日時平成29年2月23日場所は京都の菓子屋

はここで大変にお世話になっております。菓子道具専門店堀丸栄堂3階の講習会場、講師は平成27年度京都府優秀技能者表彰 京都現代の名工受賞の宮本輝夫講師。助手には青年部3名上田孝博氏・上田悟史氏・北川孝大氏。菓子講習の内容ですが、菓名は下萌(したもえ・村雨)老梅(らうばい・外郎)しだれ桜(こなし)と順番に進められ講師と助手の呼吸も合った時間の運びとなりました。
下萌は村雨の生地の上に緑の羊羹を流し巻いて均等切りにした菓子で、雪解けの若い芽を表したものでした。外郎地で表したかったのは、樹齢300年ほどの老梅から咲く梅の花、先輩から後輩へとバトンを渡す思いがこころには有ると、講師の宮本輝夫氏は師匠から教わったものと、理解され

山梨 地域に密着した菓子作り 菓子司とき田



鬼面クッキー・鬼面まんじゅう

当店は山梨県南アルプス市に父が昭和四十六年に創業した、町はずれにある和菓子店です。父が一代で美

績を重ねて礎を築いてきましたが二年前にその父も亡くなり、現在では和菓子とパンを主体に製造販売しております。また山梨県菓子工業組合が平成二十二年に誕生させた「武田兵糧丸」は各組合の店舗でも販売するようにになり、イベント等行事などの時には出品しております。
当店の地元周辺は昔から屋根瓦製造が盛んな町で、鬼面瓦の製造にちなみ地元商工会とタイアップして数種類の商品を開発いたしました。その一つが「鬼面まんじゅう」と「鬼面クッキー」です。「鬼面まんじゅう」は皮をクッキー生地で作

り風味を生かして中に小豆餡を入れて仕上げています。「鬼面クッキー」は黒糖とシナモン風味を生かし香り豊かなお菓子です。年齢を重ねた方々にも手に取っていただけるように、ソフトタイプのクッキーに仕上げました。贈答用にも販売しており、特に毎年二月十日・十一日に開催される「十日市」というお祭りに出店し販売しており好評を得ております。
また、山梨はフルーツ王国であり様々な果物の栽培をしている土地柄です。そのフルーツを使い、どら焼きも販売しています。餡に桃・スモモ・りんご・花梨

の果肉を使い地産地消を目指したお菓子となっております。お客様は年齢層も幅広く場所柄商店街でも住宅街でもなく、店の周辺は自然豊かなところですが、お客様に足を運んでいただけるように努力しているところであります。この春より夫婦二人で営んできたところに一人増え三人になりました。洋菓子も少しずつ販売できたらと思う次第です。これから家族三人でお客様に喜んでいただきたい店作りを励んでいます。
山梨県菓子工業組合理事 菓子司とき田・時田晃

栃木 ショッピングセンターで 技能五輪の公開練習会を開催

栃木県宇都宮市陽東6丁目大型商業施設「ベルモール」の特設ステージを会場に、とちぎ技能五輪「洋菓子部門」に出場が予定される候補選手3名がそれぞれ給細工のピエスモンテを仕上げた。
これは今年11月に栃木県で開催される「とちぎ技能五輪、アピリンピック全国大会」に向けて、一般人への周知と候補選手が人前でもあがらずに作業が出来るようにする為にと栃木県が企画したもの。当日は朝



技能五輪の公開練習会



給細工のピエスモンテ

から県内の左官、理容、電子機器組み立て、抜き型、製品パッキング、表計算等の候補選手が集い、ともに見事な技を披露した。
ご存じの方も多いと思うが「技能五輪、洋菓子」は通常、給細工のピエスモンテ、マジパン細工、アントルメ(味覚審査あり)の3種類の課題を朝9時から夕方5時までの7時間で作上げるという競技。時間との闘いの中で完成度を競う。華やかな作品で見る人の夢を膨らませるが日常の仕事の中ではあまり携わることのない高度な技が要求される。さらに「技能五輪、アピリンピック」は大会時に23歳以下という年齢制限があるため洋菓子部門は専門学校生の出場がほとんどで過去に栃木県からは出場していない。しかし今年11月の栃木県開催が決まり、2年前から選手の育成に乗り出した。この公開練習会に参加した

この公開練習会では仲の良いところを見せながらも練習してきた技を披露したい、大会本番へのモチベーションも大いにあがった様子であった。本番まであと6か月あまり、毎日の練習にますます熱が入ると思われる。選手の活躍が期待される。
栃木県菓子工業組合宇都宮支部・田中文博

Advertisement for RHEON machinery. Text: '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。' Features '火星機 CN580' and 'ブラシレス粉付け機'. Includes contact information for RHEON Automatic Machinery Co., Ltd.

大震災から6年。復興支援活動が続く理由

石川 行動するげん！ 石川県菓子工業組合青年部

東日本大震災発生から6年。被災地のボランティアが減少する中、石川県菓子工業組合(小出進理理事長)の青年部メンバーは「行動するげん！」(行動するぞ！)を合言葉に東北は岩手県に今でも足を運び続けています。

なぜ6年もの間、彼らの支援活動は続くのでしょうか？

当時の青年部トップで、震災直後にごく数名で東北を初訪問した那谷忠之氏(松葉屋)は「それは仲間が存在だと語ります。『現地に立ち被害の大きさに絶句すると同時に、菓子屋にもできることは必ずある！』と確信。継続したのは、青年部の仲間達が、個人的に始めた活動を青年部の公式事業にしてくれたから」と友情と組織力に感謝します。

那谷氏と初訪問をともにした行松宏展氏(行松旭松堂)はその2年後、那谷氏から部長を引き継ぎ、青年部創立20周年式典で「日々普通の生活を送れることがいかに幸せかを思い知らされた。人生観が変わった」と挨拶。「継続する理由は、当時各地から引き合いがあった中、那谷さんの『縁があった岩手の宮古に重点的にいこう』という判断。多岐にわたらず一点集中したことで当地との強い絆ができた」と断言します。

一方、岩手県宮古の中村克美氏(中村せんべい店)は「震災の後、石川の那谷さんという方の携帯番号をの直後すぐ本人達から教わり、同年秋の再来訪では『一杯やるべし！』と盃を交わして意気投合。毎年数回来訪してくれてもう6年。石川の菓子作り、菓子振る舞いは地元で大好評」と喜び、「人と人との繋がりは時間の長さではないと感じる。今も宮古の物産を全国で販売して頂いている」と笑顔。

現在部長を務める宮向健也氏(河田ふたば)は「活動が続く理由は、現地へ行くメンバーの行動力、毎回たくさんのお菓子を提供してくる石川県菓子工業組合各位からのバックアップ、石川の和(輪)の力のおかげです」とこれからの石川の可能性に思いを馳せます。

青年部の兄貴的存在で相談役を務める中村辰男事務理事(なかむら)は「これだけ継続するのは他に例がないと思う。宮古の皆様と『朋友』関係にまで高め合ったのは見事。彼らの次の東北訪問時期が近づくと自然と『そろそろお菓子を用意せねば』と思うのは私だけではないはず」と青年部のたくいまれなる人間力に期待を寄せています。

コメントを頂いた皆さんの明るい表情からも、このプロジェクトが継続する理由が見て取れました。

石川県菓子工業組合事業企画委員会・深沢大



「石川の皆様に感謝！」 岩手県菓子工業組合宮古支部 小林昭二氏

長野 地元素材を生かしたお菓子作り お菓子専用そば畑誕生！

長野県松本菓子組合では、地元の農産物、特産品をお菓子作りに生かし、開発する取り組みを行っています。

松本菓子組合などで構成される「松本スイーツ開発普及事業実行委員会」では、スイーツの街松本を指し、松本の名物となるようなお菓子を開発、普及させることを目的に一般公募のコンテスト等を開催しています。

度から始まった松本スイーツコンテストでも、そば粉を使ったお菓子が多数出品され、いくつもの「松本スイーツ」が誕生しました。

地元らしいお菓子の素材として最も注目したいもの一つであるそば粉の、安定供給を図りたい。信州産は当然のこととして、できることなら純松本産そば粉で作りたいたい。そんな思いから、地元農家の協力を得て松本市四賀の畑をお菓子専用そば畑とさせて頂くこととなりました。

松本市内の株式会社かまくらやさん。「ただ農業生産をするだけでなく、農産物を通じて地域のつながりや活性化を図ることを意識している」とおっしゃいます。昨年夏、組合員の菓子店有志が、その畑で自ら種まきをしました。

ねぎ、地酒を原材料としたお菓子作りに取り組んでいます。まず企画しているのは、それら生産者と菓子店とのビジネス交流会。生産者の声を聞いたり、逆に農産物を使ったお菓子の試食をしてみたりし、交流を図る計画です。その後、素材ごとの部会を作り、年間を通じてその素材を使った新たなお菓子作りの研究・開発を行います。

今後とも松本らしいお菓子の創造、普及、そして「スイーツの街松本」となるよう、事業を推進していく所存です。

長野県菓子工業組合専務理事・松本菓子組合組合長 廣田謙一

松本菓子組合などで構成される「松本スイーツ開発普及事業実行委員会」では、スイーツの街松本を指し、松本の名物となるようなお菓子を開発、普及させることを目的に一般公募のコンテスト等を開催しています。



お菓子専用そば畑



菓子店有志が種まき

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その他、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小さいのでき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

愛知

繁盛企業訪問

岩本製菓株式会社様

親から子へ、そして、そのまた子供へと受け継がれて実に60年近くにおよぶ歴史がある、「ふわっと」してやさしくやわらかい味

でお馴染みのタマゴボーロを製造しています。稲沢市の「岩本製菓株式会社」様をご紹介します。今回の繁盛企業訪問で



国産卵黄かぼちゃボーロ ㊦
にぎれるスティックボーロ かぼちゃ ㊧

は、代表取締役社長森清次様にお話を伺いました。昭和24年(1949年)に創業された森武彦様(旧姓岩本)から引き継ぎ、代目となられます森社長は、経営理念である「安全でおいしいお菓子を提供することを通して人類の健康、喜びを満たす事である」を実践し、5連ボーロの開発から販路拡大にいたるまで



代表取締役社長 森清次様(右)と
長男・専務取締役 森勇樹様(左)

力し、今では岩本製菓といえは5連ボーロと言われるような看板商品となるまで育てあげられました。創業であり父である福井県出身の森武彦様は、名古屋西区の川本ボーロ様で修行をされた後に独立されました。

創業当時
は戦後で食
べ物が不足
し、子供た
ちが栄養不
足になって

いた時に子供たちが、お菓子を通して栄養満点でおいしい卵を食べられるようになってほしい」との創業者の強い思いが創業の原動力となり、現在にいたります。

夏代様とめでたく結婚され、後に姓が森となったのが
貴重なお話まで頂戴しました。

その創業者の強い思いを引き継がれた森社長は、初期は丸くない形をしたボーロが通常だったものを、当時はひと手間かかった高級品だったまーるいボーロの量産を可能にしました。

また、海外の農産物が問題になった時をきっかけに、「国産原料のみを使用したお菓子を子供たちに与えたい」という思いが強くなり、その後は原材料にこだわり抜いた商品開発を美

で100%国産原料のボーロの商品化に成功しました。さらにこの商品は、保存料・着色料・香料・膨脹剤を使用しない、体にやさしい森社長が描いた通りの夢のような商品に仕上がりました。

森社長曰く、経営理念の中のキーワードである「健康と喜び」と「安全でおいしいお菓子」づくりをさらにステップアップさせるためには、当然ですが、5SやHCCAPをはじめ、品質を高める努力を怠ってはならない。そのためにはま

鹿児島

匠の技〜時を超えて〜

若き和菓子職人の情熱

本物と見まごうばかりの迫力、緻密かつ繊細で見る者の心を捉えて離さない魅力。まさに匠の技を余すところなく発揮した工芸菓子。

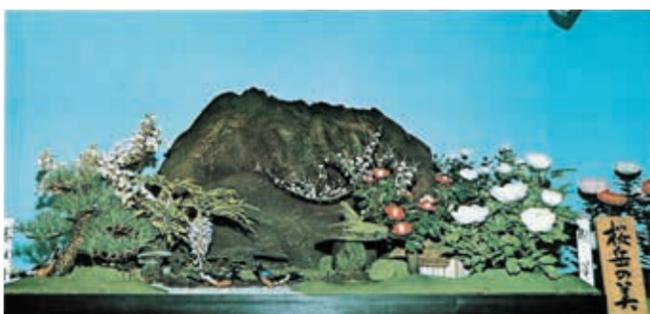
昭和48年に鹿児島県で第18回全国菓子大博覧会が開催されたおりに、全国からの来場者を、壮大な桜島を表現した「桜岳の美」、そして美しい花々や五重塔などの工芸菓子が迎えられた。その多くの作品を当時の若い和菓子職人たちが、切磋琢磨しながら己の技術をいかに発揮しました。

昔の職人さんたちは、菓子技術を高めるだけでなく、書や絵画を学び感性を磨いたと聞いています。



㊦「薩摩の飛翔」 / ㊧「耐雪梅花麗」

二人です。大迫さんは、長年独学で、



桜岳の美 (昭和48年鹿児島菓子博)

と、一人前に育ててくれた感謝の思いを注ぎ込んで、制作しました。作品名は「薩摩の飛翔」。翼を大きく広げ、羽の先端まで満身の力を籠め、松の枝から今まさに飛び立とうとする鷹の迫力が強く表現されています。

岩川さんは、奇しくもお祖父様が第18回鹿児島菓子博の時に工芸菓子制作で活躍された和菓子職人の一人でした。そのお祖父様に直接指導されたこと

日々の仕事の合間にコツコツと学び続け、同じく菓子職人のお父様への深い尊敬

株式会社 波里

上も玄米 新粉
ごき玄米 粉粉粉
冷凍白玉もち 粉粉粉

各種製菓材料取り揃えております。



菓祖神祭で祈願する岡会長



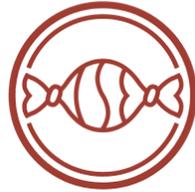
全菓連青年部中部ブロックのブース



正面ゲート



工芸菓子 2



お伊勢さん菓子博 2017
27th National Confectionery Exposition in Mie



いせわんこ

©菓博三 2017



工芸菓子 1



いせ舞台では各都道府県菓子工業組合がPR



工芸菓子 4



工芸菓子 3



お菓子賑わい夢横丁



全国お菓子夢の市



全国お菓子であい館



お伊勢さん菓子博限定のしんかパフェ



専門学生が作った三重の食材の工芸菓子



会場内の風景

福島

お伊勢さん菓子博2017にむけて
実行委員会が全力活動

福島県の吉原理事長がサ
ンプリングイベントで開会
式当日午後の時間を引き当
てました。福島県は出品者
数も少なく菓子博に積極的
に取り組んでいるとは残念



実行委員会

ながらいえない状況でした
が、開会式直後で多くのメ
ディアが来るということで
福島県をPRする絶好のチ
ャンスと捉え、佐藤卓宏県
青年部長をトップに9月に
実行委員を募集しました。
急な募集にも関わらず、県
内各地から20代から60代と
幅広い年代の組合員組合企
業の社員など16人でスター
トです。アドレスを登録し、
総務イベント展示の委員会
を作り活動開始です。
本番まで約半年。まずや
ったことは出品者の2次募
集です。過去最多の41社46
品の参加がありました。次
は福島県が震災と原発事故
から6年すぎ、元気な様子
を世界中に発信しなければ
なりません。そこで福島市
在住の役地域活性化プロデ
ューサー福島県公式You
Tubeチャンネルアドバ
イザーの、株式会社SML
代表取締役熊坂仁美さんに

当然意見がぶつかった
り、予算の制約があったり、
私共が当初想定していたこ
とが大きく外れたり困難
な事態にも何度も遭遇しま
したが、熊坂さんのプロと
しての冷静なアドバイ
スや目標を常に再確認し、
2時間以上に及ぶ真剣な
会議。話が煮詰まるとお菓
子を食べる。いいアイディ
アが浮かびます。誰からと
いう訳ではなく順番がある
という訳ではなく、誰かが
お菓子を持ってきます。お
菓子の力を身をもって再確
認しました。会議が終わる
と必ず懇親会。全体会だけ
で10回行いました。やはり
懇親会は大事で、すぐに親
しくなり顔と名前が一致し
てくると話がどんどん進み
ます。いろんな特技を持つ
人もいて、会場の様子を3
Dでシミュレーションをし
てくれる人。メディア関係
に広い人脈をもちプレスリ
リース等で力を発揮してく
れた人。皆それぞれの得意
分野知識人脈をフルに活用
し、限られた時間の中で全
員一丸となり活動が進んで
いきました。

新潟 「長岡ものづくりフェア2017」が賑わう！
和菓子づくり体験が大人気

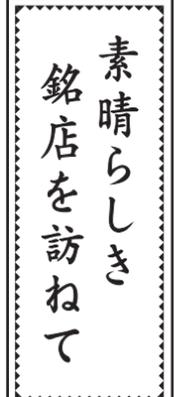
1月28日(土)29日(日)
の2日間、シティーホール
プラザ「アオーレ長岡」を
会場に「長岡ものづくりフ
ェア2017」が同実行委
員会の主催で開催されまし
た。
「ものづくりの楽しさ、
伝統産業の素晴らしさに触
れよう」をキャッチフレ
ーズに行われたこのイベン
トは「伝統産業ゾーン」「も
のづくり企業ゾーン」等に
26のブースが設置され、和
紙作りやかな削りなど
様々な体験ができ、子供た
ちにもものづくりに興味を持
ってもらうことを目的とし
ています。
例年は最も寒さの厳しい
降雪の多い時期ですが、今
回は2日間とも穏やかな天
候に恵まれ、両日で2万人
を上回る親子連れなどで賑
わい、どのブースも大盛況
でした。
長岡支部では、多くの組
合員の協力のもと「伝統産
業ゾーン」ブースに参加し
「和菓子づくり体験」の中
心「どら焼き」の実演販
売、工芸菓子や木型の展示、
地元のお菓子120円均一
販売を実施しました。12
0円均一販売では、好みの
和菓子を求める家族連れで
終日賑わっていました。
「和菓子づくり体験」コ
ーナーでは、小学生以上を
対象に参加費200円で2
種類の和生菓子作りが体験
でき、1回20人ずつを2日
間で220人が参加し、定
員を大幅に超過するほどの
大人気でした。
また「どら焼き」の実演
販売では、香ばしい匂いが
漂う中、焼き上がりをお待
ちの行列ができ、1日中焼
き続けて2日間で2,000
0個(単価1
20円)の販
売となりました。
今回のイ
ベントを通し
て、多くの方
に和菓子の美
味しさを感じ
て頂き、特に
次代を担う若
い世代に興味
を持ってもら
えることを期
待します。
新潟県菓子
工業組合長岡
支部支部長・
小出正和

「東京都 合資会社 塩瀬
総本家様」

先日述べさせていただ
いた饅頭の件ですが、九州の
ルーツの他に日本でもっと
も有名なルーツといわれて
いるのが林浄因氏に由来す
る660年ほど前の歴史の
物語です。

林浄因は、当時の中国
「宋」で修行を終えた龍山
徳見禪師が帰国する際、一
緒に日本にきたといわれる
方で、奈良に住み、中国で
は肉を詰めていたマントウ
にヒントを得て禅宗の僧侶
用に餡入り饅頭の元祖を作
ったとされています。
この方を始祖として、今

に思づく銘店が塩瀬総本家
様なのです。



[14] 尾関 勇

現在の塩瀬饅頭がその故
事を引き継ぐものとなりま
すが、当時中の具材は畑の
たんぱく質である小豆を煮

理由なのかもしれません。
画期的なお菓子となったの
だと思えます。

詰めて、甘葛の甘味と少し
塩味を加えてあんにしたも
の。
あんの色がほんのり赤み
がかかっているため、食感も
含めて貴重な肉に見立てた
ところが当時大ヒットした

上した記録が残っており、
この「本饅頭」は現在も販
売されています。そのほか
信長、秀吉など名だたる戦
国武将に愛されていたこと
が記録に残っているとの事
です。ストレスの多い戦い
の中で大変な好評を得たよ
うです。

塩瀬総本家様は興味深い
ことに和菓子の歴史の一つ
ともいえる饅頭のストーリ
ーにおいて、大変深く研究
をされています。
塩瀬総本家様の薯蕷饅頭
は、皮むきした大和芋をす
りおろし、手作業で作る逸
品です。
小豆餡のおいしさも当然

われており、その結婚式に
紅白の饅頭を配りそれが後
のお祝いごとに紅白饅頭を
配る始めとなったそうです。
戦国時代には長篠の戦で
徳川家康に「本饅頭」を献



1200円均一即売会

信頼される安心を、社会へ。 **SECOM**
~セコム品質の安全を、設備にも~
セコムの「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、電気設備、昇降機設備、ご契約先建物、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) → ②対応指示 → テクノ・オンコールセンター → ③現地対応
①設備異常信号(オンライン) → ②対処指示 → セコム・コントロールセンター → ③現地急行
警備のプロ
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

全業連では全国組合幹部研修会で二条彪氏株式会社国際後継者フォーラム代表取締役を講師に迎え、「後継者問題について」をテーマに講演を行いました。

私が23歳の時、父が52歳で、肝臓がんで亡くなり、長男だったのでいきなり「おまえが会社を継げ」となって、跡を継いだ。それから、16年間社長として一生懸命したが、父から継いだ会社を潰してしまっただろうと2000年である。それから私のように失敗してほしくないという思

**失敗しようと思
って失敗する人
はいない**

私が継いだ会社は、婦人服の小売をしていた。当時店は9店舗、百貨店などよい場所に店出していた。従

私の事業継承 失敗経験から学ぶ

そして、9店舗のまま地道にこつこつしていけばよかったが、若くして社長になり、今思えば若気の至りとも思うが、会社をどんどん大きくして23店舗にした。それも全部借金で大きくしていた。「どうしてお金を借りてそんなに店を出したのですか」と聞かれるが、銀行が貸すと言ったので借りてしまった。借金は、商売が順調な時は返せるが、うまくいかなくなるとなかなか返せない。商売は波があるため、悪くなった時に返せなくなり、これ以上商売をしても難しいと考え、会社をたたむ決断をした。従業員には給料や退職金、会社をたたむことは解雇となるので解雇予告手当などを全部支払い、銀行の借金は5億円残ってしまった。代表者は連帯保証人になっているため「会社を潰しても社長個人であるあなた

創業社長は勇気のかたまり
創業社長は勇気のかたまりである。私は16年2代目社長をして会社を潰した後、創業社長も16年したので、気持ちわかる。少なくとも私は、すってんで始めたので、全部ダメである。うまくいかなかったら、はい次。勇気も何もするしかない。しなければいけない。しかし、後継者は会社を受け取っているから「壊してはいけない、傷つけてはいけない、減らしてはいけない」。そのように思ったら「何も

ないほうがよい」となる。その中で、一歩出るのは、勇気だけである。経営とは何かと言え、買わない、この人採用する・しないなど。事業継承とは、決める権利を渡すことだ。それができれば、先代は会社や店に行っても構わない。また、バトン渡してから、隠居生活になり呆けてしまい、跡継ぎが親の介護に追われて大変だという事例も増えている。もう経営どころではない。うちの親父は仕事一筋で来たので、仕事を取ったら何も

**後継者問題
について**

二条 彪氏 (株式会社国際後継者フォーラム代表取締役)

「たが借金を返さない」と督促が来る。このため「千円でも千円でも月々返します」と話し合いに行くが、銀行は少し返されても困ってしまう。どちらかといえ

は、取ってはならない。仕事はすってでもらって構わない。ただ、決める権利を渡せばよい。それがなかなかできず、口を出してしまふ。社長の力は決める力である。その力をつけるために、社長にならないとつかない。「自分の会社や店を10年、20年手伝って来た。親父はいつも遊んでいてるようなものです。だから社長になっても大丈夫です」という後継者がいるが、それは無理だ。社長にならないと決める力がない。だから、早めに決める力をつけさせたほうがよ

理論通りにいかない理由とは

私のも代目社長の時、いろいろなセミナーに行き、いろいろなことを教わった。「AをすればBがうまくいく」と教わったが、なかなかその通りには行かない。これは科学である。科学は因果律で、何か原因が

い。では、どうすればよいのか。できれば、少しお金を渡して一人社長をさせるのが一番よい。自分で商売をさせる。どの場所を決めるのか、屋号や電話番号をどのようにするのか、決算

あるから結果がある。結果があるには、原因があるに違いない。経営の理論も科学的にAをすれば社内がうまくいく、というものだ。しかし、その通りにはならない。経営に人の心が介在するからだ。社長の心もそうだし、働いている人の心もそう。人の心は凄く厄介で科学で語れない。悲し

る人もいるが、なかなかうまくはいかない。失敗し、やり直して、最終的に自分のイメージしているところに到達する。直す力に優れているということ。

ば早く処理したい。銀行には「まだ若いから人生をリセットして、早く再起させたいらいたがどうか」と行くたびに言われた。人生をリセットすると言われても、どこにリセットボタンがあるのかわからない。弁護士に先生に「銀行からそう言われたけれど、どうしたらよいでしょうか」と聞いたら「それは自己破産したら」と言っているんだよ」と言われた。銀行は早く自己破産してもらい「処理した」と箱の中に書類を入れた。「そうか」と思い、会社をたたんで1年少しして自己破産した。当時の法律では、自己破産の私に認められる財産は現金20万円と、最低限の家財道具だけで、家も車も全部処分しなければならぬ。代わりに5億円の借金はゼロになりました。そして丸裸でスタートし、今は何とか食べられる

ようになった。振り返ると、私もまじめに社長をしていたが、気がついたらかくしくなっていた。これが経営の一番怖いところである。失敗をしようと思っても、その時には戻れない。これが経営の怖いところである。

経営には正しい答えや正しい道はない。跡継ぎの人は、正解にこだわるという特徴がある。セミナーや講演会に行っても「これ正しいですか」「間違っていないでしょうか」という質問が多い。どうしてもスパッと割り切って考えたい。今の学校教育は、正しい答えを出す人が優秀と言われるので、出そうとする。しかし、経営者に必要なのは「11は？」と聞かれ「2です」と答える力ではない。答えが2になる式をできるだけたくさん考え、それを解く力が求められる。ではどのようにすればよいのか。逸れて行ったら直すこと。優秀な経営者は、修正する力が凄く優れている。まれに自分のイメージしているところに最初から行ける

ものを作っていくのが商売の本質である。ガラケーを使っている時「スマートフォンが欲しい」と具体的に思っていた人はいない。しかし、世の中にスマホが出てきた時に皆「これが欲しいんだ」と言った。人が何を欲しいのかと想像した結果である。これがビジネスである。従って、ビジネスはアートである。アメリカでもヨーロッパでも、ビジネススクールで最初に教えることは「経営はアートである、芸術である」ということ。なぜならば、作り出していきながらだから。次号に続く。

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携 (お菓子の総合月刊誌) **5月24日発売!**

製菓製パン/6月号

和菓子特集 夏に爽やか柑橘系の和菓子

洋菓子特集 ミルキーバレンタインの提案

【経営関連】 YouTubeに動画をアップ。編集不要で集客に絶大な効果!

白砂糖不使用の和菓子! いま注目を集める、からだに優しい和菓子の店「和のかし 巡」

発行所: 編製菓業社 / 〒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

全業連では全国組合研修会で「後継者たちの意見を聞く」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。

事業継承の際、よかったという体験

渡辺嘉一郎(コーディネーター・全業連) 後継者への事業継承がうまくいく方法は、ということから親から受け継いだ際、これはよかったという体験があれば教えてください。

樋谷祐哉(樋谷・岐阜) 事業継承するにあたってのターニングポイントは、1つ目は保育園時代です。私は洗脳教育を受けていますので、保育園時代にさかのぼると、社長をしていた祖父が肝臓を患い、自宅療養していました。祖父は書が得意だったので、店の下げ札や定価表は手書きで書いて

ていました。私が保育園から帰ると一緒に畑仕事をしたり、工場へ行ったりしていました。それを見ていて「いいなあ、家についてるんぶりして、これぞ絵に描いたような社長だ」と思っていました。ゆったりして過ごしている人のイメージが「あり早く社長になりたい」と思っていました。次は、おやじが病気をして弱くなりましたが、そのころに言われた言葉が、菓子業をやっている中で最も大事だと思っています。それは、お菓子屋さんがいかに幸せな商売なのかをよく話していまし

た。父親の言葉を借りるならば、お菓子屋さんほどお客様に嫌われない商売はない。生活必需品なら絶対に買わなければならない、業界によって、買いたくなくとも買わなければならないものが世の中には山ほどある。だいたい、お菓子は嫌々買うことはまずない。お祝いであげる時はおめでたい気持ちで伝えるために買うから、嬉しい。岐阜にはお通夜にお菓子を持って行く、おさみし見舞いという風習があります。さみしさを癒やすために持って行く。心を伝えるわけだから、嫌々買うわけではない。嫌々ものを買うことがない商売で、しかも買った後にお客様から「ありがとう」と言っていたら、あまたの商売がある中、そう素晴らしい商売はない、と言われました。その言葉は今でも

も自分の中に残っており、菓子業界に携わるすべての人に共通すると思います。だから、自分の息子にはまだ小さいので、もう少し簡単な言葉で伝えるようにしています。

もう一つは修行に行ったことです。よその釜の飯をいただくことは、せひやっていたら、ききだと思いません。修業先の社長に言われたことは「うちの9代目にはおまえしかおられないかもしれないが、うちの経営者は誰でもできるんだぞ。おまえは経営者になる覚悟があるのか」と言われました。雷に打たれたくらい、電気が走る思いだったことを覚えています。その時に初めて9代目を継ぐ、家を継ぐ、つちやの経営者になる覚悟ができました。身内はごまかしていても身内なので、それ以外の方から何か教えることは大事だと感じます。

母親からも「店を継ぎなさい」と言われたことは一切ありません。僕も自分に子どもができたなら、言わないと思います。樋谷さんのところは真逆の対応をすると思います。「家を継がなくていい、自分の代でいい」と言われたこと、逆にならぬところがあると思います。私に子どもができて、その子が継ぐ必要がないと考える店であれば、彼らの意志を尊重するのではないのでしょうか。

また、代々うちの人間は経営しか携わっていないので、父までは実際の製造の経験が一切ありませんでした。自分は製造の現場に入ったり、専門学校に行ったりして、働いてもらう職人に近い考え方をしたり、材料を納めてくれる方や生産者に近いところで考えら

れる立場になりたいと思いました。押しつけることなく、考えた上で続けていきたいと思える店だったら嬉しいです。甘い考えかもしれませんが、そういうふうに継いできた店だと思います。私の代で終わらせたので、それはそれでいいのではないかと思います。村中洋祐(甘泉堂・福井) おやじにはぜひたくではありませんが、何と自由なく育ててもらいましたし、学校で必要なもの、部活のスポーツ用具でも何でも全部買ってもらえました。たまに外食もありました。従業員のみならずも慕って「うちのおやじは偉いんだなあ」と思いました。こうした幼少期の記憶が「跡継ぎをしていこう」と考えるようになったと思います。

今は息子が菓子の修行に行っています。息子に対して「一番思ったことは頭を良くさせないことです。高校の時サッカーをさせました。福井県では一番、国立競技場に出る学校です。一生懸命に部活をやらせ、縦社会を経験させて、必ずおれのことを聞かせるよ」という人間形成にして、脳みそも筋肉にしてもらうことです。一流の大学に行き、一流の会社に入ってしまう、菓子屋のおやじの給料を凌駕するくらいの仕事に就いてしまうと、もう二度と帰ってこないと思います。そう仕向けたという言い方はおかしいですが、半分本当の話です。

また、仕事はもうからないうちの会社や店が、どういうことで世の中の役に立っているかを感じて、聞いてくれることがあります。また、仕事はもうからないうちの会社や店が、どういうことで世の中の役に立っているかを感じて、聞いてくれることがあります。また、仕事はもうからないうちの会社や店が、どういうことで世の中の役に立っているかを感じて、聞いてくれることがあります。

仕事上で失敗したこと

渡辺 毎週聞いていることですが、自分が尊敬している人には、成功した話よりもむしろ失敗した話を聞き

なさいと言われる。仕事上で一番の失敗をお聞きしたいのですが。

樋谷 むしろ成功したことがほとんどないくらい失敗ばかりしているのが、正直なところ。一つは商品開発に関して、この十数年の間に振り返れば、累々たる屍の数ほど消えていったお菓子があつた。修業先が「常に新しいものをどんどん出さなければいけない」と言う会社だったので、気が狂ったようにお菓子の開発をしていました。会社の

規模や性質から見るとやり過ぎだったこともあり、社員の皆さん、特に職人さんが息切れしてしまうくらい厳しい新製品の開発をしていました。しかし、先に行き過ぎたもの、価格的に合わないものがあり、結局1、2年で廃番になる商品がたくさんありました。本当にお菓子に対して、職人の皆さんに対しても申しわけないことをしたなと思いま

ろつと、反省しています。もう一つ、私は言葉足らずの部分があり、余計なことを言ってしまうこともあって、後からやばかったかなと思うことがあります。社長になりたての頃は辛辣なことを言うタイプだったので、ある一言で社員が辞めてしまったこともありま

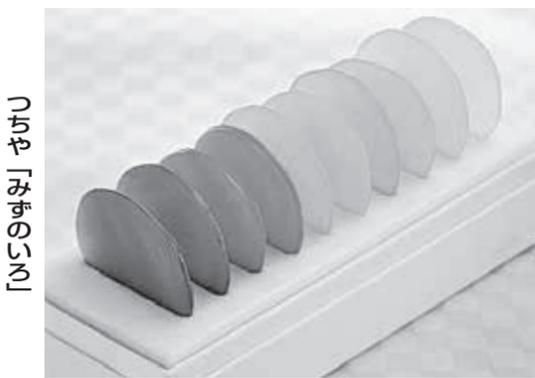
す。本質的に言ったことは正しかったと思いますが、言い方が悪かったと思います。そこまで傷つことはないなかつたことが結構あり、辞めてしまった子が何人かいました。時間をかけて、自分の思っていることを正確に心に響くよう伝える努力をしなければいけないと思っています。

た職人はクリエイターだと思っています。お菓子を作っていると言つと、半ば芸術家のように見ただけなのは嬉しいと思います。それから、福井は小さな町なので、酔っ払ってタクシーに乗っても店の名前を言えはうちに何とか着くことのできるの良かったです。決しておちゃらけているわけではありませんが、幸せに仕事をさせていたたいと実感しています。

た時、私は大分に行っていたり、かなり揺れたので、持っている商品が売れる状況ではありませんでした。それで車の手配ができましたので、地震から5日後、売れる機会がなくなったお菓子を持って、熊本市内の避難所に駆けつけました。震災から4、5日たつた。食べるには大分困らなくなつてきて、ちょうど、甘いものを皆さんが欲している時に配れました。夜8時を過ぎて眠り方もい

なつて、つちやという看板や先人のおかげだと思いが、それでも何かの時に声をかけていただけるとは幸せです。また、嫌われない商売であり続けられること。すなわち好かれる商売で、会社説明会で中小企業には人が来てくれないと聞きます。実際は菓子屋がそこそこの企業説明会に出れば、ゼロということはお

りません。特に女性にはお菓子屋さんというイメージがよいので「とりあえず話は聞いてみよう」となりま



つちや「みずのいろ」

ちろん5年間で順調に行つたわけではありませんが、資金繰りを含め「ここまでか」と何度思ったことか。営業面、人事面もそうかもしれませ

ん。様々な場面面で、失敗の連続だったと思いません。失敗しない

た。父親の言葉を借りるならば、お菓子屋さんほどお客様に嫌われない商売はない。生活必需品なら絶対に買わなければならない、業界によって、買いたくなくとも買わなければならないものが世の中には山ほどある。だいたい、お菓子は嫌々買うことはまずない。お祝いであげる時はおめでたい気持ちで伝えるために買うから、嬉しい。岐阜にはお通夜にお菓子を持って行く、おさみし見舞いという風習があります。さみしさを癒やすために持って行く。心を伝えるわけだから、嫌々買うわけではない。嫌々ものを買うことがない商売で、しかも買った後にお客様から「ありがとう」と言っていたら、あまたの商売がある中、そう素晴らしい商売はない、と言われました。その言葉は今でも

も自分の中に残っており、菓子業界に携わるすべての人に共通すると思います。だから、自分の息子にはまだ小さいので、もう少し簡単な言葉で伝えるようにしています。

母親からも「店を継ぎなさい」と言われたことは一切ありません。僕も自分に子どもができたなら、言わないと思います。樋谷さんのところは真逆の対応をすると思います。「家を継がなくていい、自分の代でいい」と言われたこと、逆にならぬところがあると思います。私に子どもができて、その子が継ぐ必要がないと考える店であれば、彼らの意志を尊重するのではないのでしょうか。

また、代々うちの人間は経営しか携わっていないので、父までは実際の製造の経験が一切ありませんでした。自分は製造の現場に入ったり、専門学校に行ったりして、働いてもらう職人に近い考え方をしたり、材料を納めてくれる方や生産者に近いところで考えら

れる立場になりたいと思いました。押しつけることなく、考えた上で続けていきたいと思える店だったら嬉しいです。甘い考えかもしれませんが、そういうふうに継いできた店だと思います。私の代で終わらせたので、それはそれでいいのではないかと思います。村中洋祐(甘泉堂・福井) おやじにはぜひたくではありませんが、何と自由なく育ててもらいましたし、学校で必要なもの、部活のスポーツ用具でも何でも全部買ってもらえました。たまに外食もありました。従業員のみならずも慕って「うちのおやじは偉いんだなあ」と思いました。こうした幼少期の記憶が「跡継ぎをしていこう」と考えるようになったと思います。

今は息子が菓子の修行に行っています。息子に対して「一番思ったことは頭を良くさせないことです。高校の時サッカーをさせました。福井県では一番、国立競技場に出る学校です。一生懸命に部活をやらせ、縦社会を経験させて、必ずおれのことを聞かせるよ」という人間形成にして、脳みそも筋肉にしてもらうことです。一流の大学に行き、一流の会社に入ってしまう、菓子屋のおやじの給料を凌駕するくらいの仕事に就いてしまうと、もう二度と帰ってこないと思います。そう仕向けたという言い方はおかしいですが、半分本当の話です。

菓子屋になってよかつたこと

渡辺 菓子屋になって良かったことはなんでしょう

内ヶ嶋 女性とは菓子の話ができますよね(笑)。そこが一番役に立っています。村中 好きな名前を付けて好きな値段で売れることが、一つです。また、優れ

た職人はクリエイターだと思っています。お菓子を作っていると言つと、半ば芸術家のように見ただけなのは嬉しいと思います。それから、福井は小さな町なので、酔っ払ってタクシーに乗っても店の名前を言えはうちに何とか着くことのできるの良かったです。決しておちゃらけているわけではありませんが、幸せに仕事をさせていたたいと実感しています。

た時、私は大分に行っていたり、かなり揺れたので、持っている商品が売れる状況ではありませんでした。それで車の手配ができましたので、地震から5日後、売れる機会がなくなったお菓子を持って、熊本市内の避難所に駆けつけました。震災から4、5日たつた。食べるには大分困らなくなつてきて、ちょうど、甘いものを皆さんが欲している時に配れました。夜8時を過ぎて眠り方もい

なつて、つちやという看板や先人のおかげだと思いが、それでも何かの時に声をかけていただけるとは幸せです。また、嫌われない商売であり続けられること。すなわち好かれる商売で、会社説明会で中小企業には人が来てくれないと聞きます。実際は菓子屋がそこそこの企業説明会に出れば、ゼロということはお

りません。特に女性にはお菓子屋さんというイメージがよいので「とりあえず話は聞いてみよう」となりま



お伊勢さん菓子博 2017

シンボル展示 伊勢参宮 宮川の渡し



洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 平岡 強 教育局次長

ちよこ・モカ・ふわっと

配合	10cm×3cm 16個分
A. ビスキュイ ショコラフォンダン	
卵黄	180g
全卵	90g
グラニュー糖	75g
トレモリン	40g
薄力粉	75g
ココア	60g
バター	60g
卵白	300g
グラニュー糖	120g
B. シャンティイ ショコラ グアナジャ	
クリーム(40%)	500g
グラニュー糖	45g
グアナジャ(70%)	
シナモン	適量
C. クレーム カフェ	
シナモン	適量
C. クレーム カフェ	

- 牛乳……………300g
 コーヒー豆(深煎り)……………30g
 卵黄……………60g
 グラニュー糖……………70g
 板ゼラチン……………8g
 カルア……………30g
 クリーム(40%)……………270g
 D. クレーム ヴァニユー
 クリーム(40%)……………260g
 加糖練乳……………40g
 ヴァニラエッセンス……………適量
- 【仕上材料】
 マシュマロ(市販の小粒なもの)
 プードル デコール
- 【仕上工程】
 ① Aを仕込む。
 a. 卵黄、全卵、グラニュー糖、トレモリンをミキサーでしっかりと泡立てる。
 b. 卵白、グラニュー糖で
- しっかりとメレンゲを泡立てる。
 c. aにメレンゲを半量加えて軽く混ぜ篩った薄力粉、ココアを混ぜ合わせる。
 d. 残りのメレンゲ、溶かしバターを混ぜる。
 e. 30cm×24cmのカードルに流し190℃のオーブンで焼成する。
 ② Bを仕込む。
 a. クリームにグラニュー糖、シナモンを加え6分立てにする。
 b. 溶かしたグアナジャにクリーム半量を加え素早く混ぜあわせる。
 c. 残りのクリームを混ぜ合わせる。
 ③ Cを仕込む。
 a. 牛乳を手鍋で沸騰させ
- て火を消したらコーヒー豆を加えフタをして数分待つ。
 b. aを漉し抽出液を取る。
 c. 卵黄とグラニュー糖を混ぜ合わせた中にbを加えアングレーズを作りゼラチンを加え粗熱をとる。
 d. カルアを加え泡立てたクリームと合わせる。
 ④ Dを仕込む。
 a. 生クリームに加糖練乳、ヴァニラエッセンスを加えて泡立てる。
- 【仕上工程】
 ① 30cm×24cmのカードルの底に8mm厚のAを敷く。
 ② Bをその上に流し5mm厚のAをのせる。
 ③ さらにその上にCを流し冷凍する。
 ④ ③の上にDを塗り平らにする。



ちよこ・モカ・ふわっと

- ⑤ 5mm厚のAにマシュマロを敷き詰め220℃のオーブンで焼いたものを冷まし
- てから10cm×3cmにカットする。
 ⑥ ④をカットした上にゼラチンとクリームを振り掛ける。
- 【製品の特徴】
 ヨーロッパのカフェではコーヒーを頼むと必ず小さな板チョコが付いてきます。苦めのコーヒーと甘いチョコが良く合います。また、最近ではコーヒーにマシュマロを浮かべ溶かして楽しむなどもはやっています。そんなコーヒーと

甘いものとの組み合わせで製品を考えてみました。
 □溶けの良い軽い食感のビスキュイショコラフォンダンに甘みを抑えたシャンティイショコラとエスプレッソ用の深煎りしたコーヒーで作ったクリームカフェを重ね最後はミルクーナクレームヴァニユーと焼きマシュマロを重ね仕上げてみました。

菓子工業新聞4月15日号12ページ掲載の「和菓子講習・基礎編 桜双紙」は有限会社空也の『空也双紙』を基にアレンジして製作したものです。
 日本菓子専門学校教師・岩崎真岳

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