

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957号(平成30年12月)

時間外労働の上限規制の導入など

働き方改革関連法が順次施行

時間外労働の上限規制が導入、年次有給休暇の確保など、正規雇用労働者と非正規雇用労働者の間の不合理な待遇差の禁止などを主な内容とした「働き方改革を推進するための関係法律の整備に関する法律(平成30年法律第71号)」が、4月1日から順次施行される。

同法律は、少子高齢化と人手不足に対応し、働く人がそれぞれの事情に応じた多様な働き方を選択できる「一億総活躍社会」を実現するため、長時間労働の是正、多様な柔軟な働き方の実現、雇用形態にかかわらず

1 労働時間に関する制度の見直し

「働き過ぎ」を防ぎながら、年次有給休暇を取得しやすくすること等により、

①時間外労働の上限を規制

ない公正な待遇の確保等のための措置を講ずることとされている。

その主な内容は、以下の通りだが、中小菓子製造業界にとり、対応を迫られる大きな課題となっている。

これまで法律上は時間外労働の上限はなかったが、法の施行後は法律で定められた時間外労働の上限を超えることはできなくなる。

・時間外労働の上限は、月45時間、年360時間を原則とし(これまでは大臣告示による行政指導)、臨時

月には法定労働時間を超えて働いた時間分を、例えば8月に年休(その年に与えられていた所定の年休とは別枠)として振り替えることが

できる。子育てや介護といった生活上のニーズに合わせて労働時間が決められるようになる。

※これまでは1か月単位で清算するため、6月に30時間の時間外労働があった

場合には、その分の割増賃金を払う必要があり、一方で従業員がその時間分を年次休暇の枠外で取りたいと希望しても欠勤扱いになっ

たが、今後は、そのような場合には雇い主は6月の時間外賃金を支払う必要がなくなり、従業員も6月に働いた時間分があるので欠勤扱いにならない。

2 雇用形態に関わらない公正な待遇の確保

どのような雇用形態を選択しても、待遇に納得して働き続けられるようにすることで、多様な柔軟な働き方を「選択できる」ようにすることとされている。

①同一企業内における不合理な待遇差の禁止

同一企業内において、正規従業員と非正規従業員(パートタイム、有期雇用、派遣)との間で、基本給や

則付きの上限が設けられた。

②割増賃金に係る猶予措置の廃止(2023年4月1日施行)

これまで月60時間超の時間外労働に対する割増賃金は、大企業50%、中小企業25%だったが、法の施行後は企業規模に関わりなく50%が適用される。

③勤務時間インターバル制度の普及促進等(2019年4月1日施行)

事業主は、従業員が十分な生活時間や睡眠時間を確保できるように、前日の終業時刻と翌日の始業時刻との間に一定期間の休息時間(インターバル)を確保するよう努力する義務が課せられる。

※厚労省は例示として11時間を示している。

④年次有給休暇の指定付与を義務付け(2019年4月1日施行)

賞与などの個々の待遇ごとに、不合理な待遇差を設けることが禁止される。また、如何なる待遇差が不合理に当たるかを明確化した「同一労働同一賃金ガイドライン」が策定される。

・個々の待遇※は、当該待遇の性質・目的に照らし、

①職務内容(職務の内容と責任の程度)、②職務内容・配置の変更の範囲、③その他の事情、を考慮して判断されるべき旨が明確化される。不合理な待遇差が禁止される。(均衡待遇)

※基本給、賞与、役職手当、時間外手当、通勤手当、食事手当、福利厚生、教育訓練など

⑤非正規従業員に対する待遇説明の義務化

事業主は、非正規従業員(パート、有期雇用、派遣)に対し、待遇内容及び待遇決定に際しての考慮事項に関する説明、正規雇用者との待遇差の内容・理由等の

説明を求められた場合の説明が義務付けられます。説明を求められた場合の不利益取り扱いが禁止される。

詳しい内容・不明な点は、労働基準監督署(労働時間関係)、都道府県労働局雇用環境・均等部(室)(公正な待遇の確保)、最寄りの働き方改革推進支援センター(具体的な労務管理手法)まで、問い合わせ、相談する。

平成30年秋の叙勲褒章

(業界関係受章者)
▽旭日双光章 新倉吉晴氏(前北海道菓子工業組合理事長)

これまで年次有給休暇は、従業員が自ら申し出なければ取得できなかったが、法施行後は、使用者は10日以上年次有給休暇が付与される従業員に対し、年5日は、従業員の希望を踏まえて時期を指定して年次有給休暇を与えなければならぬ。ただし、従業員の希望で5日を超えて取得される場合には、事業者から指定付与する必要はない。

※今までは、従業員が使用者に「〇月〇日に休みます」と申し出て〇月〇日に年休が成立したが、年休の消化率が低いことから、改正後は、使用者が従業員に取得希望時期を聴取し、その希望を踏まえて、使用者が「〇月〇日に休んでください」と指定して〇月〇日に年休が成立する。年5日は指定付与しなければならぬ。

brother 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)

「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。商品はラシカルな見た目からトレンドなまで、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がとても嬉しい機能です。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アプリからデータを選択してから印刷しています。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。

さらに詳しい内容はコチラ

¥31,860 日付・時間入りラベルの作成が簡単!

有線/無線LAN/Bluetooth® 対応でスマホからラベル作成可能!

※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12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!

ビジネスNAVIでお申し込みの際、お知りになった媒体「菓子工業新聞」とご記入ください。2週間の無料貸出、お好きなラベルを1本お付けします。さらに、今ならラベル作成のお手伝いいたします。ぜひお試しください。

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・弊社指定祭日を除きます。

ブラザー販売株式会社

東北・北海道ブロック会議が開催されました

札幌市 北海道胆振東部地震の影響で2ヶ月遅れで開催

11月12日(月)札幌市において全菓連東北・北海道ブロック会議が、ブロック各道県より30名が参加して開催された。今年の会議は、当初9月10日(月)に予定していたが、9月6日(木)夜明け前に発生した最大震度7の北海道胆振東部地震により急遽延期し、その後2か月遅れで開催された。

で報じた「冠表示に係る原料原産地表示ガイドラインの検討状況」が報告された。次いで、各道県からの報告があったが、その主な内容は各道県共通の組合組織の動向、技術講習会の実施などの他、以下の内容だった。

栄養成分表示・HACC P・軽減税率対応と連続しており、対応に困難を感じている組合員がおり、組合として一番力を入れて取り組んでいる。そうした中、組合員専用栄養成分計算ソフトを斡旋しているの、組合員に加入した人もいる。

菓子博については、遠方だと対応が難しいので、ブロック単位での開催ができればいいかと声もある。(青森) 広域な県であり県下の組合員が一堂に会することが困難な実情がある。このため、先日、原料原産地表示、

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

北・北海道ブロックの組合員各位が一堂に会し、丹精籠めた銘菓を奉獻し、震災復興成就、菓子業界発展、商売繁盛を祈念申し上げる「銘菓奉獻祭」を挙行した。是非ご参加下さるようご案内申し上げます。(山形)

和菓子の講習は従来から実施しているが、今年からは洋菓子の講習会を初めて実施した。今年に間に合わなかったが、今後は洋菓子協会とタイアップして行いたいと考えている。今年も北海道の大豆が不足がちであるが、産地を聞いたところこの数年在庫が多く価格が低迷していたので生産者も生活できないということで大変変わったということであった。国産の原料がないと菓子屋も菓子を作れないので互いが成り立つように考えて行く必要があると感じている。(福島)

最後に今回は福島県で10月2日開催することに決定し、福島県菓子工業組合神山理事長の挨拶の後、終了し、別室に移り懇親会が行われた。

11月12日(月)札幌市において全菓連東北・北海道ブロック会議が、ブロック各道県より30名が参加して開催された。今年の会議は、当初9月10日(月)に予定していたが、9月6日(木)夜明け前に発生した最大震度7の北海道胆振東部地震により急遽延期し、その後2か月遅れで開催された。

で報じた「冠表示に係る原料原産地表示ガイドラインの検討状況」が報告された。次いで、各道県からの報告があったが、その主な内容は各道県共通の組合組織の動向、技術講習会の実施などの他、以下の内容だった。

栄養成分表示・HACC P・軽減税率対応と連続しており、対応に困難を感じている組合員がおり、組合として一番力を入れて取り組んでいる。そうした中、組合員専用栄養成分計算ソフトを斡旋しているの、組合員に加入した人もいる。

菓子博については、遠方だと対応が難しいので、ブロック単位での開催ができればいいかと声もある。(青森) 広域な県であり県下の組合員が一堂に会することが困難な実情がある。このため、先日、原料原産地表示、

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

北・北海道ブロックの組合員各位が一堂に会し、丹精籠めた銘菓を奉獻し、震災復興成就、菓子業界発展、商売繁盛を祈念申し上げる「銘菓奉獻祭」を挙行した。是非ご参加下さるようご案内申し上げます。(山形)

和菓子の講習は従来から実施しているが、今年からは洋菓子の講習会を初めて実施した。今年に間に合わなかったが、今後は洋菓子協会とタイアップして行いたいと考えている。今年も北海道の大豆が不足がちであるが、産地を聞いたところこの数年在庫が多く価格が低迷していたので生産者も生活できないということで大変変わったということであった。国産の原料がないと菓子屋も菓子を作れないので互いが成り立つように考えて行く必要があると感じている。(福島)

最後に今回は福島県で10月2日開催することに決定し、福島県菓子工業組合神山理事長の挨拶の後、終了し、別室に移り懇親会が行われた。

平成31年度再商品化委託申込み受付 容器包装リサイクルで

(公財)日本容器包装リサイクル協会では、全菓連に対し容器包装のリサイクル制度での特定事業者に向けた、平成31年度再商品化委託申込み告知について協力を依頼された。特定事業者とは、事業において容器を利用・製造する事業者や包装を利用する事業者(小規模事業者を除く)のこと。次に該当するリサイクル

(再商品化)の義務を負う。 △関わっている事業 ○容器・包装を利用する中身製造事業者(食品、清涼飲料など) ○容器の製造事業者 ○小売・卸売事業者(商品を販売する際に容器や包装を利用する事業者) ○輸入事業者(容器の輸入、容器や包装が付いた商品の輸入、輸入後に容器や包装

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

平成30年度郡山市技能功労者表彰

平成30年度郡山市技能功労者表彰にパン・菓子製造工として神山典之氏(中田町・かど屋)が表彰された。同表彰は技能を通じて、永く同市の産業発展に貢献した卓越技能者の方を表彰している。

平成31年度再商品化委託申込み受付

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

を付ける場合など) ○テイクアウトができる飲食店など

2019モバックショウ(第26回国際製パン製菓関連産業展)いよいよ開催!

MOBAC SHOW 2019

2019/2/20 WED → 23 SAT 10:00 → 17:00

幕張メッセ MAKUHARI MESSE / JAPAN

モバックショウ入場料: 1,000円(税込) 展示規模: 254社/1,626小間

Machinery Materials Marketing OF BAKERY AND CONFECTIONERY SHOW

主催 JBCM 日本製パン製菓機械工業会 Japan Bakery and Confectionery Machinery Manufacturers' Association

探す、見つかる、新製品・新情報の宝庫

話題の多彩な併催行事

- ◆第4回ベーカリージャパンカップ
- ◆全日本和菓子品評会
- ◆パンの世界大会大集合
- ◆洋菓子イベントコーナー
- ◆スクールコーナー
- ◆モバックセミナー

出品製品

- 製パン機械
- 製菓機械
- 食品加工機械
- 製粉機械
- 食品包装機械
- 製パン製菓器具
- 厨房機器
- 冷凍冷蔵機器
- 店舗設備
- 物流機器
- 原材料・食材
- 冷凍生地
- 副資材・包装資材
- 分析・検査機器
- 安全・衛生管理機材
- 環境対策機器
- エネルギー関連
- 情報処理機器・関連ソフト
- 工場建設
- 専門図書
- その他の関連産業機械
- その他の関連設備・器具

つながる技術、広がる美味しい笑顔

ぜひ2019モバックショウにご来場ください。

日本を代表する2つの展示会が同時にみれるチャンス

MOBAC SHOW 2019 2/20(水)~22(金)の3日間 幕張メッセ

シャトルバス運行 (有料700円) 2/20(水)~22(金)の3日間 30分間隔で運行いたします。

HCIJ2019 2/20(水)~22(金)の3日間 東京ビッグサイト

※再登録を行っていただくことで(HCIJ2019)にも無料入場できます。

www.mobacshow.com

最新情報・事前登録はこちらから

和菓子甲子園の成果報告

第9回全国菓子工業組合連合会 青年部中部ブロック大会

第9回全国菓子工業組合連合会青年部中部ブロック大会は、10月23日、名古屋



青年部中部ブロック大会

大会は、10月23日、名古屋の青年部員が参加した。全菓連からは、久村副理事長、青年部植谷部長、事務局が参加した。大会では、開会宣言、全菓連青年部綱領唱和、愛の菓子斉唱の後に青年部佐藤中部ブロック長代理より「大変な思いで今日を迎えましたが、名古屋の後輩たちが手助けしてくれておかげでこの日を迎えることができた。皆様へ感謝の言葉しかありません。今後とも名古屋は名古屋らしく頑張りますので、今後ともよろしくお願いたします。名古屋らしい接待を心にかけてさせていただきますので、一日楽しんでください」と歓迎の挨拶があった。次に青年部植谷部長より「8月

21日に大阪で第9回全国和菓子甲子園が開催されました。中部ブロックの皆様にも多大なるご尽力を賜りましてお礼申し上げます。6ブロックの中で中部ブロックは2番目に多い作品数の応募がありました。決勝戦におきましては、石川県鹿西高校の作品の「おりひめ帷子」が特別賞に選ばれ、素晴らしい作品を各県から出していただいたことを感謝申し上げます。一生懸命取り組んでいただいたおかげで、大成功したと感じています。

会場では、プレゼンテーションで感極まって涙する姿や優勝を逃して悔し涙を流す子、負けただけ優勝した作品を食べて驚いた姿など、和菓子を通して様々な感動が溢れていました。そんな感動を高校生という若い子たちに提供できたことが何よりの成果ではないかと思えます。和菓子屋という商売は、伝統を守ることや親から引き継いだ何かを守り続ける事に思われがちであり、我々自身も気が付くこと何かを守っている姿が自分の中にあるのかと思う

時があります。今回全国和菓子甲子園の応募作品、あるいはそのお菓子を作っている生徒を見てみると、我々が思っていること、その中でも我々が本当に大事に思っていることは、意外にそうでもない事が多いかもしれませんと思えるところがありません。青年部員は、これから新しいお客様のために、新しいお菓子を生み出す原動力にならないかならぬと思っています。来年の第10回全国和菓子甲子園が開催されますが、その時も中部ブロックは全力

を挙げて新しいお客様のためにも、若い人たちに新たな感動ができる様に努めていければ良いと心から願っています。我々の任務は、今のお客様とこれからのお客様にどのようにお菓子を提供していくかが、青年部に課せられた一番の任務と考えています。各地域、町の新しいお客様の創出のために、みんなで知恵を絞っていければ良いと思えます」と挨拶があった。その後、全菓連久村副理事長と名古屋生菓子組合村山理事長より祝辞があった。

次に各県事業報告が行われた。愛知県より平成30年2月6日総会及び懇親会を開催、5月30日名古屋生菓子青年会として魚釣り、7月九州へ親睦旅行、8月29日

夏季の親睦会、参加者9名による新宿高島屋での販売、11月11日やつかめ文化祭のチャリティーの和菓子教室、11月20日忘年会と報告があった。岐阜県より1月21日〜23

日研修旅行、4月17日総会、6月30日〜7月1日大垣菓子博(準備委員会を4回開催)、7月6日全国和菓子甲子園岐阜県予選、7月4日同中部ブロック大会予選、7月20日・8月5日全

国和菓子甲子園岐阜県代表校へ訪問・アドバイス、7月31日家族感謝の会として野球観戦と報告があった。三重県より2月19日中部ブロック岐阜会議、7月4日全国和菓子甲子園会議、7月6日・25日・8月22日三重県クラブ会議、8月20日〜21日全国和菓子甲子園参加、8月22日三重県和菓子職人衆JAPANESE SWEETS ARTISTS 発足会、10月10日三重県和菓子職人衆第1回勉強会、10月31日三重県和菓子職人衆・富洲原小学校にて和菓子教室開催と報告があった。

静岡県より、5月15日総会、5月29日役員会、7月19日中部ブロック会議、8月20日〜21日全国和菓子甲子園参加、8月26日役員会、10月13日静岡お茶まつり、10月16日親月会、10月23日中部ブロック大会参加と報告があった。福井県より、5月9日〜

菓子業界の意見陳述

第8回食品の営業規制に関する検討会

食品の営業規制に関する検討会は、厚生労働省が主催し学識経験者、自治体代表、業界代表等から構成され、8月以降9回開催されている。

菓子製造業界は、11月15日に開催された第8回検討会に出席(全日本菓子協会、全菓連、和菓子協会)し、事業者各位から寄せられている意見等を紹介しながら、概ね次の意見を述べた。

「重複業種を営むにあたっての課題等」

1、国の制度である以上、指導は原則として統一していただきたい。

2、主たる許可業種があり、付随的に他の許可業種に該当する業を営む場合には、特段の必要性がない限り別途の許可は不要としていただきたい。

3、複数の許可が必要な場合であっても、更新についてはできるだけ時期を調整し一本化(1枚の許可書に複数の業種を記載)していただきたい。

4、保健所等の指導に疑問がある場合に相談するための国の窓口を設置し、その内容に応じて保健所等に確認するとともに、改善の必要がある場合には全国で情報を共有するようにしていただきたい。

現行の施設基準の問題点

前項の1及び4に同じ。

営業許可業種見直しの論点(案)に対する意見

1、許可業種の大々的化統合については異存ないが、加工食品は既存のカテゴリーを超えて進化していくものであり、クロスオーバーを許容する業種設定としたい。

2、(重複業種を営むにあたっての課題等)の項の2に同じ。

その他

1、指導基準の統一に際しては、食の安全の確保が前提であるが、家族経営等の小規模事業者の過剰な負担とならないよう十分留意していただきたい。

2、条例で追加する場合に、食品衛生上の必要性を明確にしたい。

3、営業許可以外の指導についても、保健所、地方自治体により内容が異なることがあり、不公平感を訴える声が増える。

その後の質疑の中では、菓子と菓子以外の境界は明確なものはなく、菓子屋が菓子と認識し、菓子と表示して売り、購入者も菓子と認識して買われているものが菓子ということになるのが実態である。新しいものが出てきたときに今までの概念だけで仕切るのはなく、事業者の意見もよく聞いていただき、また、お客さまがどういうものとして買っているかも確認したいと考えて、指導していただきたい等の意見を述べた。

「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。(お申込日の翌月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)

対事故の被害者への見舞金等の社会通念上妥当な初期対応費用の支出を補償します。

3. 食中毒休業補償保険 (食中毒利益担保特約) (オプション)

食中毒の発生により営業を阻害され、または休止を余儀なくされた場合、休業期間中の喪失利益(営業利益+経常費)等を補償します。

4. 施設賠償責任保険 (オプション)

看板・給排水設備など店舗施設の管理不備や店舗における仕事の遂行により、他人の身体・生命を害したまたは財物を破壊したことについて法律上の損害賠償責任を負ったことにより被る損害を補償します。

5. リコール(回収)費用保険 (リコール費用担保特約) (オプション)

製造・販売を行った食品に起因して健康被害等の発生またはそのおそれがある場合に、その被害の発生または拡大の防止を目的として回収等の措置を実施することにより生じた費用を補償します。

資料請求・お問合せ先

取扱代理店: 全菓連共済ビルディング株式会社 / 〒107-0062 東京都港区南青山 5-12-4 ☎03-3400-8901
引受保険会社: 東京海上日動火災保険株式会社 / 〒108-6111 東京都港区港南 2-15-2 品川インターシティ B 棟 11 階 ☎03-5781-6577

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

事故受付サービス

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



東京海上日動火災保険株式会社

平成29年3月作成 16-T24464

香川 11月10日は「いい糖の日」 希少糖普及協会が制定

高松市の丸亀町商店街グリーンけやき広場にて、香川菓子工業組合が一般社団法人希少糖普及協会と一緒にかがわ菓子まつり

を平成30年11月10日(土)に開催しました。昨年、希少糖普及協会は11月10日を「いい糖の日」希少糖の日と、制定しました。菓子ま



マルシェの様子

つりとしての取り組みは、菓子組合と洋菓子協会加盟店舗の希少糖を使ったお菓子販売、各店の自慢のお菓子販売、今年香川県産品コンクール受賞作品販売(風月堂 瀬戸のワインロール/シカ 瀬戸のめぐみ)・和菓子作りワークショップ・第9回全国和菓子甲子園エントリー作品を希少糖使用した配合に改良しての販売といった内容です。

商店街のど真ん中といった会場のせいもあって、朝11時の開始前から多くのお客様に立ち寄りいただき、高校生が考えた作品は2つの高校共、二時間ほどで完売し、和菓子作り体験コーナーもお子さん中心に多くの方にご参加いただき、用意していた材料は全て無くなり。お菓子の売れ行きも好調で、大盛況で終えることが出来ました。

来られたお客様達は、希少糖普及協会が用意したコーヒートの振る舞いサービスに和まれたり、お買い物後のガラポン抽選会もあり、また菓子まつり閉場後は、希少糖ハイボールBARに



お買い物後の「ガラポン抽選会」

リニューアルされ「いい糖の日」を子どもから大人まで、多くの方に楽しんでいただきました。

夢のはたらきを 持つ希少糖

希少糖とは自然界にごく僅かしか存在しない糖。近年、香川大学農学部の研究によって希少糖を生産する酵素系が発見されました。希少糖の一つであるD-ト

シコースという糖には、砂糖が体内に吸収されるのをブロックする効果があり、血糖値の上昇を抑える、動脈硬化を予防する、内臓脂肪の蓄積を抑えたりなどの健康機能があることが、報告されており。さぬき発「レアシユガースウィート」は、D-トシコース入り希少糖含有シロップとして商品化されております。健康なお菓子創りを開発の

際には、希少糖を使用してみてはいかがでしょうか? 詳しくはパソコンにて「希少糖普及協会」をクリック

一般社団法人 希少糖普及協会 TEL760-0017 香川県高松市番町1-2-19 TEL087-814-3333 FAX087-802-1755

香川菓子工業組合青年部会長・田村正太郎

馬群 振り返ってみると… 御菓子司 海老屋

皆様はじめまして。私は上州群馬の高崎市で「御菓子司 海老屋」を営んでおります海老屋と申します。誠に恐縮ですがこの度こちらの紙面に寄稿することになりました。至らない点ばかりですがご容赦ください。

皆様はじめまして。私は上州群馬の高崎市で「御菓子司 海老屋」を営んでおります海老屋と申します。誠に恐縮ですがこの度こちらの紙面に寄稿することになりました。至らない点ばかりですがご容赦ください。

島根 色々な餡を手作業で 島根県菓子技術専門学校

島根県菓子技術専門学校は5月より製餡の授業を行い、色々な餡を手作業で作ってきました。さらにその餡を使って和菓子を作る、実技コースが始まり、これまでに上用饅頭・利休饅頭・黄身時雨・葛桜・こなし等を実習してきました。技能検定2級の課題でもある、小麦粉饅頭・どら焼き・練切(菊)も授業に組み込まれております。特に練切に関しては、三角べらの使い方など懇切丁寧な指導をしています。常に実践的



製餡の授業

な授業と昔ながらの手法を大切にしながらの手法を取り入れる工夫をし、実技指導だけではなく、和菓子に関する歴史的な背景なども織り交ぜて授業を進めています。生徒も講師の話に熱心に耳を傾け、質問をしたり、個人的に指導をしてもらったりと楽しみなが、決められた時間を有効に使っているようです。来年2月の修了式には生徒全員が作品を展示して、授業で磨いた腕を披露します。どんな素晴らしい作品が出来上がるか講師共々楽しみにしています。

松平不昧公没後200年祭の行事も終盤に入りますが、市内の菓子店からは



文明最中

茶席を設け、観光客にも気軽に楽しんでいる様子が地方新聞にも幾度か掲載されておりました。「茶処菓子どころ松江」の名声がこれからも続くことを願って止みません。

出雲では11月を「神在月」で迎えています。「神在餅」をふるまっている神社も幾つかあります。大昔からの風習の様で、これが上方へ伝播し「じんざい」が「ぜんざい」に変化したという民族学者の説もありますが、真相のほどは不明です。

島根菓子工業組合事務局・高島佐枝子

まず初めに、今年で5回目無事に開催いたしました「高崎菓子まつり」にご支援、ご協力をいただいた富岡市長様ならびに市職員の皆様、東日本製菓技術専門学校の皆様、高崎商科大学、各種協賛企業の方々、一般の方々、皆様方の熱心なご支援のおかげで今年も笑顔が溢れる「高崎菓子まつり」を滞りなく催すことができました。この場をお借りして「高崎菓子まつり」を行

て厚く御礼申し上げます。私は元々人付き合いが苦手なところもあり、組合の集まりや催し事などにはそれまで一切参加したことがありませんでしたが、人柄が良くて気さくな先輩に声をかけていただいたので、天邪鬼な私も「チョットだけ手伝ってみようかな…」と思えたのです。他の人から見れば何とことない事かもしれませんが、私にとっては大きな変化になりました。そんな心持の私が組合を通して皆さんと一緒に「高崎菓子まつり」を行

信頼される安心を、社会へ。

セコム、していますか?

1981年、日本初の家庭用安全サービスとして誕生した「セコム・ホームセキュリティ」。時代の変化に合わせて、次々と新しいサービスを生み出してきました。ホームセキュリティは、「安全・安心」を超えて、「快適・便利」まで。100万軒を超える*ご家庭からの大きな信頼を胸に、セコムは進み続けます。 *約114万4,000件。2016年3月末現在

セコム・ホームセキュリティ

セコム 検索 ☎0120-025756 (24時間・年中無休) セコム株式会社

*当社のホームセキュリティとは、一戸建て住宅、マンションとも各住戸ごとに、当社がセンサー、コントローラー(制御器)を設置し、セコムのコントロールセンターでオンライン監視を行い、異常発生時は緊急対応を行うサービスです。

広島

青年部 工場見学で京都訪問
マールブランシュ新工場

9月29日～30日、広島県菓子工業組合青年部の研修を京都で行いました。



マールブランシュ工場見学

この度は、京都府菓子工業組合青年部所属、全国菓子工業組合連合会青年部近畿ブロック会副ブロック長津田陽輔様に、2日間、予定を組んでいただきました。

うな工場でした。休憩室は、自分の家に帰ってきた時の様なリラックスできる空間を心掛けたみたいですよ。

また、保育所も管理され、衛生面はもちろんですが、スタッフの方が、本当に働きやすい会社作りに取り組みられているのが、凄く伝わりました。

1日目の最後には、(株)井筒八ッ橋本舗追分店(京都東インター店)へ見学させていただきました。バスの台数、人の多さに、これまた、驚きました。試食コーナーがいたる所にあり、こんなに試食を出されているのだなと感じ、お客様は、大変満足そうでした。

2日目も予定しておりましたが、台風の影響で中止になり、1日無くなりはし

ましたが津田様のおかげで大変満足のいく研修ができました。業界の繋がりには非常にありがたいですね

広島県菓子工業組合青年部会長・三谷憲生

愛媛 和菓子の講習会が開催される
AIができない高い技術を磨く

愛媛県菓子工業組合では、平成30年8月22日に和菓子の講習会を開催しました。

中野理事長のあいさつの後、講師に日本菓子専門学校教育部長、岩佐洋一氏をお迎えし、和菓子6品を教



和菓子講習会

えていただきました。品目は、桃山、芋きんとん、みそ饅頭、和風ブルーベリーチーズケーキ、のし珈琲、マッシュマロ

大福です。今回の和菓子講習会は、

みやげに菓子組合を後にされました。現代は、少子高齢化に加え、人工知能AIが我々のいろんな仕事にとって代わるようになっていく。経産省の試算では何百万人も失業

松山商工会議所地域振興課の協賛をいただき、課長の宇都宮陽一氏も参加をされ、助手には八幡浜の佐々木孝氏(ささき製菓舗)、新居浜の高橋英幸氏(菓舗蛭子堂)のお二人に参加を頂き、受講者40名という人気でした。この中には、愛媛調理製菓専門学校、河原パティシエ専門学校の生徒6名もおられ、次代を担う若い方にも好評をいただきました。

また、毎年の和菓子講習

愛媛県菓子工業組合広報部長・白石恵一

佐賀 有田菓寮を開催
和・洋菓子を青年会で受け持つ

佐賀県西部に位置する日本磁器発祥の地、有田。17世紀初頭に李参平が有田・泉山で磁器の原料となる陶石を発見し、我が国最初の磁器を焼きました。それ以降、多くの陶工たちが一斉に磁器の製作に取り組み、一大産地を形成していきま

した。晩秋のこの有田の地で11月21日(水)、22日(木)の2日間「有田菓寮」が開催されました。有田菓寮とは器と茶と菓子をを通して、有田、嬉野、佐賀のクリエイティブな取り組みをお楽しみいただける、特別なテ

イベントです。器は人間国宝として評価される「白磁」を極めた有田の井上萬二氏「青磁」を追求した武雄の中島宏氏。そしてその歴史の重さから佐賀の「三右衛門」と称される「鍋島」の御用赤絵師として一子相伝で技を伝えてきた今泉今右衛門氏。1647年に日本で初めて赤絵の器を創り出した酒井田柿右衛門氏。古唐津からの系譜を守る中里太郎右衛門氏のものを使用。

茶は日本茶のルーツである佐賀西部に位置する全国でも有数のお茶所、嬉野の



有田菓寮

茶師「副島園」の副島氏が担当。嬉野茶の歴史は古く、1440年現在の中国大陸から移住した唐人が陶器を

焼く技術とともに自家用の

茶樹の栽培を伝えたと書かれています。

菓子には佐賀県菓子工業組合で受け持つ、洋菓子を「クルール・ド・銀月」の田中

氏和菓子を「大串製菓店」の大串氏、そして「御菓子司鶴屋」の貞包氏が担当しました。

会場となったアritaセラ内のartisansには有田との交流をはかる海外のクリエイターらが長期滞在するレジデンス機能を備え、さまざまなイベントを通してのづくりの発信拠点となる役割を担っており、今回の「有田菓寮」を開催するにはこの上ない場所となりました。

両日とも11時、15時スタートの2部構成とし、それぞれ3種の茶と菓子を用意。器の色味に合わせた季節の洋菓子、和菓子にまたそれに合わせた茶。クラシックな茶会、茶席とは一線

を画し、広々としたオープンキッチンでゲストとカウンター越しに対峙する全身白で統一したホスト役の茶師と菓師。時には大きなワイングラスに美しい所作で焙じ茶を注ぎ、黒い拳大のチョコレートに、熱したチョコレートを流し掛ける演出で応えます。

結びに、この明治維新150年を機に佐賀藩の素晴らしい功績を多くの方に広めると同時に、その根底に流れる志を引き継ぎ、未来へ向けて菓子の新たな情報発信の可能性を考えていきたいと思えます。

佐賀県菓子工業組合会長・堤一博

Advertisement for Kajiwara KR series table mixers. It features images of four different models: KRミニシリーズ (Gas heating type, 14L capacity), KRミニシリーズ (IH type, 12L capacity), KRjr (ジュニア) シリーズ (Gas heating type, 22/30L capacity), and KRjr (ジュニア) シリーズ (IH-α (reverse rotation) type, 22/30L capacity). The text highlights the versatility and convenience of the machines, suitable for small-scale production and R&D. A search bar and website URL (http://www.kajiwara.co.jp) are also provided.

Advertisement for Kajiwara's versatile table mixers. It lists various options like 2-blade/whisk set, 3-blade set, and 2kg capacity options. The text emphasizes the wide range of applications and the quality of the mixing process. It also includes contact information for Kajiwara, such as phone numbers for various branches and the company address in Tokyo.

福岡

「筑後七国和菓子博」開催
映画上映や和菓子体験講座で盛況

11月3日・4日汗ばむ中、初めての「筑後七国和菓子博」なるものが開催されま



筑後七国和菓子博

線筑後船小屋駅を中心地点として5市2町(大川市・柳川市・大木町・筑後市・みやま市・広川町・八女市)を称する新しい名(名称)です。

昔、海外から渡った砂糖を長崎から、大阪・京・江戸に運ばれた「シユガロード」は長崎・小倉と結んだ長崎街道が有名ですが、砂糖の一部は当時物流を担



筑後七国のお菓子

った有明海やそれに注ぐ筑後川・矢部川などの水路で運ばれたのではないでしょ

うか。昨年9月から1月にかけて県の職員の方の調べによると、筑後南部にある和菓子店73店の分布状況

では昔から栽培されてお

り、かすてら饅頭、丸ぼうろ、カステラ、黒棒、小麦煎餅など、小麦のお菓子が数多く作られています。

さて、会場である九州芸文館の中では、映画「あんな」の上映や出演者とのトーク

ショー、和菓子店主による1日目「かすてら饅頭」、2日目は上生菓子の和菓子体験講座。作り立ての饅頭の食感に驚き、上生菓子の形づくりに四苦八苦。皆さん、隣の人の作品と比べて

ひました。映画上映後、た

くさんの人が出てきて、それぞれの店舗の前に並び、袋をいくつも持って帰る姿は笑顔でいっぱいでした。

閉店前に売り切れという嬉しい報告もいただきました。全国的に有名な名産はないかもいれませんが、農作業や地域特有の重労働に求められた「甘いもの」の供給や、地元の冠婚葬祭・年中行事などの進物を担い、

子供のことからずっと存在する街角の和菓子屋さんばかりです。

子店が減ってきている原因の一つでしょうか。

しかし、そんな中、今でも柳川地区には寺が多く、熱心な仏教徒が多い↓そのため法事などをきちんとする。↓来客が多く、ふるま

う菓子が必要となります。↓そうすると和菓子屋の仕事が増える。地域が和菓子店を支える構造みたいなものが、まだ残っているようです。このサイクルがいつまでも続き、小さな和菓子屋さんが元気でいてほしいです。

「第一回筑後七国和菓子博」開催されるにあたり、県の職員さんや芸文館の皆さんに多くの情報をいただき、ご尽力いただきました。ありがとうございます。福岡県菓子工業組合事務局・村上豊美

静岡

「ちびまる子ちゃん」のふるまひ
伝統和菓子を育む 竹翁堂

静岡県静岡市清水区

「ちびまる子ちゃん」でお馴染みの漫画家さへらももこさんの故郷であり「ちびまる子ちゃん」が暮らす町として作品に登場する、静岡県静岡市清水区の入江地区に「竹翁堂」植手元昭氏(47歳)のお店がある。

さくらももこの好物だった夏季限定販売の「一枚流し夏ようかん」の掛け紙はさくらさん自筆のイラストが描かれている。

竹翁堂は昭和23年創業、元昭氏で3代目となる。高校を卒業して「日本菓子専門学校」に進み、都内の老舗店での修業を経て27才で家を継ぐ。

店舗は以前、車道に面して入口を構えていたが10年前に新築改装された際にお客様の危険を考慮して店舗横に入口を移した。暖簾をくぐる程良い明るさが和菓子店らしい雰囲気を出し優しく迎えてくれる。

ショーケースは明るく上品に陳列された上生菓子を引き立たせ、お客様には落ち着いた気持ちでお買い物を楽しんで頂ける。

改装を機に厳しい修業で培った職人としての基礎を

毎朝4時半には工場に入り、餅類や饅頭の朝生から



さくらももこさん自筆のイラストが描かれた掛け紙

基に本物の和菓子を目指す店にシフトし、日本文化である上生菓子の製造販売に重点を置いた。同店に菓子職人として勤務する妹、智子さん(34歳)の作る干菓子とともに茶席用茶菓子として評判を呼び顧客を増やしている。

製造が始まる。休日は週一回、少し増やしたいと考えているがお客様のことを思うと実現が難しい。店舗の他に、お茶会、高校茶道部への納品、結婚式場での餅つきや上席菓子の実演提供、斎場の振舞い菓子の納品など多岐に亘って販路を拡大している。また、毎年11月には地元小学校の3年



植手元昭さんと妹の智子さん

生を招き、上生菓子やお饅頭の体験学習など行い伝統技術の伝承にも尽力している。

元昭氏は地元組合の役員も務めながら菓子工業組合青年部のメンバーとして

も活躍、先般行われた県菓子工業の製菓講習会では講師助手を務める等、組合活動にも積極的に参加協力して菓子業界の発展に大きく寄与されている。

静岡県菓子工業組合副理事長・森田紀

紙「静岡新聞」の半面を使って元昭氏の上生菓子の製造に励む姿が大きく紹介された。「人の気持ちに寄り添う菓子。思わず顔がほころぶ優しい味の菓子を作りたい」「今の時代に合う形で、最近見かけなくなった伝統和菓子を再現したい」と古典的な意匠の復活を目指し、現在の心境を「若い頃の自分からは想像できない位、改めて和菓子の奥深さに惹かれている」と紙面の中で述べられている。

「ちびまる子ちゃん」の根強い人気と同様に竹翁堂さんの益々の発展を祈念いたします。

「静岡新聞」の半面を使って元昭氏の上生菓子の製造に励む姿が大きく紹介された。「人の気持ちに寄り添う菓子。思わず顔がほころぶ優しい味の菓子を作りたい」「今の時代に合う形で、最近見かけなくなった伝統和菓子を再現したい」と古典的な意匠の復活を目指し、現在の心境を「若い頃の自分からは想像できない位、改めて和菓子の奥深さに惹かれている」と紙面の中で述べられている。

「静岡新聞」の半面を使って元昭氏の上生菓子の製造に励む姿が大きく紹介された。「人の気持ちに寄り添う菓子。思わず顔がほころぶ優しい味の菓子を作りたい」「今の時代に合う形で、最近見かけなくなった伝統和菓子を再現したい」と古典的な意匠の復活を目指し、現在の心境を「若い頃の自分からは想像できない位、改めて和菓子の奥深さに惹かれている」と紙面の中で述べられている。

「菓子事業者専用」に開発した 本間に使いやすい『お客様サポートシステム(CRM)』をクラウドサービスとしてご提供!

Advertisement for mSolution CRM. Features include: 対応状況・履歴管理 (Response status and history management), メール管理 (Email management), 顧客ニーズ分析 (Customer needs analysis), クラウドサービス (Cloud service), システム連携 (System integration). It highlights benefits like easy customer support, accurate market trend capture, and improved sales methods.

Footer for the advertisement. Contact information for 株式会社 サイバーウェイブ ジャパン (Cyberway Japan). Website: www.cwj.jp. TEL: 0596-63-6181. Mail: sales@cwj.jp. Includes a search bar for the CRM homepage.

宮城

老舗が、仙台名物づんだ餅

村上屋餅店

仙台市内にある「村上屋餅店」さんを訪れてみました。1877年明治10年創業の老舗で村上屋餅店の主である村上家は先祖代々、伊達家御用達の菓子



村上屋餅店

司だったという歴史があるそうです。明治時代に菓子餅店を開業した後、大正時代には当時の店主が藩政時代からの郷土料理だった

ずんだ餅を商品化したそうです。づんだ餅発祥の店とも呼ばれているそうです。現在は四代目店主の今井康雄さんが継承しております。

しており、もち米は県産の「みやこがね」を使いお客様に美味いづんだ餅を食して頂くために行程作業に手間を惜しまず真心こめて作っているそうです。またづんだ餅以外にも季節の材料を餡に使った限定品も色々あるそうです。

は、職人技が作る甘さ控えめながら枝豆本来の風味を生かし、注文を受けてから餅に餡を絡めてくれるので出来立ての優しい香りと美味しさが最高とのこと。



おはぎとづんだ餅



三色餅

藤あや子

徳島 2018秋のうきうきスイーツ フェスタ in 徳島 開催

徳島県菓子工業組合では10月19日20日21日の3日間、ゆめタウン徳島1階藍の広場において第4回目となる「秋のうきうきスイーツフェスタ」が盛大に開催されました。

「魔女」や「カボチャ」など子供たちはハロウィンの菓子作りを体験、キラキラした目で真剣に取り組み、

通常の機会が少ない菓子職人の技を観たり「もみじ」「コスモス」「すずめ」

徳島県菓子工業組合では県内のほとんどの和菓子店が製造している「阿波うい」を、全国ブランド化へと推進しています。今回阿波ういコーナーを設け地

元の人たちにも認知度アップを図りました。また「秋の収穫祭のコーナー」では、柚子、芋、栗、カボチャなどを使用した菓子を並べ、季節感を感じてもらいました。

徳島の美味しい御菓子を食べてもらいたいという想いにより、徳島県菓子工業組合として今回のイベントを開催いたしました。今回の開催により、会員企業の売り上げアップにつなげ、会員間のコミュニケーションや情報交換ができ、意識や

技術の向上に繋がっていることと思います。今年度新理事長のもと新体制になり、若いメンバーを中心に会員同士協力し合い、新しいことにチャレンジする会風になっております。徳島県菓子工業組合は、今後阿波ういブランド

化をはじめ「徳島の菓子」を全国へのビジョンのもと、徳島県内だけでなく、首都圏など県外にも積極的に活動してまいります。

徳島県菓子工業組合では10月19日20日21日の3日間、ゆめタウン徳島1階藍の広場において第4回目となる「秋のうきうきスイーツフェスタ」が盛大に開催されました。徳島の有名店22社(会員)が出店。普段お店に行かないと購入できない菓子。鳴門金時、柚子、阿波和三盆糖を使用した徳島らしい菓子。赤飯、どら焼き、シュークリーム、パームクーヘンなど西洋菓子。各社自慢の200点程の商品が揃いました。



和菓子体験教室



阿波ういコーナー



秋のうきうきスイーツフェスタ in 徳島

徳島県菓子工業組合 副理事長・和田茂夫

お菓子を美しく包むルミアカップ

当社のルミアカップは容器のプラスチックの存在感を消すシンプルなフォルムを特徴とし、多くのバリエーションを展開しております。既製品からオリジナルまで、長年のノウハウで貴店のお菓子を包みます。



ルミアカップ朝生

おはぎや季節の餅菓子の他、棹の上菓子、切り分けにぴったりのルミアカップです。大きめの側面が好評です。 外寸/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小さいのでぎ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種類ご用意しております。詳しくは下記までお問い合わせ下さい。



お申し込み、お問い合わせは各県菓子工業組合様、もしくは弊社まで。

TEL 03-3585-0051(代) FAX 03-3585-9124



御用箱 (長持ち)

長岡藩の役人から頂いた... 御用箱 (長持ち) ...

長岡は牧野家が代々の藩... 御用箱 (長持ち) ...

今日のお話を頂いた「長岡開府四百年にまつわるお菓子の話し」だが、私は歴史家ではないので、残っていた資料をもとに、推測の域でお話しさせてもらうため、違つのではという指摘もあると思うが、ご容赦をお願いしたい。

新潟県菓子工業組合では、副理事長の小出正和氏(株式会社紅屋重正)を講師に迎え「長岡開府四百年にまつわるお菓子の話し」をテーマに講演を行いました。

城がよその城と違つところは天守閣という高いものは無く、平城のような形状が特長になる。全国的に大手門や大手門が町名で残っているが、長岡でも大手御門が正面玄関の門になる。その内堀をさらに西の方向に移動すると町口御門があり、ここで城が終わる。出たところには商人町があり、我々商人がいた通りになる。色々な門があり、今でも若干地名が残っているが、町名が無くなっているところもある。

藩主は九代目、十代目、十一代目と三代に渡り、江戸幕府の老中という重要な役職を務めた。さらに京都所司代という、京都を取り締まる役も仰せつかった。非常に活躍された三代だ。うちのことを紹介させて

年から今年で四百年なので、五月に式典をさせていただきます。

現在の当主は、十七代目の牧野忠昌公になるが長年、神奈川県に在住しており、水産庁に勤務していた。定年退職を機に現在、一家揃って、長岡の地に移住され、牧野資料館の館長など色々役職を勤め、多忙を極めていらっしゃる。十八代目の方も長岡の企業に勤められている。

てようやく認められた。左側は二代目になる。紅屋庄五郎という屋号は二代目の屋号だが「覚 表一」の町屋号が「覚 表一」の町屋号だ。此者儀 蒸菓子 御用達申し付候 元治元年。一八六四年に蒸菓子の御用達をいただいたという。当時はまだ、饅頭のことを一般名称で蒸菓子といっていた。今のような大手饅頭は無かった。饅頭は大きく言えば、虎屋系の饅頭と塩瀬系の饅頭の系統がある。うちの場合は、虎屋系の酒饅頭の製法に、同じ時期、京都から京紅の作り方が伝わって作ったということ。二代目の時に屋号を紅屋に変えた。蒸菓子も作り始めたので、これを期に名前も固有名称を考えなく

いたなくと、紅屋の歴史は初代が一八〇五年(文化二

はならないとなり、大手門前に店があるので大手饅頭と名付けた。古文書では、牧野公から御用箱をいただいたという覚書もある。うちの場合は十代目の忠雅公からの出入りになるが、実際にいただいた三つ柏の御用箱は、今でも店に飾ってある。三つ柏は牧野家の家紋で、御用商人であるという印だ。御用箱は店先に置いて、通る人達に御用達のお菓子屋だと知らせた。実際、城に納めた道具は、御用と書いてある長持で、両脇に金具が付いており、真ん中に天秤棒を通して、二人がかりでかついだ。長持の中に水飴を入れ、城内に納めた。やがて、幕末になり、戊

城がよその城と違つところは天守閣という高いものは無く、平城のような形状が特長になる。全国的に大手門や大手門が町名で残っているが、長岡でも大手御門が正面玄関の門になる。その内堀をさらに西の方向に移動すると町口御門があり、ここで城が終わる。出たところには商人町があり、我々商人がいた通りになる。色々な門があり、今でも若干地名が残っているが、町名が無くなっているところもある。

辰戦争に入る少し前、徳川家が京都へ長州征伐に行く。その頃、長岡藩も譜代大名だったので、京都に向かった。おおよそ長岡から京都、大阪までは、二週間ぐらいかかっていた。その時、道明寺粉を道中で蒸して食糧にした。その頃に、長岡では大火があり、うちの店も焼けたので、藩の方から色々援助していただいた。そのお礼で道明寺粉二十斤を献上しますという趣旨が書いてある古文書もある。御用帳には慶応三年、飴を献上しているという趣旨で書いてある。戊辰戦争は慶応四年一月から始まっているので、ほんの少し前の出来事だ。そこには「御殿様 十一代忠恭公、奥様、

鏡心院様、御新造様」などが書いてある。下には粟飴一曲、水飴一曲と数字が書いてあり、それぞれ納められたとされている。当時、普通の米から作った水飴と粟から作った粟飴の二種類があった。曲は入れ物の意味だ。当時の入れ物は輪っばの中に入れた。木製の輪っばの中に水飴を入れて納めた。また、長州征伐の時、道明寺粉三十斤を納めたという記録が書いてある。最初にうちが申し出たのは、二十斤を差し上げますということだったが、御用帳には三十斤になっている。おそらく、役人の方からもう10斤上乗せと言われたのではと思う。

現在でも飴屋をしている高田の高橋孫左衛門さんや大杉屋惣兵衛さんの方に修行に行った。資料は残ってないが、専門家から聞いた話では、大杉屋惣兵衛さんで修行したのではという話だった。初代は三十歳で修行を終え、所帯を持つ時に、長岡に戻って来た。今言う千手あたりは飴屋町という町名で、既に多くの飴屋が商売していた。そこに店を出さず、長岡城を出た場所に構えた。飴屋は最初、駄菓子屋の分類だった。城にお菓子を収める菓子屋は当時、上菓子屋と呼ばれていた。越乃雪本舗大和屋さんは既に上菓子屋の分類に入っていた。長岡でも数件あったが、現在残っているのは、越乃雪本舗大和屋さん紅屋だ。

ほとんどの探したら、ようやく古地図があり、初代の庄五郎の名前で出ていた。上には町口御門と書いており、門を出た場所、うちの初代は店を開いた。古地図に名前があったので、間違いないと思う。以来、ほとんどこの場所、現在も商売させてもらっている。初代の庄五郎の出身は今で言う見附市だが、食べ物商売はいつの世でも憧れる仕事だと思つたので、飴屋になろうと思つたのではないかと幼少の頃は、

戊辰戦争になると、形勢が逆転する。長岡は負けて、賊軍といわれる立場となり、七万石から二万二千石に落とされた。戊辰戦争では、我々お菓子屋には兵糧方という役目があり、小麦粉があったので固パンを作り、兵士に食糧として供給した。輪っかに真ん中の空洞を紐で結び、一人あたり二十個腰にぶら下げた。それで一つの時代が終わる、明治に入って行くが、何とか這い上がってきたのが長岡藩である。うちの店も何とか乗り越え、今日まで続いている。昭和二十年の大空襲では、店も燃えて五代目は焼け死んでいるが、何とか乗り越え、二百年続いている。

来、ほとんどこの場所、現在も商売させてもらっている。初代の庄五郎の出身は今で言う見附市だが、食べ物商売はいつの世でも憧れる仕事だと思つたので、飴屋になろうと思つたのではないかと幼少の頃は、

ほとんど探したら、ようやく古地図があり、初代の庄五郎の名前で出ていた。上には町口御門と書いており、門を出た場所、うちの初代は店を開いた。古地図に名前があったので、間違いないと思う。以来、ほとんどこの場所、現在も商売させてもらっている。初代の庄五郎の出身は今で言う見附市だが、食べ物商売はいつの世でも憧れる仕事だと思つたので、飴屋になろうと思つたのではないかと幼少の頃は、

現在でも飴屋をしている高田の高橋孫左衛門さんや大杉屋惣兵衛さんの方に修行に行った。資料は残ってないが、専門家から聞いた話では、大杉屋惣兵衛さんで修行したのではという話だった。初代は三十歳で修行を終え、所帯を持つ時に、長岡に戻って来た。今言う千手あたりは飴屋町という町名で、既に多くの飴屋が商売していた。そこに店を出さず、長岡城を出た場所に構えた。飴屋は最初、駄菓子屋の分類だった。城にお菓子を収める菓子屋は当時、上菓子屋と呼ばれていた。越乃雪本舗大和屋さんは既に上菓子屋の分類に入っていた。長岡でも数件あったが、現在残っているのは、越乃雪本舗大和屋さん紅屋だ。

徳川慶喜が大政奉還し、

現在でも飴屋をしている高田の高橋孫左衛門さんや大杉屋惣兵衛さんの方に修行に行った。資料は残ってないが、専門家から聞いた話では、大杉屋惣兵衛さんで修行したのではという話だった。初代は三十歳で修行を終え、所帯を持つ時に、長岡に戻って来た。今言う千手あたりは飴屋町という町名で、既に多くの飴屋が商売していた。そこに店を出さず、長岡城を出た場所に構えた。飴屋は最初、駄菓子屋の分類だった。城にお菓子を収める菓子屋は当時、上菓子屋と呼ばれていた。越乃雪本舗大和屋さんは既に上菓子屋の分類に入っていた。長岡でも数件あったが、現在残っているのは、越乃雪本舗大和屋さん紅屋だ。

現在でも飴屋をしている高田の高橋孫左衛門さんや大杉屋惣兵衛さんの方に修行に行った。資料は残ってないが、専門家から聞いた話では、大杉屋惣兵衛さんで修行したのではという話だった。初代は三十歳で修行を終え、所帯を持つ時に、長岡に戻って来た。今言う千手あたりは飴屋町という町名で、既に多くの飴屋が商売していた。そこに店を出さず、長岡城を出た場所に構えた。飴屋は最初、駄菓子屋の分類だった。城にお菓子を収める菓子屋は当時、上菓子屋と呼ばれていた。越乃雪本舗大和屋さんは既に上菓子屋の分類に入っていた。長岡でも数件あったが、現在残っているのは、越乃雪本舗大和屋さん紅屋だ。

現在でも飴屋をしている高田の高橋孫左衛門さんや大杉屋惣兵衛さんの方に修行に行った。資料は残ってないが、専門家から聞いた話では、大杉屋惣兵衛さんで修行したのではという話だった。初代は三十歳で修行を終え、所帯を持つ時に、長岡に戻って来た。今言う千手あたりは飴屋町という町名で、既に多くの飴屋が商売していた。そこに店を出さず、長岡城を出た場所に構えた。飴屋は最初、駄菓子屋の分類だった。城にお菓子を収める菓子屋は当時、上菓子屋と呼ばれていた。越乃雪本舗大和屋さんは既に上菓子屋の分類に入っていた。長岡でも数件あったが、現在残っているのは、越乃雪本舗大和屋さん紅屋だ。

SECOM advertisement for Facility Management services. Includes text: 'セコム品質の安全を、設備にも' and 'セコムの「ファシリティマネジメント」サービスのご案内'. Features a diagram of building maintenance and emergency response procedures.

全国中小企業団体中央会では、田原広志氏(あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 経営支援センター)を講師に迎え「経営者が今、取り組むべき労務リスク対策セミナー」をテーマに講演会を行いました。

あいおいニッセイ同和損害保険には、中小企業の経営者から労務についての相談が多いため、経営支援センターを作り、専門に話している。社労士や弁護士を通じて、最新の情報も提供している。最近では労務に関するトラブルが多いので、事例をもとにお話をさせていただく。

働き改革は法案が通り、運用がいろいろ言われている。中でも長時間労働の是正と、非正規の処遇について紹介したい。

長時間労働是正のポイントは、昨年1月にガイドラインが出て、具体的な労働時間の考え方について記載

労働に関する法律は、ほぼ毎年のように改定・改正されている。17年前に労働相談コーナーができた。労働局全国380カ所あり、労働者が働いて起こるトラブルの相談に来て下さり、と受付している。相談件数は、全国で100万件を超えている。労使どちらでも相談に来てよいことになっているが、経営者側が来ることはほぼ無い。100%近く労働者の相談になっている。基本的に労働者保護の傾向は、平成13年から続いている。平成16年は、労働基準法改正で解雇する

その①

経営者が今、取り組むべき 労務リスク対策セミナー

田原 広志氏 (あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 経営支援センター)

た方々の基本給が、正社員より何割下がったが、合法的な議論された。今後は、社員の労務に関するいろいろなルールを、見直す機会が出てきた。

労務リスク対策のお話に入りた。私も中小企業の経営者側に立ち、労働者に偏った判例をもとに、こうしたことから企業をどう守るか話したい。弁護士の数はこの10年間で1.6倍に増えている。テレビでも成功報酬型で「いつでもいろいろな訴えのお手伝いできます」という弁護士のPRも出ている。そうした場合、経営者が自分の会社をどう守るかについてお話

手当をどうするか、会社は理屈を付けて行く必要がある。最高裁の判例では、契約社員の手当の問題で、正社員とどう違っているのか、また、60歳定年を迎え

人手不足は深刻化している

採用には苦労されている。職種によっては過去10年間で最悪と聞かれている。ハローワークで仕事を探している人が、求人票のどの欄に注目しているかというアンケートがある。見ると、仕事の内容が一番だった。約12分間かけており、就業時間の2倍、目を向けている。今の方々は、どんな仕事をするのかに興味が高い。私の年代では、手当や基本給が上位になってきたが、今は8、10位なので、その会社がどのようなことをするのかアピールすることが、採用に直結する。ハローワークで求人票を見るとき、例えば運送業の求人票を見たら、いまだに「トラックドライバー、埼玉県の運送あるいは長距離、短距離等」簡単に書いているところが多い

求職者は仕事の内容を見て、会社はこういう仕事をしている、配送エリアは主にごまごまになる、研修がありキャリアアップができる、このようなことを具体的に丁寧に書き込むと求職者の心に響く。たくさん書く分には、問題ない。ベテランの方、一定の年齢の上の方には同業種を探すが、若い方には異業種でも教えてもらえたり、業務はペアで行き、先輩が指導してくれるのでキャリアその他は関係ない、とすると門戸が広がり、多くの方が応募してくる。

求人票を有利に進めるために必要なツールとは

最近、ハローワークの求人票を見て、即応募する求職者は少数だ。求人票を見られたらどうか、残業代はきちんともらえているのか、ちょっと打つと金額が出てくる。顕著な例は高速道路のパーキングエリアで、弁護士がトラックドライバーの方に「残業代、もらえませんか」と営業している。

人手不足だが、最近、採用のハードルを下げることでトラブルになった会社を非常に見るので、実例を紹介したい。新聞紙上ではほぼ毎日、実例を見受ける。某広告代理店では、新入社員が女性スタッフがセクハラを起した。こうしたトラブルは枚挙に暇がない。

言葉は、翌日から来ない。ここで終われば、また新しい人を採用すればいいだけだが、後日Aから内容証明が届き、不当解雇で訴えられた。内容証明を見たら、テレビでやっている法律事務所から、何千万の請求が来た。このようにある。

は過去にも、別なところと同じようなトラブルで辞めていた事実があった。人手不足だからと採用する時、ハードルを下げてしまふと、その後に経営者がトラブルに巻き込まれる事例が全国的に起こっている。

近年、労務トラブルが増えている背景

労働に関する法律は、ほぼ毎年のように改定・改正されている。17年前に労働相談コーナーができた。労働局全国380カ所あり、労働者が働いて起こるトラブルの相談に来て下さり、と受付している。相談件数は、全国で100万件を超えている。労使どちらでも相談に来てよいことになっているが、経営者側が来ることはほぼ無い。100%近く労働者の相談になっている。基本的に労働者保護の傾向は、平成13年から続いている。平成16年は、労働基準法改正で解雇する

ためには、就業規則に明記しなさいと決まった。就業規則に解雇という規定がないと、労基法上は解雇できない。いつの間にかいろいろな法律で、労働者に有利に、経営者に厳しい状況になってきた。平成20年には労働契約法ができた。それまで労働者の法律は、労基法に準拠して対応してきた。しかし、労働契約法ができたため、裁判の判例等により、労基法では認められても、経営者の労働契約法上の安全配慮義務が有効か無効かを訴えられることが起こった。ちなみに毎年

変わっている労働関係の法律は、最低賃金法である。東京都は2年たつと、いよいよ最低賃金は1,000円の時代になるだろう。

また、全国で100万件を超える労働相談の中身をみると、1位は「嫌がらせ」から「私生活の干渉」まで、いろいろ出てくる。こうした情報の得やすさが背景にある。

着手金なし、成功報酬方式の弁護士の方々も、過去10年で約6割増えている。その方々が仕事をするため、いろいろなどころに声をかけている可能性が大きい。

ブラック企業の社会問題化と、残業代に対する厳しい判決もある。よくあるの

は、会社に組合が無く、辞めた後で相談に行くのは、弁護士と思いきや、最近外部の方が1人でも組合員になれるユニオンに誘い、一緒に戦うこともある。

裁判所に個別労働紛争

裁判所で個別労働紛争は増えている。平成18年に労働審判が突然出てきて、それから通常の訴訟を超え、個別労働紛争では、1位になっている。労働審判という制度は平成18年4月からスタートした。通常の裁判は1年以上かかるが、労働審判は半年から半年以内で結審というか、示談を目標

「手付金無しで成功報酬です」と言われたら「どれくらいになる?」と興味がある。特に運送業の方々は、時間が計りにくい業種である。「何時から何時まで仕事をしていますか?」と営業している。ハローワークに行ったら、休職中の方に声をかけている人がいた。弁護士の卵みたいな人が「あなたは仕事を探していますか?いつやめ

た後、会社のホームページを見て、確認してから応募する方が多くなっている。運送会社や建設業の方は「うちは決まった仕事だから、営業的にすることは特にならぬのでホームページを作っていない」ということが多い。しかし、人を募集するためには、ホームページを作ってみるといい。また、仕事のイメージにギャップがあるといけないので、最近の募集傾向は、半日体験や体験会をしている。自分の思いと会社にギャップが生まれ、やめられることを避けるよう工夫している。

また、求人票を見て自分で決めてくる人は少数派だ。求人票を見て、ホームページを見て、その後、家族や奥さんに相談し、言われたから来たという人が増えている。労働者側も、訴えやすくなった。

会社を守る就業規則

就業規則は会社のルールブックだが、創業当時のままになっている。制度が変わっているのに昔のままだった。就業規則は作成し、労基署に提出する義務がある。9人までの会社は、作成する義務も労基署に出す義務もない。ただ、人を解雇することはあるだろう。弁護士に聞くと労働審判や訴訟になった時、まず裁判官が経営者側に「御社の就業規則、賃金

就業規則は会社のルールブックだが、創業当時のままになっている。制度が変わっているのに昔のままだった。就業規則は作成し、労基署に提出する義務がある。9人までの会社は、作成する義務も労基署に出す義務もない。ただ、人を解雇することはあるだろう。弁護士に聞くと労働審判や訴訟になった時、まず裁判官が経営者側に「御社の就業規則、賃金

就業規則は会社のルールブックだが、創業当時のままになっている。制度が変わっているのに昔のままだった。就業規則は作成し、労基署に提出する義務がある。9人までの会社は、作成する義務も労基署に出す義務もない。ただ、人を解雇することはあるだろう。弁護士に聞くと労働審判や訴訟になった時、まず裁判官が経営者側に「御社の就業規則、賃金

就業規則は会社のルールブックだが、創業当時のままになっている。制度が変わっているのに昔のままだった。就業規則は作成し、労基署に提出する義務がある。9人までの会社は、作成する義務も労基署に出す義務もない。ただ、人を解雇することはあるだろう。弁護士に聞くと労働審判や訴訟になった時、まず裁判官が経営者側に「御社の就業規則、賃金

台帳、労働者名簿等をお出し下さい」と始まるので、9人までの会社でも、準備しておくほうがよい。次号に続く。

食生活文化賞授賞式

日本食生活文化財団 (一財) 日本食生活文化財団では11月9日、東京・上野精養軒で平成30年度食生活文化賞授賞式を挙行政

同顕彰は広く食に関わる分野において食生活文化の向上発展に貢献している方々を顕彰し、その功績をたたえ社会的地位向上を希って設けられた。選定にあたっては、被顕彰者の人格と識見が優れかつ高潔であることが要求される。同顕

- ・和菓子の部
若松益巳(株式会社虎屋)、西尾智司(株式会社本松菓屋)
- ・洋菓子の部
寺井則彦(有限会社ドゥーゼンヌ)、稲村省三(株式会社イナムラ)、穂山敏信(株式会社京王プラザホテル)
- ・製パンの部
高田知明(有限会社ベーカーリータカタ)

西日本食品産業創造展では「女性オーナーシェフに聞く」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)

各店の歴史

池田龍一(パティスリー ユゲ・コディネーター) 今回は「女性オーナーシェフに聞く」をテーマに、パティスリーとして男性と同じ内容で仕事されている皆様についてお話を伺っています。東井さん、店をオープンして40年たちますが、歴史を紹介して下さい。

女性オーナーシェフに聞く

その①



パティスリー セイ・トオイのシュークリーム

東井みえ子(パティスリー セイ・トオイ) ケーキ職人をしてきた主人と結婚したのが昭和52年で、翌年の昭和53年3月に3坪の店をオープンしました。主人はシュークリームが売れている店に働いていたので、それをメインにして頑張りました。なかなか売れなかったのですが、3年くらいし

が出てきて、新しい店舗を建てる資金もできました。そして、北九州内のもっと大きな場所に店舗を移し、自身の店を持ちたいと、土地を見つけた。ここに店と住宅ができた。いいなと思っていた矢先、平成7年に主人が急死し、土地も店もどうしようかと考えま

した。主人が亡くなって3年後、皆さんの協力もあり、新しいところに建物を建てて開店しました。そのころ正社員の方はおらず、パートの方が働いてくれて、どうにかオープンできました。新しい店は車も停められて、通りを歩いたらいいな。通っていたので、忙しくなり

ました。女性だけが働く店だったので、女性目線です。主人が亡くなって3年後、皆さんの協力もあり、新しいところに建物を建てて開店しました。そのころ正社員の方はおらず、パートの方が働いてくれて、どうにかオープンできました。新しい店は車も停められて、通りを歩いたらいいな。通っていたので、忙しくなり

池田 松原さん、お願いいたします。松原奈央(パティスリー・カプリチオ) 吉岐でパティスリー・カプリチオという店をしています。幼少期からパティスリーになりたい夢を持っていました。離島で、田舎者の女の子が菓子屋になりたいというありふれた夢で、この道を目指しました。最初、大阪の菓子製造学校に行き、田舎者な

池田 赤江さん、お願いいたします。赤江香名子(ケーキとパンの店ちびちび) 結婚して出産するまでは、保育士をしていました。出産後、長男に卵のアレルギーがあることがわかり、私も母乳から成分が出るので、卵を食べられませんでした。それで、自分と子供が食べられるようなものを作るようになり、今も卵、乳、小麦が食べられず、エビペンを付けています。店でも製造場所を分けて卵、乳、小麦粉無

池田 赤江さん、お願いいたします。赤江香名子(ケーキとパンの店ちびちび) 結婚して出産するまでは、保育士をしていました。出産後、長男に卵のアレルギーがあることがわかり、私も母乳から成分が出るので、卵を食べられませんでした。それで、自分と子供が食べられるようなものを作るようになり、今も卵、乳、小麦が食べられず、エビペンを付けています。店でも製造場所を分けて卵、乳、小麦粉無

池田 赤江さん、お願いいたします。赤江香名子(ケーキとパンの店ちびちび) 結婚して出産するまでは、保育士をしていました。出産後、長男に卵のアレルギーがあることがわかり、私も母乳から成分が出るので、卵を食べられませんでした。それで、自分と子供が食べられるようなものを作るようになり、今も卵、乳、小麦が食べられず、エビペンを付けています。店でも製造場所を分けて卵、乳、小麦粉無

池田 赤江さん、お願いいたします。赤江香名子(ケーキとパンの店ちびちび) 結婚して出産するまでは、保育士をしていました。出産後、長男に卵のアレルギーがあることがわかり、私も母乳から成分が出るので、卵を食べられませんでした。それで、自分と子供が食べられるようなものを作るようになり、今も卵、乳、小麦が食べられず、エビペンを付けています。店でも製造場所を分けて卵、乳、小麦粉無

「現代の名工」

卓越技能者表彰式

厚生労働省は平成30年度「現代の名工」に対する卓越技能者表彰式を挙行政。同制度は現在、伝統芸能から最先端技術までの様々な分野で最高の水準にある技能者いわば「現代の名工」を表彰することにより、広く社会に技能尊重の気運を浸透させ、地位向上に資することを目的としている。平成30年度表彰の菓子業界関係者(順不同・敬称略) 福原敏晃 六十五歳、洋生

ルホスピタリティーコーポレーション(東京都)、アマ細工の技能に優れ、認定職業訓練校の講師として、自身の持つ技術や経験、知識を伝授する姿は模範と言える。「吹きアム」「引きアム」「流しアム」といった技法を使い、躍動感溢れる作品を作り出し、多くの受賞歴があり、第一人者として海外からも高い評価を得ている。また、講習会や専門誌において技術を発表した。コンクール審査委員を務める。

赤塚弘 八十一歳、和生菓子製造工、おさわ菓子店(千葉県)、長年、和菓子製造に精励し、上生菓子や茶席用の菓子の製法に優れており、特に茶席(薄茶用)の半生菓子には伝統技法に自ら改良・創作した技法を付加し、文化性を芸術の域にまで昇華させている。茶席に用いられる菓子は大きさが3cm・1.5g程度だが、この小さな品に色彩と形態で日本の四季や自然の風物を表現することができる。これらの高度な技法を講師や書籍等において、発表・披

露している。浅井茂宏 六十五歳、和生菓子製造工、(おさわ菓子)のあさい(熊本県)、練りきりやきんとんなどの上菓子作りや打物菓子、州浜(すはま)などの干菓子作りに優れた技能を發揮し、特に四季の風情を映し出す着色と細部にまで拘った繊細なへら使いの技能に卓越している。県産材を使用した商品開発にも積極的に取り組む。地産地消に貢献している。技能検定委員として委嘱を受けて、後進の育成にも尽力している。

池田 赤江さん、お願いいたします。赤江香名子(ケーキとパンの店ちびちび) 結婚して出産するまでは、保育士をしていました。出産後、長男に卵のアレルギーがあることがわかり、私も母乳から成分が出るので、卵を食べられませんでした。それで、自分と子供が食べられるようなものを作るようになり、今も卵、乳、小麦が食べられず、エビペンを付けています。店でも製造場所を分けて卵、乳、小麦粉無

池田 赤江さん、お願いいたします。赤江香名子(ケーキとパンの店ちびちび) 結婚して出産するまでは、保育士をしていました。出産後、長男に卵のアレルギーがあることがわかり、私も母乳から成分が出るので、卵を食べられませんでした。それで、自分と子供が食べられるようなものを作るようになり、今も卵、乳、小麦が食べられず、エビペンを付けています。店でも製造場所を分けて卵、乳、小麦粉無

池田 赤江さん、お願いいたします。赤江香名子(ケーキとパンの店ちびちび) 結婚して出産するまでは、保育士をしていました。出産後、長男に卵のアレルギーがあることがわかり、私も母乳から成分が出るので、卵を食べられませんでした。それで、自分と子供が食べられるようなものを作るようになり、今も卵、乳、小麦が食べられず、エビペンを付けています。店でも製造場所を分けて卵、乳、小麦粉無

池田 赤江さん、お願いいたします。赤江香名子(ケーキとパンの店ちびちび) 結婚して出産するまでは、保育士をしていました。出産後、長男に卵のアレルギーがあることがわかり、私も母乳から成分が出るので、卵を食べられませんでした。それで、自分と子供が食べられるようなものを作るようになり、今も卵、乳、小麦が食べられず、エビペンを付けています。店でも製造場所を分けて卵、乳、小麦粉無

池田 赤江さん、お願いいたします。赤江香名子(ケーキとパンの店ちびちび) 結婚して出産するまでは、保育士をしていました。出産後、長男に卵のアレルギーがあることがわかり、私も母乳から成分が出るので、卵を食べられませんでした。それで、自分と子供が食べられるようなものを作るようになり、今も卵、乳、小麦が食べられず、エビペンを付けています。店でも製造場所を分けて卵、乳、小麦粉無



パネルディスカッション

フードセーフティジャパンでは佐藤邦裕氏(公益社団法人日本食品衛生協会)を講師に迎え「異物混入苦情の実態と食品事業者喫緊の課題」をテーマに講演を行いました。

演者は日本食品衛生協会に入協する前約25年間、日本生活協同組合連合会に在職、品質管理関連業務に従事していた。生協商品(コープ商品)の購買者は生協の組合員だが、組合員からいたく苦情で、断トツに多かったのは異物混入に関するものである。件数記録だけを眺めると、当時は現在も状況は変わっていない。

食品衛生法の改正

改正食品衛生法が、6月13日に公布施行された。3月13日に閣議決定を経て国会提出されたが、交付までの時間は当初の予定より若干遅れたと聞いている。

今回の改正では、HACCPの制度化だけが注目されがちだが、主要な柱としては7本あり、本日のテーマの異物混入との関連では、食品リコール情報の報告を初め、他の自治体も条

告制度を新たに国として定め、一本化して管理していくということが大きい。東京などでは以前から自主回収に際して、都に届け出ているので、いままさかと思う方もいるだろう。これは東京都が条例を定めて運用しているもので、国として二元的にまとめた形で整備しているわけではない。東京を初め、他の自治体も条

株式会社回進堂様

若手県奥州市をご存知でしょうか。日本書紀では日高見国と呼ばれ古来より大変肥沃な大地である歴史深い場所です。平安時代の末期になると歴史上有名な藤原三代がこの地域を治めるようになり、文化や商業などが大発展しました。テレビドラマの撮影にも使われる「ささし藤原の郷」があるのは奥州市の中の旧江刺市の地域、別名岩谷堂と呼ばれる地域で、この地域で300年以上の歴史がある菓子店が岩谷堂羊羹を主力製品とする回進堂さんです。伊達藩も岩谷堂城を築き、この一帯を納めました

例を持っているので、準備はできているが、国を挙げて一本化していくことになった。これから2、3年かけて、厚生省令でより具体的な形になる。

2017年8月12日の朝日新聞夕刊の報道では、厚生労働省が全国の保健所を通じて過去3年間の異物混入被害の実態を調査。調査をした127自治体の89%から回答があった。

調査を実施した国立医薬品食品衛生研究所に聞いたところでは、回答率の高さに加え、調査を望むなどの声が多数寄せられ驚いた。背景として、異物混入は保健所に多数相談が寄せられているが、処理は各自治体の判断に任せられてきた。我が自治体はこの種の案件に対しては、この様に処理をしたけれど、他の自治体ではどの

異物混入苦情の実態と食品事業者喫緊の課題

佐藤 邦裕氏 (公益社団法人日本食品衛生協会)

その①

ように扱うかという情報が全くない。国が全国規模で調査を継続していく中で、異物混入事案についての対応ガイドラインや参考事例等をまとめた事例集など指

素晴らしき銘店を訪ねて

[33] 尾関 勇

さんがそこで、ただただシンプルに地元の方に好まれる美味しい羊羹をつくり続けてこられました。小豆の中心となるのが紅南部小豆、そのほかには地域の方に好まれるごま羊羹であったり、大人気の黒煉という

黒糖羊羹、その他に風味豊かなみ羊羹などがラインナップされています。人気の秘密は、餡が焦げる寸前までしっかりと焼く上げ、かな土壌で採れる地元産の小豆があったから。回進堂

針となるものをまとめて欲しいのが本音と思われる。作り手・売り手・消費者ですれ違っている異物の認識

異物で思うことは、作り手である製造メーカーと売り手である生協と消費者の間で、異物に対する認識が整理されていないことだ。ここが異物問題を考える上で難しいところである。食品衛生法第2章第6条には販売したり、製造をしては

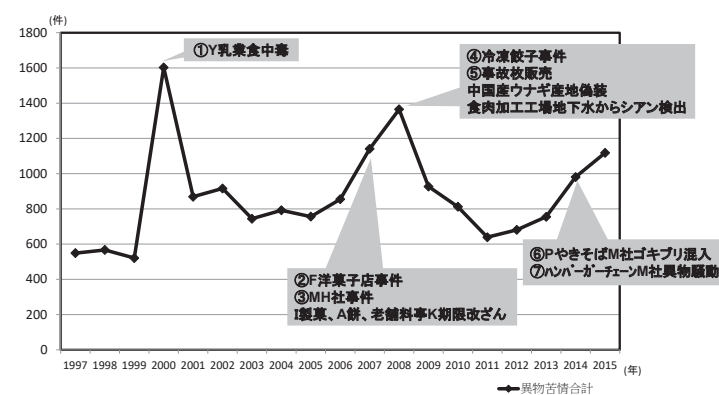
異物混入苦情の概況

異物の分け方は、各自自治体で独自にしているからフォーマットで整理しようとしても困ってしまう。整理に手間暇・時間がかかるのに、頑張ってデータを出してくれたことは、自治体の担当者からすれば切実な問題なのだろう。保健所に

東京都に寄せられた混入異物の集計(1997~2015)

混入原因	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	期間合計
植物性異物	14	19	32	108	51	34	39	32	86	66	74	62	56	56	57	56	57	56	57	1,011
動物性異物	33	23	8	107	44	61	39	46	56	40	51	42	24	27	23	23	21	39	45	806
化学物質	114	104	162	108	104	101	90	92	83	115	101	92	73	57	61	78	74	74	74	1,786
その他	1	5	6	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	43
合計	2,669	2,871	2,888	5,390	3,923	4,804	4,074	4,366	3,948	4,437	6,348	7,536	5,937	5,367	4,758	4,867	5,192	5,546	5,513	90,434

東京都に寄せられた異物混入苦情受付件数(年度別)



「これはイチゴの種です」なんて言うと、そこで大変なことになる。一応持って帰り、商品検査センターで検査し「イチゴの種があります」という報告書を出して「やはりね」ということだが、これでも苦情の一件になる。このように、食に関する事件が起こると、確実に苦情件数は増える。そう見えていかないと、この年に出た商品の質が悪く、この年に見えてしまう。そうではなく、私も二十数年、生協にいたので分かるのだが、大体、同じようなことが起きている。同じような傾向を示す苦

情カテゴリーには、異味異臭がある。「いつもと味が違う。香りがちょっとおかしい。目に見えないから、調べてほしい」となる。異味異臭と異物混入の苦情はその辺がよく似ている。世の中の事件や事故に敏感に反応し、苦情件数が増えたり下がったりする。これが最大の特徴である。製造者が、毎年同じようにラインで作り、同じような検査して、世の中に商品を出し続けたとしても、関係ないメーカーがトラブルを起こし、マスコミなどで変に盛り上がってしまつと、確実に問い合わせが増える。だから、なかなか自分のところだけ気をつけていけばいいということにはならない。次号に続く。

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携(お菓子とパンの総合月刊誌)

製菓製パン 1月号

12月21日発売!

製菓製パン業界の経営指針

新年特別企画

バレンタインのハートフルな和菓子

「働き方改革」実践例と効率レシピ

和菓子集 洋菓子集

フランスで「チーム和菓子」が味の素AGFと日本本穀粉とともに日本の食文化を世界へアピール

発行所: (株)製菓製パン社 / 〒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

洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 酒井 雅秀 教師

ノアゼット オランジュ

30cm×20cm カードルー枚分

- ダコワース オランジュ 卵白……………100g
- グラニュー糖……………30g
- 粉末アーモンド……………75g
- 粉糖……………38g
- 薄力粉……………15g
- オレンシ果皮……………1/2個
- ①卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る
- ②オレンシ果皮を①に加え、ふるった粉類を更に加えて混ぜ合わせる
- ③鉄板に生地を伸ばし、粉糖を表面にかけ180度のオーブンで焼成する

- ＜クレーム ジャンドゥー ジャ＞
- 牛乳……………160g
- 卵黄……………55g
- 板ゼラチン……………3g
- ミルクチョコレート……………15g
- ジャンドゥー ジャ ノワゼット レ……………185g
- ①牛乳、卵黄でアングレーズソースのように炊き上げる
- ②①にふやかした板ゼラチンを加える
- ③ミルクチョコレートとジャンドゥー ジャを溶かして



ノアゼット オランジュ

- おき②を少しずつ加えながらしっかり乳化させる
- ＜ノワゼット キャラメリゼ＞
- グラニュー糖……………25g
- 水……………10g
- ノワゼット……………80g
- ①グラニュー糖、水でシロップを作る、ノワゼットを加え糖衣かける
- ②更に熱を加え、キャラメリゼにする
- ③冷えたら粗刻みに刻んでおく
- 牛乳……………100g

- オレンシジュース……………20g
- オレンシ果皮……………1/2個
- 卵黄……………50g
- ホワイトチョコレート……………260g
- コアントロー……………17g
- 生クリーム(35%)……………240g
- 板ゼラチン……………5g
- ①牛乳から卵黄までで、アングレーズソースをつくる
- ②ふやかしたゼラチンを加え、溶かしておいたホワイトチョコレートに少しずつ加え、しっかり乳化させる
- ③コアントロー、6分立ての生クリームと粗熱を抜いた②をあわせる
- ＜グラサージュ キャラメル＞
- グラニュー糖……………180g
- 水……………150g
- 生クリーム(35%)……………100g

- ……………150g
- コーンスターチ……………10g
- 板ゼラチン……………5g
- ＜組立て＞
- ①グラニュー糖でキャラメルを作り、水、生クリームを加えゆるくする
- ②コーンスターチでとろみ
- を付け、ふやかした板ゼラチンを加える
- ①カードルの底にダコワース オランジュをはめ、粗刻みにしたノアゼットキャラメリゼを散らす

姫路菓子まつり2018

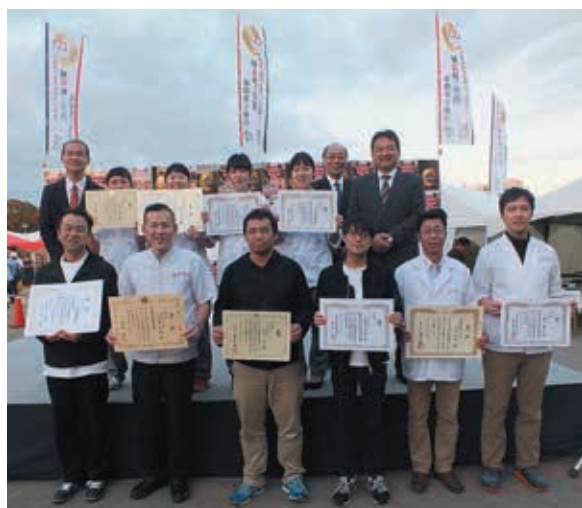
兵庫 工芸菓子の展示・上生菓子 製作

第25回全国菓子大博覧会 兵庫(姫路菓子博2008)の翌年より毎年姫路市で行っている「姫路菓子まつり」を、本年も10月31日(水)から4日(日)までの5日間開催いたしました。10回目となる今回は全00人もの方がご来場くださいました。

姫路城の目の前の大手前公園内の会場では、大型テントを設置し、県内の和洋菓子店の匠とみかひほ学園日本調理製菓専門学校(上生菓子)の製作実演、菓子と陶器のテーブルコーディネートなどを展示した「匠の館」のほかに、小型テントにて姫路や県内各地の銘菓の実演・販売や原材料、「城菓町・姫路」の認定菓子、日本一の酒米「山田錦」の米粉を使った新作菓子の展示も行いました。また、特設ステージでは地元ミュージシャンによる演奏や姫路菓子博のキャラクターの「ひめか」と姫路市の「しるまるひめ」によるグリーティングショーも開催し、多くの方に楽しんでいただきました。

大手前公園に隣接する施設のイーグレ姫路では「食べたいなごんなお菓子」をテーマとした児童絵画展を開催。姫路市内の幼稚園・小学校から応募いただいた313作品の中から30作品を「スイーツ賞」として表彰し、3作品を「城菓町」

- ②クレームジャンドゥー ジャを①の上に流し固める
- ③ムースシヨコラオランジュを②の上に流し固める
- ④30℃ぐらいに調整したグラサージュキャラメルを上面にかけ、カードルから外す
- ⑤仕上げにノワゼットキャラメリゼチョコレートの飾りなどで仕上げる
- ＜コメント＞
- オレンシの果皮は直前に削って加えるのが良いと思います。



工芸菓子の表彰

【近畿農政局局長賞】「一陽来復」 芦屋柳月堂玉川 安達文輝

【兵庫県知事賞】「菊花宴」 美吉堂本舗 岸野一洋

【姫路市長賞】「花と龍」 江戸屋 江川和男

【全国菓子工業組合連合会理事長賞】「素風」 白鷺陣屋 井上勝仁

【兵庫県菓子工業組合理事長賞】「凜」 西村清月堂 西村広太郎

【私が選んだ工芸菓子】「烏流美」 ケーキハウスツマ ガリ 岩佐康雄

これからもより多くの方にお菓子を食べて、見て、作って、描いて……と楽しんでいただければと思っています。

兵庫県菓子工業組合事務局・奥山優子



「一陽来復」 芦屋柳月堂玉川 安達文輝

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