

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955号(平成30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。

## 新たな外国人材の受け入れに関する検討進む

少子高齢化の進展に伴う最近の国内の中小企業等の人手不足の深刻化に対応し、我が国経済社会の活力を維持するために、6月に閣議決定された「経済財政運営と改革の基本方針2018」(骨太の方針)において、生産性向上や国内人材確保の取り組みを強力に推進しつつ、一定の専門性・技能を有し即戦力となる外国人材の就労を目的とする新たな在留資格を創設する

更に、検討の方向の具体化と肉付けを行うために8月31日法務大臣決定により、関係行政機関の課長等及び有識者(7名)で構成される「外国人材の受け入れ・共生のための総合的対応策検討会」が設置され、9月13日以降検討が開始されている。

9月13日の第1回検討会では、課題のI及びIIの現状、課題、対応策について法務省がまとめた資料が提示され、議論されるとともに、埼玉県と新宿区から自治体における取組の状況のヒアリングが行われた。

同月28日の第2回検討会では、横浜市と浜松市の取組状況のヒアリングが行われるとともに、第1回検討会の議論を踏まえた一部有識者からの資料の提出があった。

第1回検討会で示された最終取りまとめスケジュール

更に、検討の方向の具体化と肉付けを行うために8月31日法務大臣決定により、関係行政機関の課長等及び有識者(7名)で構成される「外国人材の受け入れ・共生のための総合的対応策検討会」が設置され、9月13日以降検討が開始されている。

9月13日の第1回検討会では、課題のI及びIIの現状、課題、対応策について法務省がまとめた資料が提示され、議論されるとともに、埼玉県と新宿区から自治体における取組の状況のヒアリングが行われた。

同月28日の第2回検討会では、横浜市と浜松市の取組状況のヒアリングが行われるとともに、第1回検討会の議論を踏まえた一部有識者からの資料の提出があった。

第1回検討会で示された最終取りまとめスケジュール

の方向性」が決定された。検討の方向性の主な内容は、外国人を単に人材として受け入れるのではなく、外国人との共生社会の実現に向け取り組むべき課題として以下の項目が取り上げられている。

I 多文化共生社会の実現に向けて、  
 (1) 国民及び外国人の声を聴く仕組みづくり、  
 (2) 啓発活動等の実施

II 生活者としての外国人材の受け入れに関する見込みである。例えば、現在、菓子製造業において技能実習制度を利用して1年間就業している外国人実習生がいるが、新たな試験に合格すれば新たな資格で更に5年間の就業が可能となる見込みである。

また、この制度の導入は2019年4月と予定されており、これに必要な「出入国管理及び難民認定法」は、早ければ今秋の臨時国会にも提出されると見込まれている。

なお、菓子業界ではこれと併せ、菓子専門学校への留学生の卒業後の就業が可能となるよう法務省、文部科学省、農林水産省に要請を行っている。

何となく収量を持ち直すよう土壌改良などを行い、先ず土作りから始めて品質を良くし、収量を多くすることを考えて、生産にあたっては、環境センターでは、独自で土壌分析や残農分析を行い、品質の問題無いか、その土地がどのような状況なのかを調べている。現在、水稲を作る土地である場合はpHが若干、低くなっている。酸性の度合いが低くなると、肥料を入れても、なかなか効きにくいところが出てくる。このため適正なpHに合わせて、生育をしていくことを考える。

2面に続く。

「方向性」が決定された。検討の方向性の主な内容は、外国人を単に人材として受け入れるのではなく、外国人との共生社会の実現に向け取り組むべき課題として以下の項目が取り上げられている。

I 多文化共生社会の実現に向けて、  
 (1) 国民及び外国人の声を聴く仕組みづくり、  
 (2) 啓発活動等の実施

II 生活者としての外国人材の受け入れに関する見込みである。例えば、現在、菓子製造業において技能実習制度を利用して1年間就業している外国人実習生がいるが、新たな試験に合格すれば新たな資格で更に5年間の就業が可能となる見込みである。

また、この制度の導入は2019年4月と予定されており、これに必要な「出入国管理及び難民認定法」は、早ければ今秋の臨時国会にも提出されると見込まれている。

なお、菓子業界ではこれと併せ、菓子専門学校への留学生の卒業後の就業が可能となるよう法務省、文部科学省、農林水産省に要請を行っている。

何となく収量を持ち直すよう土壌改良などを行い、先ず土作りから始めて品質を良くし、収量を多くすることを考えて、生産にあたっては、環境センターでは、独自で土壌分析や残農分析を行い、品質の問題無いか、その土地がどのような状況なのかを調べている。現在、水稲を作る土地である場合はpHが若干、低くなっている。酸性の度合いが低くなると、肥料を入れても、なかなか効きにくいところが出てくる。このため適正なpHに合わせて、生育をしていくことを考える。

2面に続く。

at your side

コンパクトで高速印刷を実現!  
 商品ラベル印刷に必要な機能が詰め込まれています!

## お店の商品ラベルに、これ一台!

### ブラザーの小型感熱ラベルプリンター QL-820NWB

約125mm(W)×234mm(D)×145mm(H)

ブラザーの専用カセットだから取り換えも簡単!  
 + 用紙サイズも自動認識!

デザインラベルも自由自在。豊富なテンプレートをこ用意。黒赤印刷も可能に!

“だから、私はブラザーを選びました!”

スイーツアミューズ [スイーツショップ]

フランス、イタリア、スイスなど本場ヨーロッパの材料、又、国内外一級品の素材を使ったショコラ、マカロン、生菓子、焼き菓子などすべてを店内にて手作り。商品はクラシカルなもからトレンドなまでの、こだわり抜いた逸品を提供している。

ブラザーのラベルプリンターが、これまで手間だった作業を一気に解決してくれました。

ラベル作成ソフト「P-touch Editor」で作成したラベルデータをクラウドにアップし、スマホアプリから印刷。

以前は賞味期限をラベルへ直接スタンプして、非常に手間がかかりましたが、QL-820NWBには時計機能が内蔵されており、ラベルに自動で賞味期限を印字できることが非常に便利になりました。そしてWi-Fiを利用してスマートフォンから無線で印刷ができるようになったことなども嬉しい機能です。あらかじめラベル作成ソフト「P-touch Editor」で作成したラベルデータをクラウドにアップし、そのデータをスマートフォンからデータを選択して印刷しています。この一連の流れが思った以上に簡単で、商品づくりも非常に楽になりました。

¥31,860 日付・時間入りラベルの作成が簡単!

※ブラザー販売が運営するweb販売サイトでの販売価格(税込)です。(2018年10月上旬現在)

ビジネスNAVI

詳細内容はこちらから  
 ブラザー 貸出し 検索

今すぐ! 無料貸出キャンペーン実施中!

ブラザーコールセンター ☎0120-590-383 受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00(月~土) \*日曜・祝日・弊社指定休日を除きます。

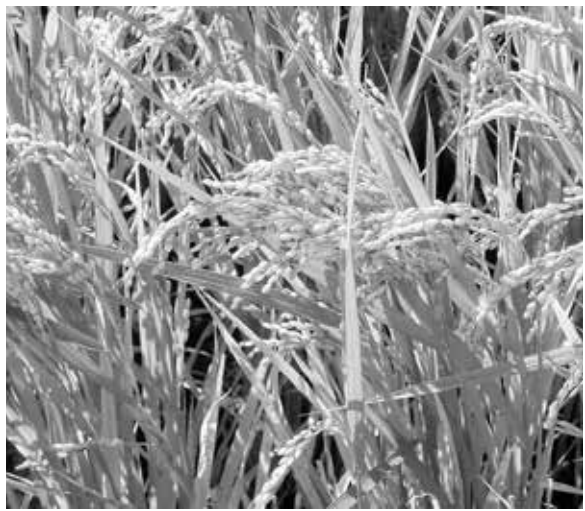
ブラザー販売株式会社

1面より続く。

### JAふくおか八女 もち米需要者懇談会の意見交換より

#### 福岡県における米穀情勢 について(全国農業協同組合連合会福岡県本部米穀課 ・寒松氏)

福岡は今が米の収穫の最盛期になってきたという時期だが、ヒヨクモチは晩成なので、10月の下旬11月頃を予定している。福岡県の農産物は、米やいちごのあまおうなどが有名だが、色々な作物もある。福岡県下では現在20JA配置されている。JA全農ふくれんでは、めし丸君という福岡県産米キャラクターを設定している。このキャラクターをタオルなどに入れて生産者に配り、福岡県産の米をJAに出荷してもらおうという集荷の運動もしている。キャラクターを利用し、集荷及び集荷外の販売に役立っている。福岡県本部の取扱高の割合だが、米は全体に占める金額が11%になっている。米より、野菜やいちごなど園芸農産物の生産販売が大きい。福岡県本部の米の取扱高だが、集荷ができていないのは、数量でいうと米5万5千ト、酒米2千ト、もち米2千5百ト、全体で6万2千トになっている。また、全農ふくれんの農産部は米穀課で米、農産課で麦や大豆、米麦種子を取り扱っている。特産課はお茶で八女は有名。農産部では米麦、大豆、茶の農産物の集荷、販売をしている。また、めし丸君のキャラクターをマークにした「金のめし丸」という県産米マークがある。県で育成した、奨励品種で「夢つくし」「元気づくし」、全国的な銘柄



ヒヨクモチ

だが「ヒノヒカリ」がある。この3つが米袋にマークを付けて、このJAの米といふことで販売している。3品種は福岡県の生産量というが、県本部で取扱が多い銘柄となっており、概ね県内で玄米販売ができていない。直販部では、精米のパールライスの部門が別途ある。あわせて県産米ということで、精米にしたものにマークを付けて販売している。マークが付いていない品種も一部販売している。もち米については、JA全農ふくれん20JAのうち、もち米を作付けしている産地が9JAあり、南に多い。その中のひとつがJA福岡八女農協だ。福岡は全戸ではないがもち米の団地化をして、ヒヨクモチの生産に取り組んでいる。また、平成29年度産の販売計画数量は5万2千俵を立てていたが、実際は4万2千弱ぐらいの取扱になった。ここ数年、数量は下がっており、秋ウンカや天候不順、収穫の時期に台風が来るので、収量が少しずつ減ってきている。もち米部会は各JAでも、生産者で組織しているが、県でもまとめて活動して行こうと、県の部会も組織している。生産はそれぞれのJAで取り組んでいるが、販売も一緒にしていこうと生産者とJA、全農ふくれんが一体となり活動している。それぞれのJAでヒヨクモチの宣伝と消費活動をしており、餅つきをしたり、マラソンや駅伝で焼き餅を焼いて配っている。

販売品販売高は29年には250億円あった。主な農産物はいちごの博多あまおうで、福岡県の3分の1生産し、60億の販売高になっている。お茶は特に玉露が全国茶品評会で、最高位の農林水産大臣賞を受賞している。電照菊は全国2位の生産量で25億の販売高だ。あとはぶどう、キウイフルーツ、みかん、トマト、なすなど、どちらかといえば野菜、果実の生産が多い。また、事業を紹介すると就農支援センターもあり、新規就農者を1年で3、4名の研修生を受け入れている。平成27年から29年度までに14名の新規就農者を送り出した。作物はいちごとトマトをしている。また、カントリエレベーターは八女市に有している。環境センタリーでは、残留農薬や栄養成分、土壌診断などの分析を行っている。直売所「よらん野」もある。

販売品販売高は29年には250億円あった。主な農産物はいちごの博多あまおうで、福岡県の3分の1生産し、60億の販売高になっている。お茶は特に玉露が全国茶品評会で、最高位の農林水産大臣賞を受賞している。電照菊は全国2位の生産量で25億の販売高だ。あとはぶどう、キウイフルーツ、みかん、トマト、なすなど、どちらかといえば野菜、果実の生産が多い。また、事業を紹介すると就農支援センターもあり、新規就農者を1年で3、4名の研修生を受け入れている。平成27年から29年度までに14名の新規就農者を送り出した。作物はいちごとトマトをしている。また、カントリエレベーターは八女市に有している。環境センタリーでは、残留農薬や栄養成分、土壌診断などの分析を行っている。直売所「よらん野」もある。

もち米の取り組みについて(同農産課・洲上氏)  
JAふくおか八女は、もち米を生産するにあたり安全、安心を掲げている。もち米はうるち米の生育期間と若干異なる。一般のうるち米は、10月の中旬までに収穫が終わる。もち米はそこから収穫が始まる。JAふくおか八女ではもち米生産者の作付を団地化している。もち米にうるち米の混入を防止するため団地化して、その生産者はうるち米を生産しないという形で徹底した生産管理を行っている。カントリーなどに集荷するが、施設に持ち込む際も別管理し、そこでもうるち米が混じらないよう区分管理をする。籾擦りを行う時も、色彩選別機を全施設に導入していることで、うるち米を除去して出荷している。

入を防止するため団地化して、その生産者はうるち米を生産しないという形で徹底した生産管理を行っている。カントリーなどに集荷するが、施設に持ち込む際も別管理し、そこでもうるち米が混じらないよう区分管理をする。籾擦りを行う時も、色彩選別機を全施設に導入していることで、うるち米を除去して出荷している。

とで、卸に受託して、袋を使ってもらっている。質問・県内の農協でのもち米に対する取り組みだが、これからの生産方針を聞きたい。  
回答・まず今の面積を維持していきたい。もち米は実備者と複数年契約しているので、絶対、販売し損なわない米ということで、今後継続していきたい。  
また、県ではヒヨクモチ自体が長年続いている品種なので、生産者から昔に比べると収量が取れていないという意見が出ています。新しい品種を試したい気持ちはあるが、品種がなかなか見つからない。福岡県に要請はしているがうるち米が優先で、なかなかもち米までいかない。また、10年くらい前までは10俵/10a採れていたが、今は8俵/10a届かない状況である。これは土壌の成分が落ちてきているからで、ふくれんでは分析して、土壌の成分値を

られるようにしたい。  
質問・つぶ丸君のマークが付いた米だが、農産物検査上位等級限定品という書き方をしている。内訳があるのか  
回答・元気づくしは1等限定品を使うということを書いている。夢つくしとひのひかりは、1等比率が低かったりするので、1、2等限定の上位等級を使用しているという配分産物の等級で区分している。間違いない等級を使っているということ。

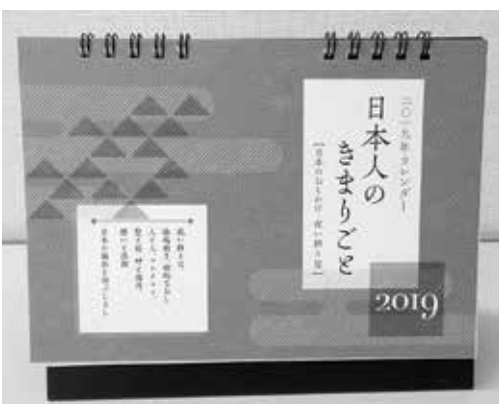
基準にし、収量を戻そうと試験している。今年が初年目なので、まだ結果は出ていない。また、肥料を入れると菌が根について窒素を作り、成分を作るが、大豆は肥料を入れない。いままで大豆は3年に1回作ったが、ここ数年、米と1年交代になったので、土壌の成分は落ちた。  
質問・面積が減った理由は何か。  
回答・生産者の高齢化と生産調整で少しずつ転作面積が増えていった。生産調整は、今は無くなったが、米が余らないようにと転作率は今まで通りになっている。また、密苗を10aあたり20箱使っているが、昨年から努力削減のため、種を多くし、苗の箱数を減らすと14、15箱に抑えた。将来的には10箱で賄えは、労力とコスト削減になる。ただ、密苗は稲が徒長しやすいものの、背の低いもち米には向いていることがある。

### 「日本人のきまりごと」 「日本のおもかげ・祝い飾り篇」の 斡旋品ご案内

#### 2019年版卓上カレンダー

全葉連では2019年版、卓上カレンダー「日本人のきまりごと」日本のおもかげ・祝い飾り篇を斡旋する。祝い飾りは、縁起担ぎ、縁起なおし、人々、コトとコト、聖と俗、時と場所、願いと感謝、日本の面影を結ぶるしである。内容は、1月「幸を引き寄せる祝い木」餅花」、2月

「常世の夢・蓬萊山」、3月「手作りの吊り籠」、4月「花祭り」、5月「祝い願う鯉のぼり」、6月「結び目の結納」、7月「七夕の短冊飾り」、8月「大漁の祝い着」万祝」、9月「菊花繚乱の重陽」、10月「二度感謝するお月見」、11月「口切の茶祝い」12月「新年を寿ぐ彫りもの」同カレンダーは、大手文房具店のカレンダーフェアの販売品にも毎年、選ばれている。



2019年版卓上カレンダー

多くの組合員に利用して頂くため、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。斡旋概要は次の通り。

▽注文単位・10冊以上より受付(送料別・30冊以上は送料別無料)  
▽構成・表紙1枚、本文12枚(表裏共4色刷り)  
▽サイズ・14・5cm×18・0cm(税別)

多くの組合員に利用して頂くため、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。斡旋概要は次の通り。

多くの組合員に利用して頂くため、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。斡旋概要は次の通り。

多くの組合員に利用して頂くため、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。斡旋概要は次の通り。

多くの組合員に利用して頂くため、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。斡旋概要は次の通り。

多くの組合員に利用して頂くため、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。斡旋概要は次の通り。

### バター年末不足なし

#### 齋藤農林水産大臣が9月25日の会見で

北海道地震の影響で原料となる生乳の減産が懸念されているが、齋藤農林水産大臣は会見で、バターは年末に向けての需要に対し供給不足には陥らない見通しを示した。

齋藤大臣は国産バターの生産量は今年4〜7月で2万1千トンと前年同期を1・1%上回っていると指摘した。また、農水省による

厚生労働省では全葉連に対し、平成30年度下半期の労働災害防止対策の推進を要望した。

4%の増加となっている。型別の発生状況を見ると、はさまれ・巻き込まれが全体の25%を占め、続いて転倒、切れ・こすれになっている。留意事項として次のようになっている。

機械などによる災害などが発生した機械などはもとより、はさまれ・巻き込まれ災害のおそれのある機械などに対してリスクアセスメントの実施及びそれに基づく措置の確実な実施をはかること。リスクアセスメント実施にあたっては、中央労働災害防止協会が実施する「中小規模事業場安全衛生サポート事業」の個別支援や集団支援の活用を図ること。

また、近年、施設の老朽化などを原因とする墜落などの労働災害も発生していること。実施にあたっては「製造業安全対策官協議会」が公表したリスクアセスメントと労働安全衛生マネジメントシステムの有効性などに関する分析結果やリスクアセスメントの共通手法などの活用を図ること。

# 新しく始まる農業経営収入保険は 菓子製造事業者の自社生産農産物も対象に!!

## 契約栽培等のリスク分散も可能に

来年1月から新たに「農業収入保険(収入保険)」制度が始まる。農業共済保険の対象が、災害等による生産量の減少に限られていたのに対し、この新しい収入保険は収量の減少に加え、市場価格が下がった、災害で作付け不能になった、けがや病気で収穫できなかった、倉庫が浸水して売れ物にならない、取引先が倒産した、盗難や運搬中の事故にあったなどにより、農業収入が基準収入(過去5年間の平均収入)の9割(補償限度)を下回った場合に、下回った収入の9割(支払い率)を補填するものである。

また、対象となる作物も、同様の制度がすでに設けられている肉用牛、鶏卵等を除く全ての農作物と精米、持ち等の簡易な加工品が対象となる。

この保険制度は、農業者だけでなく自社農場を持つ食品企業も加入できることになっており、既に複数の企業からの問い合わせを受けているとのことである。

また、農業者と契約栽培を行っている企業にあっては、契約農業者が保険に加入することにより様々な要因による農業者の収入減少リスクの分散につながる可能性がある。

掛金は、積立金と掛け捨ての保険料及び事務費で構成され、積立金には75%掛捨て保険料には50%、事務費には50%の国庫補助が行われる。保険の支払いの必要が生じた場合には、

除く全ての農作物と精米、持ち等の簡易な加工品が対象となる。この保険制度は、農業者だけでなく自社農場を持つ食品企業も加入できることになっており、既に複数の企業からの問い合わせを受けているとのことである。また、農業者と契約栽培を行っている企業にあっては、契約農業者が保険に加入することにより様々な要因による農業者の収入減少リスクの分散につながる可能性がある。

## 和歌山 菓子のルーツ「橋の木」 海南市下津町橋本神社

今から1900年前、第11代垂仁天皇の命を受け田道間守公(たじまもり)は不老長寿の霊薬を求め常世国(中国)に渡り、10余年の辛苦のすえ「橘」の苗を

持ち帰るが、前年、天皇はすでに崩御されていた。田道間守公は、嘆き悲しみその天皇陵に橘(みかん)を捧げて命絶えたという(西暦71年)。その橘の苗が日本

で最初に移植されたのが和歌山県海南市下津町橋本神社「六本樹の丘」で今の、みかんの原種であると古事記・日本書紀に記されています。

書記には「橘は菓子の長上にして人の好む所なり」とある。平安時代になると、今流の菓子の製造方法が考えだされ、果汁などをもちいるようになったらしい。伊勢貞丈の「貞丈雑記」にも、菓子のことが種々記されている。その後、菓子

## 奈良 菓子店経営のかき氷 氷室神社保存の水でひんやり



寧楽菓子司中西与三郎 月瀬の梅紫蘇水

奈良周辺では夏場かき氷が数十店営業されます。奈良の東大寺に近く氷室神社という杜があり、吉野地方

で作られた水が氷室神社に送られます。夏場になると氷室神社で保存されていた水を削りかき氷として供さ



吉野本葛黒川本家 黒川本家のかき氷



奈良かき氷ガイド

「奈良かき氷ガイド」掲載の千壽茶寮 奈良総本店(P19)、御菓子司春日店(P21)、吉野本葛黒川本家(P25)、御崎充亮

www.nara-kakigori.com 奈良県菓子工業組合・野崎充亮

(単位:円/トン)

政府売渡価格	30年4月期	30年10月期	対前期比
5銘柄加重平均(税込み)	54,370	55,560	+2.2%

### <5銘柄の内訳>

ハード・セミハード系小麦

アメリカ産ダーク・ノーザン・スプリング(DNS)	主にパン・中華麵用
カナダ産ウェスタン・レッド・スプリング(1CW)	主にパン用
アメリカ産ハード・レッド・ウィンター(HRW)	主にパン・中華麵用

(注) ハード・セミハード系小麦の平成30年10月期における政府売渡価格(加重平均)は、税込みで55,740円/トン(対前期比+0.5%)。

### ソフト系小麦

オーストラリア産スタンダード・ホワイト(ASW)	主に日本麵用
アメリカ産ウェスタン・ホワイト(WW)	主に菓子用

(注) ソフト系小麦の平成30年10月期における政府売渡価格(加重平均)は、税込みで55,150円/トン(対前期比+6.1%)。

輸入小麦の直近6ヶ月間(平成30年3月第2週~平成30年9月第1週)の平均買付価格は、米国及び豪州の一部地域の乾燥による減収懸念等から小麦の国際価格が上昇したこと、燃料油価格の影響により海上運賃が上昇したことから、前期

主に菓子用はソフト系小麦のアメリカ産ウェスタン・ホワイト(WW)で、30年10月期における政府売渡価格(加重平均)は、税込みで55,150円/トン(対前期比+6.1%)になった。

### 政府売り渡し価格の改定内容

輸入小麦の直近6ヶ月間(平成30年3月第2週~平成30年9月第1週)の平均買付価格は、米国及び豪州の一部地域の乾燥による減収懸念等から小麦の国際価格が上昇したこと、燃料油価格の影響により海上運賃が上昇したことから、前期

この結果、平成30年10月期(平成30年10月)の輸入小麦の政府売渡価格は、政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6ヶ月間の平均買付価格を算定すると、5銘柄加重平均(税込価格)で55,560円/トン、2.2%の引上げとなる。

農林水産省は「主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律(平成6年法律第113号)第42条第2項」に基づき売り渡し輸入小麦の平成30年10月期の政府売渡価格を決定した。

この結果、平成30年10月期(平成30年10月)の輸入小麦の政府売渡価格は、政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6ヶ月間の平均買付価格を算定すると、5銘柄加重平均(税込価格)で55,560円/トン、2.2%の引上げとなる。

## 輸入小麦の政府売り渡し価格の改定について

善する栄養素であるとテレビで全国放送された。和歌山県菓子工業組合事務局長・高橋義明



橋本神社境内の1900年前から受け継いできた「タチバナの木」みかんの原木

の製造方法が、生活の向上とともに着実に発達し、精巧をきわめるに至った。ただ、砂糖の製造方法や利用法が、進歩し、菓子の種類が多様化した現在も、製菓に果汁を必要とするものが相当数あるといふことは、

## 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



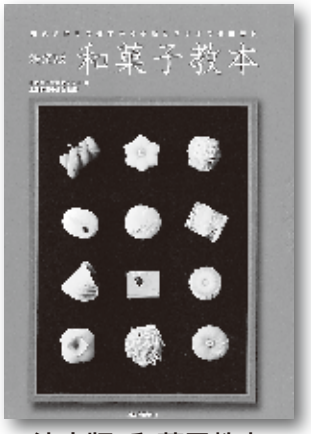
製菓衛生師全書 ~和洋菓子・パンのすべて~ 定価: 3,250円(税別)



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



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



決定版 和菓子教本 定価: 3,500円(税別)

### 岩手 栄養成分表示に係る研修会を開催

岩手県菓子工業組合(齊藤俊明理事長)では、菓子業界で開発した「栄養成分計算ソフト」の使用方法を



栄養成分表示に係る研修会

習得する為の研修会を、全国(岩手県菓子工業組合)の都道府県組合に先駆け、去る十月一日から五日間、岩手県内各支部九カ所

を会場に開催した。今回の研修会は、岩手県中小企業団体中央会の支援を受け「栄養成分表示及び最新の加工食品表示の研修会」をテーマとして、栄養成分計算ソフト開発元の(株)デリコ武田正貴氏を講師に迎え、菓子店におけるHACCPCP導入、原料原産地表示等も併せて学習した。開催にあたり、県組合理事会で出された意見を参考に、既存の組合員の他、組合未加入の菓子製造事業者にご案内をしたところ、約二百名余の皆様の申込みがあった。研修では、武田講師より、昨今の食品表示に係る要点的のほか、栄養成分計算ソフトの使用法の指導方法が丁寧に説明された。参加者より「ソフトはCDで配布されると聞いたが、最近ではドライブレスのPCも多いので、ダウンロード版は無いのか」「事前に配布された試用版を使ってみたが、簡単には使えそうも無いので、もう少し改善をして欲しい」「小規模事業者での対応はどうするのか」「輸入小豆を製糖した場合の表記について」等の質問が次々と寄せられた。このうち栄養成分表示に係る小規模事業者対応については「消費者庁よりチラシが出されている通り、対応の注意喚起がなされている。義務化までには是非準備を進めて頂きたい。輸入小豆の製糖については、国内製造という表記となる」旨の説明があった。

### 宮崎 親子連れ地場産業経験 お菓子作り楽しい

都城の地場産業を身近に感じてもらうと、小学生が親子で参加する「ものづくり体験教室」が7月24日、

都城市の都城圏地域産業振興センターで行われました。市内外から親子連れの小学生が大勢訪れ、陶芸教室、みそ作り教室、藍染め教室、木工教室など、それぞれ楽しんで頂きました。その中でも、菓子作り教室が一番古く、13年間も続いています。菓子作りには午前、午後の部それぞれ100名ずつ参加して頂

きました。今年度は、チーズ饅頭、上生菓子(煉切り)、水羊羹の作り方を指導しました。チーズ饅頭作りでは、先ずチーズを計りで計量し1個ずつ丸める作業から始め、予め組合で作っておいした生地で包むのですが、生地が柔らかいのでなかなか上手く包むことが出来ず、苦労する姿が何とも可愛らしかったです。出来なくても一生懸命に挑戦しているのには、感心しました。上生菓子(煉切り)では、



お菓子づくりを体験

という声が寄せられており、今後は、県域が広い岩手県の組合員の皆様が参加した。しやすき環境づくりも必要と感じた研修会事業であった。

### 本 和菓子でお年寄りに笑顔 職人の老人ホーム慰問

熊本菓子工業組合の熊本市内の組合員で構成され、本県和菓子協会合同で、9



特別養護老人ホーム三和荘

月18日に前日の敬老の日になんで、お年寄りに職人の技を教し、お年寄りと熊本市西区にある特別養護老人ホーム三和荘に伺い、和菓子で慰問をしました。

北川和喜(天明堂) 浅井茂宏(お菓子のあさい) 片岡翔之助(菓舗梅園)の3人でデイスターの利用者や職員さん約50名の前で和菓子を作りました。3人の職人で50個以上、鯉、花、菓物、動物、キャラクターなど一つも同じ形のない練り切り作りを披露しました。お年寄りの皆さんからは「わくわく」「きれい」「かわい」「すてき」「本物みたい」という感嘆の声が聞かれました。

型打ちで作る方法で行いました。それぞれの菓子の色付けが難しいらしく、なかなか思うように色が出せないようなので、組合員が丁寧に教えながら作業をしました。出来上がると嬉しそうに友だち同士互いに見せ合ったり、親に見せたりして喜ぶ姿が本当に微笑ましかったです。

た。体験教室だけではなく帰ってからも作って欲しいと思ひ、家庭でも作り易い水羊羹の配合表を全員にお渡ししました。するとある



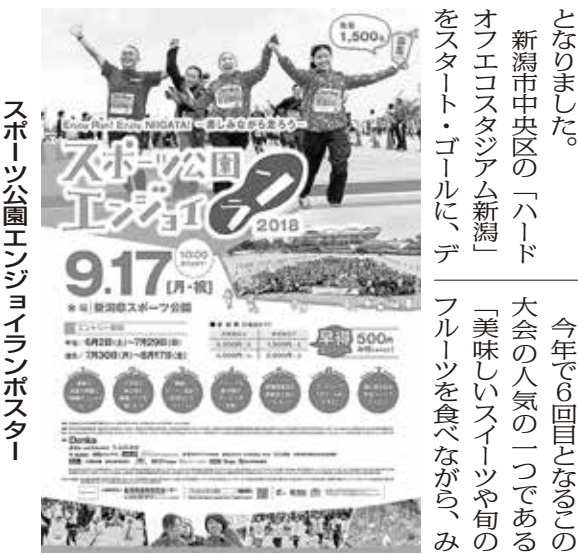
親子でものづくり体験教室

小学生は「家に帰ったら早速、じいちゃんとはあちゃんに作ってあげよう!」と言って私たちを喜ばせてくれました。3種類とも作り終わった参加者の皆さんには、菓子についての豆知識を「都城に昔からあるお菓子は何でしょう」とか「チーズ饅頭は、どこの県が一番最初に作り始めたでしょう」などのクイズにして楽しんでもらいました。参加者の皆さんと一緒に、組合員も楽しませてもらった体験教室になりました。宮崎菓子工業組合副理事長・園田征利

がたくさん上り、手許がよく見えるよう目の前まで見に来たり出来た作品を手にとったり皆さんとても興味を示されていました。質問コーナーでは「どんな道具を使っていますか」「女性の職人さんはいませんか」「できるようなるまで何年かかりますか」「どうして和菓子職人になろうと思いましたが」など積極的にたくさん質問が出ました。予定にはありませんでしたが、和菓子を食べたいという方もおられ、一緒にうさぎの形の練り切りを作っていました。また職員さんの顔を作った欲しいというリクエストにも応え、その出来栄に大賑わいしていました。司会の職員さんの軽妙な楽しいトークにも助けられ終始笑いの絶えない楽しい雰囲気時間が足りないほどの盛り上がりでした。実演終了後はそのまま出来立ての和菓子を食べたい

### 新潟 美味しいスイーツを食べながら走ろう エンジョイランでお菓子を提供

みんなでワイワイ楽しく走って、いっぱい食べて、新潟の魅力を楽しんでもらおうと、9月17日(月・祝)に「スポーツ公園エンジョイラン2018」が開催されました。204チーム・1,335人が参加しました。当日は実施が危ぶまれるような天気予報でしたが、幸い、雨も上がり、日も差さず、絶好のマラソン日和となりました。今年で6回目となるこの大会の人気の一つである「美味しいスイーツや旬のフルーツを食べながら、みんなかピクニックスタジアムや自然いっぱいの新潟スポーツ公園など、1周17.581kmの距離を、家族・友達・同僚など2~10人のグループでタスキをつなぎながら、3時間走った周数を競うリレーマラソン大会です。各チームの工夫を凝らしたコスチュームが見られるのも本大会の楽しみの一つとなっています。



お菓子は、新潟県菓子工業組合新潟市支部14店舗【(株)港製菓・(株)百花園・ガトーシエフ(有)三味堂・越後せんべい浜島・(株)里仙・ルーテシア(株)シュルプリーズ・(株)大阪屋・(株)丸屋本店・(株)きんや・(株)念吉・清雅園本舗(株)チュリップランド・(株)田中屋本店・菓子舗田文・プチ・フル洋菓子店(順不同)】が提供しました。新潟県菓子工業組合事務局・中村芳

# 福井 伝統食材 打豆

## 栄養吸収率高く調理は簡単

打豆(うちまめ)という食材をご存知でしょうか？ 洗った大豆を石臼の上において木槌で叩いて潰し乾燥させたもので、福井では500年以上昔からつづく伝統食材である。打豆が郷土食として根付いた背景に



打豆を使った料理

は、仏事のかかわりが大きい。福井は昔から浄土真宗王国でもあり、曹洞宗の本山である永平寺などがあり、大人数の食事などを要する仏事が多い。大豆の収穫時期や福井県の地形や気候なども関係しており、打豆は代表的な精進料理などに利用されてきた。現在は、打豆を作った食べている家庭もあるが、ほとんどはスーパーなどで『打豆』を買って家で調理している。

打豆は、大豆の持つ栄養をすべて吸収することができ、大豆加工食品である。各大学との産学によって、データは明らかで、つぶれていることにより栄養成分が汁の中に通常の大豆より多く出てくる。また、普通の丸大豆は前日から水に漬けてゆっくり煮あげないと食べることができないが、

打豆は、大豆の持つ栄養をすべて吸収することができ、大豆加工食品である。各大学との産学によって、データは明らかで、つぶれていることにより栄養成分が汁の中に通常の大豆より多く出てくる。また、普通の丸大豆は前日から水に漬けてゆっくり煮あげないと食べることができないが、

打豆は、大豆の持つ栄養をすべて吸収することができ、大豆加工食品である。各大学との産学によって、データは明らかで、つぶれていることにより栄養成分が汁の中に通常の大豆より多く出てくる。また、普通の丸大豆は前日から水に漬けてゆっくり煮あげないと食べることができないが、

打豆は、大豆の持つ栄養をすべて吸収することができ、大豆加工食品である。各大学との産学によって、データは明らかで、つぶれていることにより栄養成分が汁の中に通常の大豆より多く出てくる。また、普通の丸大豆は前日から水に漬けてゆっくり煮あげないと食べることができないが、

打豆はそのまま水に漬けないで10分から15分煮るだけでよい。(参照1) 現在、全国の学校給食、中食、外食などに打豆を使っていたらいい。また、福井市の連携で共立女子大(東京)が時短レシピ、給食向け、スイーツなどに使えないかを研究しているようだ。

弊社は、昭和30年の創業以来、打豆の他、福井県の原材料を使い、餅粉、米粉、きな粉、落雁粉、荒粉、おちらし粉、豆茶、麦茶などを作った、地元の菓子業界の方々と商売を長年させてきた。福井は羽二重餅、けんから、雪がわら、水ようかん、あべかわ餅、豆腐落雁など他県にはない特徴を持っているお菓子がたくさんある。昔からあるお菓子を伝えるためこれからもお客様

## 神奈川 「夢を与え、見て楽しんで、そして美味しい」菓子を

横浜駅からそう遠くない所に、昭和の時代から庶民の生活を支えてきた藤棚の商店街があります。その商店街の中で昭和13年から初代、2代目へと引き継がれた洋菓子店「ふらんすやま」は建物の外観、店内の造りも落ち着き、昭和49年開設した2階のティールームとともに瀟洒な大人のムード漂う店です。

開店当時の和菓子店として「美味しい」を追及していた頃、横浜には洋菓子店が4件きり無かったし、洋菓子といえはクッキーぐらい、ケーキもバタークリームだったそうです。味の調和、素材の活かし

時代の流れを敏感に感じ取り、お菓子もその時代のお客様の味覚に合わせて変えていくことが大事。今の時代に合ったお菓子とは、常に考え、お客様に「夢を与え、見て楽しんで、そして美味しい」という心を与えられるように、そうすれば2倍にも3倍にも美味しく

開店当時の和菓子店として「美味しい」を追及していた頃、横浜には洋菓子店が4件きり無かったし、洋菓子といえはクッキーぐらい、ケーキもバタークリームだったそうです。味の調和、素材の活かし

開店当時の和菓子店として「美味しい」を追及していた頃、横浜には洋菓子店が4件きり無かったし、洋菓子といえはクッキーぐらい、ケーキもバタークリームだったそうです。味の調和、素材の活かし

開店当時の和菓子店として「美味しい」を追及していた頃、横浜には洋菓子店が4件きり無かったし、洋菓子といえはクッキーぐらい、ケーキもバタークリームだったそうです。味の調和、素材の活かし

開店当時の和菓子店として「美味しい」を追及していた頃、横浜には洋菓子店が4件きり無かったし、洋菓子といえはクッキーぐらい、ケーキもバタークリームだったそうです。味の調和、素材の活かし

開店当時の和菓子店として「美味しい」を追及していた頃、横浜には洋菓子店が4件きり無かったし、洋菓子といえはクッキーぐらい、ケーキもバタークリームだったそうです。味の調和、素材の活かし

(参照1、越前打豆本舗 <http://uchi-mame.com>) 株式会社高橋製粉所代表取締役・高橋英夫

承し、次の世代に伝えることが必要と考えている。伝統食材『打豆』を使い、これからもお菓子作りをトライしていきたいと思っています。

いと感じていただけるとは、それは和菓子でも洋菓子でも同じです。その為には店の方も美味しく見える物を用意し、並べ方も考える努力をしている。また、素材にもこだわり季節のフルーツを使い、コーヒー豆はオールドビーンズのみを使い、紅茶の葉は天然の物からの選りすぐりを使用、美味しいケーキには美味しい飲み物をとのこだわりを聞かせていただきました。

開店当時は和菓子や駄菓子のような物から始め、バタークリーム菓子から生クリーム菓子へ、そして焼き菓子へと展開してきた現在「横浜散歩道」を販売しています。店頭には美味しそうなケーキと一緒に15ヶ所の地名入り焼き菓子が並んでいました。自慢のスイートポテトには遠方のお客様から美味しかったとの嬉しいお手紙も頂いたそうです。

お菓子を作っていくには家族全員が協力していかないとやっていかれないが、昭和59年に保土ヶ谷店を、平成24年にマークイースミなどみらいに出店。現在、本店では3代目が主として活躍しているとの事でした。これからも、沢山の夢を与えていただけるお店です。

神奈川県菓子工業組合事務・中山尚子

洋菓子店「ふらんすやま」

洋菓子店「ふらんすやま」

洋菓子店「ふらんすやま」

洋菓子店「ふらんすやま」

洋菓子店「ふらんすやま」

洋菓子店「ふらんすやま」



洋菓子店「ふらんすやま」

### 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

## 卓上搅拌机KRシリーズ

ガス加熱タイプ  
(鍋容積14L)

**KRミニシリーズ**

IHタイプ  
(鍋容積12L)

ガス加熱タイプ  
(鍋容積22/30L)

**KRjr (ジュニア) シリーズ**

IH-α (正逆転) タイプ  
(鍋容積22/30L)

**幅広い用途にご利用頂ける万能機!**

あん煉り機、すり鉢、うらごし機、ミキサーとして、使い勝手、用途の広さ、性能の良さを満ちた卓上搅拌机。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)

**株式会社 カジワラ**

食品加工機械・製菓機械のシステム化をめざす

<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

東京営業所	☎03(3842)6611
札幌営業所	☎048(994)5551
仙台営業所	☎011(892)0601
名古屋営業所	☎022(238)4661
大阪営業所	☎052(582)6421
広島営業所	☎06(6541)3561
福岡営業所	☎082(291)7011
	☎092(712)4551

福島

# HACCP義務化に対する組合の対応について

2020年をメドにすべての食品加工の事業者がHACCP導入・義務化が行われる見通しになりました。福島菓子協同組合では

厚労省東北厚生局食品衛生課、日本食協、県食品生活衛生課、県食協と協同で組合員店舗と協同で小規模菓子店向けにHACCPをど



半年に亘り検討



やってみようHACCP!

のように導入し、大きな時間的・労力・コストの負担を抑え継続できるかを福島県地域連携HACCP導入実証事業で半年に亘り日本食品衛生協会学術顧問の荒

木恵美子先生を中心に検討してきました。まず、餡とどら焼、練り切り菓子の製造工程を表にし、材料の仕入れ・製造手順・保管・管理・製造設備の確認、それ

に伴い想定される危害分析を行い、それに基づき、仕上げり温度・冷却時の温度変化・保管時の温度・水分活性など科学的な方法に基づき安全性の確認を行いました。どら焼き、練り切り製品でも同じような科学的な方法に基づき計測検査を行いました。結果、お菓子そのものには何も問題がないことが確認されました。

た。小規模店の場合、数人で作業をしているためいつもと違う状況に気づき易いこと、基本的にきちっと糖と火の入っていない餡は商品として存在しないこと。和菓子の場合伝統や文化の側面を大切にしなければいけない事など改めて科学的力を借りることに、以前から行っていた菓子作りが衛生的に問題ないことが確認されました。

今回の事業の結果は今年3月7日に福島県主催で「やってみようHACCP」と題した約200名程参加したセミナーで報告されました。尚、この手法はスタートの手法で途中で改善・変更など、保健所などの指導・協力を受けながら継続することが大切と考えられています。

福島菓子協同組合代表理事・菅野嘉春

青森

# おかげさまで受け継がれる心 (有)吉田ベーカリー

1955年(昭和30年)青森県むつ市田名部町(旧明神町)で産声を上げた弊社は、当初、先代(私の父)の兄が始めたパン屋さんでした。

先代ですが、東京で電気主任技術者を務め、電気と家具の店を開業するため、1964年(昭和39年)青森に帰って来ました。ところが、以前から身体の調子が思わしくなかった先代の兄が急に病に倒れ、パン屋さんの存続が出来なくなりました。

借金もあり、何より職人さん達やその家族を路頭に迷わす事になると悩んだ祖父が、先代に「何とか2、3年で良いからパン屋をやってくれないか?」と尋ねてきたそうです。切実な祖父の頼みに父も覚悟を決め、パン屋さんを全て買取り、始めたそうです。

全く畑違いの業種で、始めはかなり苦戦したらしいですが、持ち前の経営センスと時代の波に乗り、業績も数十倍になり、「これはいける!!」と確信した先代

は、「(有限会社)吉田ベーカリー」を設立し、本店と工場を現在の場所(むつ市新町)に移転させました。

散り散りになっていた兄弟を呼び寄せ、当時の流行のチェーン店を展開し、しっかりとサンドパンを地域に根付かせたのです。

サンドパンと言えば、弊社のアンバターですが、食パンに餡とバターを塗りサンドしたパンで、当時は餡とバターという中々有り得ない組み合わせでした。アンバターが生まれたきっかけですが、ある日職人さん達が、休憩中にパンの耳にジャムやピーナツクリーム、バターに餡などを付



吉田成人さん

けて食べていた所に業者さんが来ました。いたずら半分業者さんに食べさせ、反応を見てからかおうとし

たそうです。ところが、業者さんは「これ凄い旨いですわ!!お店で売れば絶対売れますよ...?」と言

## 全菓連推薦



# 2019年卓上カレンダー 日本人のきまりごと

## ◆日本のおもかげ・祝い飾り編◆

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22年目。今回は、日本の伝統芸能をテーマにつくりました。お店の大切なお客さまやお取引先の方にも、新しい年のご挨拶用などに使ってみてはいかがでしょうか。

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

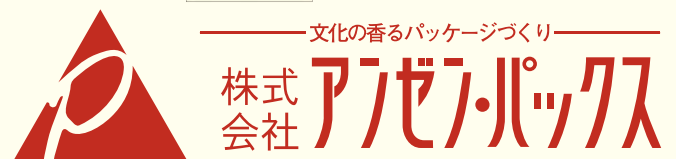


名入加工例(表)

お届けは10冊より。 名入加工は100冊より承ります。

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

ご注文締切日 ※名入の場合 / 11月23日(金) ※お届けは締切日より約2週間後となります。



文化の香るパッケージづくり  
株式会社 アベノピックス  
本社 〒106-0044東京都港区東麻布2-15-2 TEL03-3585-0052(代) FAX03-3585-9124  
問合せ先 TEL03(3585)0051(代) FAX03(3585)9124

お申し込みは、各県菓子工業組合まで



第九回 全国

# 菓子甲子園

## 受賞作品一覧

※順不同

優勝



岡山県 おかやま山陽高等学校  
ひよんなげなでえーれーどら焼き

準優勝



岩手県 岩手県立久慈東高等学校  
琥珀浪漫 ~太古の時を越えて~

準優勝



島根県 島根県立宍道高等学校  
不味の苔玉 (ふまいのこけだま)

特別賞



岩手県 岩手県立大船渡東高等学校  
清夏 (せいか)

特別賞



石川県 石川県立鹿西高等学校  
おりひめ帷子 (かたびら)

奨励賞



福島県 福島県立湯本高等学校  
トマトビーチで集うトマガール

奨励賞



群馬県 群馬県立伊勢崎興陽高等学校  
生桑どら in カボチャあん

奨励賞



埼玉県 埼玉県立越谷総合技術高等学校  
彩の萌し (さいのきざし)

奨励賞



群馬県 群馬県立富岡高等学校  
ふらんす×とみおか 近代化への軌跡

奨励賞



静岡県 沼津中央高等学校  
和の桜色もなか

奨励賞



岐阜県 城南高等学校  
第六天山

奨励賞



大阪府 大阪府立日根野高等学校  
タオルの茶々々

奨励賞



大阪府 大阪緑涼高等学校  
道明藤

奨励賞



大阪府 大阪府立生野高等学校  
想 (こころ)

奨励賞



香川県 香川県立高松東高等学校  
オリーブのしずく

奨励賞



佐賀県 佐賀県立唐津南高等学校  
空は清澄な誓い

奨励賞



福岡県 飯塚高等学校  
飯山 (いいのやま)

奨励賞



福岡県 飯塚高等学校  
ぱりうま !! 福岡青春BOX

**第18回FACTASセミナー(主催・三和建設株式会社)では、垣田達哉氏(消費者問題研究所代表)を講師に迎え「食品表示の2020年問題」食品業界に2020年を境に何が起きる? その影響は」をテーマに講演を行いました。**

本日は2020年をテーマにお話をしたい。食品表示法は2015年に施行され、2020年3月末までが猶予期間となっている。2020年4月からは、違反している商品を販売できない。新表示になっていな



垣田達哉氏

いものは店に置けなくなる。昔は、大手流通企業が業者を呼び「こういう表示じゃないとうちの前に置けない」と行われていた。今の時代は、圧力になるから業者に「だめだ」と言えなくなった。従って、仕入れ商

小麦粉は第1位が小麦になる。ただ、消費者がスーパーで買う小麦粉には、小麦が米国産でも、何も書いていない。ところが、表示されると買う時に米国産、豪州産があれば、どっちを買った方がいいの? という話になってくる。うどんは小麦粉が第1位で加工食品だから、その場合、どこで作ったかという表示でいい。輸入した小麦の麦を、国内で小麦粉にしたという意味で、小麦粉(国内製造)という表示になる。国産小麦の場合は、付加価値になるので小麦粉(国産)、小麦(国産)と表示するし、表に筆々

と国産小麦と書くだろう。今は国産小麦で作った麺やうどんは、ほとんどない。全部、小麦粉(国内製造)となれば、消費者は国産小麦で作ったうどんやパンが食べなくなる。今、国産小麦粉の需要が高い。製粉の大手に聞いたら、日本でデュアル小麦を作っているぞうだ。先々、国産のデュアル小麦で作ったパスタが出てくる。表示されると高くても売れるということが起きてくる。このため、2022年から言っても、もっと早く表示されるだろう。国産のものはどうか。米

品が新表示でなかったら「これは売れません」ということが起きる。違反になるので店は置いてくれない。その前に、軽減税率は10月1日から、その半年後の2020年4月に食品表示法がスタートする。その数カ月後はオリンピックというタイムスケジュールである。軽減税率は、今までのかしくないかの前に災害が起きてるので、延ばしてあった。今回も災害があり、政治判断でどうするかかわらないが、1年前には軽減税率をするかしないかの決定がある。

軽減税率で8%と10%の違いは、テイクアウトかどうかにある。決めるのはレジのところになる。同じ商品をレジを持って行き「この商品をテイクアウトしますか」一店内で食べますかと確認される。消費者が持ち帰りますと言えば8%、

義務はあるから、表示されている。うるち米(国産)、国産のお米100%。これが米国産、国内産の順序であれば、米国産の方を多く使っている。中国産、国産であれば中国産が多いことになる。

また、テレビに出演した時、スーパーで産地表示について調べたら、国産の納豆はあまりなかった。納豆は1日6パック使う家庭や毎食1パック食べる家もあるが、普通の家で、高い納豆は買えない。安くしなければ売れないから、輸入大豆に替えるしかない。「本場水戸で人気の納豆」と書いてあるが、大豆はアメリカかまたはカナダと書いてある。工場を見ると群馬県の館林だった。本場水戸と書いてあるが、どこにも国産大豆や茨城で作ったと書いていない。国産大豆の場合、付加価値を付けて買ってもらわないと経営していけないだろう。付加価値商品の1つは産地だ。国産の原材料が付加価値になり、表示されるようになると、消費者は意識してくる。

原材料と添加物の間には「・」が旧表示で「/」が新表示である。意味するところは「/」の前が原材料で、後ろが添加物だ。2015年に法律はできていたのだが、事業者も消費者もなかなか意識しなかった。4月にスマートニュースで「スラッシュルールを知っていますか?」と配信したら、4日間で1万2千もいね! が付いた。業界の方以外の一般消費者も見てくれたと思う。食品表示は地味な分野で1万以上のいいね! をもらったことに驚いた。「/」は添加物が一発でわかる。例えばお茶なら「緑茶/ビタミンC」になっている。ビタミンCは添

加物になる。炭酸飲料なら「/炭酸」となっているから、炭酸が添加物になる。大手メーカーは「/」に変えている。値段が同じで、添加物1個と添加物が3つなら、少ないほうを買うという話になる。選ぶ時に尺度として、添加物の数が出てくる。

また、メーカーにリン酸塩のアンケートをした時、あるコンビニは「リン酸塩は過剰摂取するとカルシウムの吸収を妨げ、骨粗鬆症の原因になると言われています」と回答された。つまり、付加価値商品として添加物を使っていないことが

クロースアップされてきた。パンメーカーもイーストフードと乳化剤を使っている。中にリン酸塩が入っているの、使っていないと言った。添加物を使っているのが、付加価値商品になるということである。某ハムメーカーも、ハム・ソーセージに発色剤を使っている。スーパーでいいハムを買いたい時、発色剤を抜いているのを試している。買ってみようという人がどのくらいいるか、市場調査している。

「中で食べます」と言えば10%である。ただ、どこで食べるかは関係ない。「テイクアウトします」と言い、レジで商品を受け取り、店内のテーブルに座って食べ

ても問題はない。このため「二物二価」が起こる。キヤッシュヤーの判断だけで、消費者には関係ない。今のスーパーは、イトインコナーを持っているから大変なことになる。当然だが、普段でも食中毒を起してはならない。昨年、ポテトサラダで食中毒が起きた時は大変だった。ポテトサラダと限定されたわけではないが、恐らく温度管理が問題だろう。冷蔵で販売しなければならぬものを量り売りしていた。そこが冷蔵の状態だったのかは疑問だ。HACCPを守れば、起きないはずだ。

肉の輸入は77%がブラジルであるから、国産鳥肉と書いていないところは、まずブラジル産である。日本人は表示されることを意識するが、表示していないと意識しない。ウナギの蒲焼きにも原料産地表示がある。中国産か、国産かを見る。ところが、ご飯の上に乗った重なる表示義務がないので、気にしなくなる。ここ数年ウナギが高くなっているから、テレビでは「このウナギはいい」と取材している。昔は産地まで伝えていたが、今は言わない。飲食店は、表示義務が無いので、どこ産のウナギでもいいわけだ。これからは重量第1位のもの、全て表示しなければならぬが、うなぎは重量1位がご飯なので、うなぎの表示はしなくいい。

肉の輸入は77%がブラジルであるから、国産鳥肉と書いていないところは、まずブラジル産である。日本人は表示されることを意識するが、表示していないと意識しない。ウナギの蒲焼きにも原料産地表示がある。中国産か、国産かを見る。ところが、ご飯の上に乗った重なる表示義務がないので、気にしなくなる。ここ数年ウナギが高くなっているから、テレビでは「このウナギはいい」と取材している。昔は産地まで伝えていたが、今は言わない。飲食店は、表示義務が無いので、どこ産のウナギでもいいわけだ。これからは重量第1位のもの、全て表示しなければならぬが、うなぎは重量1位がご飯なので、うなぎの表示はしなくいい。

肉の輸入は77%がブラジルであるから、国産鳥肉と書いていないところは、まずブラジル産である。日本人は表示されることを意識するが、表示していないと意識しない。ウナギの蒲焼きにも原料産地表示がある。中国産か、国産かを見る。ところが、ご飯の上に乗った重なる表示義務がないので、気にしなくなる。ここ数年ウナギが高くなっているから、テレビでは「このウナギはいい」と取材している。昔は産地まで伝えていたが、今は言わない。飲食店は、表示義務が無いので、どこ産のウナギでもいいわけだ。これからは重量第1位のもの、全て表示しなければならぬが、うなぎは重量1位がご飯なので、うなぎの表示はしなくいい。

## 食品表示の2020年問題

### 食品業界に2020年を境に何が起きる? その影響は

垣田 達哉 氏 (消費者問題研究所代表)

その①

#### 原材料と添加物の明確化

原材料と添加物の間には「・」が旧表示で「/」が新表示である。意味するところは「/」の前が原材料で、後ろが添加物だ。2015年に法律はできていたのだが、事業者も消費者もなかなか意識しなかった。4月にスマートニュースで「スラッシュルールを知っていますか?」と配信したら、4日間で1万2千もいね! が付いた。業界の方以外の一般消費者も見てくれたと思う。食品表示は地味な分野で1万以上のいいね! をもらったことに驚いた。「/」は添加物が一発でわかる。例えばお茶なら「緑茶/ビタミンC」になっている。ビタミンCは添

# 「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」を守ります◆

- 新規申込締切日:平成30年5月25日(金) ●更新申込締切日:平成30年3月30日(金)
- 保険期間:平成30年7月1日午後4時~平成31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)

組合員の皆様が製造・販売した飲食物により、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・販売等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 東京中央支店 / 〒108-6111 東京都港区港南2-15-2 品川インターシティB棟11階 ☎03-5781-6577

- ※この保険は全国菓子工業組合連合会が保険契約者となる団体契約です。
- ※本制度にご加入できる方は、全国菓子工業組合連合会の組合員に限られます。
- ※このご案内は全国菓子工業組合連合会 PL 保険制度の概要を紹介したものです。保険の内容はパンフレットをご覧ください。詳細は契約者である団体の代表者に渡してあります保険約款により、ご不明な点がございましたら代理店にお尋ねください。

#### 事故受付サービス

東京海上日動のサービス体制なら安心です。事故のご連絡・ご相談をフリーダイヤルで承ります。いざというとき、全国どこからでも、ご利用いただけます。 -365日24時間のサポート体制- (東京海上日動安心110番(事故受付センター))  
○事故の受付・ご相談  
・受付時間: 365日24時間  
・受付: フリーダイヤル0120-119-110「事故は119番・110番」

YOKIO MARINE NICHIDO 東京海上日動火災保険株式会社



第64回菓業青年会九州ブロック大分大会・第20回全国菓子工業組合連合会九州ブロック大分大会では、濱田典保氏(株式会社赤福顧問)を講師に迎え「二十一世紀に繋がる『赤心慶福』の精神の継承 お伊勢さん菓子博2017を通じて築いた絆」について講演会を開催しました。

早いもので、三重県の菓子博覧会から一年がたった。前回の広島大会から足かけ4年の準備を経て、昨年の開催に至ったが、始まる前の4年間は、いつ終わるのかと心が折れそうになる時もあった。終わってしまおうと、あつという間違った。今、思い返してもいろいろな方にお世話になり、無事することができた。我々は、伊勢という場所

**お伊勢さん菓子博2017**

第27回全国菓子大博覧会

二十二世紀に繋がる『赤心慶福』の精神の継承

**お伊勢さん菓子博2017**を通じて築いた絆

濱田 典保 氏 (株式会社赤福顧問)

その①



濱田典保氏

大分から三重県はなかなか遠いが、大勢の方がいらしたと思う。名譽総裁には、杉子女王殿下をお迎えし、テープカットをしていただいた。最初は、みんな一斉に切るの

曇りだったが、実はその数日前、伊勢は嵐だった。年末から始めて、半年近くかけて会場を設営していたのに、4月21日の開会式直前に嵐が来て、看板のぼりが飛んでしまった。しかし、スタッフみんなで飛んだ看板のぼりを回収したり、看板屋に発注したりして、開会に間に合わせ、殿下をお迎えすることができた。今は農水大臣なられたが、当時、副大臣だった齋藤大臣もみえた。43歳の鈴木英敏三重県知事は、奥様のオリンピックのシンクロナイスドスイミングの銀メダリスト・武田美保さんとおいでいただいた。

我々にとって一番ありがたかったことは、何も事故が起こらなかったこと。こうした大会は、事故やトラブルが起ることがちである。開催期間中、大変なこともあったが、大事には至らず、無事に終えられた。ただ、熱中症は起こった。日本は四季の国と言うが、最近、気候が少しずつ変わってき

て、今は冬と夏の2つしかないと思っている。GWを挟んだこの季節は本来、春の一番気候がいいはずだが、開催前には突然嵐になった。大雨が降ったりした。こうした大きなイベントは、天候との戦いだと思う。奇跡的にも三重の菓子博は、24日間の期間中、ほとんど雨も降らず晴天に恵まれた。

**お菓子のテーマ館**

会場は三重県の施設で、1万人入れる大きなアリーナがあり、全館借り切ってそのドームの中で菓子博のテーマ展示をした。真ん中は開催地である三重県のお菓子の歴史を展示し、周辺には、全国のお菓子屋さんを紹介するように設置した。観覧席は、熱中症対策になるよう休憩所としたので、会場は目いっぱい使うことができた。

**7つの製菓関係の学校が展示**

城下町はお菓子が多いが、三重県に城はあまりない。代わりお伊勢参りのための街道があり、東西南北から来る人の往来がある。今回は三重県の人々の歴史と、その中から生まれたお菓子をお菓子を展示した。三重県には、全部で7つの製菓関係の学校が

ある。その学校に声かけし、三重県の食をテーマに、学生に工夫菓子を作ってもらった。彼らは、僕らも驚くほどの素晴らしい作品を作ってくれた。昔のお伊勢参りの時のお膳をお菓子で表現した作品は、最初、お皿やお盆は実際のものを使おうとしたが、途中から高校生にエンジンがかり、全部お菓子で作った。四日市の専門学校で学生は、フ

学校である。高校生が週末だけ調理やサービス、会計を全て行っている店で、行列もできる。その学校の製菓部門の学生も作品を作ってくれた。野菜をお菓子で作った。本物と見間違えほどの作品だった。周辺には、全国のお菓子の展示をした。お菓子の褒賞もあり、過去最高の応募をいただいた。三重県はちょうど日本のおへそくらいに位置し、地理的に有利な場所なの

お伊勢さん菓子博では、「いせわんこ」というキャラクターを作った。全国600の応募があった中から、千葉県主婦の方の作品が選ばれた。お伊勢参りする犬の格好である。昔、主人が病で寝ているので、代わりにお伊勢参りに行ってきた犬の伝承がモチーフとなっている。かわいくて人気がある。今年も今年なので復活し、三重県菓子工業組合のマスケットキャラクターとして活躍している。

お伊勢さん菓子博では、おもしろいキャラクターというお体の不自由な方の対応窓口も設けた。最初の会場設計の段階からバリアフリーをして、ボランティアの方も毎日何人も動員し、対応させていた。おかげさまで期間中トラブルはなく、これだけ車いすの人が集まっている大会はない」とご本人たちが言っていた。警備

限定品も販売

菓子博ではいろいろな限定品を作った。赤福は期間中だけ「白福(赤福餅祝盆)」を作った。白福を使った赤福餅である。24日間の期間限定で販売し、ヤフーのトップにも何回か出るくらい人気を博した。呼び水になったが、売れる側には大変な苦労があった。期間中、お客さんが殺到してしまったのである。白福はコストも高いし、そんなにたくさん作れない。1日2、3千食がせいぜいで、その数だけ販売し、後は「売れ切れでめん」にしようと考えたが、話題になりすぎて、開場と同時に人が殺到した。その上、前日の夜中から人が並ぶようになったので、警備



学生の作品

ルーツをお菓子で作って、顔を近づけて見ても本物に見えるほどの出来栄であった。若い人たちは、高い技術を持っている。特に人気が高かったのは、相可高校で「高校生レストラン」というドラマのモデルになった

い大勢の方に来ていただいた。もつけなければいけない。開場も早くしなければならぬ。門が開くと皆さん全力で白福を買いに行く。七十過ぎのお婆さんもダンスして行くので、非常にシユして行くので、非常に危なかった。会場は安全が第一で、何か事故があると即中止にもなりかねない。アドバイスに来ていただいた地元の警察の方から「何とかしないと危ない」と言われて、開催後一週間で、くじ引き制に変えた。ゴールデンウィークの数日中に変えたから、とても間に合わない。知り合いの印刷屋に当たりくじを作ってもらい、朝一で来て夕方まで、同じ確率で当たると聞いて、ちょうど開催期間中の5月5日に端午の節句があったので、もう一度、日本の古い行事を見直してもらおうとコラボをし

の、その日のお客様の来具合、列の状況を見ながら、場合により30分、1時間早く決断できた。毎日決断であった。

の時は安芸の宮島、姫路博は3mくらいある姫路城を作られた。今回は歌川広重「伊勢参宮 宮川の渡し」の浮世絵をモチーフに、お伊勢参りの様子をお菓子で立体に作ることにチャレンジした。横10m、奥行5.5m近くある巨大なお菓子を三重県菓子工業組合と青年部が団結して、3カ月かけ、夜なべして造った。春のお伊勢参りの宮川の渡しと、お伊勢様を表現している。こうした迫力ある展示は、一般の方に気持ちよく伝わるだろう。絶えず人だかりができており、たくさんのお菓子の技術を見ていただくことができた。

シンボル展示だが、広島

**行事予定**

- 富山** 10月23日、製菓研究会、講師：レオン自動機(株)、富山県食品研究所、富山市
- 福井** 10月25日、和菓子技術講習会、講師：西村欣祐氏(三田菓庵西村清月堂店主)、(株)カリー、福井市
- 千葉** 11月1日、消費税率軽減税率制度について、講師：松浦孝太氏(東京国税局消費税率軽減税率制度係)、千葉県菓子会館、千葉市
- 11月7日、洋菓子講習会、松長康英氏(千葉県菓子工業)
- 11月5日、7日、12日、消費税率軽減税率・食品表示・栄養成分表示ソフトのラベルプリンタ等と絡めてソフトの活用方法の説明会、講師：津税務署・三重県医療保健部食品安全課健康づくり課他・ホリアキ株式会社、伊勢市労働福祉会館(5日)・四日市市労働者市民交流センター(7日) 岐阜市
- 11月19日、中嶋神社四国分社、松山市
- 11月20日、消費税率軽減税率制度説明会、講師：菅家常夫氏(新潟税務署審理専門官法人税担当)、アートルホテル新潟駅前、新潟市
- 11月21日、和菓子講習会、講師：新澤貴之氏(大阪白穂)、香梅工場、岐阜市
- 11月6日、軽減税率説明会、講師：花田氏(国税局)、仙巖園、鹿児島市
- 11月14日、静岡県菓子工業組合中部会、講師：深澤定氏(静岡税務署)、入船船、静岡市
- 11月6日、第15回かん奉納祭、鶴嶺神社、鹿児島市
- 11月6日、三重県教育文化会館(12日)、伊勢市・四日市市・津市

第18回全菓連青年部中・四国ブロック大会では、難波広孝氏(株式会社四国にぎわいネットワーク代表取締役・道の駅源平の里むれ)を講師に迎え、「道の駅オリジナル商品の考え方」をテーマに講演を行いました。

私の妻の実家は、農業を営みながら餅屋をしている。始めたのは妻の父親で、昔食べたお婆ちゃんのおはぎをみんなに食べさせたいという一言から、4畳半の部屋を改装し、15年前に店を始めた。家族経営なので、私も立ち上げの日からハレの日、お彼岸、年末などは手伝いに通い、それから出社している。おいしいと評判で、納品数は少ないが曜日を決めて百貨店に収めている。また、畑で採れた野菜も漬物にして店頭販売

し、中でも「なすびの辛子漬け」は並べるとすぐ完売する。道の駅むれにも、水士、日の限定で納品し、月の売り上げ平均が餅関係35万円、漬物20万円である。少しではあるが私もお菓子作りに貢献しているのではと感じている。

# 道の駅

## オリジナル商品の考え方

難波 広孝氏(株式会社四国にぎわいネットワーク代表取締役・道の駅源平の里むれ)

その①

人、平成29年度が23万人である。5月1日には300万人を達成し、順調に業績

を維持している。従業員は23〜73歳までの35名で、日々意見交換と工夫を重ねながらお客様サービス、商品開発を行っている。

お客様サービスを進めるにあたり、約束事がある。①お客様に役立つことを考えよう。②思いついたら何でもやってみよう。③たくさん工夫をしよう。これにより、道の駅独自のお客様サービスが誕生し、チーム力の向上にもつながっている。お客様が求める商品やサービスを追及するには「人」だと考えている。すべての人とありがたうで交流しましょう。ありがたうの言葉を求めています。う。ありがたうと言っているだけではない。環境にしまし

う、と実績を重ねている。商品開発は、提案の基準を3点設けている。①その仕事は世のため人のためになりますか。②その仕事はうきうきわくわくしていませんか。③その仕事はもうかかりますか。これは私の販売の考え方と同じで、常にお客様を喜ばせ、みずから仕事を楽しみながら、しっかりと稼いで将来に繋げる。この姿勢で取り組んで欲しいと常々言っている。

え方を従業員と共有し、故郷のPR方法や再発見などの努力を重ねている。

道の駅オリジナル商品を紹介したい。食文化・歴史、農林水産、社会問題、地域連携と5つの分野に分けてお話をします。

食文化の角度から開発した商品は2点ある。

### 鬼瓦さめぎょうんの器

1点目は「鬼瓦さめぎょうんの器」である。どうしてこの器を作ろうかと考えたかといえは、①香川県といえはメディアが一番にうどん店をピックアップする。しかし、うどん店だけが讃岐うどんを支えているわけではない。うどん粉を

### 讃岐うどんの名刺ケース

続いて、讃岐うどんの名刺ケースである。この商品は、香川県を代表する讃岐



讃岐うどんの名刺ケース

うどんを全国へPRすることと讃岐の企業戦士の応援を目的に作成した。出張先の商談や会合の中で使用してもらおうと、讃岐うどんをさりげなく自然にPRでき

て、話題を呼ぶ。サバイバル時代に生き残りをかけた讃岐の企業戦士に、勇気と希望を持って欲しいという願いを込めて作った。これは8年前に開発し、今も販売しており、年間千個くらい売っている。歴史の角度から考えた商品にもなる。

### 源平さめぎ手延べうどん・与一の矢

1点目は「源平さめぎ手延べうどん 与一の矢」。平家物語の屋島の合戦の扇の的をテーマにした手延べうどんである。那須与一が神に祈って命をかけて放った矢が「二束三伏」約95〜97センチで、この長さを讃岐うどんで表現した。矢の長さをうどんで体感し、

平家物語の屋島の合戦の扇の的の思いを込めて、その後、ゆでただく商品である。1本1、185円で販売している。屋島の合戦は、平安時代末期の西暦1185年3月21日に行われたので、これを採用して価格にした。販売を始めたころ、近くの小学校が教材に使って授業をされた。

### 富田茶臼山古墳のジオラマケーキ

2つ目は、富田茶臼山古墳のジオラマケーキである。この古墳は四国最大級の規模を持つ、格式高い前方後円墳である。謎も多く、ロマンを秘めている。この古墳を実物の46.3分の1の大きさにし、縦30センチ、横20センチ、高さ9センチで再現をした。

古代文化を学ぶ体験教室も定期的に開催して、古墳ケーキを堪能できる場も提供している。郷土の宝を実感できて、記憶に残る楽しい企画として行っている。来月も古墳教室を行う予定で、現場にバスで向かい古墳を見てからケーキ教室を楽しむ。

### 富田茶臼山古墳のジオラマケーキ

1点目はハマチの雑貨。これは真魚のハマチと真木のオリブのコラボで誕生



オリブハマチのペンケース



ペンケースの内側は刺身の写真

したオリブハマチを、全国でPRするために製作をした。オリブハマチを料理以外で全国にPRできないかと思いついたペンケースである。便利な財布として、またワンランク上のポイントとしてもPRできるの

### おいでまい食パン

2点目は「おいでまい食パン」だ。おいでまいは、四国の品種では初めて日本穀物研究協会の食味ランキングで特Aを獲得した米である。その米と県産の牛乳を練り込んで焼き上げた食パンである。この食パンで、

地域の連携の魅力と讃岐の持つ力を県内外に広めていこうと考えている。米粉を使って製造しているのではなく、炊き上げた米を練り込んで焼き上げている。そのほうが米の甘さを感じられるし、焦げた部分は、焼きおにぎりのような味おいしい。

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などを行います。

- 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
- ①設備異常信号(オンライン)
- ②対処指示
- ③現地急行

設備のプロ

警備のプロ

テクノ・オンコールセンター

セコム・コントロールセンター

セコム株式会社 テクノ事業本部 ファシリティマネジメント営業部

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

第28回西日本食品産業創造展では「若者の夢を応援〜君はどう生きるか〜一流の仕事論」をテーマにパネルディスカッションを行いました。(敬称略)

司会 本日は和菓子、洋菓子、パンという食品産業を支える皆さんにお集まりいただきまして。先ず、それぞれの業界で働く魅力をお伺いします。

平田健太郎(有限会社シモン) 私がなぜパン屋になったのかお話しします。親父はパン屋をしていますが、私が職人にさせたくないから「建築屋になれ」と言ったので、工業学校の建築科に入り、卒業してゼネコンに勤めていました。ところが、急に親父が「一人息子だから跡を継げ」と言い出しました。その頃のパン屋は夜中の仕事です。今のように酵母菌が無いので、親父は自分で作っていました。夕方にパンをこね



パネルディスカッションの様子

司会 平田さんは、朝早くからパンを一つ一つこねて、焼かれています。平田 なせ手でこねるのですが、もともと機械が無かった時は、手でこねていました。小麦は、石臼で挽いたものが一番おいしく、粒子が細くなるほどまずくなります。機械でこねるの

た。パンの難しさは分からず、ただ、言われた通りするだけだったんです。本格的にはじめたのは、アメリカの資金でパンを普及させるための講習を受けたからです。東京に各県から1、2名集め、大学教授やパンの先生が教える40日間の研修でした。それを地元のパン屋に講習します。帰ったら、実力もないのに威張って講習しました。今考えたらゾッとしますね。

第28回 西日本食品産業創造展

若者の夢を応援〜君はどう生きるか〜一流の仕事論

その①

せん。今の年齢になってパン屋を続けているのは、命しなくてはいけないと始めたんですが、パンは生きているから、なかなか難しい。よくできたり、悪くできたり、奥が深いです。やってもやってもきりが無い。私がパン屋をしているのは、同じものができないからです。大概のものは、何回もすれば同じものができますが、パンはできません。この年齢になって

ぶものが作れることが楽しみで、パン屋をしています。三嶋隆夫(フランス菓子16区) 私は料理を目指すつもりで、帝国ホテルに入社しました。当時、お菓子やパンに若手はいなくて、おじさんばかりでした。セクションが5、6つあり、1〜2年で回すのですが、私はパンのセクションになりました。2、3カ月と短いものでしたが、急に親父が「お菓子屋に行け」といい、逆らうことができませんでした。後で分かりましたが、お菓子屋の親父が、私が「つこい」と言われたら、「パツと取って来て」「何々取ってきました」というのを見て「あいつをどうしても菓子屋にしたい」と言ったそうです。何も知らない私は、お菓子の方に行きました。最近の若い人は「持つ

た。最近の若い人は「持つてきて」とお願いしても黙って行って、聞かれてから「置いておきました」とそんな感じです。パティスリーでは初日から「おまえは菓子屋になるんだ」と言われました。2、3週間して連れて行かれたのが、有楽町のガード下の牛井屋でした。そこで「とにかく俺に付いて来い、菓子屋になれ」と言われました。「俺はコックになるつもりなのに」と頭に浮かびましたが、最後にとめを刺した決め台詞は「俺に預ける」でした。「預ける」というのは命です。一生付いて来いということですよ。とにかくこの場合は「よろしくお願いします」と言わなければならぬと思います。言ったのが運の尽きで、お菓子屋になりました。また、菓子の素材は世界のごとへ行くことと玉子と砂糖と粉と油しかありません。その中でどう表現をするか。その後、副材料で姿を作っていくので、何も無いなから、1つのものにするのに魅力を感じました。1981年、16区という店を開き、37年になりました。ダックワースを製造していますが、私は和菓子の最中は、表面がパリッとして中は餡なのでやわらかい。そういう洋菓子は無いので、作れないか考えていました。フランスでデコレーションのお菓子を作った時に、高温で表面をパリッと焼けば中がフワッとなるかなと思って、ダックワースを作りました。最初は全く、売れませんでした。当時、ケーキ屋はケーキを買いに来るのであり、焼き菓子は誰も買いません。半年、1年くらいしたら結構、出るようになりました。

のばんぎやをしています。私が大学を卒業した時はオイルショックで、みんな就職には困っていました。私は運よく上場企業に入社したのですが、ひよこの石坂社長とお会いした時「ばんぎやをしたほうがいい」というお話がありました。「どうしたらいいですか」と聞いたら「天津の叶匠壽庵が阪急に出して、1日200万円以上売れるぞうだから行ってみないか」ということでした。大津駅で待ち合わせし、石坂社長は九州から、私は東京から行って芝田社長と会いました。それで「3月31日に会社を辞めて来い」と言われ、

糖と粉と油しかありません。その中でどう表現をするか。その後、副材料で姿を作っていくので、何も無いなから、1つのものにするのに魅力を感じました。1981年、16区という店を開き、37年になりました。ダックワースを製造していますが、私は和菓子の最中は、表面がパリッとして中は餡なのでやわらかい。そういう洋菓子は無いので、作れないか考えていました。フランスでデコレーションのお菓子を作った時に、高温で表面をパリッと焼けば中がフワッとなるかなと思って、ダックワースを作りました。最初は全く、売れませんでした。当時、ケーキ屋はケーキを買いに来るのであり、焼き菓子は誰も買いません。半年、1年くらいしたら結構、出るようになりました。

紙の代わりになります。干菓子としてはお茶席の方々によく使っていただいています。今、私のところは博多献上1つしか作ってないんです。以前は100種類くらい作っていましたが、あるきっかけで1つにしてみました。また「趣味は何ですか」と言われたら、お菓子作りです。趣味でお金もいただけるので両得です。皆さんも将来どうしようかという時、お金があるの趣味を掘り下げると励みになります。同窓生などは散歩や山を見るのが趣味と聞いています。それよりもお菓子作りを極め、趣味として、なおかつ実益も兼ねる。それはとても人生が楽しい。

次号に続く。

は、よく混ぜるため、早い早さでミキサーが回りまわす。それに添加剤を入れ、やわらかくします。今のパンは大工場で作る機械製パンと、我々の手作業で作るパンに分かれており、中間がない。また、手作業のパンでも、イースト菌も天然酵母です。空气中に酵母菌は飛んでいます。それを引っ張って来て糖分を加えて、培養できます。私はリングを使って焼いています。が、ブドウや穀物、酒の酵母、甘酒でもパンはできます。ヨーグルトと粉を混ぜて少し水を加え、一晩寝かせて発酵します。それを種接ぎすると酵母菌ができて

ます。できないものはありません。野菜はできにくいですが、人参やよもぎもパンの発酵にいい。大根は5%くらいなら、発酵に影響があります。果物はいちごもいいですが、力は弱い。一番作りやすいのはブドウカリゴ、日本に昔からある甘酒など米で作ったもの。米は最高の質のものをとります。また、麦は米と違い、水の多いところはダメなんです。麦の質が一番いいのはフランスです。丘陵地帯が多く、水はけもよくて、温度差があるので、いい麦ができます。平野でできる麦は、あまりよくない。大麦は糖分とアミラー

ゼ酵素が多いけど、グルテンが足りないから作れません。また、日本とフランスの麦を比べると、でんぷんの質はフランスの方がいい。小麦はたんぱく質とグルテンで評価します。グルテンは味も素っ気もなく、うまいのはでんぷんです。じやがいももトウモロコシも、でんぷんの質のいいのがうまい。小麦も同じです。麦畑を見るためにカナダやアメリカ、フランスに行くと調べ、自分でパンを作ったら、フランスがよかったです。だから、フランスパンがうまいんです。

長末光正(ばんぎや菓子舗) 実家が戦前から、和菓子屋

のばんぎやをしています。私が大学を卒業した時はオイルショックで、みんな就職には困っていました。私は運よく上場企業に入社したのですが、ひよこの石坂社長とお会いした時「ばんぎやをしたほうがいい」というお話がありました。「どうしたらいいですか」と聞いたら「天津の叶匠壽庵が阪急に出して、1日200万円以上売れるぞうだから行ってみないか」ということでした。大津駅で待ち合わせし、石坂社長は九州から、私は東京から行って芝田社長と会いました。それで「3月31日に会社を辞めて来い」と言われ、

その後、ばんぎやでゆっくりと思ったものの、なかなかそうもいかず、全国で

衛生事業も市の組合を通じてしています。食品衛生指導員も工業組合から資格をいただき、年20社ほどを回っています。お互いに衛生を管理する活動で、共に業界を守っています。そして切磋琢磨のなかで、最終的には、通商産業大臣賞や技能優秀者表彰などの表彰をいただきました。うちの近くに寿司屋やうどん屋がありますが「お菓子屋は賞をいだけ、飾ればいいです」と言われます。確かに寿司屋は名店でも褒賞はない。こうした褒賞も従業員を育ていくかという中では、大事だと思います。

ばんぎやのお菓子については、博多献上を見ただくと、外包装と内包装があり、内包装の白い方は懐かしい。

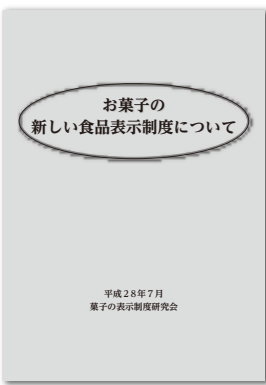
**全菓連幹旋**

- 「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(税込)
- 「わかりやすいお菓子の表示(表示ポスター)」  
A2版 20円(税込)

〈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



# 和菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 岩崎 真岳 教師

## 茶畑

(26カット13個取)

抹茶つくしの浮島と羊羹を茶畑特有のかまぼこ型の畑をイメージして仕上げた創作菓子を紹介したいと思います。

- 卵……………1個
- 白並餡……………150g
- 上白糖……………30g
- 上白糖(メレンゲ用)…15g
- 薄力粉……………10g
- 上新粉……………10g
- 抹茶……………2g
- 抹茶ペースト……………4g
- 金時豆かのこ……………約18粒
- 粉末寒天……………4g
- グラニュー糖……………150g
- 白並餡……………300g
- 水あめ……………15g
- 抹茶……………3g
- 粉糖(トッピング用)…3g

### 【抹茶羊羹配合】

- 粉末寒天……………4g
- グラニュー糖……………150g
- 白並餡……………300g
- 水あめ……………15g
- 抹茶……………3g
- 粉糖(トッピング用)…3g

### 【浮島工程】

- ①卵を卵黄と卵白にわけ卵黄に白並餡、上白糖、抹茶ペーストを加えよくすり混ぜる。
- ②卵白を泡立て少しずつ上白糖を加えていきしっかり



茶畑

- ③①の中に②のメレンゲを半量入れしっかり混ぜ合わせる。残りのメレンゲを混ぜ合わせ8割がた混ざりあつたところに薄力粉、上新粉、抹茶をふるった物を加え混ぜ合わせる。
- ④トヨ型にセパレート紙を敷いたものに③の生地を半分ほど流し金時豆かのこを等間隔に並べる。上から残りの生地を流し表面を平らにならす。
- ⑤セイロにいれ中火の蒸気で30分ほど蒸し上げる。蒸れ上がったら型から外し冷ましておく。

としたメレンゲを作る。

①の中に②のメレンゲを半量入れしっかり混ぜ合わせる。残りのメレンゲを混ぜ合わせ8割がた混ざりあつたところに薄力粉、上新粉、抹茶をふるった物を加え混ぜ合わせる。

④トヨ型にセパレート紙を敷いたものに③の生地を半分ほど流し金時豆かのこを等間隔に並べる。上から残りの生地を流し表面を平らにならす。

⑤セイロにいれ中火の蒸気で30分ほど蒸し上げる。蒸れ上がったら型から外し冷ましておく。

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

## 岡山 三店舗の部員が講師に 青年部の活動紹介

青年部では部員同士が講師や助手となり、年2回程度勉強会を開催しています。洋菓子屋の和菓子勉強会では、岡山産小麦「ぼっけ」粉を使ったケーキを製粉会社のパティシエに学び、ゼリー勉強会では岡

①粉末寒天に水を加え火を着けしっかりと沸かす。グラニュー糖を加え沸いたところに白並餡を加え練っていく。

②抹茶とトッピング用シュガーを混ぜ合わせ少量の水

で溶いてペースト状にしておいたものと水あめを上がり際に加えしっかりとした羊羹を作る。

③仕上げ工程

④網の上にトヨ型浮島を置き、練り上げた抹茶羊羹を上からかけコーティングする。残りの羊羹をセルクルの中に入れて上から垂らすようにシグザクに絞っていく。

⑤冷や固まったら寸法にカットし仕上げる。



和菓子勉強会

山県産清水白桃ゼリーが中心・お土産品として人気の『清風庵』清水氏を講師にゼリーに特化した学びを、昨年は賛助会員レオン自動車株式会社のご協力を頂き「定番商品に一品プラス秋冬のお菓子勉強会」など

部員が学びたい事をピンポイントに学んでいます。今年も6月13日、賛助会員株式会社ヒラタのご協力を頂き講師を部員の3名が勤め、各々の得意な分野で互いに教えあう「和菓子勉強会」を開催しました。内容は「清風庵」清水氏の「栗のテリーヌ」「果実ゼリーのパイ」パイは伊那食品の耐熱性ゲル化剤「イナゲルJM-22」の高温で焼いても果肉のつぶつぶ感を残す特性を紹介。『小池菓子舗』小池氏の「関東風桜もちの焼皮生地を使用した四季折々のパリエーション」ではラッピングまでこだわり、インスタ映えも意識する。『小西屋』小西氏は「雲平水輪などいろいろ」「干菓子(和三盆糖100%使用の干菓子と粉糖を使用した干菓子)」で色の付け方・木型の抜き方などを説明、少量を作るコツを紹介。自分の店で作るのと、勝手の

違う場所で作りながら講話するのは大変だがいい経験になる。

部員は店主も職人も営業も所属して日頃より仲良くしています。西日本豪雨災害の時も組合員に被害はないかと気遣い、何かあれば手伝いますと声を掛けてくれました。

今年、第9回全国和菓子甲子園では、岡山県代表が中・四国ブロック審査で代

# 製菓製パン 11月号

お題・干支菓 お題「光」・干支「己亥(つちのとい)」 「松竹梅鶴亀」モチーフ意匠集

洋菓子集 バレンタイン 贈ってうれしい 貰ってうれしい 美味しく気持ちを伝える小品集

真夏のお菓子の祭典『イケセイスイーツフェスタ』詳細レポート ブリオッシュの試作実験/牛乳量を増減して生地・製品を比較する

発行所：(株)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

果実ゼリーのパイ



関東風桜もちの焼皮生地を使用した四季折々のパリエーション



雲平

