

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(購読料は賦課金を含む)  
 (送料共) 一般: 2,000円

第963号(令和元年6月)

## 食品ロス削減法が公布

### 事業者は食品ロス削減の努力義務

まだ食べられるのに捨てられる食品ロスを減らすための「食品ロスの削減の推進に関する法律」がこのほど公布された。同法案では、国、自治体、事業者は、その事業活動に関し、同施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとなっている。

同法では、削減の取組を進めるために、政府が基本方針を策定。都道府県や市町村は、この基本方針を踏まえて推進計画を作る。また、基本方針案の作成などを行う特別機関として、関係閣僚や有識者が構成する「食品ロス削減推進会議」を内閣府に設置する。

食品ロスの削減の推進に関する法律の概要については、次の通り。

#### ○食品ロスの問題

・我が国ではまだ食べられる食品が大量に廃棄  
 ・持続可能な開発のための2030アジェンダで

・資源の無駄(事業コスト・家計負担の増大)、環境負荷の増大等の問題

#### ○前文

・世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存して

いる我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示

・食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組む、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べられることができる食品について、廃棄することなく、

できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記する。

多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、本法を制定する旨を宣言する。

食品ロスの削減の推進  
 食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の趣旨・内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進

食品ロスの削減に関する法律(第9条)  
 食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間(10月)を設ける

基本方針等(第11条、第13条)  
 ・政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定(閣議決定)  
 ・都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定

食品ロス削減推進会議(第20条、第25条)  
 内閣府に、関係大臣及び

有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議(会長・内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全))を設置

頭著な功績がある者に対する表彰  
 ④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究  
 ⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供  
 ⑥フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

加盟学校要覧など  
 日本菓子教育センター  
 日本菓子教育センター  
 日本菓子教育センター  
 (理事長高井和明氏)では、このほど同センターの加盟学校要覧と掲示用ポスター、チラシ(写真)を新しく作成し、全国約5千の高等学校に配付した。

同要覧の掲載項目は次の通り。  
 ○校名、所在地、交通、電話、FAX、ホームページ、学校の特色、募集要項、募集人員、選考方針

令和元年  
 春の叙勲褒章  
 (業界関係受賞者順不同)  
 △旭日章 松田好旦氏(元株式会社おやつカンパニー代表)  
 △瑞宝章 梅原陸男氏(静岡県菓子工業組合員)



掲示用ポスター

法、資格取得について、就職状況について、学校見学について、学費など。詳細については日本菓子教育センター(電話03-3233-2102)に問い合わせると良い。

### いろいろな使えて便利な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)      IHタイプ (鍋容積12L)  
 ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L)      IH・α (正逆転)タイプ (鍋容積22/30L)

**KRミニシリーズ**      **KRjr (ジュニア) シリーズ**

### 幅広い用途にご利用頂ける万能機!

あん煉り機、すり鉢、うらごし機、ミキサーとして、使い勝手、用途の広さ、性能の良さをご満足いただける卓上搅拌机。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)

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

(口座振替日変更) 令和元年7月1日からの全菓連PL保険の口座振替日は、7月12日(金)です。保険料が引落されますので不足の無いよう預金残高をご確認ください。



### 佐賀 多くの日本の菓子店へ就職希望 韓国ウソン大学

令和元年5月21日、韓国ウソン(大田)にあるウソン情報大学日本語調理学科の特別講師として調理学科パティシエコースの1、2年生90名の実習を行いました。日本の洋菓子店、和菓子店、パン屋で働きたいという学生達が大半を占める中



ウソン情報大学日本語調理学科

での講習でした。朝9時から13時まで、真剣な態度で質問も多く、活気あふれる中で楽しく講習できました。また、14時からの講演は当店の赤間淳子店長による「日本のサービスマナー」をテーマに、調理コースも含め120名の学生の前で、挨拶の大切さ、お辞儀の角度など基本的なことから応用まで1時間半の講演を行いました。終了後はたくさん質問が飛び交い、こちらも熱心な学生達に驚きました。この熱意のある学生達が、数年後日本で頑張ってくれているのを感じつつ、私も受け入れる側の理解が深まり職場環境



調理学科パティシエコースの学生

が整っていくことを願いました。佐賀県菓子工業組合副

理事長・クルール・ド・銀月・田中昌信

### 都部 京都ホテルオークラにて 五月例会に参加

京都府菓子工業組合青年部は、5月16日公益社団法人京都青年会議所からのご依頼で五月例会「茶道を学び・和菓子をつくるワークショップ」に講師として35名が参加致しました。対象は公募招待された一般市民300名。

第一部は茶道裏千家元千宗室氏の講演「宝所在近々見つけてみようあなたの宝々」を拝聴。

第二部は体験「和菓子づくり」とお茶点で体験です。当青年部講師の代表によるデモンストレーションを会場のスクリーンに映し、それに沿って各テーブル担当講師陣の指導で、参加者が練り切り二品(桜・菊)の菓子作りを体験されました。



茶道を学び・和菓子をつくるワークショップ

になりました。今回の事業に参加させて頂くことは、幅広い方々にお菓子の魅力を感じて頂くと共に我々にとっても大変貴重な経験となりました。

今後もお届けした事業を我々の糧となることも念頭におき、活動の幅を広げていきたいと考えております。

京都府菓子工業組合青年部広報・細井由美子

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) **6月24日発売!**

# 製菓製パン 7月号

**和菓子特集** 注目のフルーツいちじくを味わう和菓子

**洋菓子特集** 真夏に、塩を活かした洋菓子

「豆用酵素」を活用した小豆の炊き方(秘伝)と、どら焼餡の炊き方  
焼き立て食パンにビジネスチャンス! 「一本堂」の戦略とは?

発行所: 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

信頼される安心を、社会へ。 **SECOM**

## セコムの「ファシリテイマネジメント」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
- ①設備異常信号(オンライン)
- ②対処指示
- ③現地急行

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 ファシリテイ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

(一社)菓子・食品新素材技術センターでは第91回お菓子フォーラム研究会で大筆麻奈氏(株式会社矢野経済研究所・上級研究員)を講師に迎え「和菓子に対する外国人の需要動向と将来展望」をテーマに講演会を行いました。先月号より続く。

### 在日外国人が和菓子好き理由

日本に居住している外国人の方が「和菓子を好きだ」という理由については、全体的に「味や食感のバランスが良い」とが上位に来る。製品別に見ると、製品により、ばらけている印象がある。例えば大福は、味や食感のバランスの良さを指摘する声が多い。外側の餅部分が特徴的で、生

### インバウンドへの対策強化

日本政府観光局が発表している訪日外国人人数の推移は2017年1年間推定で2,800万人を超えた。2020年に4,000万人、2030年に6,000万人を目指すとしている。2019年は日本ラグビーワールドカップが開催されるし、2020年は東京オリンピック・パラリンピック、2021年は関西ワールドマスターズゲームズが開催される。経済産業省はこの3つのビッグイベントをゴールデンスポーツ

### その②

## 和菓子に対する外国人の需要動向と将来展望

大筆 麻奈氏 (株式会社矢野経済研究所・上級研究員)

より「甘さがちょうどいい」という項目の回答比率が、高くなる傾向がある。甘さのちょうど良さは、

### 国内の和菓子・餡製品関連事業者のインバウンド対応

は、砂糖の消費量と関係があるかもしれない。アメリカやイギリス、フランス、シンガポールのような経済発展を遂げている国は、砂糖は食べ慣れているので、和菓子を食べても甘さがちょうどいいと感じると思う。中国やインドネシアなどの新興国は、砂糖を食べ慣れていないのか、和菓子はちょっと甘すぎると回答する方が多かった。タイは飲み物が甘い国なので、食べ物では甘さを嫌うと聞いたことがある。1人当たりの砂糖の消費量で見ると高いが、和菓子の甘さは「ちょっと甘い」という意見が目立つ。

### 国内の和菓子・餡事業者の海外展開

は、お土産を買おうという方を増やすことができる。観光客を取り込むための施策は何かしているか」と聞くと「何らか実施している」ところが3割、残りの7割は「特に何もしていない」と回答した。「外国人の方に免税対応しているか」という質問では「している」企業は約1割、「していない」は85%を占めた。外国人の方に和菓子を「あなたのお店では外国人が和菓子を買うことができますか」という質問では、「ほぼ全てが国内客である」という回答が48・4%で最も多い。ただ、約4割の事業者は「外国人が購入することもある」と回答している。この比率は思ったよりも高い。それに対し「外国人増やす。また、免税対応

### 外国人に対する和菓子・餡製品を広めていくためには

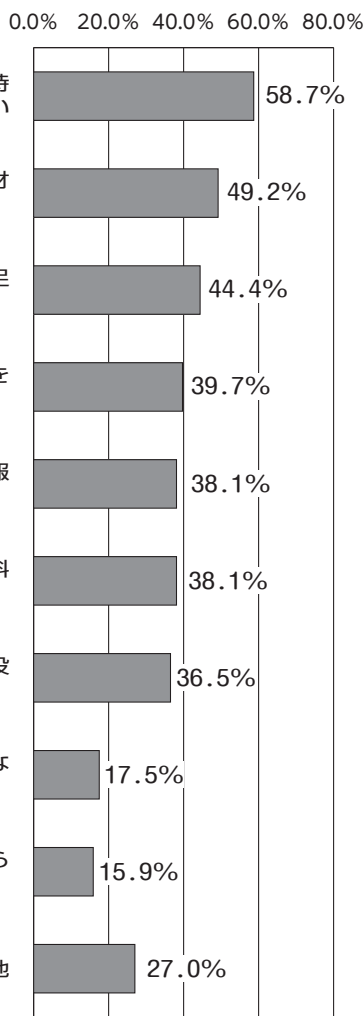
外国人に対する和菓子の販売を広げるために、何をしなければいけないか。いきなり海外に路面店を持つことは、ハード

関西の府県で数多くのスポーツ競技を開催するの、一極集中ではなく、

さまざまな地域の事業者がチャンスをある。競技会場の近くで期間限定で

ユアルで対応しているところもある。食機会の提供もある。置いただけでは買ってくれないので「ぜひ食べてみてください」という試

重要で、自分が知っている方が「これおいしいよ」と紹介してくれることで「買ってみよう」となりやすい。



和菓子の海外展開を検討する上での課題

ればならないだろう。既にしていない事業者は、どんなことをしているか聞いてみた。自店での多言語表記は、店頭リーフレット、ポップ、外国語で説明したプライスカードを用意している。多言語化は、英語はもちろん中国語、韓国語まで用意している事業者もある。カフェなどの飲食店を併設している店舗では、喫茶メニューに英語とフランス語の説明を加えている事業者もあった。外国人向けに英語のメニューを、オリジナルで作っている事業者もある。店の歴史や商品の説明をマニ

「海外の旅行者向けの旅行雑誌に掲載してもらってほしい」という声がある。プロモーションは、自社で行うと限界もあるの「観光ガイドにアプローチしています」、「自分の店が加盟している商店街のリーフレットに掲載してもらっています」、「海外の旅行者向けの旅行雑誌に掲載してもらってほしい」という声がある。外国人観光客が「日本で購入する商品はどういう媒体を使い、情報収集しているか」、「どういうもので探しているか」という質問では、一番多い答えは「旅行に同行するガイドのお勧め」が46・9%だった。「友人の紹介」も46%高い。ネット時代とはいえ、特にアジア圏の方々は口コミが

次号に続く。

# 組合のスペシャリスト 資格に挑戦しませんか

中小企業組合士制度は、中小企業組合に従事する役員等の資質の向上を図り、もって組合の健全な発展に資することを目的とし、その職務の遂行に必要な知識に関する試験を行い、試験合格者の中から一定の実務経験を有するものに対し、中小企業組合の称号を与える制度です。いま中小



「組合士の受験案内」(写真は去年のもので)

## 日影茶屋様

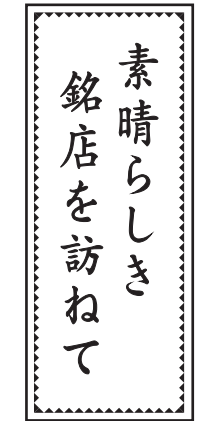
菓子の銘店が日本に数多くあることはお伝えして参りましたが、料理、それも和食の銘店も全国津々浦々魅力的な輝きを放っております。

料亭という「京都など」を思い浮かべがちですが、実は神奈川県三浦半島にも大変な老舗があり、そちらが贈答品となるお菓子までもきちんと事業を行っているのです。店の名は「日影茶屋」。

## 素晴らしき 銘店を訪ねて

尾関 勇

古くから風光明媚な場所として栄えた葉山の地で創業しました。葉山は御用邸があり、その影響で多くの政府関係者が逗留



に立つ小さなフランス洋菓子店「パティスリー ラ・マール・ド・チャヤ」を開店しました。1977年にはあらゆるブーム

のさきがけとなったフランス料理店「レストラン ラ・マール」もオープン、極めて高い評価を得るに至ります。今では、某有

名シェフ出身店舗として知られていますし、茅ヶ崎出身の国民的ロックバンドの名曲にもその名を歌われています。

そのような背景から同店は料亭やレストランで手土産として販売しているお菓子のクオリティを大切にしている。

私は商店街振興組合にも所属していましたが、15年前に取得しました

219名登録されており、組合をはじめ、中央会や商工中金などで活躍しています。後援は中小企業庁で、主催は全国中小企業団体中央会となり、全国の29都道府県に協会が設立され、地域の組合士相互で情報交換や研修など活発な活動を行っています。

と、冒頭から定型の文面になってしまいました。が、菓子製造業と組合の縁はとも深いものです。組合の形態として菓子組合はもちろんのこと、団地組合に製造工場をお持ちの方、商店街振興組合に店舗を構える方、企業組合を設立して地元産品と連携で開発される方などがあります。

毎年12月に組合制度、組合運営、組合会計の3科目、全国に受験会場が設けられます。受験者を増やすことも使命のひとつであるゆえ、菓子工業新聞をお借りしました。皆様が組合士制度に興味を持っていただけることを願っています。

が、一人で責務を担うことの多い事務局にとり、ふさわしくやりがいのある資格だと自負しています。全業連においても組合事務局の研修を一度開いていただき、事務局の交流としてありがたい有意義な場ですが、組合士は菓子製造業だけでなく各地の組合、組合士との交流や情報交換ができるのも大きなメリットです。

## 和歌山

### 女将さんと考える

### 和菓子文化の未来とは

令和元年5月18日県民交流プラザ和歌山ビック愛会議室に於いて、紀州の和菓子と文化を考える会代表鈴木裕範和歌山大学客員教授の主催で和菓子屋の「女将さん」から見た和菓子文化の未来とテーマで京菓子の老舗亀屋良長八代目女将吉村由依子さんをお迎えし第一部、記念講演を開催。吉村さんは大学卒業後



左から 鈴木教授、吉村由依子さん、二宮純子さん、前知子さん

ままでの常識を破る新製品の開発をスライド交え楽しい1時間でした。第二部、田辺市「菓匠二宮」女将二宮純子さん、高野山「さざなみ」女将前知子さんとの3人で「女将さんと考える和菓子文化の未来は」のテーマでトークショーを開催。京都は何百年の伝統のお菓子があるので新しい商品を作るのに、造る側の殻を破るのが大変です。しょうと、世界中の美味しいお菓子を探して歩いている。それらに対抗して行くためには安かろうではなく、菓子店らしい、手をかけたより良い品質の商品は必ず売れる。菓子店の個性を活かして頑張るべきです。またHACCPの制度化については、避けては通れない問題なので、組合員に配布した手引き書を良く読み、各組合員事業所で早急に対応して欲しい」と挨拶した。

本年度の事業計画は、昨年度に引き続き、原材料や消耗品による共同購

る。4年程前から和菓子に対する新しい風が吹き始めている。最近アジアの観光客が和菓子に対する興味を示す方が増えてきた。一方お茶と共にあった文化、風習が少なくなりつつあるのが寂しい。二宮純子さんは城下町の街であるが都市開発で街並みの面影がなくなっているが専門店に売られているが専門店に売れない商品をお客にアピールしていきたい。源平合戦でどちらに味方するか決めるため、紅白の鶏を神前で戦わせ占ったと言われる「闘鶏まんじゅう」ゲームで楽しみ、遊んで楽しみ、食べて美味しいのが観光客に非常に喜ばれている。前知子さんは、高野町は若い住民が年々減ってきている中、世界登録遺産高野山の100の寺院や50か所の宿坊で注文取りの営業をしているので救われる。時々難しいデザインの受注を受けた時、ご主人に説明をして造ってもらうのが大変である。砂糖は、糖尿と肥満になるのではとの誤解をされる方が多い。「革新により伝統が生まれる」新しい食材を求めて令和の時代にあったお菓子造って販売をしたいと結論が出て終了しました。

和歌山県菓子工業組合事務局長・高橋義明

## 岩手

### 新しい時代の 中小企業団体中央会の事業を導入

去る五月三十日、岩手県菓子工業組合(齊藤俊明理事長)の令和元年度総会が、世界遺産のまちである西磐井郡平泉町大沢のホテル武蔵坊を会場に開催され、平成三十年度の事業報告及び決算のほか、令和元年度の各種事業計画と賦課金改定等について承認された。

齊藤俊明理事長は「五月一日に元号も令和と変わり新たな時代となった。菓子業界を取り巻く環境は厳しいが、コンビニでは新しい商品を提供

者代表として、退任役員三河邦彦氏(久慈支部・みかわや製菓)、優秀技能者の椎名俊雄氏(盛岡支部・タルトタタン)の両氏から菓子製造に関わってからの現在までの様々な体験談が語られた。

## 岩手

### 新しい時代の 中小企業団体中央会の事業を導入

は、各種和洋菓子技術講習会を開催する。また、被災地支援に係る販売会の事業展開を進めるなど、岩手県菓子工業組合では、組合員皆様の多様なニーズにこころを配るよう、積極的に事業に取り組み予定である。

岩手県菓子工業組合事務局・小沢仁

岩手県菓子工業組合定期総会



岩手県菓子工業組合定期総会

### 島根 島根県菓子技術専門学校 実技コース7月開始 入校受付中

今年も島根県菓子技術専門学校の授業が始まりました。この学校は国の認定した訓練校であり、全国でも数少ない公立の和菓子専門校です。入校式後には、松江の老舗店の社長さんの和菓子について講座がありました。

授業では「砂糖」の話、工場の見学では全国でも数少ない機械での「寒梅粉」が出来るまでの工程の見学をしました。講師陣は5名(内材料屋2名)で、現役の講師を3名迎え授業内容を充実させています。講師の中には「選和菓子職」の輝かしい称号を持つ者・県知事表彰



授業の様子

き、昔ながらの木製の絞り器で水分を取る作業は珍しく興味深々でした。基礎コースでは練切餡・上用餡・黄味餡・金団餡など様々な餡を作りま

す。餡を作りながら、ゴルフボールを餡玉に見立て包餡時の餡玉を回す練習をします。外部講師の授業では「砂糖」の話、工場見学では全国でも数少ない機械での「寒梅粉」が出来るまでの工程の見学をしました。講師陣は5名(内材料屋2名)で、現役の講師を3名迎え授業内容を充実させています。講師の中には「選和菓子職」の輝かしい称号を持つ者・県知事表彰

学校は技能士2級の實力を養うことで、現に基礎・実技コース出身の方が、習ったお菓子を早速店頭で並べ好評を得ているという話や1年間熱心に技術を磨き現在は、和菓子屋にお勤めではないけど2級合格されたと聞きます。特筆すべきは学費の安さで、

もともと組合運営で営利を目的にしていないからです。その上講師陣は使命感に燃えた講師なのでこの運営が可能なのです。バリヤは低くされども理想は高い島根県菓子技術専門学校に是非一人で

受けて付けてあります。ホームページに動画を掲載しておりますので下記アドレス又は、島根ができています。

「いちご大福」づくりを体験してもらいました。児童が収穫したもち米と、学校近くのいちご農家で自分たちが摘んできたいちごを使いました。

### 岐阜 子どもたちにもっと和菓子を 柏の植樹と、ふるさと大福づくり

#### 柏の植樹

「これ、なあに」と、柏餅を見た子が言うのを聞いて、本当に驚きました。そして、「葉っぱも食べられるの?」と、別の子が言うのを聞いて、

柏餅を知らない子どもがいることに危機感を感じました。柏の葉は、新葉が出るまで冬の間に葉が落ちないことから、家系が途切れないことを願って使われる縁起物です。

「ふるさと大福づくり」ウイって、美味しいんだね!と、子どもたちが言うのを聞いて、心の中でガッツポーズ。関市の山間部に位置する洞戸地区は、寒暖差が大きいことからクワイ栽培がさか

このように小学校におじゃますると、子どもたちが本当に美味しい和菓子に出会っていかないのであるかと感じることがあります。私たちが持っている技術で、和菓子の美味しさを子どもたちに知ってもらうと同時に、日本の文化や風習、またその地域の良さを知ってもらえることができる

### 三重 お菓子のPRと振興に活躍する いせわんこ

第27回全国菓子大博覧会「お伊勢さん菓子博2017」が盛況のうちに幕を閉じてから2年になります。終了後菓子博の

マスコットキャラクターとしていろいろな場面で活躍した「いせわんこ」の著作権は菓子博事務局から三重県菓子工業組合

に譲渡されました。現在は三重県菓子工業組合がPRとして

合から委託を受けた濱田カンパニーが「いせわんこ事務局」を発足させ様々な活動を通して三重のお菓子のPRと振興を図っています。いせわんこは各地の菓子祭り等のイベントに参加、グッズの販売、SNSを通じての活動報告など精力的に三重のお菓子をPRしています。その一環として昨年いせわんこをデザイン

した最中種が発売されました。当初は県内で複数の菓子店が同じデザインの中で販売するということには躊躇していましたが、それでもデザインが可愛いこと、脱酸素剤対応の個包装も用意されていることもあり販売する方向で自店のオリジナルティーを出せるように考え、試行錯誤の末「いせわんこ」の誕生日にあわせて4月21日から販売を開始しました。最中の餡の種類を5種類にしてお客様が選ぶという満足感を持っていただけよう

まだ時間がたっていない丸井屋老舗・加藤靖子



いせわんこ最中



餡は5種類

に譲渡されました。現在は三重県菓子工業組合がPRとして

した最中種が発売されました。当初は県内で複数の菓子店が同じデザインの中で販売するということには躊躇していましたが、それでもデザインが可愛いこと、脱酸素剤対応の個包装も用意されていることもあり販売する方向で自店のオリジナルティーを出せるように考え、試行錯誤の末「いせわんこ」の誕生日にあわせて4月21日から販売を開始しました。最中の餡の種類を5種類にしてお客様が選ぶという満足感を持っていただけよう

まだ時間がたっていない丸井屋老舗・加藤靖子



育った柏の葉を採る子どもたち



クワイを大福で包む参加親子

の喜びであり、楽しみです。その他にもPTAでの親子和菓子づくりや、地元の高校生とのコラボ商品の開発なども行っており、今後もより多くの方に和菓子にふれてもらう機会を増やしていきたいと思っています。

岐阜 岐阜県菓子工業組合・和菓子処関市虎屋・古田敦賢

岐阜県菓子工業組合でご覧ください。 <http://www2.crossita.ko.or.jp/kahe/senmon> 島根県菓子技術専門学校 事務局・高島佐枝子

### 熊本 地元根差した まんじゅう乃池田堂 「常在菓道」の心得

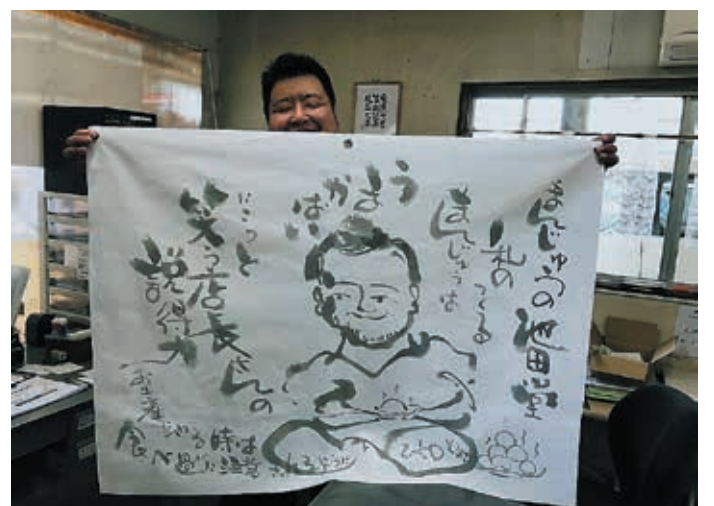
玉名市は、熊本県西北部に位置し、天水町はその中でも、南西部にある町です。

古くからみかんの栽培が行われ「みかんの町」としても知られており、ゴールデンウィーク頃にはみかんの花の香りがただよいます。また明治30年には夏目漱石が小温泉に行き、そこを舞台に小説「草枕」が書かれた



まんじゅう乃池田堂

事に就いたあとで12年前に「まんじゅう乃池田堂」でお菓子作りを始めました。



池田真規さん

自家製館で作る甘酒まんじゅうといきなり団子は着色料などの添加物を一切使わない無添加にこだわっています。パッケージのデザインも真規さん自ら手がけています。地元根差したお菓子屋さんで、店売りの七割のお客さんが地元の方です。店売りの他にも、入学式や卒業式、法事、などたくさん注文がはいります。最近では少なくなり

### 滋賀 ブランド「滋賀羽二重糯」を使用 新しいtaeシリーズ4点販売

滋賀県菓子工業組合では50周年事業の一環で商品化した「もちもち食感おもちのプリン 湖の餅」

た。いずれも滋賀のブランドもち米「滋賀羽二重糯」を用いた商品で、ねばり、風味、香ばしさやまた健康志向も配慮しながら、またパッケージはうさぎをモチーフにしたイラスト映えるイメージ

「まんじゅう乃池田堂」の手作りののれんには「常在菓道」と記されています。これは三代目真規さんが上杉謙信の「常在戦場」(いつでも戦場にいる心構えで事をなせという心得を示す語)にあやかって書いたもので、この心構えを忘れず今後も地元根差したお菓子屋さんを続けていきたいと語っていました。

滋賀羽二重糯を用いた新しい滋賀県産のお菓子を提案するブランド

つぶつぶさくさくもち米パフ星の粒 tae

もちもち食感おもちのプリン湖の餅 tae

チョコのかかった輪っかのラスク宵の波 tae

粉にかくれたココアのクッキー忍の珠 tae

とろとろすくえるおもちのジャム餅の恵 tae

また、現在放映されているNHK大河ドラマ「いだてん」の主人公金栗四三さんは玉名の出身で、玉名市には「いだてん大河ドラマ館」があります。金栗四三さんは甘いものが好きだったと言

## 全国菓子工業組合連合会 会員様用OEMのご案内

# 菓匠かりんとう

近年流行している、細身の高級感あるかりんとう。質の高い原材料にこだわり、様々なフレーバーのかりんとうを開発いたしました。出来るだけ国内産の原料を使用し、今回の6種類には特色あふれる材料を生地や蜜に練り込みました。スタイリッシュでもありながらも老舗店の売り場に馴染むオリジナルデザインのパッケージでお届けします。

- ・1種類 12袋で1ケース
  - ・取り混ぜて10ケースから発送いたします
- サンプル品(有償)もご用意いたしております

お申し込みは各県菓子工業組合へお願いいたします。



## フレーバー全6種

1種類12袋、取り混ぜ120袋の小ロットから



—とこしえ味噌—

長期熟成させた味噌味を使用  
奥深い味わいに仕上げました



—完熟メロン—

生産量日本一の茨城メロン  
その茨城メロン果汁蜜を使用



—朝摘みいちご—

鉾田市「村田農園」の苺を丁寧に  
裏ごし蜜に加え仕上げました



—あまさけ—

「月の牛酒造」の熟成酒粕を  
生地と上掛け蜜に使用した一品



—梅うめ—

梅干の老舗 吉田屋の梅干の  
美味しさをかりんとうにしました

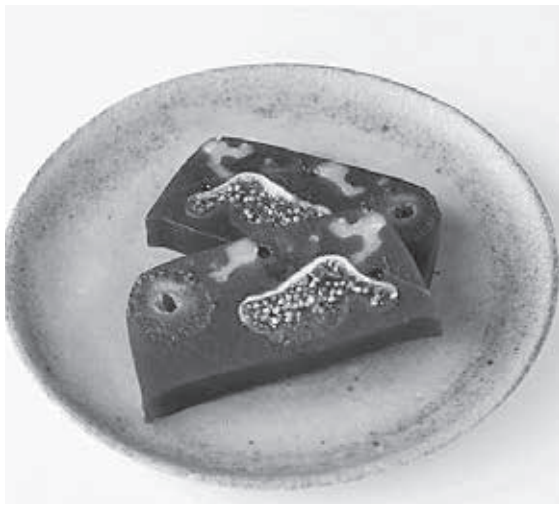


—常陸秋そば—

名店「月待ちの滝もみじ苑」の  
上質なそば粉で仕上げました

全菓連青年部では第10回全国大会において稲葉基大氏 (wagashi asobi) を講師に迎え「わがしごと」をテーマに講演会を行いました。

私は2011年から東京の大田区で、wagashi asobiという和菓子屋を営んでいる。もともと赤坂のとらやという老舗の子の工場、ニューヨーク



ドライフルーツの羊羹

店にも6年間配属していただき、様々な経験をさせてもらった。2011年に、相方である浅野理生という女性の和菓子職人と一緒に店を始めた。

ドライフルーツの羊羹

wagashi asobiは浅野が考えた「ドライフルーツの羊羹」と私が考えた「ハープのらくがんのみを商品としている。ドライフルーツの羊羹は、見た目もインパクトのあるお菓子だ。黒砂糖ペースの練り羊羹の中にドライフルーツのイチゴやイチジク、クルミが入っている。一見すると奇をてらったお菓子のように見えるかもしれない。私は



稲葉 基大氏 (wagashi asobi)

その①

とらや時代から wagashi asobi という活動をプライベートな時間にしており、その時はサラリーマン職人だったので、副収

入を得ることもできなかった。自分の家で作った和菓子を紹介し、世の中の人たちと関わる活動をしてきたなか、ある女性から「パンに合う和菓子を作って欲しい」と依頼があった。その時、私には依頼の意味が理解できず何も作ることができなかったが、浅野がパンに合う素材をノートに書き連ねることから、菓子作りのデザインを始めた。例えばクルミの入ったパンはよく売られている。ヨーロッパ系のパン屋だとイチジクペーストが練り込まれたパンも売られている。イチゴジャムをパンに塗るのは、当たり前の食文化だ。菓子のフルーツである木の実や果物の流れから考える

と、現代で食すお菓子が落ち込む時、ドライフルーツが扱いやすかった。この3種類を選んだ。館とパンの相性がいいことは、あんぱんという形で昔から日本人がしてきたミックスカルチャーだ。館とイチジク、イチゴとクルミ、それぞれパンに合う素材の集合体のように和菓子に落とし込むか。ドライフルーツを使った洋菓子を思い浮かべると、香り付けのために洋酒を使うことが多い。それでラム酒で香り付けをすることに気づいた。羊羹を黒砂糖ペースを作り、そこにフルーツを入れると考えた時、ブランドよりもラム酒のほうが相性がよく

い。理由はラム酒も黒砂糖も同じサトウキビ由来だからだ。香りや風味、味がけんかをしない。フルーツのうまみを引き立てる役割も担ってくれている。パンに合うというお客様の要望に応じて考えたものだ。安易に気をとらぬ、おもしろ半分でも何か新しいものを始めるにしろ、目の前にいる友人の要望を、いかにして和菓子職人の経験と趣向で解決するまで生まれたのがドライフルーツの羊羹である。

ハープのらくがん

うちの店では2品しか商品を作っていない。もう一つの商品はハープを使った落雁である。これもおいしいかった。香りが引き立つので、口に含んだ時の楽しみ方も一層適当だと思おう。お茶会などの依頼を受けるたびに、この落雁をおもしろ半分で行

き、いろいろな方に食べってもらう機会を設けた。「強すぎる」、「粒が大きすぎる」など、ご意見をいただいていた。今のサイズになっていった。活動で出会った方にアロマテラピーの講師をしている方がいた。その方から欧米では薬効成分として認められているハープなど、さまざま勧めてもらった。また、煎じてお茶で飲む分にはいいが、食べたいいけないハープがあるなど、注意しなければならぬことも教えてくれたので、いろいろ広げることができた。ローズマリーやカモミール、ハイスカスなどを並べられるようになった。落雁は楕円形で洋風な形になっている。これは

サラリーマン職人時代、プライベートで落雁の木型を発売すると何万円もかかり、私の小遣いでは依頼できなかった。それで、合羽橋の道具屋に行き、一番安いチョコレートのプラスチックの型を使って作ったのが始まりで、希望するサイズに一番近かった。チョコレートの型で造り始めた。店を始める時は、独立創業者で未知の挑戦なので余分なお金は使えない。それでそのままプラスチックのチョコレート型を使って商品化した。いろいろなメディアで取り上げていただき、この形が定着していったので、いまだに200円くらいのその型を見つけると、買い占めて使い回している。

その「お菓子」屋さんというビジネスマンモデル

私と浅野の2人は、店を始める時、見本となる和菓子屋はないかと思つた。和菓子職人が修行を積んだ後、独立して店を始めるのに見本となるところはなかった。多分ほとんどなかった。多分ここにいる方の中でも、和菓子屋をゼロイチで創業した方は、ほとんどないだろう。見本になる

ケースもないし、貯金もない。どうしたら失敗しないか考えた。私はとらやさんという大きな店で20年間お世話になった。浅野は京都の鍵前良房さん、銀座の空也さん、北海道のお菓子屋さんなど幾つか回って修行をしてきた職人で、最後にとらやに入ってきた。それで、京都の老舗がされている商いのスタイルが、一番実績を残しているビジネスモデルではないかという話になった。家族経営で、百貨店などにあまり

展開せず、地域のお祭りごとや行事に根差したお菓子を何百年も作り続けている。店の名前よりもお菓子の名前のほうが知られている。いろいろな種類のお菓子を作るわけではなく、専門店化している。和菓子屋さんというよりは松風屋さんのような、その「お菓子」屋さんというビジネスマンモデルを目指せば、ポツと出の和菓子職人たちでも、長く商いができるのではと考えた。店を始める時は、自分

たちが wagashi asobi というプライベートの活動で自信作となっていたもので挑み、だめだったらあきらめるしかない。浅野のドライフルーツの羊羹と、僕のハープのらくがんを一品ずつ出した。店は私の地元、東京の大田区に出した。

和菓子屋の原点 帰

wagashi asobiでは和菓子屋の原点帰も目指す。私達のお菓子は結構、新しいことをしているように見られるが、ラム酒を使っていること以外、基本的には地面に近いお菓子作りをしている。例えばハープを使っているから新しいと言われるが、古くから和菓子自体にヨモギやニッキを使われている。果物や木の実も干し柿を使うなど、地域の農産物をお菓子に昇華させることが多い。明治維新以降に開国され、洋菓子の対義語として和菓子という言葉ができた。何が和菓子なんだ

ろうという定義付けは、現代では例えば小豆や米粉を使っているからなど、材料での分類は難しい。パティシエが米粉を使ったロールケーキを作ったり、ゆずシトラスを使ったり、逆に和菓子屋でもとらやきにホイップクリームを挟む。そういう中、和菓子というカテゴリがどのような意味を持つのだろうか。wagashi asobi という言葉を使いながらも、和菓子という言葉の意味を自問自答することが多い。例え

ば時代背景で見るとカステラは和菓子だが、シフォンケーキは和菓子ではないようなことが起きていて、自分たちが考える和菓子は何だろうかという問いが込められている。例えば豊かにな収穫を感謝して神仏へお供え物をする、雨乞いなどに何かをお供えするという信仰の文化、お祖母さんがおやつとして孫に何か用意してあげる、農作業をしている仲間へお茶の時間に何かを用意して

あげる、家族を亡くした人に元気が出るようお梅やみのお菓子を届ける。というような、自分もてなす側というか、何か対象物に対してメッセージを送り届けるのが和菓子屋の原点と考えている。茶席で亭主がお客をもてなす時、はやりのお菓子もいいかもしいないが、その日の天気や季節、お客様の心理状態など、いろいろなお菓子が関わ

り、そのための一期一会のお菓子作りができると和菓子の存在が生き

てくる。そうしたメッセージを伝えることができるのは、世界でも珍しいお菓子文化ではないかと思える。例えば榎谷さんの干し柿を使ったお菓子など、その地域で育まれたお菓子があふれる。東京は地域の農産物を使う、文化を何とかといっても表現しにくい土地柄なので、東京

**行事予定**  
7月22日、東菓工・協力会講演会、講師 養軒、台東区  
・二本正人氏(株)二本代表取締役社長、上野精舎軒、台東区



全菓連では、全国組合幹部研修会で原正紀氏(株式会社クオリティオブライフ代表取締役)を講師に迎え「中小菓子製造業における働き方改革について」をテーマに講演を行いました。

### 企業を取り巻く環境

今は環境変化の激しい時代である。日本の総人口の推移で、現状ではピークアウトしており、これからどんどん減っていく。これまで日本経済の成長を支えてきた内需が減るので、内需型の産業は戦略を考えずに、普通に活動しているだけでは成長は難しい。競争が激しくなるし、市場も小さくなることは数字的にはっきりしている。従って、商品開発や事業の多角化、対象地域を広げる、海外展開を考えるなどで

乗の切ろうという戦略が必要になるだろう。2つ目の問題は、生産年齢人口。日本の場合15〜64歳という設定になっているが、このデータはやや古い。今15歳、中卒で働く人はあまりいない。64歳でリタイヤする人も減っている。しかし、生産年齢人口は10年以上前から減り始めている。私は10年前に「採用氷河期」という本を出した。これから働き手も減ってくるので、構造的に人が取れない時代になると書

## 中小菓子製造業における働き方改革について

その①

原正紀氏(株式会社クオリティオブライフ代表取締役)

き、売れるか楽しみみにしていたら空振りだった。なぜならば、出版した翌年、リーマンショックが起きて企業が採用を一斉にストップしたからだ。

本来、採用難になる時代が少し緩和されその間、企業は採用を抑えていたのでもう人財不足が顕在化しなかった。リーマンショックの傷が癒えたころ、東日本大震災が起きて、電力会社が採用をストップするなど、また採用調整が入った。このような時期が数年続いたので、人は減り続けたが、人手不足は顕在化しない状態が続いた。ここへ来てオリパラや万博も決まり、企業の業績もいいという中で一気に噴出し、未曾有の人手不足になってきた。

実はこれは構造的な問題である。従来の人口が伸びている時代は、人口ボーナス時代というが、採用が厳しくても「来年

頭張ろう」で済んでいた。今は人口オオナスといっているが、人口が減ることによるマイナスが出てくる。今年厳しかったら、来年はもっと厳しい時代になる。今年採れない企業は、来年はもっと採れない。3つ目は比率。65歳以上比率を高齢率という。国連の定義によると14%を超えると高齢社会、21%を超えると超高齢社会である。日本は28%だ。世界が定義する高齢化の想定をしのぐ高齢社会に突入している。これから高齢社会がどんなインパクトを与えていくかは、未知の境地である。今までは日本は海外、特にヨーロッパやアメリカを見本に、例えば北欧モデルやオランダモデルなど、い

る参考にしたが、施策を打ってきた。しかし、高齢社会だけは真似する国がない。むしろ世界が、日本はこの高齢社会をどう乗り切るのを見ている。

大きく分けると高齢社会の問題点は3つある。全部社会インフラの問題で、1つは年金だ。年金は働いている世代がリタイヤ世代を支える仕組みなので、今の若い人たちが払っている年金がシニア側へ来ている。現状、3人で1人くらいを担う騎馬戦状態になっている。これが進むと肩車になる。そんなのは持つわけがない。乗り切り方として年金支給年齢をどんどん高め、同時に定年年齢も高め、年金の支給額

も抑えにかなり、できるだけ年金を払わなくていいようにするしかないだろう。2つ目が医療保険の問題。これも当然持つわけがない。これから団塊の世代がどんどん後期高齢者になっていくと医療はもっと必要になる。これは個人負担率を高めるしかないだろう。3つ目が介護の問題である。これから日本は大介護時代になる。団塊の世代が、どんどん要介護状態になってくる可能性がある。この介護のしにかかるのが今の40、50代の働き盛りの層で、自分もそろそろシニアに差しかかる人たちである。介護の厄介なところは「けさ倒れました」など、あ

る日突然来ることだ。子供がたくさんいた時代は、みんなでサポートできたが、今はもう1人1人のしかかる。施設に入れればいいと言うが、多くは満員の状態で、特に評判のいいところは、キャンセル待ちで行列になっている。かろうじて空いているのは、評判があまり良くないところだ。これらの問題の解決方法は1つしかない。ベテラン世代が頑張って長く働くこと。今はテクノロジーも進化し、サポートシステムができていく。人生100年時代といわれるように、できるだけ長く元気で働くことだ。ある程度の年金プラスで自立していく。企業は人材がなかなか採れないの



日本型雇用の進化  
これまでの日本の強みは「改善」で、地道な努力を積み重ね、継続的に物事を高めていく方法で、トヨタ方式を初め、ものづくしでは世界にインパクトを与えた。反面、課題も明らかになってきている。1つは残業である。ザンギョウは英語になっっている。世界的に、あまり無いからだ。みんな定時で帰らないので「自分だけ帰るのもなかなか…」となるが、これは働きの者なのか、生産性が低いのか、真剣に考えなければならぬ時代になった。残業が当たり前

の時代は無くさなければならぬし、法律がそうなる。私の近著「逃げ切れな世代のキャリア改造計画 定年後の働き方は40代で決めなさい」に詳しく書いたが、個人の選択肢は今の会社で勤め続けるだけではなく、転職をはじめ、兼業・副業・複業フリー、起業なども広がってきた。社員と求職者に選ばれる企業にならないと、人材の不足はずっと続いていくだろう。個人が多様なキャリア

を選択し始めた今の時代は、企業にとっても固定的な雇用というスタイルだけでなく、多様な人材を活かすことができる働き方の柔軟性への対応が必要だ。同時に個人のキャリアを尊重して、支援できるような組織になることも考えるべきである。

採用効果による対策  
人手不足はかなり顕在化している。業績好調でも、人がいないというパターンが多い。では、ど

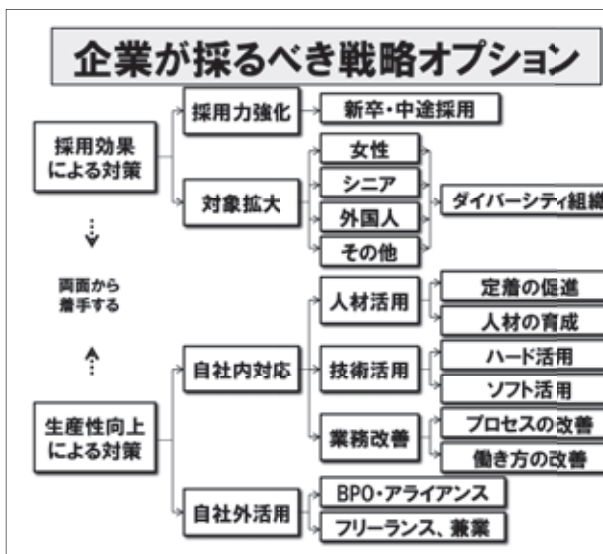
うすればいいのか。1つは採用効果を高めること。採用が厳しいとはいえない、世の中に人材がいなくなったわけではない。他社との競争に勝てば人は採れる。このため、採用力を今以上に強化した採用活動をする。例えば従来、メディアや求人票を出して反応を待つという、待ちの採用がほとんどだったが、ダイレクトリクルーティングと違って、今はダイレクトにスカウトすることが重要な採用手法の一つにな

るなやり方があり、人材ビジネス会社が保有するデータベースに、一定のお金を払ってアプローチする方法もある。SNSやネットワークを使い、会社の発信をして、興味を持ち「いいね」をしてくれた人にアプローチするソーシャルネットワーキングもある。リファラルといって縁故採用を、もっとITを使い、効率的にする採用も増えている。求人票を出して待つだけという日本のこれまでのやり方は、世界的にはどちらかというとマイナーで、リファラルやダイレ

どんな変化をもたらすか。日本政府はSocial 5.0という言い方をしている。インダストリーよりも少し広く、工業や産業ではない社会という概念だ。狩猟社会、農耕社会、生産社会、情報社会、そしてこれからは技術革新だ。ドイツが数年前にインダストリー4.0、第4次産業革命と言いつつ出した。産業革命の第1次は蒸気による力、2次が機械による大量生産、第3次がインターネット、情報化社会、情報革命で、これによって世界中がつながり、新しいビジネスであるアマゾンやグーグルが主役になってきた。第4次産業革命は、主にロボットやAIで、それらが

どんな変化をもたらすか。日本政府はSocial 5.0という言い方をしている。インダストリーよりも少し広く、工業や産業ではない社会という概念だ。狩猟社会、農耕社会、生産社会、情報社会、そしてこれからは技術革新だ。ドイツが数年前にインダストリー4.0、第4次産業革命と言いつつ出した。産業革命の第1次は蒸気による力、2次が機械による大量生産、第3次がインターネット、情報化社会、情報革命で、これによって世界中がつながり、新しいビジネスであるアマゾンやグーグルが主役になってきた。第4次産業革命は、主にロボットやAIで、それらが

クツが主流となっている。もう1つ、若者の採用は難しいので、採用対象を拡大すること。今の日本では女性やシニア、外国人、フリーター、ニートなどをいかに戦力化していくか、というダイバシティ組織化がテーマである。単に人が採りづらいうからというより、それにより会社の中でどんな新しい意見が出たか、働き方が改革されたか、効果がある。次号に続く。





読売新聞社別冊紙「和菓子とお茶」

3年前より福岡マイスターに任命されました。平成31年は各職で28人のマイスターが活躍しています。和菓子マイスターとしては、公民館での一般人への指導、純真短期

大学を使用して、菓子職就職希望者に対する実習を行いました。また、福岡市観光コンベンションビューローより御依頼をいただき、福岡市来訪者エグゼクティブ

大学を博多和菓子のデモンストレーションもいたしました。読売新聞社別冊紙「和菓子とお茶」に関する原稿を4ページに亘り、和菓子の歴史、和菓子の四

季、を掲載いたしました。各活動を通して色々と考えてみました。私が12年間教育という現場において、人を育成するためには、まず座学にて理解力を深め実

習の工程をへて表現力を養い自己を分析しつづけることにより将来につながる想像力を獲得すると考えます。その目安として経過する時間を計る事にしました。一つの物事を成す為には1万時間は必要であると結論づけました。私自身この12年間の時間の積み重ねを考えますとほぼ1万時間あります。座学においても授業の構築には、1万時間を経験豊富な物とし、学生に倦くこと無い、程良い緊張をあたえています。実習においては、1万時間経過後は、観察、仮

説、実験、考察といった流れを把握し、人心を集約して進めることが容易になりました。こうしたことをふまえて、人材を育成する場、ひとつのポジションに3ヶ月間、修得する意志を持続する方法を確立、指導することが肝要です。

人材育成に対して、経過時間を計測し、1万時間達成を一基準として指し示すことが、仕事への情熱と理解、そして瑕疵をなくすことにつながります。福岡県菓子工業組合よ

り、製菓衛生師一般社団法人向け直前講習会講師を5年程しています。受験者より、製菓業にたずさわるにあたり、資格の有無を問われる方がいらっしゃるかと思います。現在21万人強の製菓衛生師を活用し、HACC Pの考え方を取り入れた菓子製造業者を再教育することも重要なことです。従来の衛生管理法とHACC Pの違いは、工程を継続的に検査と監視を行いその結果を記録することにあります。記録して残すことがなにより重要であります。

今後ますます製菓衛生師の役割は大きくなり、一般的衛生管理プログラム10項目を始め、危害分析、重要管理点方式への十分な理解を経て食の安全・安心とつながっていきます。今後も全国菓子工業組合連合会様の御指導よろしくお願いたします。平成31年度(令和元年)精華女子高等学校「製菓衛生師養成コース」は38人入学。純真短期大学食物栄養学科「製菓クリエイトコース」は60人が入学しました。今年も98人を育成し福岡県菓子工業組合員、福岡市菓子組合員に送り届けます。次号に続く。

製菓学とは、食品加工学、食品学、調理学を基にし、製菓製パン技術の進歩を考慮し、豊かで多様な菓子、パンを提供できる人材を育成するため

地分類より各種の加工法、加熱、芯温の確認、

手順の明確化を実習の中で学習します。製パンは、パンの意義にはじまり、各種のパン

分類、製パン工程、生地発酵、最適条件ベーカーズパーセント、などをより科学的に理解することを目的としています。

製菓学をつきつめてまいりますと、菓子の原材料である甘味料、小麦、でん粉、米粉、鶏卵、油脂、乳、チョコレート類、果実加工品、凝固剤、調味料、酒類、香料、酵母、水、添加物、などの各種成分、栄養特性について、

製菓衛生師全書より理論、同じく製菓製パン実習を受け持ち3学年、年間600時間、平成31年卒業までで、8年連続製菓衛生師試験全員合格を達成しています。

高校卒業生は、山崎パン、フランクソフ、フジパンをはじめ、市内のリテールベーカー、福岡県菓子工業組合である、ひよ子、千鳥屋、明月堂、東雲堂といった百年の歴史

ある名店を含め、組合員店に多数就職致しています。洋菓子関係では、全国洋菓子協会副理事長三島隆史氏の16区をはじめ福岡県洋菓子協会副理事長の濱田氏のオペラなどその他各有名ホテルで働き、洋菓子協会主催コンテストにも入賞する卒業生も多くいます。

昨年より和菓子を一一般の方々にも指導してほしいと岩田屋コミュニティカレッジ様より御依頼をいただき、月1回定員20人で館から始まり、蒸し菓子、杵蒸し菓子、流し菓子、平鍋焼菓子、オーブン焼菓子等を教えています。

私は、福岡県福岡市にある純真短期大学食物栄養学科・製菓クリエイトコースにて平成18年より基礎製菓学、基礎製菓実習、応用製菓学、応用製菓実習、専門製菓学、専門製菓実習、製菓製パン実習を担当、指導しています。

のカリキュラムです。和菓子において特に重要な餡については、小豆より、製餡作業を通して、でん粉のα化配糖率の違いによる餡の具体的な変化、餡をさまざまな工程、蒸し、杵蒸し、流し、オーブン焼き、まる岡仕上げなどを製菓現場より導き出し、加工法、原材料等の配合基準を計算して導き出す方法を学びます。

洋菓子においては、生地分類より各種の加工法、加熱、芯温の確認、

手順の明確化を実習の中で学習します。製パンは、パンの意義にはじまり、各種のパン

分類、製パン工程、生地発酵、最適条件ベーカーズパーセント、などをより科学的に理解することを目的としています。

製菓衛生師全書より理論、同じく製菓製パン実習を受け持ち3学年、年間600時間、平成31年卒業までで、8年連続製菓衛生師試験全員合格を達成しています。

高校卒業生は、山崎パン、フランクソフ、フジパンをはじめ、市内のリテールベーカー、福岡県菓子工業組合である、ひよ子、千鳥屋、明月堂、東雲堂といった百年の歴史

ある名店を含め、組合員店に多数就職致しています。洋菓子関係では、全国洋菓子協会副理事長三島隆史氏の16区をはじめ福岡県洋菓子協会副理事長の濱田氏のオペラなどその他各有名ホテルで働き、洋菓子協会主催コンテストにも入賞する卒業生も多くいます。

昨年より和菓子を一一般の方々にも指導してほしいと岩田屋コミュニティカレッジ様より御依頼をいただき、月1回定員20人で館から始まり、蒸し菓子、杵蒸し菓子、流し菓子、平鍋焼菓子、オーブン焼菓子等を教えています。

全菓連では、全国組合幹部研修会で長末光正氏(純真短期大学客員教授)を講師に迎え「菓子製造業の人材確保と育成」をテーマに講演を行いました。

# 菓子製造業の人材確保と育成

長末 光正 氏 (純真短期大学客員教授)



長末光正氏

その①

理解すると共に、食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について修得します。実習においては、加工のメカニズムを体験して学び、製造工程をフローチャートとして学生が科学的に理解出来る様に指導しています。

現在、高校受験者は、専願で定員が満ちます。高校製菓理論は各種製菓原料について、項目ごとに十分な時間をかけて板書も多くし、上級校への進学後もその知識と学び方を伝達してまいります。実技指導にあたっては、衛生上の危害の発生を防止するため、手洗励行、着衣、頭髪、爪などを重点に置き、衛生管理を徹底した上で各種の実習を行います。

製菓衛生師全書より理論、同じく製菓製パン実習を受け持ち3学年、年間600時間、平成31年卒業までで、8年連続製菓衛生師試験全員合格を達成しています。

高校卒業生は、山崎パン、フランクソフ、フジパンをはじめ、市内のリテールベーカー、福岡県菓子工業組合である、ひよ子、千鳥屋、明月堂、東雲堂といった百年の歴史

## 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。

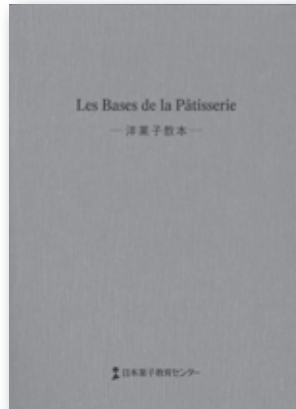
お申込みは各県菓子工業組合へ



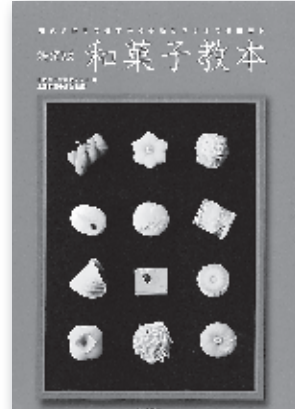
製菓衛生師全書  
~和洋菓子・パンのすべて~  
定価：3,250円(税別)



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)

全菓連では、全国組合幹部研修会で横田秀夫氏(菓子工房オークウッド代表取締役)を講師に迎え「洋菓子店の働き方改革・最近の菓子製造業の経営事業について」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

### オークウッドをオープン

自分はホテルでスタートしたので、ホテルのシエフになることが若いころの目標だった。それが運よくパークハイアットでシエフになることができた。5年くらいたってメディアに取り上げられてきたら、テレビに出させてもらったりしている

え始めたのが40歳の時だった。それで、町のケーキ屋だと思い、頭が切り返って、5年後の45歳の時、店をオープンした。ケーキ屋で修行した人が店を出すと、修行していた店とスタイルが似ていることが多い。自分はホテルをずっとしてきたが、今度はホテルをするわけではないので、どんなケーキ屋がいいのかゼロから考えることができた。よく聞かれる質問は「東京です」としてはいたのに、何で春日部に店を出したのか。自分の中では「都会的」、「かわいい」、「最先端」はパークハイアットでさせて

## 洋菓子店の働き方改革 最近の菓子製造業の経営事業について

横田 秀夫 氏 (菓子工房オークウッド代表取締役)

ラル、「シンプル」、「自然体」でいたい思いがあった。そうであれば都内ではなく、郊外だろう。結婚してからずっと春日部に住んでいるので、家の近くでいいという安易な決断で店を出した。オークウッドの土地面積は370坪で、もともとスーパの駐車場の使われていないスペースを定期借地20年で借りた。地代は33万円なので、いろいろなことができると考えた。住んでいる人しか通らない裏道にあるので、ビジネスとしては心配だったが、そこだけ異空間にしたい。地代の安さと土地の広さ、周りに

のぞくような日々だった。それでも、自分の作りたいお菓子は変わらないうので、我慢強くしていたら、だんだんとリピーターが増え、売り上げが少しずつ上がっていった。3年後、隣にオークウッドカフェを建てて、ランチなどを出して、今の形になった。

物なら使う素材は木。壁の色はくすんだ赤と黄色をベースにして、パッケージも全て合わせた。そこは自分の中でこだわりの統一感を出そうと思っている。

### 栗のパリパリモンブラン



栗のパリパリモンブラン

商品は紹介すると、モンブランは9月10日ごろから1月10日ごろまでしか出していない。クリームは和栗。茨城県のある方が作る栗しか使わない。蒸し栗のペーストを年間契約している。土台はパイ生地、オーストラリアで作られている。スタートはフランスだが、オーストラリアの方が質は良い。昔は何でもかんでもフランスがいいと思っていたが、今はそんなことはない。新聞紙よりも薄い、春巻きの皮のような感じの生地にバターを塗って3枚重ね、タルトの土台にする。さくさくぱりぱりしている。名前は「ぱりぱりタルトシリーズ」で、今の時期は栗のモンブラン、夏は桃、1月中旬からはいちごのぱりぱりタルトになる。土台は同じだが、上の菓物が季節で変わる。

### 宇治

宇治抹茶を使ったケーキは、夏に練乳宇治金時のかき氷を食べて、これでお菓子を作ろうと思っ

乳のクリームを入れていく。砂糖は一切入れず、全て練乳の甘さだけで作っている。

### ビニョラータ

ホールケーキのビニョラータは、イタリアのスイーツで、小さなシュークリームが山積みになって

焼き菓子が売れないと利益は出せない。最初、全然売れなかったが、徐々に売れるようになった。5年くらい前、日経新聞の土曜のランキングで、無花果のケーキはパウンドケーキランキングの1位をいただいた。うち以外、上位は全部東京の店だった。オーボンビーターやピエールエルメなど、すごい名前がある中、春日部で出ている。住んでいる人には「そんな店があるんだ」と知ってもらえた。パウンドケーキや焼き菓子が売れる店にしなければ、ビジネスはきついで、ラッキーだった。

### 無花果のケーキ

洋菓子店が抱える問題点を、いくつか考えてみた。1つは売り上げの伸び悩み。調子がいい時は、ある程度売り上げは伸びるが、一度低迷する時期がある。常に商品開発を心がけてはいるが、忙しい中でしなければならぬ。そうなるので、いかに短時間で品質の高い商品

### 洋菓子店が抱える問題点

洋菓子店が抱える問題点を、いくつか考えてみた。1つは売り上げの伸び悩み。調子がいい時は、ある程度売り上げは伸びるが、一度低迷する時期がある。常に商品開発を心がけてはいるが、忙しい中でしなければならぬ。そうなるので、いかに短時間で品質の高い商品

を開発するから、その方法論を考えている。まず、理想とするお菓子を作ろうと思ったら試作を重ねるが、私は3回で完成させようと思っている。1回目の試作でいろいろなことをする。例えばスポンジケーキとクリームとフルーツの組み合わせなら、1台作る時にいろいろなパターンを作ってみよう。スポンジ生地は3種類用意する。スポンジ以外の生地やクリームも割合や砂糖を変えたものを用意する。そこで一度全部を食べ、方向性を探る。「このお菓子ならスポンジ生地はこれがいい。」「クリームの甘さはこれくらい」とある程度、絞られると、次の試作では80点くらいまでいける。その後、詰めて3回の試作で完成できる。うちで働いて、店をオープンさせた子も多いが、みんな個人で始めると忙しい、新しいお菓子を出したいけれどなかなか出せない。それでもしなければならぬから、いかに短時間で自分が納得し、お客さんに喜んでもらえる商品を作るか、という試作の仕方が重要である。この間までリンゴ祭りをしてきた。8月にはモ

とても忙しい。7月と9月は暇なので、5年くらい前から、9月にパン祭り始めた。そのころは焼き菓子があまり動かない、オーブンが空く時間があるので「だったらパンをしよう」と3種類ほど作り、その時だけ出していた。その後、10月はハロウィンになり、店はかわいくなるが、売り上げは上がらない。何とかしようと思いつき、リンゴがおいしいのは10月なのでリンゴ祭りを始めた。リンゴの加工を全部違うものにする。このため、どう加工をしたからリンゴが一番おいしいのかというところから入る。その次にそれに合うものが組み合わせ、最終的にリンゴのおいしさを表現するスイーツになる。レストランや、料理人の方と一緒に仕事して思ったのは、何をしても素材から考える。お菓子屋は完成を想像し、それに近づけるため、素材を組み合わせ、ケーキという感覚である。ケーキ屋も素材から物事を考えていくことが重要だ。また、顧客管理がきちんとしていない。会員を入れる。会員になるためにはお客様から100円をいただいでい

る。会員になっている人は、お金を払ってでも会員になってくれる人たちなので、その人たちにDMを送ると20〜30%戻ってくる。お金をかけても、それなりの戻りがあるのだから、やるだけの価値はある。普通のフリーのDMでは3〜5%しか戻ってこない。そのレジシステムは、レジに会員のカードをピッとすると前回何を買っているか確認できるので「あのお菓子はどうでしたか」や誕生日では「本日のお客様は誕生日です」と画面に出るので「本日はお誕生日おめでとうございます」と



宇治

デーをした

積みになっていて、普通、バスデーケーキはカットして食べるが、これはフックで刺して食べる。ハッピーバスデーをした

次号に続く。

# 和菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 岩崎 真岳 教師

## 香梅袋

今回は、青々しい初夏に映える青梅の甘露煮と笹の葉を使って見た目にも味にも清涼感なお菓子を提案させていただきます。

### 〈葛種〉

- 葛粉(随一).....80g
- 上白糖.....80g
- 黒糖.....80g
- 水飴.....20g
- 水.....320g
- 小豆こし中割餡.....150g

### 〈小豆中割餡〉

- 小豆こし生餡.....300g
- グラニュー糖.....150g
- トレハロース.....60g
- 水飴.....25g
- ※笹の葉(枝付) 1つにつき3枚使用
- ※青梅の蜜漬(種なしM) 一粒

### 【準備】

- ・小豆こし中割餡を練り上げておく。
- ・笹の葉(枝付き)を沸騰したお湯の中に入れて軽く湯がいておき、冷水に



香梅袋

漬けていく(笹の葉の枝部分を切っておく)

ねっておいた小豆こし中割餡を詰めて穴をふさいでおく

えながら手で完全に溶かしていく。(配合中の水1/3くらい残しておく)あらかじめ細かく粉末状に砕いておいた黒糖と上白糖を合わせたものを水で溶いた葛粉に入れてよく混ぜ合わせる。絹フイルで裏ごし残りの水で洗い流すようにしっかりと裏ごしする。

2 水飴、小豆こし中割餡を加えホイッパーでしっかりと混ぜ合わせる。

3 葛種を1/5ほど別容器にとっておき、サワリに移し火にかけて木べらで底をしっかりと葛種を対流させながら練っていく。だんだん葛が返り塊

が出てきたらヘラ数を増やし焦げないように本返しにしていく。残しておいた1/5の葛種を少しずつ加え延ばしておく。

4 木べらと竹べらを使って返った葛種を約35gぐ

らいにきり、あらかじめ蜜を切っておいた種なし青梅蜜漬(餡入り)で包餡し笹の葉の上(表面)に乗せる。(ここでの包餡は笹の葉にくるむためにきれいにやる必要はない。)

5 重ねて敷いた笹の葉2枚の上に④を真ん中に置き、笹の葉3枚を縦に折りたたむように両端を合わせもち、両サイドを降りながら綺麗な折り目が

出るように袋状に仕上げます。上の部分をひねりまとめ、切っていた笹の葉を使って縛り上げる。(サイドの折り目はきれいにやりつつ中の餡が見えないように仕上げる。)

6 セイロに移し強めの蒸気で8分程蒸しあげ殺菌&中を真空のような状態にする。

7 水を張った冷水に入れて生地を締める。

## 岡山 若い人への茶道の普及を

平成 岡山後楽園で大茶会

米西(岡山市出身)をたたえる「第74回米西禅師賛仰献茶式・大茶会」が4月28日、岡山後楽園で開かれました。平成最後の茶会となり約2500人が緑に包まれた名園で一服を堪能し、茶祖米

西を偲びました。能舞台で献茶式があり、参会者が静かに見つめる中、古儀茶道藪内流家元・藪内紹智宗匠が風格あるお点前を披露。臨濟宗建仁寺派管長の小堀泰蔵老大師が米西をまつる祭壇に茶をささげた後、読経をしました。

鶴鳴館など園内7ヶ所に裏千家、表千家、武者小路千家、藪内流、速水

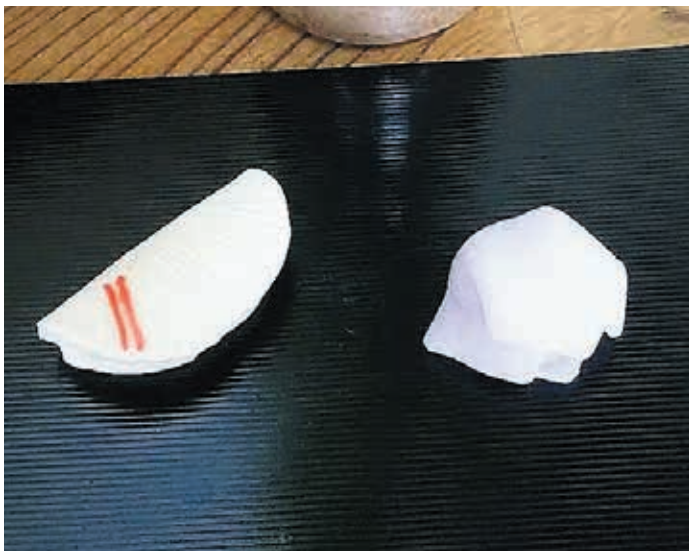
ここで、当日出された菓子の紹介をしたいと思います。裏千家は、学校茶道連絡会が担当し淡交会岡山支部青年部が中心となり野点席を開設、行列ができるほどの人気で若い学生や幼稚園児を含め約1000人が立ち寄りました。鈴木青年部長

唯一、煎茶で参加した源氏流は、澤田春園(95

岡山県菓子工業組合理事長・宮武孝昭

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



㊦あかねだすきに普の笹・㊦唐衣



岡山後楽園