

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 齊藤俊明
 発行所 全菓連共済ビルディング株式会社
 〒107-0062 東京都港区南青山5丁目12番4号
 TEL 03(3400)8901(代) FAX 03(3407)5486
 購読料年額 組合員: 600円(購読料は賦課金に含む)
 (送料共) 一般: 2,000円

第940号(平成29年7月)



通常総会・定時株主総会

会議は先ずビル会社から始められ、出席株主数と持株数を報告し、株主総会が定数を満たし成立したと宣言した。議案審議では「第53期(平成28年4月1日から平成29年3月31日まで)貸借対照表および損益計算書、株主資本等変動計算書および個別注記表ならびに剰余金処分計算書承認の件」について営業概況ならびに決算状況が説明され、小出監査役より「書類はいずれも正確、適正に処理さ

全菓連、同共済ビルディング(株)(理事長、社長齊藤俊明氏)は平成29年度第52期通常総会、第53期定時株主総会を6月13日東京・明治記念館で開催。任期満了に伴う理事・取締役及び監事・監査役改選を行い、新理事、取締役を選出した。(2面掲載)また、大窪幹夫氏の後任には齊藤俊明氏(岩手県菓子工業組合理事長・株式会社)製菓取締役会長)が第7代理事長・代表取締役社長に就任した。

通常総会・定時株主総会を開催 全菓連・ビル会社

第7代理事長・社長に齊藤俊明氏が就任

りており当期中の収支決算および財政状態を適正に表示していることを認める」と監査意見があり、同期の株主配当金は1株につき、普通配当百円(20%)とする原案が承認された。

懇親会も開催

続いて全菓連の第52期通常総会が開催され、出席会員数を報告し通常総会が定数を満たして、成立したことを宣言したあと議案に移った。「平成29年度事業報告書、財産目録、貸借対照表、損益計算書及び剰余金

会場では引き続き、関係当局、関連団体、業界関係者約百四十名が参加し、懇親会が開催された。本年は甘利明衆議院議員が駆け付け「私がいつもご案内をいたたくのは政界きっての甘党だからと思えます。いま日・EUではチーズ、乳製品が採れておりますが、この受給内容がTPP11の抜本的なリセットにつながる心配がされておりますので、政府は兼ね合いを見ながら努力をしています。ま

齊藤新理事長の就任挨拶

このたび、全国菓子工業組合連合会の理事長、全菓連共済ビルディング株式会社代表取締役社長を仰せ付

かりました齊藤俊明でございます。まずは、大窪前理事長、社長には、3年間大変ご苦労いただいたことに對し、心より御礼を申し上げます。厳しい状況の中、的確なリーダーシップを発揮され、菓子業界の発展に多大なる貢献をされた大窪前理

事長、社長の後を引き継いでの就任で、身の引き締まる思いをしているところであります。また、理事・取締役、監事・監査役の皆様もメンバーが変わりましたが、皆さんのご指導を仰ぎながら、力を合わせて運営していきたいと存じます。菓子業界では表示問題、HACCPの義務化、後継

者問題等、いろいろな課題がある状況ではあります。が、知恵を絞って組合員のよりよい経営向上を目指して、粉骨砕身努める所存であります。皆様方には、何分にもご指導、ご協力賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。簡単ではありますが、ご挨拶とさせていただきます。

た、私は食事の後はデザートを取りますが、日本の菓子技術は芸術的なレベルに行っていると思えます。砂糖をあと1gでも増やせばこういう味は出ないなど、微妙な感性の作品が日本のお菓子だと思えます。この日本の芸術を世界に周知するために、いいものを作れば売れるという時代でなく、ルールや標準をどう取って行くかが大事になります。標準に合わせるのではなく、日本の製品の優位性を発揮できる標準をどう世界標準にして行くか、いわば戦略が必要です。そ

続いて農林水産省食品産業局丸山審議官より「日本のお菓子が国際的に評価を得るには、食品の安全性や品質確保への取り組みが求められます。一方、現在検討されているHACCPの制度化に不安の方も多

た、私は食事後はデザートを取りますが、日本の菓子技術は芸術的なレベルに行っていると思えます。砂糖をあと1gでも増やせばこういう味は出ないなど、微妙な感性の作品が日本のお菓子だと思えます。この日本の芸術を世界に周知するために、いいものを作れば売れるという時代でなく、ルールや標準をどう取って行くかが大事になります。標準に合わせるのではなく、日本の製品の優位性を発揮できる標準をどう世界標準にして行くか、いわば戦略が必要です。そ

思います。菓子業界で導入のための手引き書作成に動き始めていると聞いています。また、国内外での新たな販路開拓のため、安全への取り組みをアピールされる場合は、第三者認証の取り組みが有効と考えます。皆様が取り組みやすい環境を整えるため、日本発の食品マネジメントシステムの普及やJAS制度の充実に努めています」と挨拶された。また、(一財)食品産業センター村上理事長より来賓挨拶、全国菓子協会細田会長よりの乾杯の発声がなされた。

「理事・監事任期満了につき改選の件」はビル会社の役員改選と併せて行うことが承認され、先ず、理事定数20名のうち員外理事で専務理事・専務取締役の山本領氏を、監事定数7名のうち員外監事は奥野和夫氏を承認した。この後、慣例

この後、新理事は理事・取締役会を開催し、理事長・社長、副理事長、副社長、常務理事・常務取締役を選出、理事長・社長には齊藤俊明氏を選任し、会計を担当する常務理事・常務取締役には白松一郎氏(宮城県菓子工組理事長)が再任された。関連記事2面。

ならびに手数料決定の件」は同時上程され原案通り承認可決した。この結果、本年度の賦課金は昨年度と同様、1株50円にすることをした。

により各ブロックから残り理事・取締役19人、監事・監査役6名を選出した。(2面参照)



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

全菓連

平成29年度事業計画

我が国の経済は、総じてみれば緩やかな回復基調が続いているものの、個人消費の改善は停滞気味であり、29年春闘のペースアップが前年を下回る状況の中で、先行きが懸念される。また、米国の新政権の政策が期待通りの効果を上げることができず、原油相場等の動向、中国をはじめとする新興国経済、欧州経済の動向、円相場の動向等今後の経済の先行きは内外ともに不確定要素の多いものとなっている。一方で、海外からの訪日者数は増加が続いており、平成28年の推計値は約2,400万人

と前年対比2割増となり、インバウンド消費も前年対比1割増増加しているものの、円相場が円高方向に推移したこともありその伸び率は低下している。また、小売り段階においては依然としてデフレ傾向が続く中で、中小菓子業界

は、小麦、乳製品等の原料価格、資材等の価格の上昇、高止まり、人手不足など、依然として難しい経営環境におかれている。以上の状況を踏まえ、中小菓子業界の発展に資する観点から、以下の事業に取り組んでいく。

1. 事業環境を巡る諸問題への対応

(1) 食の安全安心に関する問題
① 適正な食品表示の推進等
② 引き続き表示の適正化に取り組み。
③ 平成27年4月1日に食品表示法の施行に併せて公表された改正食品表示基準

の平成32年4月1日からの適用に向けて準備を進めていく。
特に、新たに義務化される栄養成分表示については、昨年度に引き続き、全日本菓子協会、全国和菓子協会等関係団体と連携して

消費者庁は、遺伝子組み換え食品の表示の見直し検討を行うとしている。
表示義務対象作物の拡大、コンタミ率の見直し等が議論されると考えられるので、その動向を注視し、事業者が実施可能なものとなるよう菓子業界が一体となって対応することとする。

平成20年に制定された基本原則について、最近の意図的な毒物混入事故等を踏まえ、業界、消費者、マスコミ、有識者からなる意見交換会が農林水産省の主催により開催され、より一層の食品の安全・安心の確保、食品ロスの削減を図る観点から、食品事業者だけでなく、

消費者、マスコミを含めたフードチェーンに関係する者全体で情報を共有し、それぞれが果たすべき役割に取り組んでいく事が重要とのメッセージが発せられるとともに、昨年1月基本原則の一部が改訂されました。消費者の菓子に対する信頼確保のために、組合員へのさらなる浸透に努める。

厚生労働省では、食品の衛生管理手法としてHACCP手法を制度化するべく検討を進めていたが、昨年10月14日「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会中間とりまとめ」の公表、パブリックコメントを経て、12月26日には「最終とりまとめ」を公表した。その中で、コーデックスHACCPの7原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者等については、一

つて取り組んでいく。
なお、HACCP支援法による高度化計画及び高度化基盤整備計画認定事業に引き続き取り組む。
(2) 原材料の安定確保に関する問題
世界の穀物等の需給状況及び国内農政の動向等を注視しつつ、適正価格での菓子原材料を確保するために小麦、米、小豆、砂糖、乳製品等原材料の安定供給対策の充実を国に要請していく。

アベノミクスも5年目に入りますが、その効果が着実に中小企業、地域経済にも波及するとともに、東日本に加え熊本地震の震災復興の加速化が実現するよう、インフラ整備、人材の育成確保、中小企業税制の一層の充実等の施策の拡充を国に要請していく。

2. 組合活動

(1) 需要喚起対策
① 菓子需要喚起キャンペーン

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

② 各県組合等が実施する菓子祭り等の需要拡大の取組に引き続き助成する。

(2) 原材料等の安定確保対策等の経済事業(全菓連ビルへの委託事業)

① 菓子の原材料の安定確保のため、関係団体、企業との連携の下に、国産加工用米、もち米、北海道小豆、天津小豆等の共同購入、斡旋事業を引き続き実施する。

② 包装資材、出版物、プリンター、アルコール製剤等の必要資材の斡旋を引き続き実施する。

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

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

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

(4) 各県組合活動の支援
組織活動対策補助、菓子祭り等の助成、全菓連ブロック会議開催補助、パンコン導入促進融資などを行う。

(5) 青年部活動の支援
ブロック長会議、各地区ブロック大会の開催等の支援を行う。

(6) 第27回全国菓子大博覧会の支援
平成29年4・5月に三重県で開催される第27回全国菓子大博覧会の開催計画等に対し、必要に応じて助言など支援を行う。

また、三重菓子博の実績も踏まえ、今後の菓子博のあり方の検討を進める。

(7) その他
最近の訪日外国人の増加、アジア諸国の経済発展等から、日本の菓子製造技術に対する関心が高まって来たり、全日本菓子協会等関係団体と連携して菓子業界としての国際貢献方法を検討する。

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

(1) 菓子工業新聞(全菓連ビルへの委託事業)
(2) ポスターおよびチラシ

優秀学生表彰など 事業報告

日本菓子教育センター
教育センター

日本菓子教育センター(理事長大窪幹夫氏)では6月26日に、浜松町東京會館において第41回通常総会を開催した。

同センターの平成28年度事業報告についての主な内容は次のとおり。

(1) 会員校教職員を対象とした研修会を開催。

(2) ポスターおよびチラシ

(3) 技術専門校が菓子業界に

(4) 技術専門校が菓子業界に

(5) 技術専門校が菓子業界に

各県組合情報提供制度を拡充するほか、原材料情報需要喚起対策、材料メーカーの情報提供、品質管理・表示に関する情報の提供等により紙面の充実を図る。

「お菓子何でも情報館」の充実及び組合員店舗登録

全菓連ホームページ「お菓子何でも情報館」による一般消費者への情報提供の充実、国の補助により作成した県組合ホームページへの組合員店舗登録の拡充を図る。

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

◎平成29年度の事業計画
1・製菓衛生師並びに技能検定制度の普及、2・製菓衛生師制度等資格制度に

対し、訓練校に対する理解を深めようための広報事業を実施した場合、1校につき10万円の助成を行った。

(7) 優秀学生の表彰
① 加盟校より推薦された優秀な学生91名に対し、平成28年度卒業時に日本菓子教育センター理事長および関係菓子業界4団体の代表者による表彰状と記念品を授与した。

② 技術専門校生を対象に「働きながら学ぶことについて」をテーマとした小論文の応募作品の中から優秀な12作品に対し賞状と記念品を授与した。

③ 出版物など販売事業
書籍の販売の総額布高は約3,525万円(昨年対比100・31%)と報告された。

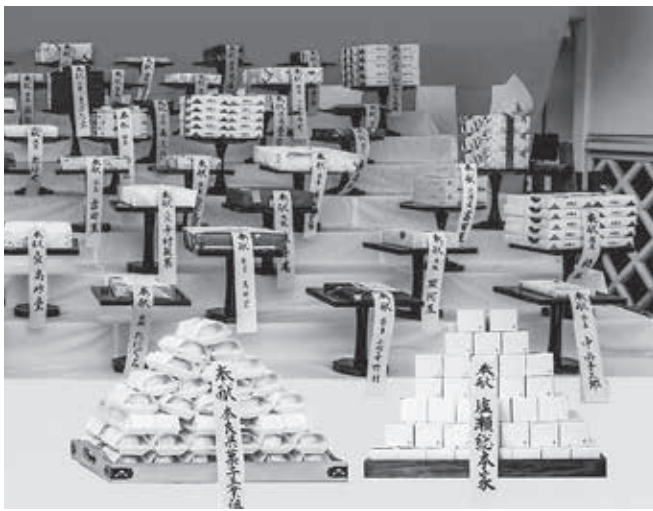
◎平成29

奈良 饅頭祭りを挙行 林浄因の功績を讃え

日本の饅頭を考案した林浄因の功績を讃える饅頭祭りが4月19日、奈良市漢国神社内の林神社にて営まれた。社殿の脇のひな壇には全国から奉納された菓子箱が並んだ。

祭礼後は一般参列者にも抹茶が振る舞われた。同県菓子工業組合福岡理事長は「祭りが有名になり、奈良が和菓子の故郷だ」ということが知られてきた」と話している。

林浄因は南北朝時代の貞和五年に元から来日し漢国神社付近に居住。肉食が許されない僧侶のため、肉を



全国から奉納された菓子箱

詰めた中国の饅頭(まんとう)を改良し、小豆を甘く煮込んだ餡入りの饅頭を作ったとされる。浄因が漢国神社のそばで開いた饅頭の店は人気となり、今も林小路町の名が残る。浄因は林神社に祭られ、毎年、この日に例大祭が挙行されている。

岡 ワンマンで頑張ってます！ 静 御菓子処 松木屋 (静岡市)

シャッター街と言われるように閉店に追い込まれる商店が増えている中で、御菓子処松木屋は、この地域でも元気に頑張っておられます。中には後継者の問題で閉店を余儀なくされる方もありますが、人様に夢を与えられる仕事ができ、身



駿河三大名物『つぎぎ餅』

子博でのディスプレイも今まで一番良かったのではないかと個人的に思う次第です。

その中でも老舗中の老舗

素晴らしき 銘店を訪ねて

尾関 勇

として知られるのが、へんば餅で知られるへんばや商店さんです。

今から240年以上前の1775年に創業された銘

店を中心として老舗の多い三重の菓子は多彩で、菓

四代目 松木伸公氏



工場に隣接の店舗



子が塩梅長く陳列されています。伸公氏は大学を卒業して最初に、一般のスーパーに勤務します。その後、東京製菓学校に入塾して菓子学を学び家業である「松木屋」を引き継ぎました。一旦、外の世界を見たことは色々な意味で良い勉強になったようです。以前は大勢の従業員を抱えておりましたが、次第に従業員も減って家族だけとなり、父親が逝去されてからはとうとう、伸公氏が一人になってしまいました。それでも製

祥。ここには今も江戸時代さながらの母屋で、ご商売をされておりますが、名前の由来がごまで使ってきた馬を返した場所であることから馬を返す「返馬(へんば)」である事が本店の中に鎮座する馬の鞍や数々の江戸時代の道具を見れば分かります。このようなシンブルで歴史がそのまま息づいているような店と、今も変わらぬ餅を作られている営みがあることは日本が世界に誇る財産と言って良いのではないのでしょうか。

和歌山

幸せくるるお菓子

土産用新製品5点を販売

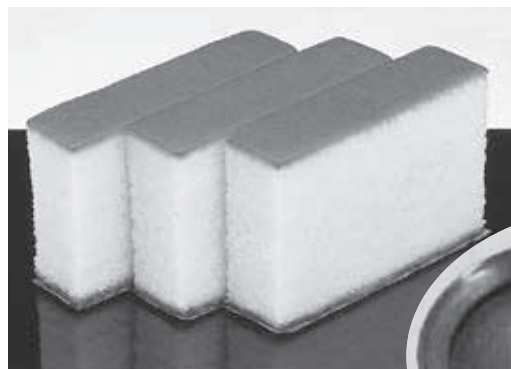
和歌山県菓子工業組合御坊支部の和洋菓子店5社が御坊市の魅力をPRしようとして、土産用の菓子5点の新製品を作り、販売を始めた。製作を依頼した御坊商工会議所は観光客を呼び込むきっかけにしたいと期待して

分が菓子屋を続けていくために不可欠なものと思っています」と熱く語っておりました。私は取材でお菓子屋とはどんな厳しい条件の中でも努力と工夫で頑張れる有り難い職業だと改めて強く感じました。

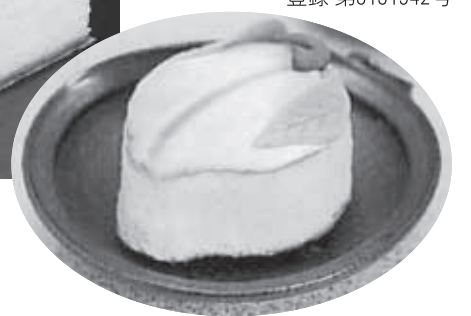
静岡県菓子工業組合副理事長・森田紀

の形を模したまんじゅう「紀州御坊の天神さん」、御坊市内の本願寺日高別院の太鼓楼を模したクッキー「太鼓楼」イチヨウの焼き印が入ったたら焼き「お美堂さん」の5種類。それぞれ「学問成就」や「健康・長寿」「金運」「良縁」また、包装紙には「幸せくるる(幸せをくれる御坊のお菓子)」と地元の方言を使った言葉

長崎カステラ・桃カステラは長崎県菓子工業組合の商標登録銘菓です



長崎カステラ 登録 第5003044号



桃カステラ 登録 第5151942号

長崎県菓子工業組合

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



幸せくるる御坊のお菓子

を入れ市内の観光名所のマップも入れている。

平成28年度の御坊市がまち魅力発信事業の業務委託を受け、御坊市商工会議所が支部に観光客増加にと菓子の製造を依頼した。参加組合員 湖月堂、ボ

ナペティ・ヤナギヤ、郷土菓子ふく田、メルヘン洋菓子店、幸栄堂、それぞれ1,000円〜1,500円で販売をしている。

和歌山県菓子工業組合事務局長・高橋義明

青森 大きなシャコちゃん駅のある町で たいま菓子店

青森県つがる市、古代縄文の時より、津軽の大地に亀ヶ岡文化を築いた現つがる市に、和菓子作り創業70年余りの当店。当主は、遮光器土偶が産み出した人々の素顔と、素朴な生活の中で、地元の高校生と合同で考案し、シャコちゃんケーキを製作販売し、また、私自身としては和菓子の土偶最中を製造販売するようになりまして。その様な地域に根付いた商品開発をする事で、つがる市の観光及び収穫が始まる頃からは



上段中央がシャコちゃんケーキ



當麻氏作成の工芸菓子

たいま菓子店
 営業時間: 8時~19時
 定休日: 年中無休
 青森県つがる市 木造照日28-3
 TEL. 0173-42-2232

び集客に繋げていくよう、日々頑張っています。和菓子と言うよりも、物造りは奥が深く、終わりの無い夢のある仕事だと思えます。一日一日精進していくだけです。

つがる市では、季節の移り変わりと共に一年を通して、特産品として、メロン、スイカ、りんご等の野菜や果物が沢山あります。メロンの時期にはメロンケーキ、メロンババロア。りんごの収穫が始まる頃からは

りんごを使ったりんごまんじゅう、アップルパイ等。かぼちゃの時期にはパンフキンパイ、等々、地場産品を多種多様に菓子造りに利用しています。

つがる市は、まだ農業が盛んな所で、未だに昔から

の風習もあり、お客様のご注文に応じて、祝儀、仏事にと菓子の需要もあり、地域の人の要望にも取り組んでいきたいと思えます。商工会、つがる市の観光物産協会の協力の下、市民一丸となって、つがる市の観光を全国に広めたいです。地方の方は大変な人口減で不況の中、市のイベントには参加するのが一番。春祭りには桜餅、うぐいす餅、わらび餅。また、つがる市の観光地、日本百選に指定された公園「ベンセ湿原」や、「亀ヶ岡遺跡」。行事で

は七月下旬には人形ネプタや扇ネプタが十数台町内を練り歩き、八月下旬には「馬まつり」という、馬ネプタで農耕馬の霊を昇天させる行事があります。他の地でも同じだと思えますが、我々商人には観光客相手に商いをする時代になりました。

日本の和菓子作り文化を後世に残していきたいよう、今日も菓子造りです。 ※シャコちゃん・木造駅の前面に貼り付けられた大きな土偶のモチーフの愛称。 青森県菓子工業組合常務理事(西支部長) 當麻正雄

宮城 都会化が進む仙台駅周辺にある 延命餅本舗

創業は1930年(昭和5年)。今年で87年という歴史のあるお餅屋さんで、当組合常務理事の今野英夫さんが三代目を継承して

でもある。店頭には並ぶ商品が草大福、田楽餅、桜まんじゅう。それから毎日お客様が列を作る、主な商品である「延命餅」の由来は、「お隣の阿弥陀寺さんの延命地藏さんからいただいた

0個ほど。添加物を一切使っていないので、朝作った大福餅が売れば店を閉めます。お客さんが行列してまで手に入れた人気商品なのです。

今から二十年前近く前、元全菓連故古谷理事長さんが健在のころ技術講習会で仙台を訪れた時に、当組合理事長の遠藤さんとお店に寄らせて頂いた記憶が

よみがえりました。もちろん並んで購入させて頂きました。昔小豆を使った料理は無病息災や魔除けを祈願する年中行事で食され、大福は福の字にあやかっ、今も節分など厄よけ行事などに

宮城県菓子工業組合事務局・佐藤あや子



延命餅本舗



延命餅本舗店内

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。おり返し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

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
- 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) → 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

秋田

地域に根差した和菓子屋を目指して わかさ菓子店

当店は、秋田県南部の湯沢市にあり、戦後に祖父が開業し約70年になります。当店では、この湯沢地域に昔からのある郷土菓子

「がんじき」、約40年前から造り始め、人気商品でもある「ポテト饅頭」をメインに製造販売しております。「がんじき」とは満月の



がんじき

夜に雁が「ふわふわ」と飛んでいる姿をイメージした蒸し菓子です。卵、砂糖、小麦粉、餡、等を使用しており、祖父の代では小豆、卵、醤油の三種の味で始まり、現在では抹茶、黒糖の味も増えて地域の皆様に喜ばれております。

「ポテト饅頭」とは、ポテトじゃがいもではなく薩摩芋を使用した田舎饅頭です。お盆期間やお彼岸のとき帰郷されたお客様に「郷土の味」がしたと親しまれております。



ポテト饅頭

また、地元湯沢は山間部と平野がいろいろある「五葉豆」と地元産の小豆、もち米を使った「黒豆大福」。山間部では山ぶどうが採れ、餅生地と餡に山ぶどうを使用した「山ぶどう大福」、餡に山ぶどうを使用した焼き菓子「深山の恵」などを造りました。

産物や果樹が豊富にとれます。米、小豆、黒豆、さくらんぼ、りんご、ぶどう等がとれ、今は、公共機関や農業協同組合、商工会議所と連携して商品の開発、販売もしております。古くから秋田県に伝わる在来種である「和菓子」をより身近に感じたいという子供たちや若い年齢の人の声もありました。お客様や他の職人との交流により今までは無い和菓子も誕生しつつあります。

「ポテト饅頭」は、ポテトじゃがいもではなく薩摩芋を使用した田舎饅頭です。お盆期間やお彼岸のとき帰郷されたお客様に「郷土の味」がしたと親しまれております。

当店では地域のお客様に支えられて長年営業させて頂きました。地域の食文化を大切にしつつ和菓子を通じて地域のお客様や生産者の皆さんに喜んでもらえるお店を目指しております。

宮崎

最終便を待つ一本の電話 観光庁長官賞受賞 いなはる菓子司

第二十七回全国菓子大博覧会・三重での一般菓子審査機関賞に一品選ばれたとの吉報でした。不慣れた土地での作業を終え、お土産が重く感じられていた私たちに笑顔が戻りました。今までと異なる審査というところで特別な思い、そして嬉しさがあります。さぞかし伊勢の神様は大忙しだった事でしょう。

観光庁長官賞に選ばれた(賞)いなはる菓子司は昭和二十三年カステラのお店として開業され、昨年、三代目の稲垣雄一様により日向夏パウンドケーキが完成し

ました。そもそも五年前「みやざきテケウマスイーツ」プロジェクトでのみやざき



日向夏パウンドケーキ

菓子考案で誕生した日向夏パウンドをアレンジしたものです。みやざきテケウマスイーツは、他にもマンゴ

日向夏は江戸時代の文政年間、宮崎市の庭先で育てているのを偶然発見されて広まった生粋の宮崎生まれのフルーツで、生産量も日本一。ビタミンCが豊富で内皮には食物繊維が含まれており美容と健康にも良い

と言われています。皮を煮込む際苦みを軽減させるのが一番の難関だったそうです。シロップ煮の後、細かく刻んで練りこみ焼成。日向夏の黄色がまずアクセントとなり、食した瞬間香りが口の中に広がって程よい甘さでしっとり感のあるケー

キとなっています。三代目は横浜、広島で修行されたことがあり気は優しく力持ちという言葉が当てはまりそうな温和な雰囲気の方です。こだわりをうかがったところ、「基本に忠実にを大事にしている」との事でした。どの分野においても慣れてしまうと忘れてしまいがちなことだと思えます。



稲垣雄一様

今後色々な食材でのオリジナル菓子が開発され多くの方に賞味いただき地場商品の需要、販路拡大につながることを願っています。観光庁長官賞受賞おめでとうございます。宮崎県菓子工業組合事務局・大西みつ子

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なルミアカップです。大きめの側面が好評です。

外寸/79x59x45 内寸/71x51x45



クリーンルミアカップ 59角

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

全体/59x59x42



ルミアカップは全9種類を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。

千葉 菓子博視察旅行 2日間の見学とPRイベント

去る平成29年5月9日、10日の日程で千葉県菓子工業組合青年部が、菓子博の視察兼サンプリングイベント参加の為、伊勢への旅行を企画。一般会員も参加出来る形で、計11名の参加があった。

菓子博が混雑することが予想されたので、初日は伊勢神宮見学、菓子博は2日目の開場時から入場しての見学とした。

初日は伊勢までの道中、名古屋にて寄り道をし、昼食の名店街見学をしながら、伊勢に着いてからは、当初、

伊勢神宮内宮のみの参拝を予定していたが、時間もおり、交通の便も良かった為、外宮から内宮のルートで参拝出来た。

内宮では、某歌舞伎役者とも出会えたりと、うれしいハプニングもあり、後で調べたら、某歌舞伎役者も菓子博のイベントの参加者で、その帰りに伊勢神宮に寄った模様である。

その足で、付近の商店街やおかげ横丁も十分過ぎるくらい見学、菓子屋としては、ぜひとも寄っておきたい赤福本店でゆっくりお茶



フリークによるPR



「ちばっ娘ミルフィユサンド」配布

を頂くことも出来た。その後は、一般会員も参加してくれていたため、伊勢市駅付近の料理屋にて懇親会を行い、初日の日程を盛り込んで終了できた。

2日目は、菓子博会場が開く前から、現地入りし、

混雑に巻き込まれないようにしたはずだったが、会場に着いたらもうすでに入場の為の行列が出来てい

菓子ミレー様よりご提供頂いた「ちばっ娘ミルフィユサンド」計1000個を来場者に配布すると共に、部

員は舞台上で千葉県のPR動画を流しながら、フリークによるPRを行った。ご提供頂いたお菓子も30分程ですべて配り終え、大盛況のうちにPRイベントを終えることが出来た。

こうして、菓子博視察旅行の全日程を終えた訳だが、当初、計画していた鳥羽方面の見学を削ったことで、全日程を通してすべてじっくり見学することが出来たので、大変有意義な2日間になることが出来た。

今後とも、千葉県菓子工業組合青年部は有意義な時間になるような企画をしていきたい。

千葉県菓子工業組合青年部長・鈴木豊

神奈川

繁盛店シリーズ①

愛甲郡愛川町を愛した信の名匠が誇る

菓匠土門

今回は第一弾に相応しい、まさに神奈川県代表であり全国で指折りの技術を持ち、和菓子に対する愛情

と情熱は誰にも負けないであろう重鎮 土門千次氏のお店を訪ねて来ました。眼下には相模川の支流の中津



店内展示の工芸菓子

川を望み、更に上流には神奈川県の水がめ宮ヶ瀬湖を控えた風光明媚な土地にお店がありました。

昭和四十二年二月三日、

節分に創業してから変わらぬ、昔ながらの味を大切に守り続けて、新鮮さや独自性を追求して地元で愛される和菓子屋「菓匠土門」を

開業。現在は十一年前に改築され、中でもお店の看板商品の御炭山もなかは、今も炭竈があると言われていて、往時の炭焼人の手作りの心を託した御菓子として明治神宮に献上されています。

そして、もう一つの代表商品は重要無形文化財に指定された三層の獅子舞です。親子獅子の仲睦まじき姿を巴に見立てて創作したそうです。この取材で分かった事は故郷を愛してお店の商品が大勢の老若男女が訪れても皆様が喜んでもらえる様に朝生、中生、上生そして洋の焼き菓子や進物菓子など品揃えを心掛けている土門氏の思いやりが伺えました。

関東、関西、京都、北海道などの名門店で遍歴修行を重ねて技術を練磨した事



生菓子

によって、製品作りの幅を広げ自身自身の引出しを数多く持つ事が自分の活力になると思い、全国の菓子屋さんを訪ねたそうです。その全国行脚で培った経験が現在のお店の売れ筋商品の源になっているんだなあと私は実感しました。郷土を愛して師匠を仰いで、自分を信じて、従業員を思いやり、そして一番大事なのは

日頃、雨の日も風の日も足を運んでくれるお客様の好みに合う菓子を一生懸命に作る恋心をいつも持ち続ける事が繁盛店になる一番の近道だと自分は重鎮から学びました。

最後に今年の二月に五十年を迎え、益々のご繁盛をお祈り致します。

神奈川県菓子工業組合広報部・亀岡肇



菓匠土門

株式会社 波里

上も玄米 新粉粉粉粉
ごき玄米 新粉粉粉粉
冷凍白玉もち

各種製菓材料取り揃えております。

(一社菓子・食品新素材技術センターでは第89回お菓子フォーラム研究会で高橋勝氏(AIU損害保険株式会社リスクコンサルティング部長)を講師に迎え「食品事故に伴う危機管理」商品回収事例に学ぶ危機管理対応」をテーマに講演会を行いました。

※本稿は、講演内容を当会事務局にてまとめたもので、表現等に若干の齟齬がある場合もありませんので、お許しを頂きたく存じます。

先月号より続く。

製品事故事例に学ぶ危機管理対応

食品リコールのイメージ(図1)

本日参加された企業の皆さまは危機管理マニュアル等を既に持ちかかっていると思いますが一般的な危機管理マニュアルをイメージすると図1に示すような感じになります。

基本的には事実の確認や事故原因究明などを行いつつ、行政、取引先などに一報し、被害者、マスコミ

危機に学ぶ必要

危機の局面から安全管理を考えた時、その兆候には次のとおりいくつか挙げられます。

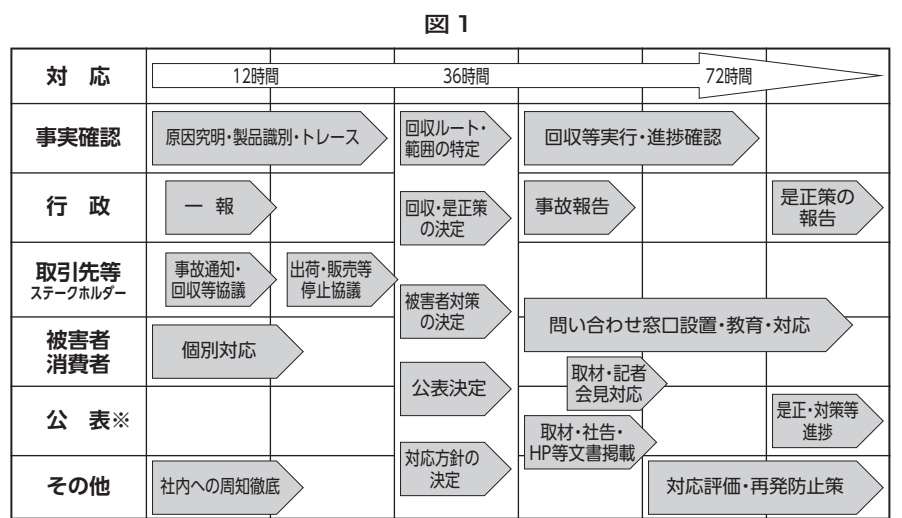
それは過去と類似した事故が発生しているか。設備、教育、管理について不合理な安全コストの状況で行われているか。法令違反は勿論のこと社内ルールの違反に不備はないか、また改善されていない状態なのか。社内外の対応不備や経営者の判断の錯誤などがあります。

その③

食品事故に伴う危機管理

商品回収事例に学ぶ危機管理対応

高橋 勝 氏 (AIU損害保険株式会社リスクコンサルティング部長)



この危機の兆候のケースを踏まえて安全対策を立てることをお勧めします。

危機管理シミュレーション

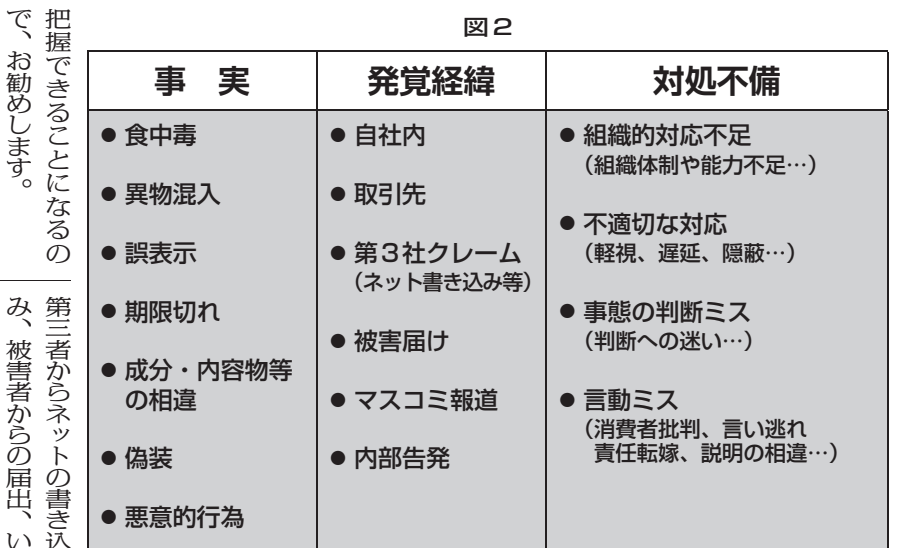
危機管理の実効性を確保するために、危機管理シミュレーションがあります。これは商品の不具合や人への危害発生事故を想定し、危機管理マニュアルに基づいた対応により、事態を収束に導くことを確認するために実施します。実施は大変な作業になりますが、マニュアルは作成しているもの、いざ実行になると、関

係部署の方が、そのマニュアルを熟知していないことなどが浮き彫りになります。マニュアルがある場合は、関係部署の方が読み合わせを行い、タイムテーブルに基づき、マニュアルの実効性を検証していただくことをお勧めします。関係部署の役割分担が明確となり、いざ事故があった時に、自部署がどう動けばよいかのチェックをすることができ

最後に、健全な労務管理についてお話しします。労働政策研究・研修機構の「メンタルヘルスケアに関する調査」によれば「約65%の企業が、メンタルヘルスの問題が、生産性の低下や重大事故の発生等、企業のパフォーマンスに影響を及ぼすと考えられている」としています。就業者

品質の安全確保に向けて

約6,400万人のうち、うつが原因で退職・休職・休暇による生産性の低下を招くことは周知のとおりですが、それと共に問題にしているのは「同僚はおろか、本人さえもうつ状態に気が付かないまま業務上のミス・判断ミス・怪我や業務効率の悪化による生産性の低下の影響の方が大きいといわ



食品事故を振り返る(図2)

食中毒、異物混入の発覚の経緯を見ると、取引先、第三者からネットの書き込み、被害者からの届出、いきなりマスコミからの報道の場合などがあります。また、自社内での不正を公にする内部告発による厳しいケースもあります。企業は

職場で見られるうつの兆候として、「無断欠勤(ケツキンのケ)」「当日連絡の遅刻(チコクのチ)・欠勤・休暇」「泣き言(ナキゴトのナ)」「飲みすぎ(ノミスキのノ)または能率が悪い(ノワリツのノ)」「ミス(ミスのミ)・ケガ・事故が多い」「会社を辞めたい(ヤメタイのヤ)」などが

早期に発見・対応することが大切です。その事例として、ある食品会社で成分を誤ってしまい、10万個の商品を回収しました。回収のため、品質保証部の課長さんが一カ月対応に追われ、ノイローゼになって、退職してしまいました。また、もともとの回収の原因を作った従業員の方は、抑うつの方であったため、成分配合ミスにより回収原因を作ったと聞いています。生産性向上を目指すための健康な職場環境の改善は、まさに企業にとって大きな課題といえま

コンプライアンス遵守の観点から、これらの発覚の可能性も十分に考えておく必要があります。

そのためにメンタルヘルスの対策が必要になります。一次予防としてストレスチェックなどを活用した職場環境の把握と教育研修、二次予防における、自身・管理者による早期発見・三次予防として実際の治療・療養や復職等のプランなど、会社として労務リスク管理体制を整えておくことが必要になります。

要は職場環境を改善して、従業員が働きやすい環境を作ることが、結果的に事故を未然に防ぐことに繋がることと考えます。

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 8月号 7月24日発売!

特報 お伊勢さん菓子博2017 展「工芸菓子」全作品掲載!

森八が専用の「スピードラーニング」導入
菓子専門店としては画期的な取り組み。北陸新幹線開業により激増した外国人観光客へのおもてなし策として導入。その背景と目的、制作過程や内容について詳しく聞く

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

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
- ◎丹波大納言かのか
- ◎丹波黒黒豆きなこ
- ◎丹波黒黒豆かのか

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

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2017年4月12日(水)～14日(金)に東京ビッグサイトで第14回デザート・スイーツ&ベーカリー展を開催しました。同展ではたなかのりこ氏(株式会社ワンダーマート代表取締役)を講師に迎え「6次産業の第2ステージがやってきた! 6次プランナーが支える未来の事業連携 スイーツ編」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

事業連携による6次産業化の模索

事業連携による6次産業化だが、うまくいっている事例として、横手市のリンゴ畑の生産者とデリカテッセン&カフェテリア紅玉の取り組みを紹介したい。生産者は、6次産業化が叫ばれた平成22年から、自分で商品を作って売りたいと、

いろいろな事業所と連携し、商品開発に取り組んだ。たくさんいる同業の生産者から、差別化するため、どんなリンゴを植えたら消費者に喜んでもらえるか品種にこだわった。もう一人は、デリカテッセン紅玉のオーナーで、地域の総菜屋とし

6次産業化を進化させて 未来につなげたい(10次化)

6次産業化と同時に表れてきた言葉が、農商工連携である。6次産業化を事業化として大きくするために必要な要素となる。農商工連携は大きな事業所だけが取り組む問題ではない。全国的に抱えている課題は一緒で、農商工連携を考えていかないと、生産者一人では拡大できない。

1人で生産しながら加工して、地元の直売所に新商品を出し、集客することは大変である。6次産業化の事業が始まったころ、生産者や農家が商品を作り、自分の商品として名前を付け

て生産者が心を込めて作った野菜や果物を商品開発した。

最初に手掛けた商品はアップルパイだ。生産者と一緒に関心を持って商品に取組んだ。この取り組みを始めた理由は、紅玉は地元で食べられないのか、と思ったからだ。紅玉は製菓用で、アップルパイに使う材料という方が多い。ただ横手では毎日アップルパイを焼く地域ではない。生産者も地元では売れないので、買ってくださるところに出荷してしまおう。デリカテッセン紅玉は、店名にもあるようにリンゴにこだわっているが、地元の生産者に買いに行く「今年は無いい」と言われていた。今は、ようやく少しずつ増やしている

生産者と地元で起業した菓子加工グループが連携した例を紹介したい。秋田県三種町でブラックベリーを生産している生産者と、藤里町のエスポワールというお菓子の加工所が連携した。ほかの地域ではまだ生産していない、ブラックベリーで商品開発した。フルーツがある地域では必ずジャムやピューレの商品から始めると思う。ブラックベリーの加工業者は「フルーツゼリーを作りたいが、ジャムやピューレまではできる。その先の一步抜けたところで女性にきれいと言っていただけの商品にしたい。このためフルーツゼリーを作りたい」と取り組んだ。贈答品に使っていた

生産者と地元で起業した菓子加工グループが連携した例を紹介したい。秋田県三種町でブラックベリーを生産している生産者と、藤里町のエスポワールというお菓子の加工所が連携した。ほかの地域ではまだ生産していない、ブラックベリーで商品開発した。フルーツがある地域では必ずジャムやピューレの商品から始めると思う。ブラックベリーの加工業者は「フルーツゼリーを作りたいが、ジャムやピューレまではできる。その先の一步抜けたところで女性にきれいと言っていただけの商品にしたい。このためフルーツゼリーを作りたい」と取り組んだ。贈答品に使っていた

6次化産業の第2ステージがやってきた!

6次プランナーが支える未来の事業連携

スイーツ編

たなか のりこ 氏 (株式会社ワンダーマート代表取締役)



紅の夢コンポート



紅いリンごのチーズケーキ

最初、生産者はフジやシナゴールドなどの有名品種のほうがお金に替わりやすいので、いきなり紅玉の生産だけを増やすことはできなかった。また「本場に買ってもらえるかわからない」といわれた。しかし、

アップルパイで6次産業化を連携するには、紅玉の数が少な過ぎる。どうしたらいいかと思った時、東日本大震災が起きた。地震による被害は無かったが、この年の秋田県は雪害があった。大きな地震の揺れで、雪を乗せたまま、多くのリンゴの木が倒れた。リンゴ農家の被害も大きく、諦めようと思った生産者もたくさんいた。その生産者に新しく木を植えるなら紅玉にして欲しい、植えてくれたら自分のところで買ってもらいたいという取り組みをした。最初は生産者2人でスター

の活用を促進している。自分のところでアップルパイを作るためだけではなく、全国のパティシエにも販売を始めた。関西のフレンチレストランが使い、関東でもスイーツで採用されている。それから、他と差別化するため製菓用リンゴをコンポートにして、オリジナルブランドにした。この紅玉で扱うリンゴをクッキングアップルにして、生食ではなく、加熱して使う調理用リンゴで販売している。そのリンゴを使い、神奈川のマロウという店が、紅の夢のプリンを販売している。ピンク色のリンゴがプリンの上に乗って、華やかだ。紅の夢というリンゴは酸味もしっかりしてキレイがあるし、何よりもきれいで、色映える。

客様に好評だったものを商品化した。また、レストランでは大量生産が難しく加工所を作るのも大変なので、最初から製造は県内の食肉加工業者に委託した。これが田園ハムである。比内地鶏とシュリンプのエスニックパテは、魚の風味に隠し味でしょつるを入れていく。秋田県の魚醤である。エスニックはニョクナムや東南アジアの魚醤を使うが、県内の調味料で仕立てた。肉も比内地鶏の生産者と一緒に取り組んでいるので、新鮮な状態で作ることができる。

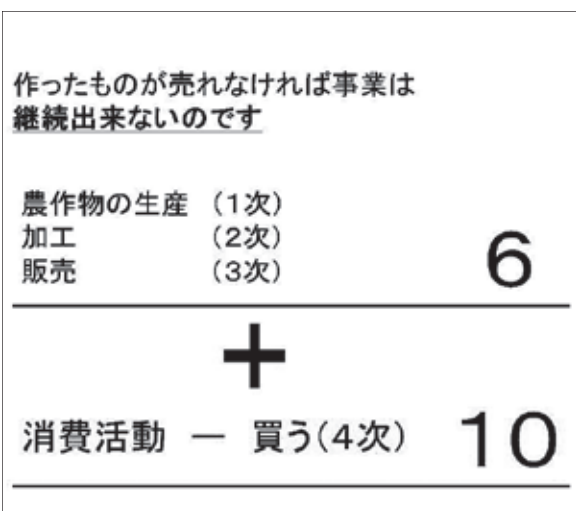
肉質もメスのほうが出汁もとれるし、ふくらんでいるので流通している。オスははたかくなるので、目の目を見なかつた。そこで、去勢技術でフランスから学び、シャボンというフランスで称号をいただいているプレス鶏の生産と同じ方式で作った。しゃぼん自体は生産が少なく、スーパーでは買えない。レストランと契約をされており、その分だけ生産している生産者もいる。通常の鶏は6〜8か月で出荷されるが、そこから4か月育て、10か月たつて出荷される。肉質は、通常、脂身の部分が皮目に入るのだが、シャボンは肉の間に脂の層を抱き込んでい

6次産業化を進めてきたが、事業が変化の時期を迎えていると感じている。生産物が加工品となり販売し、経済を支える事業になるには、もう一つ消費活動をする、買うということがプラスされるべきである。「買う」を4次と考えることで、産業化が成立するのではないかと考える。また、産業であるなら、ニーズのある物を作る。ニーズがあれば、買っていただけではだめだ。また、消費者も勝手なニーズだけを出すわけにはいかない。本当に欲しい物に巡り会いたいと思いが購買活動している。1次、2次、3次に4次を足すと10次になる。消費者としてニーズを発信するだ

比内地鶏の商品開発

スイーツとは違う事例では、比内地鶏を使ったパテがある。秋田市内のフレンチレストラン「ルセット」が秋田の比内地鶏のための商品開発をした。比内地鶏の生産者団体と組み、自分のレストランで出して、お

秋田しゃぼんは、比内地鶏の去勢鶏である。比内地鶏はメスしか流通しておらず、オスは殺処分される。



6次産業化は変換の時期が来ている。第1期の6次産業化という事業は終わりを告げ、新しい段階に行くという波を感じる。今後、どのような連携の中で新しい波が生まれ、地域の活性につなげていくのかが取り組み、支援を続けたい。

終わりに

全菓連では、全国組合幹部研修会で川添隆太郎氏（レストランキャンティオーナー）を講師に迎え、「地域と共に繁盛する名店〜レストランキャンティの歴史と事業継承について」をテーマに講演を行いました。聞き手は本紙でもおなじみの尾関勇氏（株式会社アンゼン・パックス代表取締役社長）にお願しました。

先月号より続く。

歴史を物語るサイン帳

尾関：写真①は、どういった写真ですか。

川添：これはかつての地下の、今もあるレストランの写真でして、坂倉準三さんという建築家の方がデザイン



写真①

川添：同じままで。そしてわれわれはスペシャルなメニューを黒板に書きますので、それが写真②です。

尾関：昭和30年代にこういうことを始めて、一般庶民はなかなか文化人ぐらいしか行けなかったそうなんですが、これがとてもお洒落だったのです

キャンティの料理

尾関：すごいです。いろいろなお弟子さんも輩出されたと思います。

川添：続きましてこれがやはり本店の料理の写真ですが、ちょうど写真⑤が先ほど申し上げていただいたパジリコという、和の素材と



写真⑤



写真⑥

川添：パジリコは入ってないです。

尾関：なるほど。これを考案してパジリコの Pasta という意味では一緒ですが、大葉とパセリを細かく刻んでいました。

尾関：パジリの葉ではなくて、大葉とパセリで作った本食なのです。

川添：和食です（笑）。そして写真⑧は仔牛肉のカツレツです。これで看板商品二つです。私の父が代を継いでやっていく中で一つ変化を加えたサービスのやり方ですが、前菜をワゴンで皆様のテーブルの横に持っ

ね。内装は今でもこのままなのが素晴らしいですね。

川添：写真③は一階でして、今は喫茶店になっていて、今は喫茶店にわかれが最初はプティックをつくりました。これは梶子さんがやはりファッションに精通する部分もあったので、芸術家の自分の血も騒ぐのかいろいろな西洋文化を表現する、あとは商売としてする場としてだったようです。これこそ恐らく日本で初めてのプティックではないかと言われているそうです。当時のグループサウンズのメンバーの方でも、うちの梶子を慕っている部分があって、コスチュームがなくて、一般庶民はなかなか文化人ぐらいしか行けなかったそうなんですが、これがとてもお洒落だったのです

地域と共に繁盛する名店

レストランキャンティの歴史と事業継承について

川添 隆太郎氏（レストラン キャンティ オーナー）
聞き手：株式会社アンゼン・パックス 代表取締役社長 尾関勇氏

その②

も関わるとも、当時の移り変わりとともに、うちでも日本経済と、芸能の

尾関：ですから、当時はテレビが出てきたぐらいの時

てきて、大皿料理屋さんみたいな感じで、まさに祖父が言うおでん屋感というか、あれがいいこれがいいというようなかたちでお客様を選んでいただくスタイルを今もやっております。

尾関：ワゴンサービスは、最初にされたということですね。テーブルに座ると前菜を店員の方が持ってきて、この中から好きなのはこれとこれと言って、それをお皿に取り分けてくれる。それが最初にキャンティさんがされたサービスなんです。

川添：そうですね。ちょうど父がパリのマキシムに修行



写真②



写真③

代ですから、お芝居をされていた俳優の方、あとは音楽関係のアーティストの人がたくさん出入りしていた。皆さんキャンティに通って、ここでわいわいがやがやと打ち合わせをしていただ。今でも松任谷正隆さん、松任谷由美さんという方は、本当に毎週のように来られてお食事をされていられるようですが、理由は夜遅くまでやっているのと食べなれた料理だからって

川添：そうですね。写真④は1960年代初頭ですが、今という芳名帳のようなもの、サイン帳です。

尾関：左が三島由紀夫さんですか。島津久永さん、貴子さんのご夫妻もいらっしやいますね。

川添：貴子さんは昭和天皇の末の第5皇女です。であるとか、私もちょっと知らない伊藤道郎さんですか、井上靖さん、アンリ・カルティエ・ブレッソン、あと



写真④

ももなでも書いていただいているんですよ。

尾関：菊田和夫さんはサインに添えて「忘却とは忘れることなり。だが、ここのお菓子の味は忘れられない」とあります。

川添：唯一今日で一番関係がある場所です。ありがたうございます。

イブ・モンタン、シャリー・マクレイン、ビエール・カールダン、ジェローム・ロビンスさんなど、ご来店の際に祖父自体の友人の方もいるのでサイン帳を、今でもいろいろな方が書いてくださっています。でもサイン帳は今でも川添：そういうものを、店に来る若者も含めて海外から人が来る、海外では今こうなっているとかそういう話を聞く場として、うちのサロンとしての役割というの、いろんな海外事情というのをうちに来ると知ることができるといような役割を当時は担っていたというふうには聞いています。

していった時代がありましてその影響で、きっとフランスのいろいろなワゴンサービスを見てきてひらめいたと思います。

尾関：では、結構各国ミックスなのですね。

川添：そうですね。すごくミックスです。余談ですけど、日本にマキシムを持つてきたのはうちの祖父なんです。

尾関：知りませんでした。最初にされたということですね。テーブルに座ると前菜を店員の方が持ってきて、この中から好きなのはこれとこれと言って、それをお皿に取り分けてくれる。それが最初にキャンティさんがされたサービスなんです。

川添：そうですね。ちょうど父がパリのマキシムに修行

もといったら失礼ですけど、若い青年の方々も、非常に戦後の動乱に乗じてか、いい意味で、ませている方が多かったのではないかなと思います。どういった状況だったかはちょっと分からないですけど、夜の学校と例える方もいらっしやいます。

尾関：キャンティさんにみんな集まって、夜の学校でいろいろな教養をもらっていたということですね。

川添：そうですね。

尾関：オープンにされている話だと、芸能予備軍という方が、今申し上げた加賀まりこさんとか芳村真理さん

ビに出ていらっしやる方も多いということを随分聞きますね。ほとんどの方が出入りしていたのではないかなと思います。

川添：そうですね。

尾関：ですから、皇族の方の迎賓館から始まって、外国の方のおつきあいで日本を紹介して、そしてこうやって日本文化の平和となったいわゆる成長期に一生懸命後押しする集まり場になっていて、まさにそういうのが昭和40年代とかにあったのじゃないかな。川添：そうですね。次号に続く。

全菓連では、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。

先月号より続く。

こんな経営者&後継者が危ない！

経営がうまくいかないのは、お金がないから

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

継いだ財産を有効活用し、新規事業を立ち上げて失敗する

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

後継者問題

その③

二条 彪氏 (株式会社国際後継者フォーラム代表取締役)

今の会社に社員が3人いる。優秀だが生身の人間だからミスをする。昔の私なら「またミスしたの、今度はしたらボーナス無し」と平気で言っていたらどうだろう。今は、「事前に打ち合わせをしよう」と途中で確認しようとしてから反省会をしよう

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

は、感覚的なものだろう。それが経営の意志決定の本質だ。後継者が勘の力のないうちに、新しいことをするとうまくいかない。勘が身に付くのとこれくらいか。跡継ぎ社長にインタビューすると10〜15年はかかるという。社長が一人前になるのは時間がかかる。従って、早めに社長にしてあげたほうが、次は楽である。

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

「銀行が貸さないからうまくいかない」「社員があほだからだめだ」、最後は「景気が悪いから、世の中が悪いから」という経営者は会社を潰す。そのような方は依存的で、全然リーダーではない。依存的な人は、周りがあるいろいろな問題、自分の外に原因があると思っている。社長というリーダーは、社員が失敗した時、問い詰めるのではなく、失敗した社員に対し「私

さまざまなお菓子づくりをサポートします。

お客様のニーズに最適な生産設備をご提案いたします。



全高が低く使いやすい万能型包あん機
火星 CN580

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

ブラシレス粉付け機 手粉循環装置付きタイプ

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

レオン自動機株式会社 URL: http://www.rheon.com
E-mail: info@rheon.com

● 本社: 〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL: 028 (665) 1111 FAX: 028 (665) 3256
● 国内: 札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・岡山・福岡 ● 海外: アメリカ・ドイツ・台湾

パン講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 千葉 良一 教師

フリーガス

【配合】

フランスパン専用粉
.....100%

パン酵母(生イースト)
.....2.5%

生地改良剤(イーストフード)
.....0.1%

食塩.....1.8%



フリーガス

砂糖.....10%

脱脂粉乳.....3%

バター.....15%

卵.....10%

水.....52%

スチームをいれ焼成
焼成後オリーブオイルを
塗る。

青年部ブロック長がゆく

思い受け継ぎ必死の努力で開店

伊吹堂

歌舞伎役者の息子が幼い頃から歌舞伎に触れ、やがて父親の背中を追って役者の道を歩むように、菓子屋の息子には常に菓子屋になる道が見えているのでしょうか？

岐阜県揖斐郡池田町は町の東側を揖斐川が流れ、西側には池田山を始めとする山々を有する自然豊かな町。ここで和菓子店を営む窪田和仁さんも菓子屋の道に舞い戻ってきた一人です。窪田さんは、池田町から少し山間部に入った、揖斐川町に生まれ、更に山間部に入った春日村(2005年に揖斐川町と合併)の入り口で祖父の代から続く伊吹堂のお菓子とともに育ってきました。春日村は家族・親戚付き合いを非常に大切にす風土が残っており、法要のお菓子のご用命を賜ると、車に満載したお菓子をお客様の家にお届けするお客様の姿が今も記憶に残っていると話されます。ただ村のお菓子屋さん(の宿命か、和菓子一筋で商いが成り立つほどの人は

少ないのが辛いところ。2代目に当たるお父様の時代には、ヤマザキパンのチェーン店舗契約を結び、パン屋さんとお菓子屋さんの併売店として春日村のお客様に親しまれてきました。当時の窪田さんは、お菓子に

対してそれほど興味もなく、高校を卒業後、自動車会社に就職。菓子屋の道とは別の道を歩み始められました。その後約6年間、サラリーマン人生を送られてきましたが、地元のイベントや祭りの時には伊吹堂の



窪田さんと奥さん

お手伝いも少しはされていたそうです。細い道ですがお菓子屋の道を確実に残されています。

そんな窪田さんに転機が訪れたのは24歳の時。仕事のこと、家のこと、家族の事に思いを巡らし、菓子屋の道に戻ることを決意し、隣の有名店「吉野屋」さんでの修行が始まりました。お菓子作りのことは何も知らなかった窪田さん、最初の仕事は卵割り洗い物。同期や兄弟子は年下。同じ年は菓子専門学校でしっかりと勉強してきていたため、技術は遙か先を行っており、当時は出遅れた時間を取り戻すために必死だったそうです。必死に頑張って勉強したからこそ、窪田さんの頭の中には一つの大きな夢が芽生えてきました



池田のやま

た。「和菓子専門の新たな伊吹堂を作りたい...」

吉野屋さんでの修行が始まって13年もの歳月が経ちました。その間に和菓子の勉強会で最優秀賞を取ることに3回、平成20年には全国和菓子協会が認定する選・和菓子職「優秀和菓子職」も取得。窪田さんは押しも押されぬ菓子職人になられ、満を持して池田町に伊吹堂を開店されました。お店を始める当初は、屋号を伊吹堂のままにするか、もっと小洒落たものにするか悩まれたそうですが、祖父から続く伊吹堂の名前を守りたいという思いと、池田町には、春日村から移り住まれた古くからのお客様がたくさんいらっしゃるため、お客様にとって馴染みのある屋号の方が良いと決

意されました。伊吹堂の名物は2つあります。1つは修行時代から磨き続けてきた「焼きたて」で池田町のシンボルとも言える池田山をイメージした「池田のやま」と命名。手に吸い付くように感じるほど、しっとりふわふわの生地に甘さを抑え小豆の風味をしつかり残した餡とバターをサンド。1個食べると2個目に手が出る美味しさです。そしてもう1つが「あげぱん」。食パンに粒あんをサンドし、サクッと揚げたあげパンは、2代目であるお父様が考案されたお菓子で春日村のソルフードとも言えるほど、多くのお客様に愛されています。パン屋さんとお菓子屋さんの併売店だったからこそ生まれた逸品です。

最初は細い細い道だった窪田さんにとっての和菓子屋の道。多くの人との出会い、代々受け継がれてきた伊吹堂への思い、そして窪田さん自身の努力で、今や伊吹堂の道は太くキラキラと輝いています。

全菓連青年部部長・植谷祐哉



店舗データ 伊吹堂

岐阜県揖斐郡池田町八幡2511-5
電話:0585-45-0890
8時30分~19時 火曜日定休

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