

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 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943号(平成29年10月)

同封のリーフレットはお客様をはじめ、皆様に差し上げます。

価格はやや高値加工用米

全菓連 事務局連絡報告会を開催

全菓連では9月22日、浜松町東京會館で29年度事務局連絡報告会を開催した。農林水産省、全農、株式会社神明アグリ、ホクレンの関係者が加工用米、もち米、MA米、北海道産小豆について説明された。加工用米については、価格はやや高値で、8月の長雨により若干、品質が懸念されるとのことであった。

農林水産省よりの説明

同会には各県組合の事務局員、農林水産省政策統括官付農産企画課佐々木指導官、米田米穀需給班加工用米穀係長、全農米穀部原材料課名取副審査役、黒田調査役、株式会社神明アグリ和中央社事業部長、ホクレン農業協同組合連合会竹林販売本部農産販売室農産課係長が出席した。

今後の見通しについて

給のバランスをとった。結果として27年と28年に千円以上の相対取引価格が引き上げになった。価格の上昇はユーザーには良いことではないが、産地側が疲弊し米の生産が衰退してしまうのは、長い目で見ると良いことではない。少なからず21年や25年の価格水準に戻った。

○今後の見通しについて
 今後の見通しだが、29年6月末の民間在庫量は199万トで確定している。29年の生産量は735万トが生産数量目標配分だが、最終的に10月15日現在が出ない数字は固まらない。また、各県で生産数量目標を立てているが、達成した場合は生産量は733万トである。これに29年の作況が100の場合だと、供給量は934万トになる。29、30年の需要量は、過去の需要量の動きを見て、752万トで仮置きした場合、来年6月末の民間在庫量は182万トになる。180万トの在庫水準は18、19、23、24年の水準まで需給が引き締まる状況で、仮に今年度の作柄が101〜102になっても、民間在庫ベア

北海道産豆類の需給環境

竹林佑介氏(ホクレン農業協同組合連合会 販売本部農産販売室農産係長)より「北海道産豆類の需給環境」についての説明を受けた。

昨年、台風の影響があり、



トヨミ大納言

どの品目も逼迫した状況の中で、雪解けと同時に今年度の作付けが始まった。作付けの増加が急務という品目が多く、豆類も同様、昨年の不作を受け、増反が必要であった。このような環境の中、

なか、畑の作付けを取り合う形になり、豆類ももう少し増反が必要であったが、一部増やしきれなかった。現在は平成29年産の収穫の時期を迎えており、豆類はえんどう類や金時、いんげんの収穫が始まっている。今年の気象経過だが、十勝管内帯広市内の天候水量を見ると、融雪も順調に推移し、畑の乾燥も良く、豆類の種時期の天候推移も良好で、平年を上回る気温だった。5月は降水量も少ないので、播種もしっかりできた。6、7月も概ね気温は高めで、適度な降雨もあり、良好な経過で推移した。8月に入ると北海道は天気が悪く、気温も少し平年を下回る経過で、農作物の生育状況(9月1日)で

スでは、需給の緩みが生じる状況ではない。価格の上下幅は作柄次第だが、今後も需給が締まった状況が続けば、現在の価格水準を維持し、安定を図る方向に行けると思われる。心配しているのは、さらに過剰に価格が上がりすぎる。例えば今年の作柄が悪い事態になったり、米価が高いので需要が減ったり、高い国産からMA米調達への移行が急激に始まるなどで、ユーザーの需要量は減る。すると来年6月末の在庫量が、極端に積み上げる事態になったり、逆に生産量が減り、在庫量が大幅に減る事態になってしまふ。このことから、極端な価格の変動につながることを懸念している。

○30年以降について
 加工用米制度や30年以降の新たな政策について、制度自体は基本的に変わらない。新しい取組みに対し、国が支援を行うことも変わらぬ。ただ、加工用米の複数年契約の産地交付金について、30年以降の加算分は無くなり、生産者から報償的な所がなくなるという指摘があった。また、産地交付金では、今までになかった米の新市場開拓用ができる予定で、メインは輸出用米である。反当り2万円くらいの助成を検討している。関心がある産地は多いので、加工用米だけではなく、備蓄米等も生産・取組みの意欲が、輸出に向く心配をしている。

2面に続く。

aと平年並みで増加の見込みも持っている。9月15日現在では、さらに4日遅れで、さや数も89%と少ない。ただ、去年のような台風被害は無く、さや数も圃場の差はあるが、平均すると概ね良好とみているので、平年作または秋の経過により増加も期待できる。

小豆類の暦年の消費実績(見込みも含む)だが、28年産は反収2.8俵/10aしか上がらず、大不作になった。供給量は141万7千俵だが、前年の繰り越しが98万俵あったので、96万俵の消費に対しての供給はまかなえた。今年の作付けは、2万haを目標に掲げたが、実際18,399haで、2千haしか増えなかった。一方、収量は4.5俵/10

予想している。繰り越しと合わせた供給量は11万9千俵で、年間消費の9万俵に対しての需要は、満たしている。ただ、繰り越しが大きく減少するので、来年度に向けて面積を増反していかななくてはならない。このため、昨年と比べると価格は上昇している。

赤系金時、甘納豆などに使ういんげん豆だが、去年の作柄は反収0.9俵と最も被害を受けた。繰り越しが大きくあったので、供給量は需要を賄う分確保できた。今年は繰り越しが大きく減ったが、反収4.1俵の収穫量を確保できる見通しだ。このため、次期繰り越しが増える見通しなので、価格も落ちてきている。

加賀で育って六十年

貴店の進物アイテムにカステラをお加え下さい。

今、カステラはスライスタイプが主流となりました。3カットを1つのブロックに包んだキューブカステラが人気です。2ブロック、3ブロック詰めの外箱もご用意しております。

隠れたベストセラー リピーター続出!



●カステラ 1斤サイズ / スライス無し



●スライスカステラ



●ブランデーケーキ ●チーズケーキ

※カステラとセットに出来ます。

サンプルをご請求下さい

TEL (0761) 21-5952 FAX (0761) 21-5958 株式会社 こまや製菓 石川県小松市大領町そ20

全菓運事務局連絡報告会より

1面から続く。

●農林水産省よりの説明

○特定米穀について

特定米穀について、平成27、28年度産は比較的作柄も良かったので、発生割合が少なく特米業者の方は苦労した。29年度は、早い段階の台風や大雨の被害が各地で発生していたが、限定的な被害等を除けば、さほど心配が無いと聞いている。先日の台風では、東北の太平洋側の産地の一部で被害が出たが、それ以外の産地で収量は確保できても、長雨と日照不足で品質的に劣る懸念がある。そうすると主食用等の品質が劣る心配があるが、特米の発生割合は高くなるという見方がな

されている。

○M A米の状況

M A米の状況だが、27 R Yと28 R Yを比べると加工用米の販売が実績として増えている。29年度の価格については、さらに増えるという見方がある。ただ、過去を振り返ると決して高い水準ではない。M A米が増えれば、その分国産の需要の減少につながる。

○全農からの説明

○原材料米穀を取り巻く動向

30年度産になったからといっても、突然大きく政策が変わるわけではない。米政策に関してはツールとして無くなるものが2点ある。行政による生産数量目標の配分がなくなることで、生産調整が達成した人に交付されていた10a当たり7千5百円の「米の直接支払交付金」が無くなる。それ以外の政策的枠組みは、それほど変わることはない。このように伝言を農水省が前広に出している、生産現場では、30年度産に向けての準備が進んでいる。生産数量目標はなくなるが、各地域で自分たちはどれだけの米を作っていくべきか、という目安になる数量を出しながら、何が一番良いのか、考えて米作りをしていく雰囲気になっている。

○主食用米の状況

主食用米の需給動向は、縮まっている見方が継続している。作柄は8月15日時点での農水省から公表された段階では、総じて平年並みないしやや良とされている。その後、曇天が続いたので品質面での状況が不安である。主食用米の状況をみると、価格が26、27、28年と上昇しているなかで、29年度産の価格は若干上昇する傾向にある。米価全体の価格の状況は、若干底上げされている雰囲気である。

の需要量が減る可能性がある。M A米をすすめないわけではないが、今後の安定的供給の為に、継続的な加工用米の調達を検討いただければと思っている。

場では、30年度産に向けての準備が進んでいる。生産数量目標はなくなるが、各地域で自分たちはどれだけの米を作っていくべきか、という目安になる数量を出しながら、何が一番良いのか、考えて米作りをしていく雰囲気になっている。

○水田活用米穀について

J Aグループでは主食用米以外の転作品目を総称し、水田を活用して作った米として、水田活用米穀と言っている。水田活用米穀は、概ね加工用米、飼料用米、備蓄米で、米による転作がなされているが、26年から28年にかけては、飼料用米が増えた。29年度産については、まだ公表されていないが、構成比は変わらな

○加工用米の生産動向

29年度産は、備蓄米を止めて加工用米を増産する動きや加工用もち米を生産する動き、逆に加工用米をやめて別の米を作ろうとする動きもあつた。その中で加工用米の確保に苦戦したが、前年並みの数量ができた。ただ、西日本の産地は、加工用米の生産意欲が低下していると感じている。複数年契約に対する産地交付金が無くなることにより、加工用米を作るインセンティブが一段下がったという見方、麦・大豆・ホールクロップサイレージを作る動きが広がったと考える。東日本では加工用米が少し増えるという見方、全体としては、前年並みと見ている。29年度産は飼料用米が増えているが、その割合がもう一

○需要動向

主食用米の価格が上がっている。それから食生活の変化があり、個食化・即食化のニーズが広がり、冷凍食品市場が成長している背景がある。同業界では、安定的に原料調達することが売上げを伸ばす条件になっているという認識がある。29年度産は飼料用米の安定取引に対するニーズが高まっている。

○複数年契約

全農でも、先の年度を含めた契約をする取り組みを進めている。複数年契約に対する産地交付金の支援は無くなったが、29年度産においても半数程度は複数年契約で、事前に契約をする形で取引している。30年度産に向けては、生産現場は悩んでいる。生産調整の枠組みが変わり、生産数量目標が無くなる一方、米による転作品目も増えている。加工用米、米粉用米、備蓄米、飼料用米、輸出用米もある。29年度産は何を作れば、これくらいの所得になるという部分に対して、他の作物、麦や大豆、飼料作物、飼料用米を作った時の差額分について、ある程度、交付金額を決定してかという形である。今の水準で、例えば飼料用米で言うと、収量に応じて最高10万5千円、そこに他の助成も入るかもしれない。高い水準になっている理由は、国産の飼料用米としての供給をしても、品代が非常に安い水準である。コストの削減を今後、進めていけば、先々見直しができるかもしれないが、現状では単価が安い。畜産側からは、国産の原料を使いたいと言っている。29年度産は飼料用米の安定取引を進めている。実需者の方々は、毎年安定的な数量、品質、適切な価格で調達したいという思いに添えていきたい。また、価格を設定する際の

○もち米

29年3月末のもち米検査数量は23万9千トで、27年度産に比べ2万4千ト、26年度産に比べて4万8千ト増えている。要因として、28年度産が過剰気味になって、生産が過剰気味になって、要因として、28年度産加工用もち米が5万9千トと公表されており、この数字は過去最高で前年より1万1千ト位増えている影響もあつて、28年度産は24万トの検査数量になった。一方29年度産は、28年度産で過剰な状況で、作付自体が多少減っているなか、作柄は8月15日時点で北海道、北陸は平年並み、東北、九州は平年並みまたはやや良で、8月以降の曇天で水稲の生育への影響が懸念される。

29年度産の契約状況は、29年から31年産の3カ年合計の提示が8万4千トあったが、成約は5万4千トで例年に比べると成約率が低かった。成約の結果、現在の契約の数量は、29年度産は6万3千ト、30年度産は5万4千ト、31年度産は4万3千トで推移している。29年度で残っている物があるので、年間契約やスポット契約で契約を進めていきたい。年間契約は2回行っており、今年は10月に実施したい。30年度産以降、需要に合わせた生産に重きを置いて行うべきと思っており、契約栽培で契約したものを確実に皆様に提供することを中心に行っていきたい。30年度産は、需要動向調査の報告を各需者より頂いているが、それに基づいて適宜生産を行いたい。

○神明アグリからの説明

○28、29年産の状況

28年度産は加工用米等の契約も終わり、収量・納品の段階になっている。米全体で言えば、主食用米については、若干足りない雰囲気の状態であったので、価格も高騰した。引き続き29年度産についても、当初から上がる予想以上の価格になっている。

また、米があまったら価格が下落する。どこかの段階で、安定的な価格を早く見つけていく努力が必要である。29年度産は、8月15日の段階の作況は、6月の低温と8月の東日本の天候の影響で平年並みは無理かと

いう話が多い。茨城や栃木あたりは田も潤って見えるが、中に入って見ると不揃が多く、刈り取ってみないと分からない。市場では値段が徐々に上昇している。加工用米の契約については、29年度産は完了している。30年度産以降は、主食用の数量が落ちると、価格は上がる動向になる。今年は全体量を抑えているが、最終発生は去年より多いかは収穫しないとわからない。特米関係も、発生量は去年より多いのか、また、価格的な面も収穫しないとわからない。

29年度産の主食用米全般では、最終の作況指数で動向が変わるが、大きく価格が

下がることは考えられない。ある程度値段が上がったまま、推移すると思われる。また、消費の減少があるので、国内で食べてもらわないと消費も増えない。人口も減るので、食育を考えないといけないと思っ

○質疑応答より

質問：米の消費拡大を前提に、加工用米、飼料用米の補助金ができたと思うが、農水省は、生産量を抑えて価格を上げ、生産者の手取りを多くしたいとある。消費拡大の方向からすると、マインナスではないか。飼料用米はたくさん作られており、50万ト近くはいる。750万トと合わせると800万トで、不足しないと思う。飼料用米の場合、補助金が10aあたり、平均すると8〜9万ト出ている。

これに産地交付金などを加えると、13万円位でいるのではないかと。単純計算すると、契約して、飼料用米にすれば、1俵1万3千円位になる。それに加えて加工用米の価格を上げていくとなると、使う側には難しい面が出てくる。

また、加工用米を含め国産米の使用を推奨していたが、実需者は価格で判断する。生産者も手取りが多い方と判断していると思う。今後、生産量を安定させるのか、消費を増やすのかどちらに重点を置くのか。生

産現場で加工用米を作ってくれない話なので、確保のためには他を考えると特定米穀やSBS、M A米もやらざるを得ない。これを踏まえて、生産現場がどう考えるか。

農水省からの回答：国として、法律が需給・価格の安定を図ることになっている。国の政策の基本的考え方として、価格を誘導することはしない。需給のバランスを取っていくのが第一的に進めている考え方である。29年度産の価格は、市場の取引で決まるので、今年の水準が安いから来年度上げるために需給を絞るのではなく、需要量に対する過剰な供給をしないように、

産現場で加工用米を作ってくれない話なので、確保のためには他を考えると特定米穀やSBS、M A米もやらざるを得ない。これを踏まえて、生産現場がどう考えるか。

農水省からの回答：国として、法律が需給・価格の安定を図ることになっている。国の政策の基本的考え方として、価格を誘導することはしない。需給のバランスを取っていくのが第一的に進めている考え方である。29年度産の価格は、市場の取引で決まるので、今年の水準が安いから来年度上げるために需給を絞るのではなく、需要量に対する過剰な供給をしないように、

産現場で加工用米を作ってくれない話なので、確保のためには他を考えると特定米穀やSBS、M A米もやらざるを得ない。これを踏まえて、生産現場がどう考えるか。

農水省からの回答：国として、法律が需給・価格の安定を図ることになっている。国の政策の基本的考え方として、価格を誘導することはしない。需給のバランスを取っていくのが第一的に進めている考え方である。29年度産の価格は、市場の取引で決まるので、今年の水準が安いから来年度上げるために需給を絞るのではなく、需要量に対する過剰な供給をしないように、

産現場で加工用米を作ってくれない話なので、確保のためには他を考えると特定米穀やSBS、M A米もやらざるを得ない。これを踏まえて、生産現場がどう考えるか。

農水省からの回答：国として、法律が需給・価格の安定を図ることになっている。国の政策の基本的考え方として、価格を誘導することはしない。需給のバランスを取っていくのが第一的に進めている考え方である。29年度産の価格は、市場の取引で決まるので、今年の水準が安いから来年度上げるために需給を絞るのではなく、需要量に対する過剰な供給をしないように、

産現場で加工用米を作ってくれない話なので、確保のためには他を考えると特定米穀やSBS、M A米もやらざるを得ない。これを踏まえて、生産現場がどう考えるか。

農水省からの回答：国として、法律が需給・価格の安定を図ることになっている。国の政策の基本的考え方として、価格を誘導することはしない。需給のバランスを取っていくのが第一的に進めている考え方である。29年度産の価格は、市場の取引で決まるので、今年の水準が安いから来年度上げるために需給を絞るのではなく、需要量に対する過剰な供給をしないように、

産現場で加工用米を作ってくれない話なので、確保のためには他を考えると特定米穀やSBS、M A米もやらざるを得ない。これを踏まえて、生産現場がどう考えるか。

農水省からの回答：国として、法律が需給・価格の安定を図ることになっている。国の政策の基本的考え方として、価格を誘導することはしない。需給のバランスを取っていくのが第一的に進めている考え方である。29年度産の価格は、市場の取引で決まるので、今年の水準が安いから来年度上げるために需給を絞るのではなく、需要量に対する過剰な供給をしないように、

産現場で加工用米を作ってくれない話なので、確保のためには他を考えると特定米穀やSBS、M A米もやらざるを得ない。これを踏まえて、生産現場がどう考えるか。

全菓連 近畿ブロック会議 開催

9月8日近畿ブロック会議が大阪市において開催されました。

開催県である大阪府菓子工業組合野村理事長の歓迎挨拶、ブロック幹事長である奈良県菓子工業組合福岡理事長の挨拶、全菓連齊藤理事長の挨拶、31名の出席者紹介の後議事に入りました。

全菓連近況報告については、中・四国ブロック(菓子工業新聞7月号所収)、九州ブロック、中部ブロック(同8月号所収)での報告に加え、以下の状況を報告しました。

東北・北海道ブロック会議 開催

9月11日東北・北海道ブロック会議が仙台市において開催されました。

開催県である宮城県菓子工業組合白松理事長の歓迎挨拶、全菓連齊藤理事長の挨拶、ブロック幹事長である北海道菓子工業組合長沼理事長の挨拶、32名の出席者紹介の後議事に入りました。

全菓連近況報告については、近畿ブロック会議と同内容でした。

次いで、三重菓子博同会

子協会加入企業、団体の加入事業者以外には販売しないこと。また、厚生労働省が進めているHACCPにより衛生管理の制度化については、小規模事業者にも対応できるように一般衛生管理を中心としたB基準に基づき衛生管理計画作成の手引き書の作成について、厚生労働省とも内々協議しながら菓子業界として検討を進めていること。

次いで各府県から以下の近況報告が行われました。昨年度は5月と10月に工芸菓子技術講習会、10月に技術講習会を実施、11月2〜6日姫路菓子祭り開催、

いとするのが確認された旨報告されました。各県からの報告等は、各組合とも後継者不足等による組合員の減少とその対策に苦慮していることのほか概略以下のとおりでした。

和洋を問わず経営者はすべて工業組合に入ろうというところで取り組んでいる。洋菓子協会は技術指導、学校関係、経営関係は組合という役割分担をし、新年会も合同で開催することもに、事務局も同居した。今回の菓子博は関東以北でやられたらと思う。コンパクト

今年3月15・16日には外国人観光客を対象に「城菓町・姫路おもてなし」をした他、神戸マリン2016、世界遺産姫路城マリン2017での菓子提供などの活動を実施(兵庫)、組合主体で新しい土産物を作るうと昨年「滋賀みやげもん開発プロジェクト」を立ち上げ、6回にわたり検討を進め、今年2月20日には滋賀のみやげもんとして滋賀特産の羽二重餅を原料とした「湖のもち」をプレス発表した。この他、高速度のサービスエリアにおける販路開拓事業を4回、10月には草津市で滋賀県民に

にすぎると魅力もなくなるので、既存施設を活用してやる方向で、また、組合員に早めに情報提供し、前向きに取り組めるようにすることも必要。ブロックの事務局間の意思疎通を図るために、ブロック会議に合わせ事務局会議を開催したらどうか(北海道)、これまで和、洋、パンでバラバラだったが、今年から和菓子協会、洋菓子協会の会長も組合の役員になり、事業計画も相談しながらやっていくこととしている(岩手)、栄養成分表示の取り組みについて計算ソフトの進捗状況及び消費税の軽減税率導入関係の助成金について説明してもらいたい(秋田)、消費税関係の複数税率対応受注システム、レジスターの導入、改修費用に対する助成金については、以前菓子工業新聞にも載せたことがあるが、問

菓子博で授与された褒賞の商品への表示例

2008 第25回全国菓子大博覧会・兵庫

賞受賞

表記は開催年も含め、縦書きでも横書きでもよい。大会名は正式当該大会名称で、愛称は不可。開催年は必ず入れること。'08のよくな省略は不可。平成〇〇年でもよい。

今年3月15・16日には外国人観光客を対象に「城菓町・姫路おもてなし」をした他、神戸マリン2016、世界遺産姫路城マリン2017での菓子提供などの活動を実施(兵庫)、組合主体で新しい土産物を作るうと昨年「滋賀みやげもん開発プロジェクト」を立ち上げ、6回にわたり検討を進め、今年2月20日には滋賀のみやげもんとして滋賀特産の羽二重餅を原料とした「湖のもち」をプレス発表した。この他、高速度のサービスエリアにおける販路開拓事業を4回、10月には草津市で滋賀県民に

ri菓子博を開催する等の取り組みを実施(滋賀)、昨年度は4月の橋本神社春季例大祭に合わせ第52回銘菓奉納祭を実施、菓子博については審査出品があるかどうか懸念したが、お隣の県での開催でもあり若い人たちに参加の声をかけ、何とか10点を出品することができた。審査の結果は、名賞が5本、大会賞が3本と賞が5本、大会賞が3本という予想外の好成績を収めることができ、受賞者は勿論関係者一同非常に喜んで(和歌山)、昨年度は4月に林神社まんじゅう祭、12月に大神神社菓菓祭

を実施、菓子博については県庁に理解があり支援してもらっている、後継者不足等による組合員の減少が続いており組合の運営費の確保方策を検討する必要があると考えている(奈良)、昨年度は7月食品衛生講習会(56名受講)、9月食品表示講習会(83名受講)、10月洋菓子製菓技術講習会(36名参加)、2月和菓子製菓技術講習会(48名参加)を実施、また青年部が府内の学校を回り菓子教室を実施、菓子博については京都府出品会を組織して対応、現在三重菓子博の記念誌を製作中(京都)、昨年度は

三菓菓子博への参加の他、9月菓子原材料(小麦粉)研修会(50名出席)、2月乳酸菌勉強会(45名出席)、3月食品表示制度講習会(95名出席)を実施、また今年度組合創立50周年を迎えるので、来年1月に記念式典を開催するべく準備を進めている。なお、和生菓子組合の青年部が第8回和菓子甲子園を実施、今後の在り方について全菓連青年部と相談している(大阪)。

次いで、三重菓子博の報告と各組合の協力に対するお礼の挨拶が岡会長及び濱田実行委員長よりありました。

い合わせ窓口が全国一本にまとめられており、後日改めて連絡する(栄養成分計算ソフトについては、近畿ブロックの記事参照)(全菓連)、HACCPの義務化と全菓連としての対応を聞きたい(福島)、小規模事業者にも対応可能な一般衛生管理を中心とした衛生管理計画(B基準)作成の手引きを厚労省とも相談しながら菓子業界として検討

している(全菓連)、リンゴの県産品種を使った菓子を作ろうと取り組んでいる(宮城)。

次年度開催地を札幌とし、会議を終了しました。その後会場を別室に移し、菓子博の東北・北海道ブロックの設営に尽力していただいた榎フジヤ仙台支店長に感謝状を贈呈した後、懇親会が行われました。

鳴真輝氏(榎島村工場長)、菓子つくりホール、松江市技術講習会、講師・清水利伸氏(御菓子司西口屋菓匠)、株式会社高藤商会津営業所、津市

行事予定

校和菓子科教師)、丸菱、鹿児島市

10月18日、和菓子技術講習会、講師・池田尚志氏(旬福一取締役社長)、マイスター日の本、盛岡市

11月11日、12日、全国もちサミット、一関文化センター、一関市

10月19日、第35回菓子技術講習会、講師・羽鳥誠氏(日本菓業振興会副会長・学校法人東京製菓学

10月24日、和洋菓子研究会、講師・レオン自動車機(榎林原、富山食品研究所、富山市

10月28日、30日、愛媛つなぐえひめ大会、えひめ国体会場みきゃん広場(愛媛県総合運動公園)、松山市

10月29日、平成29年度技術講習会、講師・仲

11月3日、4日、「ふるさとの食・いっぱい」の食「東京フェスティバル、NHK放送センター正面玄関前、渋谷区

11月11日、12日、第10回東京都食育フェア、代々木公園ケヤキ並木通、渋谷区

11月11日、12日、第12回みやぎさきお菓子まつり、宮交シティ、宮崎市

11月14日、和菓子講習会、講師・岩佐洋一氏(日本菓子専門学校)、サトー商会郡山営業所、郡山市

「全国菓子工業組合連合会PL保険制度」のご案内

大切な商品にPL保険をご契約頂くことで『大切なお客様』と『皆様の暮らし』を守ります

- 新規申込締切日:平成29年5月26日(金) ●更新申込締切日:平成29年3月31日(金)
- 保険期間:平成29年7月1日午後4時~平成30年7月1日午後4時(1年間) ※中途加入は随時受付いたします。(お申込日の翌1日から開始となります。)

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ませんが、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。-365日24時間のサポート体制-
事故のご連絡・ご相談をフリーダイヤルで承ります。○事故の受付・ご相談
いざというとき、全国どこからでも、ご利用いただけます。・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

平成29年3月作成 16-T24464

宮崎

「幸せおすそわけ」

とにかく宮崎の八月は暑かった。寝苦しい夜は新聞が届く朝が待ち遠しい。な

一歳誕生日に無料ケーキ

子どもが初めて迎える誕生日は、ケーキを囲んで家族みんなで祝って欲しい



昭栄堂の遠武憲明社長

ら、一歳の誕生日ケーキを無料でプレゼントするようになったのは、そんな思いからだった。プレゼントを始めたのは、四代目社長の遠武憲明さん。「誕生日ケ

明治時代に創業した菓子店として地域へ恩返ししたいと考えた遠武さんは、自身に幼い子どもがいたため、一歳の誕生日ケーキをプレゼントすることを思い

居住地に関係なく受け付けているが、受け取るひとの大半は同市や三股町、支店を置く鹿児島県曾於市に居住する。口コミで評判が広がり、現在は二店舗で年間八百人ほどのケーキを贈っている。

内、大勢で祝い事をする機会が少なくなっている。家族の絆を強め、みんな子育てをしてほしいと締めくくられました。

み、大勢で祝い事をする機会が少なくなっている。家族の絆を強め、みんな子育てをしてほしいと締めくくられました。



誕生日ケーキ



羽二重餅



錦梅堂

頂いているのはお客様も代々続いているのを体感しその歴史に畏怖の念を抱きました。そして代々続いて頑張ってきた祖先に最敬礼しお客様皆様様に感謝したのを思い出します。

井 毎日同じ商品をお客様に創業170年 錦梅堂

創業弘化四年(1847年)、羽二重餅の元祖として福井市内で毎日このかた170年間、羽二重餅を製造し販売致しております

はサラリーマン家庭で育ち、大手企業に入社しサラリーマンの営業をしており

日、製造をしている最中に普段の製品のちよっとした違いに気がきました。ちよっとした事でちよっと違った製品が出来てしまう。な

ちなおとなく言葉少ない先代夫婦から同じ商品を毎日作り続ける難しさと面白さを学んだと思います。この時この仕事は面白い!と思った瞬間でした。

営業が好きで年々回数、県外の百貨店で販売しております。ある日お買上頂いた自分の祖母からのお客様から「私の祖母からあなたのお店を頼りにしているよ」と言われた時、170年間、代々続かせて

佐賀県 株式会社村岡総本舗様

皆様は佐賀県にある小城市小城町という場所をご存知でしょうか?

今でも清流が流れ豊かな農作物が実り、深い歴史を持つ九州の小京都といわれる場所です。

その町の真ん中に村岡総本舗様があります。

小城市小城町のみならず佐賀県・福岡県に店舗展開され、主力商品の羊羹、様々な和菓子を製造・販売し、地元の高い信頼を得ている老舗ですが、羊羹の世界で

全国的に有名であり、全国の和菓子店に対して羊羹の歴史と高い技術を伝える名店なのです。

治中期に長崎式の羊羹製法を伝えられ、爆発的な人気を誇るまで研鑽を重ね、小さな町に20店舗あまり羊羹店が連なるほど、小城羊羹

どの羊羹とも異なる、柔らかい煉り具合、小豆羊羹に加え滑らかなあっさりとした風味の桜羊羹など、独特のラインナップを誇ります。

原材料を社長自ら買い付けに当たり、高級な流し羊羹の木箱も自社製造するなど、そのこだわりは特筆に値します。

羊羹の主な種類は切り羊羹という舟に流した羊羹を切り分けた品と充填式の密封された品がございます。

味わいは絶妙な物があります。2015年に行われたミラノ万博でも大変好評を博したと言われ、美味しい物はたとえどんなローカルの物でも世界的に普遍なものと言えるでしょう。

そんな事を思ったりしながら数年が経過したとある

ため、値段も一般売りより半額に近い、1冊490円(税別)としている。また、百冊以上であれば店名などを名入れすることも可能。

幹旋概要は次の通り。▽価格(1冊)Pp袋入りのし袋付)490円(税別)▽注文単位・10冊以上より受付(送料別・30冊以上は送料無料)▽構成・表紙1枚、本文12枚(表裏共4色刷り)▽サイズ・14・5cm×18・2cm

素晴らしき銘店を訪ねて

尾関 勇

と、菓子にまつわる古代・中世・近世の文献に遡る圧倒的な研究資料と、現社長村岡安廣氏の博識にありま

という名物を作って発展させてきました。

さて、煉り羊羹の元祖は京都・長崎・江戸で生まれ

と、菓子にまつわる古代・中世・近世の文献に遡る圧倒的な研究資料と、現社長村岡安廣氏の博識にありま

と、菓子にまつわる古代・中世・近世の文献に遡る圧倒的な研究資料と、現社長村岡安廣氏の博識にありま

と、菓子にまつわる古代・中世・近世の文献に遡る圧倒的な研究資料と、現社長村岡安廣氏の博識にありま

と、菓子にまつわる古代・中世・近世の文献に遡る圧倒的な研究資料と、現社長村岡安廣氏の博識にありま

と、菓子にまつわる古代・中世・近世の文献に遡る圧倒的な研究資料と、現社長村岡安廣氏の博識にありま

と、菓子にまつわる古代・中世・近世の文献に遡る圧倒的な研究資料と、現社長村岡安廣氏の博識にありま

技術も相応して高く、明岡総本舗様の羊羹は本州の

技術も相応して高く、明岡総本舗様の羊羹は本州の

技術も相応して高く、明岡総本舗様の羊羹は本州の

技術も相応して高く、明岡総本舗様の羊羹は本州の

技術も相応して高く、明岡総本舗様の羊羹は本州の

技術も相応して高く、明岡総本舗様の羊羹は本州の

技術も相応して高く、明岡総本舗様の羊羹は本州の

技術も相応して高く、明岡総本舗様の羊羹は本州の

技術も相応して高く、明岡総本舗様の羊羹は本州の



2018年版卓上カレンダー

2018年版卓上カレンダー 全葉連では2018年版、卓上カレンダー「日本人のきまりごと」を知っておきたい生活歳時記の幹旋品のご案内

新潟 「古町スイーツ」誕生秘話 地元小学生のアイデアをお菓子に

2009年かつて活況であった新潟市中央区古町界隈の商店街は、大型デパートの撤退や、老舗書店などの廃業などで急速に衰退していった。商店街の取り組みで市の補助金などを活用し、イベント等を実施してもその時はばかりで一向に活気の戻る気配を感じられなかった。

商店街が復活するの一番の条件は、各店の魅力を上げ、お客様に足を運んで頂ける店づくりが必要であるとの考えから、弊社

長発案のもと、新潟が生きてきた活気あるまちに「をコンセプトに「日はまた昇る」という焼菓子「古町スイーツ」として創製しました。

その後、商店街の菓子店をはじめ喫茶店や料亭などの賛同を受け、1店舗による「美味なる周遊・古町スイーツ」のプロジェクが立ち上がりました。

初年度は、各店ともに元の食材や原材料を使用し、たスイーツを発売し、試食会や地元メディアに取り上げられ、順調な滑りだしを切ることが出来ました。

そんな折、地域の新潟小学校4年生の学年主任の先生より、授業の一環で栽培した野菜を、スイーツに出来ないかという相談が弊社へ舞い込んで参りました。



発案したお菓子を宣伝する小学生



試作されたお菓子

の歴史や文化を授業に取り組み、そこから発案した素材を軸に、子供たちの自由な発想からスイーツのアイデアが生まれます。そのアイデアを基に、プロジェクトメンバーと子供たちとの商品化に向けた話し合いを繰り返して、その年ごとに新しい「古町スイーツ」を発表し、地元百貨店である新潟三越にて販売会を実施するというスキームで運営しております。

新潟小学校との古町スイーツプロジェクトは、今年で8年目を迎えますが、第1回のメンバーの子供たちが高校2年生になりました。

同を得て現在の「古町スイーツ」が確立致しました。古町商店街をはじめ地域の

岡山 風乃菓 籠もよ 館が命、素直な味が客を惹きつける

このお菓子を実家に持つていくと、母は毎回、おいしいわーどこのお菓子？と聞く。何度教えても覚えられないのだが、無理もない82歳の母の現役時代にはまだ開業していなかったのだから。...

実力派店主杉尾社長は滋賀のたねやで18年間修行してきた精鋭、工場製造部、商品開発部長を経て平成十四年に念願の「こもよ」を創業。老舗菓子屋でも、親から受け継いだ菓子屋でもない「こもよ」はなかなか名前を覚えてもらえず、厳しい経営が続いた。出身地でもない岡山での販売は難しく店の味を覚えてもらうのに7、8年かかった。自身の腕ひとつを信じ、店主

た。いまでもお店に遊びに来られ、担当したお店との関わりが続いてきております。小学生は4年生になると「古町スイーツ」の授業がある」と楽しみになっているようです。

こうした関係性のなかから、地域で育った子供たちから「古町愛」を持って頂き、かつて活気あふった新潟のまちに太陽が昇るようにしあわせと元気を取り戻して頂けることを願っています。

新潟県菓子工業組合新潟市支部・株式会社丸屋本店 専務取締役・本間健一

と包装や脱酸素剤に頼り、皮の硬さや甘さも変わってしまう。本来和菓子は作ったその日に頂いて欲しい、自ずと和菓子の素直さ、実直さが伝わる。看板商品の「蒸羊羹」をいざなと納得、日持ちしない「弓張」と金菓實に輝いた「打鼓」は配合が違う。

昔の私は洋菓子をいただくことが多く、季節によって

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携 (お菓子とパンの総合月刊誌) 10月24日発売!

製菓製パン/11月号

和菓子集 **お題・干支菓** お題「語」・干支「戌戌(つちのいぬ)」
「松竹梅鶴亀」モチーフ意匠集

洋菓子集 **ヌーベル・ガレット・デ・ロワ**

パン店の「時短」の取り組み / 安定した製品作りで労働時間を短縮
名流和菓子の伝統を受け継ぐ! 名匠による「秋の逸品」製法公開

発行所: 総製菓実験社 / 〒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

熊本 熊本地震復興支援 くまもとお菓子まつりに阿蘇

昨年熊本を襲った熊本地震では熊本で有数の観光地である阿蘇も大きな被害を受けました。

阿蘇へ続くメイン道路の国道57号線とJR豊肥本線の寸断は、まだまだ阿蘇の方々の生活に大きな影響を与えています。

「阿蘇の未来を担う子供たちに笑顔を」お年寄り

元気づけようと、熊本県菓子工業組合理事である阿蘇の久幸堂の青木理事が同業者、関連団体、業者に協力を依頼して阿蘇では初のイベント「くまもとお菓子まつりin阿蘇」が実現しました。

会場のメインホールには地元阿蘇市内の和菓子や洋菓子のお菓子屋さんのケ

キやまんじゅうの他、阿蘇の方々に日頃目にしないような熊本のお菓子を楽しんで頂きたいと、熊本市内、菊池、山鹿、玉名、天草などの銘菓40種類以上の商品を並べました。

実行委員会のメンバーである熊本市川尻の開懐世利六菓匠のコーナーでは和菓子製作実演やお茶席、お菓子教室が開かれ親子連れなどが職人の指導のもと和菓子作りに挑戦しました。

同じく実行委員会メンバー

予想を上回る約4000名のご来場をいただき、子供さんから家族連れ、お年寄りの皆さままで大変喜んでいただきました。

熊本県菓子工業組合事務局・野田尚美

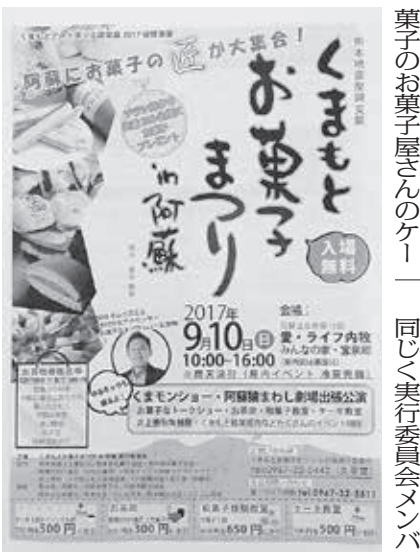
て並ぶ和菓子が変わること知らず菓子組合に携わっていました。今は和菓子やお茶も美味しく季節の移り変わりも楽しめるようになりました。「こもよ」に出会ってからは、日持ち商品ばかりいただくのではな

く、和菓子を新鮮な状態で頂きたいとも思うようになりました。

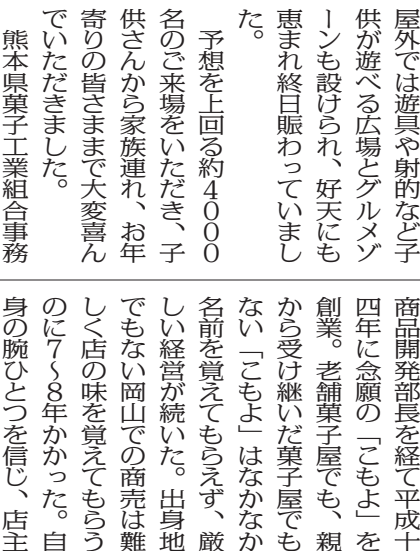
これほど知識と技術のある職人は岡山では珍しくなりつつあります。現に今年の全国菓子大博覧会・三重に1人で乗り込んで工芸菓子を制作しました。作品名は「鷹(台座は「カルメラ」、こけは「落雁」で羽は「館平」)培ってきた技術を結果として制作。仕事との両立は時間との戦いで、鷹がとまっていた木や周囲の風景までは満足のいく仕上がりに



久幸堂の青木理事



くまもとお菓子まつりin阿蘇



籠もよ



杉尾社長



岡山県菓子工業組合事務局・菅野美香

青森

全菓博 受賞菓子試食研究会開催
全国の銘菓を一斉試食

青森県菓子工業組合では、「第27回全国菓子大博覧会・三重」において、機関賞を受賞された全国のお菓子の中から、40社41種のお菓子を取寄せて、「試食研究会」を7月20日に開催致しました。

この事業は、全菓博・三重に参加するにあたり、助成申請しております。「公益財団法人むつ小川原地域・産業振興財団」より『お菓子の祭りだから、全国のお菓子組合が参加するから』と、ただそれに参加する、参加しなければいけないというのではなく、参加した後、それが今後の菓子屋の営業にどう繋がっていくのか、どう活用できるのか、参加するからには活性化を考え事業実行しなければいけない」というアドバインの基、計画し実施致しました。

岐阜

岐阜県菓子工業組合創立50周年記念式典開催
半世紀の歩みを振り返る

岐阜県菓子工業組合は、去る平成29年9月18日(金)に、組合創立50周年の記念式典を、岐阜市内のホテルグランヴェール岐山にて行った。古田肇岐阜県知事をはじめ、御来賓18名を含めて、出席者約80名にて開催した。川上秋廣副理事長(高山市)の開会の辞の後、国歌斉唱、物故者追悼(黙祷)につき、渡辺理事長の式辞、そして組合創立50年の歩みを、澤田専務理事によるスライド映像で振り返った後、組合功労者として北野茂樹様、小森文夫様の両名を表彰した。受賞者謝辞

されたお店も1店舗ございました。(大きなお菓子、高額になるお菓子は切り分けての試食を検討、その他の切り分け困難な菓子については、入り数、若しくはバラで30個前後手配)

お菓子を取寄せるにあたり、全組合員へFAX配信事業の「かしゅうしん」にて、食べてみたい商品を集め、その中より取寄せ可能な商品を事務局より該当店へ連絡発注、また、半数近くはオンラインショップを活用して発注手配致しました。

取寄せしなかった商品の中には、季節限定も多数あり断念した商品や、また、数量が多すぎて発送をお断り



全菓博で機関賞を受賞された全国のお菓子



40社41種のお菓子を取寄せて試食

しかしながら、取寄せた菓子のどれもこれも皆素晴らしい、外見、味、パッケージ、価格に、試食している方々から色々な声が上がっておりました。「これは本当に有名、流石!」「なに!

に!これ!」「ん、想像以上に甘いね」「本物の果物よりも高い!!値段」「ほっほ、考えるものだね」「おっ!○○の○○だ!」等々。また「事務局も遠慮していません、ちゃんと全

部食べてみないと駄目だよ。菓子屋もそうだけど、事務局も同じだからね」と、役員の方が空いた箱に沢山取り分けてくださったので、数点食べられなかったお菓子もありましたが、私も本場に沢山のお菓子を試食する事が出来ました。当

然その場では全て食べきれないので、数日かけて頂き、しっかりアンケート記載致しました。(お菓子って、本当に幸せになりますね)このように菓子店を営む方々が、全国の多くの菓子を一斉に試食できる事は、減多にないことだと思いま

岐阜県菓子工業組合創立50周年記念式典 理事(各務原市)、来賓祝辞として、岐阜県中小企業団体中央会会長正様より頂戴し、乾杯の音頭を全菓連中部ブロック会幹事長久村俊昌様の御発声にて行い、中締めとして副理事長田口留夫(中津川市)、閉会のご挨拶を小川明副理事長(美濃市)により祝宴を終了した。



その後、祝宴に移り、開会のご挨拶を伊藤力男会計長・渡辺良治

う努めると挨拶した。その後、祝宴に移り、開会のご挨拶を伊藤力男会計長・渡辺良治

により祝宴を終了した。岐阜県菓子工業組合理事長・渡辺良治

また、お菓子を発送していただいた各都道府県の組合員のお店の方々からも、発注個数以上に、余分なお菓子を投入してくださったり、価格のサービスもして頂いたり、中には購入額に少しお礼を申しあげたいところですが、本文にて感謝の意とさせて頂きたく、開催から日も随分と経ちますが、各お店のお心遣いを感じたくお願い申し上げます。

参加者全員へ試食後提出用のアンケート用紙と、支度した菓子が食べきれずに残った場合に、お持ち帰りできるように組立箱を配布。※アンケート提出期日は2週間後まで。

また、お菓子を発送していただいた各都道府県の組合員のお店の方々からも、発注個数以上に、余分なお菓子を投入してくださったり、価格のサービスもして頂いたり、中には購入額に少しお礼を申しあげたいところですが、本文にて感謝の意とさせて頂きたく、開催から日も随分と経ちますが、各お店のお心遣いを感じたくお願い申し上げます。

また、お菓子を発送していただいた各都道府県の組合員のお店の方々からも、発注個数以上に、余分なお菓子を投入してくださったり、価格のサービスもして頂いたり、中には購入額に少しお礼を申しあげたいところですが、本文にて感謝の意とさせて頂きたく、開催から日も随分と経ちますが、各お店のお心遣いを感じたくお願い申し上げます。

また、お菓子を発送していただいた各都道府県の組合員のお店の方々からも、発注個数以上に、余分なお菓子を投入してくださったり、価格のサービスもして頂いたり、中には購入額に少しお礼を申しあげたいところですが、本文にて感謝の意とさせて頂きたく、開催から日も随分と経ちますが、各お店のお心遣いを感じたくお願い申し上げます。

また、お菓子を発送していただいた各都道府県の組合員のお店の方々からも、発注個数以上に、余分なお菓子を投入してくださったり、価格のサービスもして頂いたり、中には購入額に少しお礼を申しあげたいところですが、本文にて感謝の意とさせて頂きたく、開催から日も随分と経ちますが、各お店のお心遣いを感じたくお願い申し上げます。

【開催方式】会場入り口付近に取寄せたお菓子をセッティング。※プレイトに「店名、商品名、受賞名、所属菓子工業組合名」を記載。

brother 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

福島

福島県の菓子博での状況
サインプリント多くのメディアに

サインプリントイベントに
ついては大変多くのメディア
に取り上げられ皆様ご承
知の通りかと思われま
す。今回は8月25日(金)に郡
山中央公民館に於いて、
福島県「お伊勢さん菓子博
2017」事業報告会と第
1回特別講演会として菓子
博実行委員長の濱田典保様



濱田典保様の特別講演会

をお迎えしての講演会につ
いてご報告したいと思いま
す。まず、お伊勢さん菓子
博実行委員会よりプロジェク
ターを用い、会の発足から
活動内容、サインプリン
ク



集合写真

イベント当日の様子など多く
の写真を交えて報告を受け
ました。昨年9月に発足し
本番まで約半年。多くの困
難を乗り越え、大成功に終
わった福島県関係の菓子博
の事業を振り返り実行委員
会メンバーは
元より今回参
加した約10
0名の組合
員、組合企業
社員、ご協力
いただいた
方々も感慨深
いものがあり
ました。続い
て福島県中小
企業団体中央
会の羽田様よ
りサインプリ
ント

時、来場者
にお願いした
ア

ンケートの集計結果の報告
があり、今回の目的の一つ
福島県のお菓子の安全、安
心を全国に発信できたこと
断でできる結果でした。
続いて、菓子博実行委員
長を務めた赤福会長濱田典
保様の講演をいただきました
た。濱田様にはサインプリ
ントサインプリント当日、私共の急
なお願いを快くお受けいた
だき赤福ファッションに着
替え、大饅頭開きを行って
いただき会場を大いに盛り
上げてくださったご縁もあ
りわざわざ福島県までお越
しいただきました。「うれ
し・たのし・おかし」とい
う演題で菓子博に賭けた思
いや危機管理、裏話、評判
になったお菓子の事など熱
く直接お話いただけました
は、私共には得がたい経験
の一つでもありました。

当日は、赤福を味わいな
がら伊勢茶を飲むという趣
向もあり、名古屋営業所の
小山所長が新幹線を乗り継
ぎ赤福をわざわざお届けく
ださり、恐縮の極みであり
ました。終了後は恒例の集
合写真を全員で撮り、報告
会と講演会は終了となりま
した。
実行委員会の打ち上げも
予定してあり、第42回プロ
が選ぶ『日本のホテル旅館
百選総合1位』を獲得した
母畑温泉八幡屋に場所を移
し、平成28酒造年度全国新
酒鑑評会金賞受賞蔵5年連
続日本一の福島県の二十二
銘柄を集め濱田会長を囲み
文字通り日本一の会となり
ました。
福島県菓子工業組合副理
事長・菅野嘉春

神奈川

神奈川県がハロウィンに初の挑戦状
おばけ南瓜ならぬ
ハロウィンスイーツ

私達は日々妄想していま
す。そして悶えています。つ
つて変な意味ではありません
よ。今やオギャーって生ま
れてから一生に亘って携わ
って来ました日本の文化で
ある和菓子業界が変わらな
くてはいけない時期にきて
いる様に思います。父が商
売をしていた頃は、戦後、
日本が経済成長と共に発展
して来て気運も高まって国
民の生活も徐々に良くなっ
ていった事により、庶民が
兼ねてから生活の一部とな
っているお菓子が心の安ら
ぎであったし、身近なデザ

ートだったと思います。そ
して行事を大切にしてお正
月、節分、お節句、お彼岸
と日本本来の文化を楽しん
でいたと思います。でも、
大家族から核家族になる事
によって、ご両親と行って
いた行事も一世代から二世
代と変わると今まで当り前
だった習慣も段々にかたち
を変えて行ってしまう。そ
うなれば、私達、お菓子を
愛している者としてはそれ
なりに対応していかなけれ
ば駄目だと思えます。
私達は時代にあった和菓
子を皆で盛上げて作ってい



三浦かぼちゃを使ったハロウィンスイーツ

こうを合言葉にして「桃菓
ちゃん」男のかしわ餅「千
寿」と素晴らしいお菓子を
誕生させました。中でも桃

菓ちゃん」は県から表彰さ
れる銘菓に成長しています。
そんな中、組合の洋菓子
屋さんからのアドバイスに



おしゃれなポスター

より新しい試みが始まりま
した。それは、ハロウィン
にスポットを充てて神奈川
県産三浦かぼちゃを使った
お菓子を各店舗で製造販売
すると言う事。昔じゃ絶対
にありえない。そんな話し
合いを夜な夜なもうけた結
果、ふだん使わない黒色を
下地にしてオレンジ色ので
っかい南瓜のほりとおし
ゃれなポスターが完成し、

当店の初挑戦のハロウィン
スイーツは収穫もちと
ハロウィンキューブと言
いますが、オバケだけに秘密
にしておきます。
神奈川県菓子工業組合広
報部・亀岡肇

全菓連推薦

2018年卓上カレンダー
日本人のきまりごと

◆ 知っておきたい生活歳時記篇 ◆

毎年、いろいろなテーマでご好評をいただいています
卓上カレンダー『日本人のきまりごと』も今回で21年目。
今回は、知っておきたい生活歳時記をテーマにつくりました。
お店の大切なお客さまやお取引先の方にも、新しい年の
ご挨拶用などに使ってみてはいかがでしょうか。



風合いのある紙製 (サイズ 145×182ミリ)
表紙1枚 本文12枚 (表裏共4色印刷)
1冊 490円 (税別) PP袋入、専用のし袋付
※写真と現物は一部異なる場合がございます。

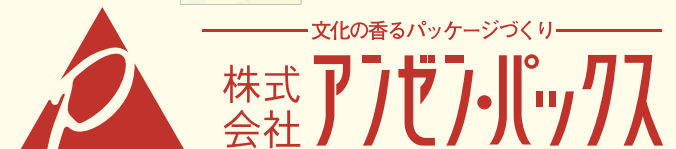


名入加工例(表)

お届けは10冊より。 名入加工は100冊より承ります。

- | | |
|--------------------|-------------------------------|
| 【ご注文単位】 | 【名入料金】 |
| ●10冊以上とします。 | ●100冊の基本料金 15,000円 (カレンダー本体別) |
| ●30冊以上送料無料 | ●101冊より基本料金プラス1冊につき50円 |
| (30冊未満は送料実費申し受けます) | ●文字色は白のみで表裏両面印刷となります。 |

ご注文締切日 ※名入の場合 / 11月15日(水) ※お届けは締切日より約2週間後となります。



本社 〒106-0044東京都港区東麻布2-15-2 TEL03-3585-0052 (代) FAX03-3585-9124
問合せ先 TEL03 (3585) 0051 (代) FAX 03 (3585) 9124

お申し込みは、各県菓子工業組合まで

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。同展では中山裕介氏(リライズコンサルティング株式会社代表取締役)を講師に迎え「年商1億円のネットショップが実践しているたった3つのこと」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

トレンドを無視する

トレンドに振り回されてはいけない。トレンドと時流はどのくらい違うか。時流は大体3～5年で動いている。トレンドは1年未満で終わる。ここで安易に芸能人を使って販促という考えは危うい。そういったマーケティングではななく、きちんとやるべき事を押さえる。押さえておけば、迷う

ことはない。しかし残念ながら95%以上の人は実践できていない。私が社外取締役を務めている株式会社ファミリネットワークシステムズは、もともとフランチャイズ本部だが、酒の自由化にもない厳しい状況となり3年前、通信販売に参入した。3年目で1.5億、今期が4年目で3億を目標としている。旬の手作りおかずセットとして、冷凍の個食

最低限知っておくべきネットショップの基本

ネットショップは全国商圏、かつ成長市場なことが重要

私のコンサルティングの成功確率が上がったのは、売れない仕事を受けないようにしたからだ。

例えばお菓子屋から、どこにもあるチーズケーキやチョコレートケーキを「ほかの店に比べてうちのは美味しいんです」という相談があっても、通販では売れない。地域密着で売ること、価値のある商品であるが、通信販売向きではない。3,000円ならお取り寄せに値するが、

500円のチーズケーキは値しないのだ。地域密着型の商売と全国へ向けての商売とは違う。私のコンサルティングも同じ事。全国商圏だから当然出張が殆どだ。よく中小企業診断士のような方は「仕事が無くて厳しい」とおっしゃる方もいるが、それは地域密着型だからだ。地域密着型の商売で一番重要なことは誰にも嫌われないこと。全国商圏で重要なことは、殆どの人に嫌われて良いことなのだ。私のごとを、各県で一人ずつ好きになってくれる社長が出来れば、全国に47件のコンサルティング先が出る。

その②

年商1億円のネットショップが実践しているたった3つのこと

中山 裕介氏(リライズコンサルティング株式会社代表取締役)

バックの惣菜を販売している。

来ることになるので、殆どの方に嫌われても良い、という事になる。

地域密着型の商売は時として悪い噂も立つ。ビジネスが全然異なるがことを履き違えている方が多い。

例えば、大阪の洋菓子店B店がある。ショッピングモールではあまり目立っていないが、プリン専門店だ。もともと洋菓子店で、小麦アレルギーの社長でも食べられるプリンの専門店を作った。

一番売れている商品は、1個6,000円の抹茶のプリンだ。

どんな味がするのか、一度取り寄せてみたいと思うだろう。

数ある商品の中で一番出ているのは一番安いプリン

る。

ショッピングモールで売り上げが大きい会社は、往々にして儲かってない。株式会社ファミリネットワークシステムズや先程お話しした精肉店A社のように

最低限知っておくべきネットショップの現状と疑問

インターネットは総務省、通信販売は経済産業省の管轄となり、利用者は82.8%まで拡大している。年配の方や赤ちゃんを除く、全ての人がインターネットに繋がっているといっても過言ではない。その中でも近年、シニア層のインターネット利用者が急拡大している。国は65歳以上を老年人口と呼んでいるが、まだまだとても若い。

な会社こそ、通販の年商が大きく、かつ儲かっている。通信販売においては、ショッピングモールに依存ばかりしているから儲からないので、今後もっと広い視点で通販業界を見るべきだ。

くべきである。また、全体的にスマホを中心とするモバイルでのインターネット利用が急拡大している。今、食品で言うと通販サイトのアクセスはスマホの方が多く、購入の際は若干PCの方が多く、という会社が殆どだ。アクセスはスマホの方が多く、逆に購入率は低くなっている。その要因には使い勝手が悪く、ただ調べただけで終わってしまいう、という事がある。しかし、いずれすぐにPCはスマホに抜かれてしまうだろう。

食品・飲料・酒の業界はスーパーなどが強いので、インターネットでの取引の割合がもともと低い。しかし、現在はすごい勢いで上がり、前年比110.5%で市場規模が拡大して、1兆3,162億円になっていく。EC化率という言葉が重要で、全市場規模のうちインターネットで取引されている割合は2.03%、進んでいる業界は30%くらいある。食品・飲料も20%位になる可能性は高い。すると、現時点である程度のシェアを取り、通販で1億売って、同じシェアを保って30%になれば、年商が15倍になるといえる。

シェアさえ保てれば、市場が勝手に大きくなる。早く取ったもの勝ちだ。5億売っている。皆さんのマーケットは馬刺しよりはあるのではないか。しかも1.5億を1.5人で売っているのだ。

正社員1人、パートは半日で、営業利益率27%。それくらいで回るからこそ通信販売は儲かる。要は小さい固定費で大きなビジネスが出来るのが通信販売の良いところなのだ。何となく人が増えてしまったり、ホームページがわかりにくくショップへの問い合わせがたかさんあることで、電話番が必要となる等、そうなる通信販売は絶対に儲からない。ローコストオペレーションで回すことが大切だ。

次号に続く。

インターネットで商品が売るとなった以上は、今の商売をそのまま持つていくのではなく、全国商圏でわざわざお取り寄せをするに値するような切り方をすれば、尖らなければならぬ。周りの人から「ぶっ飛んでいるね」と言われて良いのだ。

尖るという字は小が大に乗っかっている。この尖り方が重要で、先程の洋菓子店B社が1000円のプリンを売っていたらメディアにも出ないし、通販の売り上げも上がらない。だから、その尖り方を考える。これが全国商圏の重要なことだ。

次は成長市場。一番大切なのは、新規客の獲得で、取ったところが勝ちだ。既存のお客様は離脱しても良い。新規客を取った会社が儲かる。そこに注力した方が良いのに、なぜか「お客様からこのようなコメントが届きました」のような小さな事を気にしてしまう。嫌われてもいい。そもそも通販で尖っている商品は、殆どのニーズから嫌われているのだ。

だから、気にしない。ネットショップはローコストで

ネットショップがローコストで回っているかを意識する。私は自社の初期投資に150万程しかかけていないので、ローコストだといえる。

例えば九州の馬肉を扱うC社は、馬刺しで年商1.5億売っている。



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



平井伸治鳥取県知事

第17回全菓運青年部中・四国ブロック大会では、平井伸治氏(鳥取県知事)を講師に迎え「ゼロから生み出す広報戦略」をテーマに講演を行いました。

本日は華やかな50周年の会に對し、心からお祝いを申し上げます。

私どものほうでも鳥取を売りだそうとしている。皆様が販売戦略をされる時、鳥取の状況がご参考になればと思う。私の本業は知事であり、決して芸人ではないのだが、最近、勘違いされる方も多し。テレビの印象があるのかなと思ってる。また、今の季節、砂丘には日本海に夕日が沈む姿が見える。

スタバは無くてもスナバはある

皆さんが一番耳にしたのは、スターバックス問題だろう。スターバックスは野心のあるコーヒーショップ

全国ナンバーワンである。おまんじゅうは美味しいもので、鳥取県民の好物である。聞けば、高知はなぜかビスケットの消費量が多いそう。鳥取ではクリスマスに、ウイスキーを使ったチョコレートが店頭並ぶ食文化がある。それぞれに、いろいろな食文化があるだろう。お菓子はいい。そういう意味では、皆様がいるような難問を解決するのだと思う。おまんじゅうとかけてまして難問解決と解く。その心は、よいアンが決め手でしょう。

昔、おもちゃ博をしたことがあるのだが、お金をかけずに60万人集めた。また、鳥取県は美味しいものがたくさんある。今がクロマグロの季節で、全国で一番獲れている。岩牡蠣は、夏輝(なつき)というブランドがでたり、最近では黒袋を取った白イカを白輝姫(しらきひめ)として売り出している。白雪姫をもじっている。

皆さんもせっかくお越しになったので、ゆっくりとご滞在いただければと思う。鳥取県には10の温泉地があるので、10泊してもいい。そんな鳥取であるが、実はお金がない。「カニはいいけれど、カネはない」と言われる。「菓子はあるけれど、賃がない」。では、

ゼロから生み出す 広報戦略

平井 伸治氏(鳥取県知事)

その①

3万円のスイカ どうだろう。スイカがちょうど旬である。スイカを売り込むには、例えば「リコピンが入っていますよ。カリウムもカリウムもいろいろな要素があるよ」と言っている。このようにことを宣伝文句に歩くが、残念ながらそれだけでは売れない。やはり工夫がいる。最近、鳥取のスイカは、東京でも長野のハイランド農協と競つて、高い値段で売れる。理由は7~8年前、ドバイにスイカを売りに行った時、王族などのお金持ちに1玉3万円売れた。鳥取で3千円のもの、3万円売れたと話題になり、新聞が取り上げてくれた。小

島根県のTシャツを真似て 最近、売り出し方を考えているのだが、島根県はうまいなあと思っている。なぜ上手か分かってきたのは、少し自虐のテイストを入れること。これが東京や大阪の基準から見ると、かわいげに見える、何か聞いてあげたくなる、どうも心がつかまれることがある。それで島根県がTシャツを作っており「島根は鳥取の左側です」と書いてあり、

日本地図の島根県ところが塗ってある。溝口知事が嬉しそうにこのTシャツを着て、来られたイベントがあった。「うちも同じようなTシャツも作っていいでしょうか」と尋ねたら「いいですよ」とおっしゃった。真に受けて、本当にTシャツを作ろうと言いついた。みんなびっくりしたが「鳥取は島根の右側です」というTシャツを作った。2枚揃うと結局、何がだかわからないことになる。これに水木しげる先生にも協力していただき、お土産物屋で結構売れている。おもしろいのは、島根県は定価2,550円、鳥取県は2,500円だった。この50円の違いは、島根県のプライドだろう。こうした相乗効果もある。

「すなば珈琲」というコーヒー屋ができた。今は結構行列ができる。これには驚いたが、新聞を読んでいたら、すなば珈琲が開店するという記事があった。聞いたことがないと思ったが、知らない人がしている店ではないので、開店日に応援に行った。そうしたらテレビ局がフラッシュと来ており、打倒スタバという雰囲気がある。シアトルを目指して、スタバの本拠地を目指す、そんなことをいながら、

「すなば珈琲」というコーヒー屋ができた。今は結構行列ができる。これには驚いたが、新聞を読んでいたら、すなば珈琲が開店するという記事があった。聞いたことがないと思ったが、知らない人がしている店ではないので、開店日に応援に行った。そうしたらテレビ局がフラッシュと来ており、打倒スタバという雰囲気がある。シアトルを目指して、スタバの本拠地を目指す、そんなことをいながら、

30分収録し、わずか数秒だけ流れた。実は鳥取県は、テレビ朝日は映らない。従って県民の全く知らないところで「スタバだ、スタバだ」がドーンと広がった。今は一瞬のニュース番組でもネットでも拡散するので、そういうものの効果だったと思う。しばらくしてから、私たちに問い合わせや反響が来るようになったが、最初は何のことかわからなかった。「スタバだ、スタバだ」という話があり、どうもあのニュース番組の取材だったことが分かってきた。

すなば珈琲 ところが、駅前にならぬ。先月号一面に掲載した輸入小麦の政府売渡価格改定の記事ですが「5銘柄加重

で、全国47都道府県に出そうという計画をお持ちだ。順番に店を出されるが、鳥根県に出したのは平成24年9月である。その時、テレビ朝日のニュース番組が、取材に来られた。質問は「鳥

30分ほどのインタビューでのやりとりには、ニュース番組で使われるようなことも幾つか仕込んだ。「確かに鳥根県にはスタババックスができたかもしれないけれど、鳥取県はドトール

た。30分収録し、わずか数秒だけ流れた。実は鳥取県は、テレビ朝日は映らない。従って県民の全く知らないところで「スタバだ、スタバだ」がドーンと広がった。今は一瞬のニュース番組でもネットでも拡散するので、そういうものの効果だったと思う。

「すなば珈琲」というコーヒー屋ができた。今は結構行列ができる。これには驚いたが、新聞を読んでいたら、すなば珈琲が開店するという記事があった。聞いたことがないと思ったが、知らない人がしている店ではないので、開店日に応援に行った。そうしたらテレビ局がフラッシュと来ており、打倒スタバという雰囲気がある。シアトルを目指して、スタバの本拠地を目指す、そんなことをいながら、

平均(税込価格)で2,510円/ト、3.6%の「引上げ」に訂正させていただきます。関係者の皆様には、深くお詫び申し上げます。

訂正及びお詫び 先月号一面に掲載した輸入小麦の政府売渡価格改定の記事ですが「5銘柄加重

~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
- 昇降機設備
- 給排水設備
- 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・コントロールセンター



ベイキープロ

ファンをスピード調節

山根 いろいろなアイテムが思い通りに焼ける理由に、ファンのスピード調節

が自由にできる機能があります。ファンを停止する機能もあります。ファン停止は焼成スタート時に使います。そして、高速、中速、低速と3速を使い分けま

す。最初は低速、途中は中速、最後に高速という3段階の設定もできますので、自分が思い描いた自動プログラムを設定できます。最初、シュー皮は苦勞しました。途中で少しずつ抜きたいイメージがあったのですが、最初はできません。早く抜いてしまおうと急いでしまおうと、今問題無いです。山根 シューの皮は何速ですか。中速です。最初、170度で焼き始めて、表面を

ていないと、店の玄関の扉が開きにくいことがあります。これと同様の考え方で、出口に対してバランスのとれた入り口があると、スムーズに庫内の蒸気を外に排出することができま

で、活用していただければいいと思います。山根 定期的にシュームを打つ。山根 今後、何かチャレンジしたいアイテムはありませんか。夏にはシュレが出てきます。今まで湯煎でしていましたが、そういう物もできるの、先ずはやってみたい。また、ハード系のパンもしたいですが、コンベクションで焼いたことがないので、どこまで可能性を広げられるかと思

す。90度で40分焼いています。前に平窯で焼いていた時は120度で1時間くらいかかっていました。コンベクションオープンでは温度も時間も短縮できるし、火の入りも安定しているの

かと感じました。山根 生クリームをたくさん入れなくても、なめらかになりますね。山根 湯煎焼きはお湯の量が難しいので、安定させるのはなかなか無理な部分があります。それをオープン側で状態を合わせてくれます。プリンには最適なもので、同じ条件でシュレもできると思います。

山根 最後に、これからの店造りの目標や夢があったら教えてくださいませんか。山根 そうですね。

山根 仲間にもますますシェフのかっこいい背中を見せていただき、素晴らしいお菓子を作っていたらいいと思います。ありがとうございました。

す。最初は低速、途中は中速、最後に高速という3段階の設定もできますので、自分が思い描いた自動プログラムを設定できます。最初、シュー皮は苦勞しました。途中で少しずつ抜きたいイメージがあったのですが、最初はできません。早く抜いてしまおうと急いでしまおうと、今問題無いです。山根 シューの皮は何速ですか。中速です。最初、170度で焼き始めて、表面を

ていないと、店の玄関の扉が開きにくいことがあります。これと同様の考え方で、出口に対してバランスのとれた入り口があると、スムーズに庫内の蒸気を外に排出することができま

で、活用していただければいいと思います。山根 定期的にシュームを打つ。山根 今後、何かチャレンジしたいアイテムはありませんか。夏にはシュレが出てきます。今まで湯煎でしていましたが、そういう物もできるの、先ずはやってみたい。また、ハード系のパンもしたいですが、コンベクションで焼いたことがないので、どこまで可能性を広げられるかと思

す。90度で40分焼いています。前に平窯で焼いていた時は120度で1時間くらいかかっていました。コンベクションオープンでは温度も時間も短縮できるし、火の入りも安定しているの

かと感じました。山根 生クリームをたくさん入れなくても、なめらかになりますね。山根 湯煎焼きはお湯の量が難しいので、安定させるのはなかなか無理な部分があります。それをオープン側で状態を合わせてくれます。プリンには最適なもので、同じ条件でシュレもできると思います。

山根 最後に、これからの店造りの目標や夢があったら教えてくださいませんか。山根 そうですね。

山根 仲間にもますますシェフのかっこいい背中を見せていただき、素晴らしいお菓子を作っていたらいいと思います。ありがとうございました。

分厚い生地でも火が入りやすい 山根 フィナンシェ以外で新コンベクションオープンを使い、食感が変わったアイテムはありますか。山根 サブレもそうですし、ドゥミセック、パン、シュー生地とほぼ全てのアイテムを焼いており、お菓子に使う生地が変わりました。密閉度が高く、その反面、蒸気を抜きたい時には一

に抜けるので、分厚い生地には火が入りにくいことも解消され、生地がしっとりあがるので、理想に近い感じになりました。山根 中心の火通りが悪くなりやすいアイテムは、どんなものがありますか。山根 シート状で焼く厚めの生地や、サンフアリーヌと

排気口と吸気口を一緒に 山根 新型のストコン「ベイキープロ」で一番変わったのはダンパー(排気口)の仕組みです。以前から排気口はありましたが、それ

房内のフードに置き換えて話すと、換気扇で排気する際に入ってくる空気が無いと換気扇を幾ら回しても、空気は出ていきません。厨房内でそのバランスがとれ

ていないと、店の玄関の扉が開きにくいことがあります。これと同様の考え方で、出口に対してバランスのとれた入り口があると、スムーズに庫内の蒸気を外に排出することができま

で、活用していただければいいと思います。山根 定期的にシュームを打つ。山根 今後、何かチャレンジしたいアイテムはありませんか。夏にはシュレが出てきます。今まで湯煎でしていましたが、そういう物もできるの、先ずはやってみたい。また、ハード系のパンもしたいですが、コンベクションで焼いたことがないので、どこまで可能性を広げられるかと思

す。90度で40分焼いています。前に平窯で焼いていた時は120度で1時間くらいかかっていました。コンベクションオープンでは温度も時間も短縮できるし、火の入りも安定しているの

かと感じました。山根 生クリームをたくさん入れなくても、なめらかになりますね。山根 湯煎焼きはお湯の量が難しいので、安定させるのはなかなか無理な部分があります。それをオープン側で状態を合わせてくれます。プリンには最適なもので、同じ条件でシュレもできると思います。

山根 最後に、これからの店造りの目標や夢があったら教えてくださいませんか。山根 そうですね。

山根 仲間にもますますシェフのかっこいい背中を見せていただき、素晴らしいお菓子を作っていたらいいと思います。ありがとうございました。

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。同展では山根雄介氏(パティスリー ユウ ササゲ)を講師に迎え「スチコン×スイーツ その魅力と想い」をテーマに講演を行いました。聞き手は山根証氏(株式会社代表取締役社長)が務めました。

スチコン×スイーツ その魅力と想い

山根 雄介氏(パティスリー ユウ ササゲ)

ていないと、店の玄関の扉が開きにくいことがあります。これと同様の考え方で、出口に対してバランスのとれた入り口があると、スムーズに庫内の蒸気を外に排出することができま

で、活用していただければいいと思います。山根 定期的にシュームを打つ。山根 今後、何かチャレンジしたいアイテムはありませんか。夏にはシュレが出てきます。今まで湯煎でしていましたが、そういう物もできるの、先ずはやってみたい。また、ハード系のパンもしたいですが、コンベクションで焼いたことがないので、どこまで可能性を広げられるかと思

す。90度で40分焼いています。前に平窯で焼いていた時は120度で1時間くらいかかっていました。コンベクションオープンでは温度も時間も短縮できるし、火の入りも安定しているの

かと感じました。山根 生クリームをたくさん入れなくても、なめらかになりますね。山根 湯煎焼きはお湯の量が難しいので、安定させるのはなかなか無理な部分があります。それをオープン側で状態を合わせてくれます。プリンには最適なもので、同じ条件でシュレもできると思います。

山根 最後に、これからの店造りの目標や夢があったら教えてくださいませんか。山根 そうですね。

山根 仲間にもますますシェフのかっこいい背中を見せていただき、素晴らしいお菓子を作っていたらいいと思います。ありがとうございました。

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

第8回全国菓子工業組合連合会青年部近畿ブロック大会・兵庫大会は田辺眞人氏(園田学園女子大学名誉教授)を講師に迎え、「お菓子の生活文化史を考える」をテーマに講演会を開催しました。

私は歴史の先生だが、昔の生えた盆栽のような歴史を鑑賞することに、関心を持っていない。歴史あるいは文化の動きを活かした、地理の振興と観光の発展に関心がある。それでいろいろな町に、地域振興あるいは意見を求められている。一昨日は観光振興や地域の活性化のため、大分に行ってきた。私は毎週、ラジオ関西で2時間お話ししているが、スポンサーの中にはサンフラワーや大分県がいる。以前、兵庫県菓子工業組合が中心になり、姫路で菓子博が行われた。私は最初少し批判的に見て、人は十分に来るのかと心配した。そうしたら「菓子博に行くように協力してくれませんか」というので、姫路でお菓子や歴史の話をして、菓子博に参加していただくことをした。すると、菓子博に大きな反響があって、かなり黒字が出たそうだ。兵庫県菓子工業組合もこの黒字を県に託され、県も2千万ほど足して、まとまった金額にし、兵庫県菓子産業振興資金をこしらえた。

また、小さいころから不思議に思い、人に説明されてもいまだに納得していないことがある。鍋に水を入れて火にかける時、日本語で「湯を沸かす」という。おかしい。湯だったら沸かす必要はない。水を湯に沸かすのである。ところが日本語では「湯を沸かす」という。もっとおもしろいのは「湯(ゆ)」という単語は音が1つで、組み合わせたものではない。純粋に物の名前を表す。いろいろな国の人に「あなたの国の言葉で、湯をどう言うか」と聞くと、日本語以外に「湯」という単語はない。英語はHOT WATERという。ドイツ語、フランス語、トルコ語、スペイン語、ポ

お菓子の生活文化史を考える

田辺 眞人氏 (園田学園女子大学名誉教授)

その①

菓子とは、日本語では

お菓子のシンボルマークの1つが橘の花である。お菓子屋さんの中にも橘の紋を使っている方がたくさんいる。私はNHKの番組委員もしているが、今年の大河ドラマの井伊家の紋章は橘である。私の家の家紋も橘である。普通は丸に橘だが、うちは八角に橘である。井伊家の紋章に井戸の「井」という旗印と、同じく丸に橘の紋所が出てくる。皆さん「お菓子」という言葉を考えてことがあるだろうか。日本語には書き言葉と話し言葉がある。書き言葉は大体中国からの外来語を使っている。漢字の音

読みは、中国の読まれ方であることをまず考えていただきたい。日本人は日本語の単語を持っているが、字は持っていない。平仮名も片仮名も、漢字の変形である。漢字を平らかに、なめらかにしたのは平仮名である。漢字の一部分だけ取って音を表すために符号化して使う。一部分という文字熟語は「タ」の字で「一片」という。そこで漢字の一部分を使い、音を表す符号に使っているこの文字は、漢字の一片を使った字だということ。片仮名も片仮名も漢字である。

漢字を持っている日本人の読まれ方は、音読みと訓読みとを組み合わせることができる。だから、日本の文化を考えると、これを考えてはならない。しかし、賢い人は「漢字を使え」と言っているから、漢字に引きずられてしまう。本来の読み方という日本語に漢字を当てるとしたら、神の下に鳴くという字を当てる。歌舞伎の題材には「鳴神(なるかみ)」があり、主人公はかみなり様である。こういうお話をしたのは「お菓子」という言葉は、菓もも漢字の音読みなので中国語である。例えば衣服(いふく)は、衣も服も漢字の音読みなので中国語。日本語では「着物(きもの)」と言う。「建造物」は中国語から来た外来語

読みと言っている。音読みと漢字を組み合わせてできている熟語は、中国語である。だから、日本の文化を考えると、これを考えてはならない。しかし、賢い人は「漢字を使え」と言っているから、漢字に引きずられてしまう。本来の読み方という日本語に漢字を当てるとしたら、神の下に鳴くという字を当てる。歌舞伎の題材には「鳴神(なるかみ)」があり、主人公はかみなり様である。こういうお話をしたのは「お菓子」という言葉は、菓もも漢字の音読みなので中国語である。例えば衣服(いふく)は、衣も服も漢字の音読みなので中国語。日本語では「着物(きもの)」と言う。「建造物」は中国語から来た外来語

で、同じ意味の日本語は「建物(たてもの)」である。「食物(しょくもつ)」に対しても「食べ物(たべもの)」という言葉がある。ところが「菓子」という漢字の音読みに合わせた同じ意味の日本語が無い。日本語がで上がる当時、お菓子という概念はなかったようだ。別の観点で考えると、ヨーロッパの人たちにとってお菓子とは何だろう。甘い、おいしい。だから、甘いスイートという形容詞をそのまま名詞に使い、お菓子という言葉に使っている。クッキングの時、砂糖を使わない欧米の人たちにとって、必要な糖分は食事のメインが終わった後に、デザートで取る。従って、彼らの食べているデザートは凄く甘い。

方と親しくお付き合いさせていただいている。

い空気と暖かい空気が擦れ合うと静電気が起き、パチパチという音がして、ピカッと光る。これを日本人がどう言うか。当時、色々なものをみんな神様だとしていた。カビカゴゴロは、神様が鳴っていると思いかみなり」と言った。千五百年ほど前の古墳文化の時代に、中国から漢字が伝わった。我々の先輩が日本語で言うかみなりを、中国の人がどんな字で書いているのか調べたら、雨かんむりの下に田と書いていた。あの現象を表している。この文字は中国文字で、雷(らい)である。そこで我々の先輩は雷(らい)という文字を日本語のかみなりに当てた。

仁天皇の九十年目の時、田道間守を常世の国に派遣し、非時香菓木実を手に入れた。鳥の中で田道間守を祭っている神社なので、中嶋神社と言っている。現在、豊岡市のお菓子の神様という神社である。

が持ってきた木の花で「たじまのはな」ということから「たちばな」と呼んだとする説。②柑橘類だから冬に実がなり、いい香りがする。北風が吹く寒い冬、すくと立って香りを放っている花というので「たちばな」と呼んだ説。③高貴な植物なので一般民衆の家に植えられることは珍しく、普通の民家の木とは違う。立派な建物を「館」という字を書いて「たち」と呼び、その「たち」に植えられる木の花だから「たちばな」と呼んだ説。④香りを立てる花というところから「たちばな」と呼んだ説などがある。

ルトガル語も調べたし、韓国では温かい水という言い方をします。中国語にも湯がない。我々の先輩はどんな中国文字を当てたかというかと、さえずりに湯を当てた。「湯(とう)」で、中国で温かいスープの意味だ。高級な中華料理屋には、湯のついたメニューがある。その字を当てざるを得なかったことは、日本の湯という言葉に当てはまる中国文字が無かったから。

「菓子」という言葉 菓子の「子(し)」は小さい子どもに付ける追記

「菓子」という言葉 菓子の「子(し)」は小さい子どもに付ける追記

「菓子」という言葉 菓子の「子(し)」は小さい子どもに付ける追記

「菓子」という言葉 菓子の「子(し)」は小さい子どもに付ける追記

「菓子」という言葉 菓子の「子(し)」は小さい子どもに付ける追記

最古の記録 「古事記」または「日本書紀」

フルーツに関する最初の記録は、日本で最も古く書かれた「古事記」にある。西暦七二二年にできたので、今から5年前が古事記

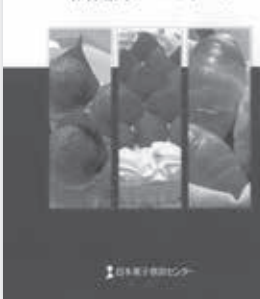
編纂千三百年だった。少し遅れてきたのが「日本書紀」である。古い時代だから、言い伝えられるうちに結構、曖昧になっている。垂仁天皇の時代には、お菓子が出てくる。垂仁天皇九十年、春二月の一日に天皇は田道間守に命じ、常世(と

この御殿で天皇は死んでしまった。垂仁天皇が亡くなった翌年春三月一日に、田道間守は常世の国より帰ってきた。古事記や日本書紀がそのまま信じられない理由は、当時の天皇が九十年間も国を治められるはずがない。書いてあるのは垂

仁天皇の九十年目の時、田道間守を常世の国に派遣し、非時香菓木実を手に入れた。鳥の中で田道間守を祭っている神社なので、中嶋神社と言っている。現在、豊岡市のお菓子の神様という神社である。

が持ってきた木の花で「たじまのはな」ということから「たちばな」と呼んだとする説。②柑橘類だから冬に実がなり、いい香りがする。北風が吹く寒い冬、すくと立って香りを放っている花というので「たちばな」と呼んだ説。③高貴な植物なので一般民衆の家に植えられることは珍しく、普通の民家の木とは違う。立派な建物を「館」という字を書いて「たち」と呼び、その「たち」に植えられる木の花だから「たちばな」と呼んだ説。④香りを立てる花というところから「たちばな」と呼んだ説などがある。

製菓衛生師全書



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



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)

Les Bases de la Pâtisserie



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

和菓子教本



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

和菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 福本 圭祐 教師

秋景色 (仮称)

この時期になると赤や黄色に色づいた木々は風に揺れ、カラフルに色づいた葉は、はらはらと舞い落ちる。まるで錦の反物を広げたように山々は色とりどりに染まっていく。華やかで明るい春とはまた違った趣である。
ここでは黄味色、朱色、



秋景色

挽茶色のかるかん生地、木々の紅葉した葉を表し、栗入りの半小豆きんとん餡を流し合わせた秋の景色を表現してみました。

【配合】トヨ型2本分

- 同割すり芋……………144g
- 上白糖……………83g
- 水……………約77ml
- 卵黄……………24g
- かるかん粉……………35g
- 上白糖……………51g
- イスパタ……………1.1g
- 種助……………1.7g
- ※黄色素で補色
- ※18×36cm羊羹舟
- (栗入りきんとん餡)
- 粉末寒天……………1.8g
- 水……………200ml
- グラニュー糖……………46g
- トレハ……………15g
- ハローデックス……………16g
- 白並餡……………282g
- 小豆並餡……………70g
- 蜜漬け栗(刻み)……………176g
- 煮詰め上がり重量

……………700g

【工程】

(かるかん生地)

①同割すり芋に上白糖を加え、棒で良くすり混ぜ粘りを出す。

②水を徐々に加え混ぜ、卵黄を加えすり混ぜる。

※卵黄の色が薄いようであれば黄色素で補色をする。

③かるかん粉、上白糖、イスパタ、種助を加え手早く混ぜ合わせる。

(きんとん餡)

①手鍋に水、粉末寒天を入れ、火にかけて加熱溶解する。

②グラニュー糖、トレハを加え加熱溶解する。

③白並餡、こし並餡を加え加熱溶解する。

④刻んだ蜜漬け栗を加え煮詰め上がり重量まで煮詰める。

⑤上がり際にハローデックスを加え混ぜ合わせる。

(仕上げ)

①かるかん生地の一部を朱

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

青年部 ブロック長がゆく

香川県菓子工業組合青年部に所属している、丸亀のお店を二軒紹介します。

うちわ作りで有名な丸亀市は、香川県で2番目に大きな街で、日本一高い石垣を誇る丸亀城があり、古くから金毘羅山の参拝口として栄えた、歴史を感じる城下町です。

おかげさまで一世紀、丸亀の老舗

寶月堂

寶月堂さんは大正6年創業で、今年が100周年になります。100周年を機に新しく店舗を改装されました。創業当初の建材を生かした改装施工で、特に隣の洋館は丸亀市の指定文化

色と挽茶色(各約50g)に着色する。

②羊羹舟にセパレットを敷き込み、2色のかるかん生地をハケ塗りする。

※2色の生地をムラなく塗る。

③絞り袋(平口金N:0.3)でその上に平らに絞りつけ取りをして約15分で蒸し上げる。

④蒸し上げた生地を羊羹舟より出して底紙をはがして冷却し、1/2にカットしてトヨ型に敷き込み、きんとん餡を流して冷却する。

☆この製品は菓名、仕上げの色、焼き印を変えることにより色々とアレンジすることが出来ます。お試し下さい。

丸亀の栗まんじゅう



寶月堂の後継き桑田夫妻



店舗データ

寶月堂 (ほうげつどう)
丸亀市米屋町 16 番地
電話 0877-23-0300
定休日 元旦のみ

創作大福でお客様を笑顔に

甘月堂

甘月堂さんは、昭和24年創業のお店で、創業当初から作り続けている代表商品の「丸亀城」は、大きな栗が入った漉し餡を黄味練り皮で包んだ焼きまんじゅうです。うちわを意匠とした最中「丸亀そだち」や、丸亀藩の旗印にちなんだ菓子「立鼓」「うちわ」と、

どれも土地柄を感じとれる商品でした。

甘月堂さんは大福も人気のお店で、いちご大福だけでも餡の種類は16種類もあり、プリン大福・ブルーベリー大福など、

リー・バナナの大福など、季節にもよりますが常時20種類くらいは店頭にならんでおります。

二軒のお店とも丸亀を愛し地域に根付いた菓子作り、お客様に喜んでもらう為に時代の流れやお客様の嗜好に合わせた店づくりをされています。丸亀にお越しの際は是非ともお立ち寄り下さい。

全菓連青年部中
四国ブロック長
田村正太郎



甘月堂のお菓子



甘月堂の矢野社長



種類豊富な大福

店舗データ

甘月堂 (かんげつどう)
丸亀市浜町 3-8
電話 0877-22-4889
定休日 毎水曜日
第1・3火曜日