

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
横申の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965号(令和元年8月)

小麦のマークアップを以て使用実績に応じ還付

ビスケット類製造事業者に対して

このほどビスケット類を製造している事業者に対し、原料である小麦の使用実績に応じ、マークアップが還付されることとなった。対象となるのは、賞味期限が120日以上のもので、還付単価は、元年度分で3円/kg程度、最終的には8~9円/kg程度になると見込まれる。

日EU・EPA発効による菓子等対策の概要

◎制度発足の背景
日EU・EPAが合意した際に、追加が必要となる施策等が「総合的なTPP等関連政策大綱」に追記された。その中に

「日EU・EPAにおけるパスタ・菓子等の関税撤廃に関して、国境措置の整合性確保の観点から、小麦のマークアップ(注)の実質的撤廃(パ

スタ原料)・引下げを行う」との記述がある。これは、EUから輸入されるビスケットなどの関税が早いものでは6年目に撤廃されるのに対し、競合する国内産ビスケット等は主に米国産ウエスタン・ホワイト(W

概要
農林水産省では、総合的なTPP等関連政策大綱に記載された菓子等対策の具体化に取り組んでおり、この度、その具体的

内容が明らかになってきた。今後、手直しがある可能性もあるが、その内容は、概ね以下の通り。

◎対象
還付の対象は、公正取引規約に基づく「ビスケット類(約25万トン)」に使用された小麦粉等となる。ビスケット類には、ビスケットのほかクッキーやクラッカー、カットパン、パイ、プレッツェルなども含まれる。ただし、賞味期限は原則120日以上とされ、未満の場合は別途EU産ビスケットとの競合を証明する必要がある。また、国産小麦の利用を表示している商

品も対象から除かれる。

◎対象製品の申請
菓子メーカーは、来年4月に対象となる製品を同省に申請し、その製法等対象に該当する根拠(特にビスケットオーブンの設置状況)、製品の製造数量や小麦粉、プレミックス粉の使用量を報告する。

◎小麦粉等使用量の報告
菓子メーカーは、小麦粉、プレミックス粉の購入数量を製粉企業又は小麦粉卸に報告する。製粉企業は、(小麦粉卸は製粉企業を通じて)同省に小麦粉等の販売数量を報告する。

◎支払単価の決定

同省は、菓子メーカーと製粉企業からの報告を照合して、ビスケット類に使用した小麦粉の総量を特定する。その後、対応するマークアップの引下げ総額から支払単価を算出し、菓子メーカーに連絡する。(単価は、変動するが、初年度は3円/kg程度と見込まれ、将来的には8~9円/kg程度まで上がる可能性がある)

◎事前調査の実施について
同省では、来年(令和2年)4月以降の手続きの円滑な実施を図るために、今年度に事前調査を実施する。同調査は、事実上の事前審査と同じ。

同調査に参加するためには、次の書類を9月13日までに同省に提出する必要がある。(全菓連ホームページ)「お菓子何でも情報館」の組合員様情報ウェアサイトに様式とその記入例を掲載している。ビスケット類を製造されている組合員の方は、参加を検討すると

よい。

◎対象商品の製造実績、商品の出荷実績又は販売実績、原料小麦粉等の使用数量、小麦粉等の購入数量等

◎対象商品の製造証明(工場概要)、ビスケットオープン(の保有状況)

◎①②を証明する書類(製造製品のラベルの写真、第三者(別法人であれば子会社の販売会社でも可)が証明する製造実績の書類、出荷実績又は販売実績の書類、小麦粉等の購入実績の書類、ビスケットオープン(の写真、EU産ビスケット類との競合関係の根拠書類(賞味期限が120日未

満の場合に必要)など)

(注)マークアップ
国家貿易で輸入される小麦から徴収される国の売買差益のこと。関税と同様に貿易交渉の対象となる。TPPでは、その額を45%削減するとされた。米国はTPPから離れたため米国産小麦については、マークアップの削減が行われなくな

った。

アレルギー物質を含む食品の表示

くるみの義務化、アーモンドの推奨追加を検討中

消費者庁は、7月5日に開催された第56回消費生活委員会食品表示部会において、アレルギー物質を含む食品の表示について、現在の検討状況を報告した。

消費者庁は、7月5日に開催された第56回消費生活委員会食品表示部会において、アレルギー物質を含む食品の表示について、現在の検討状況を報告した。

の推奨品目とされている「くるみ」を表示義務のある特定原材料に追加すること、現在特に品目指定されていない「アーモンド」を表示が推奨される特定原材料に準ずるものに指定することを検

討課題としている。

これは、30年度に実施した「食物アレルギーに関する調査研究事業」の報告書において、くるみとアーモンドは多数の症例が報告されていることによるもの。

これらの動きに対して、菓子業界を含む食品産業界からは、累次の表示基準の変更が行われていることから、事業者への負担軽減を考慮して経過措置期間を設定してもらいたい(原料原産地表示関係の経過措置終了時期である2022年3月31日に合わせる)などの要望を提出している。



いろいろ使えて便利な1台!
少量生産・研究開発のベストセラー機

卓上攪拌機KRシリーズ



ガス加熱タイプ (鍋容積14L) 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攪拌機。攪拌軸は斜軸自転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に攪拌します。

用途に合わせた多彩なオプション

用途に合わせて、熱源、羽根材質、鍋容積・材質などを選択頂けます。また、多彩なオプションもご用意しています。(下記以外にも、カスタードクリーム用攪拌子、温度センサー、安全ガード、鍋傾動架台、重量計などがございます。)



2本杵/すり鉢セット (KRミニ用) うらごしセット (KRミニ/KRjr用) 製あんオプション (原穀2kg、KRミニIH用)

食品加工機械・製菓機械のシステム化をめざす

株式会社 カジワラ

http://www.kajiwara.co.jp カジワラ 検索

営業本部 〒340-0811 埼玉県八潮市二丁目1000 ☎048(994)5551

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

中部ブロック会議を開催

組合員数の減少対策や原料情勢等を議論

全菓連中部ブロック会議が7月16日(火)に愛知県南知多町においてブロック内各県より41名の参加者を得て開催されました。

会議は、開催県愛知県菓子工業組合久村理事長の歓迎の挨拶、全菓連齊藤理事長の挨拶、各県役員紹介の後に議事に入り、先ず各県から前年度の活動実績と今後の予定・課題等の報告が行われ

ました。

岐阜県からは、組合員の減少が続いていること、鮎菓子食べよ博が3回目を迎えたこと、事務局の移転を検討していることや組合イベントの参加費用負担について各組合と意見交換したいとの報告がありました。三重県からは、組合員数が大きく減少したこと、HACCPのチェックシートが役立っていること

と(福岡)、後継者不足や食品表示改定などを要因とした組合員減少、団体商標を持つていることを強みとして技術講習会や勉強会を通じて登録商標商品を維持していく取組(長崎)、今年から総会制に変更したこと、食品衛生対策や表示対策がシビアになる中で組合員減少対策としても衛生対策や表示対策の講習会実施は重要となっている(大分)、組合員数は結果的に変動なかった、肥後菓子道場持ち寄り勉強会を4回開催したほか初めて

九州ブロック会議を開催

食品表示やHACCPへの対応などを報告

全菓連九州ブロック会議が7月10日(水)に佐賀市においてブロック内各県より36名の参加者を得て開催されました。

会議は、開催県佐賀県菓子工業組合中原理事長の歓迎の挨拶、全菓連齊藤理事長の挨拶、堤九州ブロック長の挨拶、出席者紹介の後に議事に入り、先ず全菓連から令和元年度の課題の報告が行われました。

その主な内容は、①令和元年度の全菓連事業計画の全容、特に、②来年4月の食品表示法施行に向けた加工食品表示への

対応状況、③食品衛生管理におけるHACCPの制度化、④外国人材受入れ拡大について、⑤菓子原料の動向、⑥食品ロス削減の推進に関する法律の公布、⑦働き方改革の動向等の説明でした。

次いで、各県から情勢報告が行われ、組合員数の減少に歯止めがかからず定款変更で総代会制から総会制に変更したところ、他業種の事業者等とともに「お仕事体験教室」を実施していること、パートと協力して実施している「博多水無月」の取組が20年目を迎えたこと

は、時系列での組合員数動向とその大会理由の分析(店主の高齢化、後継者がいない等)、若者へのPR活動等の対策の報告のほか、全菓連への要望事項として小豆などの原材料の安定供給と価格安定に関する要望がありました。福岡県からは、組合員数の減少が比較的に少なくなっており、これは新規加入組合員がいるからであるとの報告がありました。また、講習会等の開催状況や今後の開催予定について報告がありました。愛知県からは、

うになった(熊本)、支部ごとに活動しており、食品表示や食中毒、栄養計算ソフトの講習会のほか、ものづくり体験教室への参加、「みやざきお菓子まつり」を実施した(宮崎)、組合員減少について退会された組合員にアンケートをとって退会の理由を調べており、食品表示やHACCPへの対応をきっかけにしてまた戻ってきてもらう取組を行おうとしていること、菓子業界3団体での初めての共同活動として「黒糖プロジェクト」を実施したこと(鹿児島)、組合員数3減のうち1件が廃業だった、和菓子講習会のほかBCP研修会を3回開催したこと(佐賀)

最盛期に比べ4分の1以下になった組合員数も今年度は増加見込みとのことや賛助会員制度がなかったため今後組織を作っていくこと、4つの部会での取り組みについて報告があったほか全菓連への要望として小豆の市場動向についての情報提供の要望がありました。

その後、全菓連から令和元年度の課題等について報告(内容は、今月号(左部)掲載の九州ブロック会議をご覧ください)がありました。各県からは青年部への

更なる情報提供の要望や、青年部支援のやり方についての意見交換が行われました。また、次期ブロック会議開催県については、富山県と決定されました。

行事予定

宮崎 8月17日~18日、キッズワークみやざき2019、講師・宮崎県菓子工業組合組合員、シーガイアコンベンションセンター、宮崎市

千葉 8月28日、講習会「菓子店でのキャッシュレス導入から活用指南」、講師・鬼澤健八氏(おにざわIT経営支援オフィス代表)、千葉県菓子会館、千葉市

愛媛 8月30日、和菓子講習会、講師・小林紀

夫氏(東京製菓学校和菓子専任教師)、愛媛県菓業会館、松山市

静岡 9月4日、製菓講習会、講師・中嶋昌輝氏(五香青柳)、静岡通商(株)、静岡市

三重 9月4日、和菓子製造技術講習会、講師・梶山浩司氏(東京製菓学校校長)、(株)斎藤商会津営業所、津市

新潟 9月25日、食品表示に関する講習会、講師・武田正貴氏(株)デリコ、上越市レインボーセンター、上越市

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

1袋50g入



— 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」の莓を丁寧に
裏ごし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

第21回 全菓連九州青年部九州ブロック鹿児島大会

仙巖園観光と錦江湾クルーズ

第65回菓業青年会九州ブロック鹿児島大会・第21回全国菓子工業組合連合会青年部九州ブロック鹿児島大会は、6月8日(9日、ホテル・レクストン鹿児島)で開催され約60名の青年部員が参加した。全菓連からは、堤副理事長、松田青年部部長、事務局が参加した。

大会では、水野貴之大会会長よりの開会の辞、国歌斉唱、大会編組唱和、物故会員追悼、来賓紹介の後、菓業青年会九州ブロック正浩一朗会長より

「鹿児島での九州ブロック大会の開催は7年ぶりになります。今回のブロック大会のテーマは『九州創生！菓子新時代』としました。菓業青年部は九州から始まったと聞いていますので、本日は様々な話が出来ればよいと思います」と挨拶があった。次に、全菓連青年部松田部長より「3月にフィリピンのセブ島にある、東洋一大きいと言われているSMシーサイドモールにて、和菓子とお茶をメインに日本文化紹介のイベントに参加しました。和菓子部門を近畿ブロックで主催しましたが、規模が大きい為、全国の青年部に呼び掛けたところ、ブロックの枠を超えた参加がありました。2日間2万1千人の来客があり、日本の文化が世界から注目されている事は、肌で感じました。又、日本の中でも若い世代にお菓子の世界を広めていきたいという思いで、10年前に全国和菓子甲子園を大阪府生菓子青年クラブで立ち上げました。昨



おはら節をみんなで踊る



大会旗伝達式

年より、全菓連青年部に主催を移管し、第9回全国和菓子甲子園を開催しました。319作品の応募があり、決勝戦は辻製菓専門学校にて18チームで行われました。結果は、うどんを使ったどら焼きを製作した岡山県の高松が優勝しました。NHK関西で5分間、ニュース放映されたり、各高校の

戦を大阪以外の場所での開催も検討しています。この事業は、高校生に和菓子を知ってもらう事が狙いで、出場者の大半が和菓子作りの経験がないのにかかわらず、クオリティの高い作品を作ってくれます。高校生だけが考えるのではなく、顧問の先生や地元の和菓子屋に相談するケースもあり、地域のお菓子屋と高校生が結びついていくという意味で重要な事業と考えます。作品を販売したこともあります。一度和菓子甲子園で優勝した作品を販売すると、お店のお客様に「今年も販売するの」という会話も生まれます。手間がかかる部

分がありますが、皆様のご協力を賜りたくお願い致します」と挨拶があった。次に昨年度開催地の神屋大会会長挨拶、全菓連堤副理事長と鹿児島県比良田理事長より来賓祝辞があった。その後、各菓業青年部の紹介があった。

本会議終了後、福元メンスヘルスクリニック院長福元和彦氏による「男性が生き生きと生きるために、お菓子と男性医学」の記念講演が行われた。

その後、懇親会会場に移り、あまみ細人(つむぎんちゅ)による琉球民謡と奄美島唄の演奏による歓迎の後、水野大会会長より「鹿児島県という

観点から申しますと、大河ドラマや明治維新150周年により観光客が多く、菓子業界も例年に比べて盛り上がりました。1年経ち、今年こそまた良い話を聞いています。今後、我々若い世代が、九州の菓子業界を背負っていく事は変わらなせんので、お客様にどのような喜んでもらえるか、お菓子の時間でのように笑顔になっていくのか、思いはせながら、目の前の明るい状況を作り上げ、積み重ねていく延長線上に、明るい未来があると信じています」と歓迎の挨拶があった。続いて来賓の紹介の後、鹿児島

仙巖園

仙巖園は、1658年に19代・島津光久により建てられた島津家の別邸

である。その後の350年以上に亘り、歴代当主に受け継がれた。庭は大名庭園で、幕末に日本の近代化の中心となった場所でもある。仙巖園の名前の由来は中国の江西省の竜虎山の仙巖の景色が似ている所から、命名された。広さは約1万5千坪で、東京ドーム位の広さがある。19世紀には外国船が日本近海に現れ、幕末の28代・島津斉彬により、敷地内に最新の工場群が作られ、集成館と名付けた。集成館では造船、大砲、紡績、電信等が行われた。

それ。その中の目玉として反射炉跡がある。石垣の上に20mの塔が2つあり、鉄を溶かして大砲を作っていた。製鉄に必要な耐火煉瓦は薩摩焼の陶工が作り、石垣は城の技術が使われ、内部のアーチ状の部分は石橋の技術が使われた。反射炉はオランダの技術で、当時は鎖国中で外国人の招聘はできなかったため、鹿児島や日本の技術と組み合わせることで近代化を進めた点が、世界遺産となった理由の一つである。成功するには5年かかったと言われている。

事業の一環で、薬品の瓶として作られた。他にガラスは、船の明かり取りにも使われた。薩摩切子は透明と色付きのガラスを合わせてカットすることで、色のグラデーションが生まれ、それが特徴となっている。

正門は明治になり作られた。島津の丸十紋が上にある。両側には桐紋がある。丸十紋は島津家の家紋であるが、最初は丸がない十紋でフランススコザビエルが鹿児島に訪れた際に、十字架と違って驚いたという話もある。

正門は明治に作られたが、江戸時代は海であった。屋根瓦が錫で作られており、錫門と呼ばれている。鹿児島市の中心部に鶴丸城があり、殿様は別

火砕灰対策
桜島の噴火により、火山灰が落ちてくるため、町内にはごみ置き場とは別に灰置き場がある。黄色の袋が各家庭に配られ、灰はいつでも出すことができる。多い年は千回以上噴火があり、そのたびに火山灰が降るので、鹿児島市の天気予報は必ず桜島上空の風向きがあるほど、悩まされている。



錦江湾クルーズ

反射炉

2015年、日本の産業革命遺産として世界遺産の一つとして登録された。

薩摩切子

島津斉彬が薩摩焼と合わせて工芸品まで高めたもので、ガラスは集成館

正門

正門は明治になり作られた。島津の丸十紋が上にある。両側には桐紋がある。丸十紋は島津家の家紋であるが、最初は丸がない十紋でフランススコザビエルが鹿児島に訪れた際に、十字架と違って驚いたという話もある。

錫門

正門は明治に作られたが、江戸時代は海であった。屋根瓦が錫で作られており、錫門と呼ばれている。鹿児島市の中心部に鶴丸城があり、殿様は別

日本製パン製菓機械工業会

- 治司 一浩 次節 夫 紀 孝
- 文 孝 淳 秀 修 芳 博
- 田 田 原 沢 井 山 林 木
- 増 林 原 梶 谷 中 片 小 鈴
- 長 長 長 事 事 事
- 事 事 事 理 理 理
- 理 理 理 務 務 務
- 理 副 副 専 常
- 常 務 理 事 事 務 局 長

〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目18番2号 タツビル
電話 03(6673)4333(代) / FAX 03(6673)4568
URL http://www.jbcm.or.jp http://www.mobacshow.com
E-mail mobac@jbcm.or.jp

徳島

和菓子屋さんの仕事って どんなだろう？ 小学生がお仕事体験

5月11日、12日の二日間。アスティとくしまにて開催された、お仕事体験イベント「キッズタウンとくしま」に、徳島県菓子工業組合の下部組織である徳島県菓子工業組合青年部が参加しました。

このイベントは地元新聞社が主催するもので県下から40の企業、団体が出展しています。

最大の特徴は会場内に保護者が入らず、4年生



指導に熱が入る組員

から6年生までの小学生が自発的にやりたい仕事を選び、会場内で使用出来る仮想通貨を給料として受け取れることです。

小学生が自発的に選ぶことから、和菓子の体験に興味をもってくれるのだろうか？という心配はありましたが、初日8回、二日目9回の講座は常に定員いっぱいとなりました。

一講座30分で季節の和菓子を二品を作るのです



作業中の様子

が、お仕事体験ということもあり手洗いはもちろんのこと手指の消毒、ヘアキャップの着用と学生ボランティアスタッフに促されながら、神妙な面持ちで準備をする児童たち。

さあ、いよいよ和菓子作りが始まります。講師役の組員に教わりながら、初めて触る練切の感触に「やわらかい」との声も聞かれました。包餡に四苦八苦するも、組員に「きれいに包めてるよ」の声に安堵の表情を浮かべる児童も。布を使った茶巾しぼり、三角べらやさじによる成型、箸でのきんとん付け、とまどいなながらも作業をすすめる児童たち、どうしても気に入らない箇所も出て来ます。が、そこは組員が優しく修正。

重ねが将来の職業選択に役立つことを期待し、菓子業界を目指す子供たちを少しでも増やすためにこのような活動を続けていきたいです。

文末ではございますが、主催者の方々にはこのような機会をいただけただ事に感謝いたします。

また、今回のイベントに際し、ご尽力いただきました青年部長様、ならびにお手伝いいただいた組員の皆様、ありがとうございました。

徳島県菓子工業組合・菓子屋の仕事委員長・清水文雄

山形 山形県菓子工業組合

第60回出羽三山神社銘菓奉献祭齋行

今回で第60回目となった銘菓奉献祭(別称献菓祭)が、去る6月20日、山形県鶴岡市にある古く

三神合祭殿に於いて齋行されました。

祭典の2日前に、当地鶴岡市沖を震源とするM6.7の山形県沖地震に見舞われ、余震の続くなかではありましたが、皆様のご加護のもと無事終了することが出来ました。

祭典には、全国各地から奉献された数多くの銘菓がご神前にお供えされ、当組合佐藤松兵衛理事長をはじめとして、県内外より多数の方々から参列をいたしました。

了することが出来ました。

祭典には、全国各地から奉献された数多くの銘菓がご神前にお供えされ、当組合佐藤松兵衛理事長をはじめとして、県内外より多数の方々から参列をいたしました。

神事を始めるにあたり、60年という長きにわたる神恩奉養の真心にたいし、出羽三山神社より感謝状が贈呈され、参列者を代表し、佐藤松兵衛理事長が拝受いたしました。

神事は三神合祭殿にある外拝殿にて執り行われ、権宮司 阿部良一様の祝詞が奏上され、奉献されました皆様の事業繁

栄、商売繁栄を祈禱くださいました。また名簿奏上では、奉献者個々のお名前が朗々と読み上げられました。

更に巫女による神楽「君が代」の奉奏をいただき、続いて佐藤松兵衛理事長ほか各地区の代表者が玉串を奉って拝礼をいたしました。

その後、三神合祭殿の内拝殿に昇殿を許され、金幣拝戴の儀により神様のお恵みを賜り、御酒と御神待いただき神事は終了いたしました。

神事終了後は、強力なパワースポットで有名な「鏡池」を背にして記念撮影を行い、羽黒山参



祝詞奏上



感謝状

直会を始めるにあたり、佐藤松兵衛理事長から歓迎のご挨拶があり、続いて、権宮司阿部良一様から歓迎のご挨拶をいただきました。

なお、この度奉献くださいました方々の社名と銘菓名は出羽三山神社公式ホームページのお知らせ欄に掲載され、全国に紹介されております。

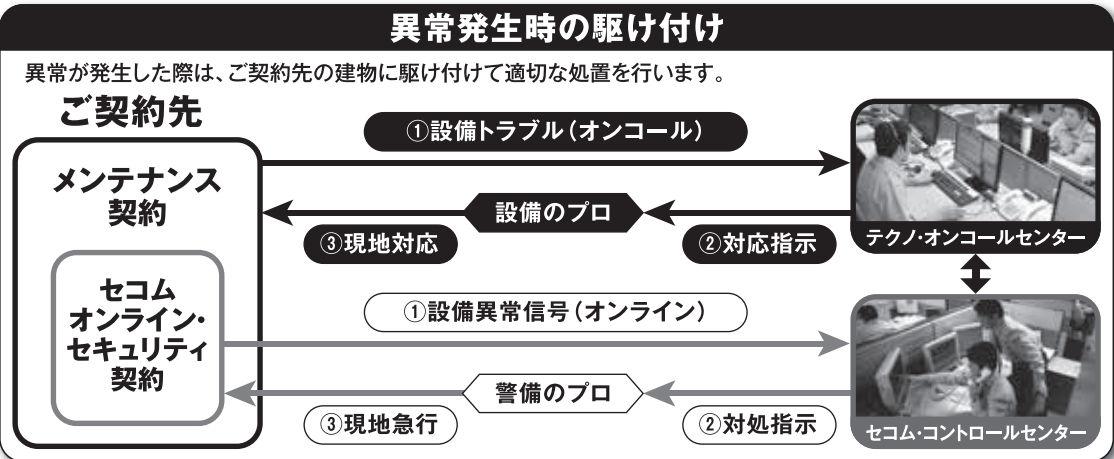
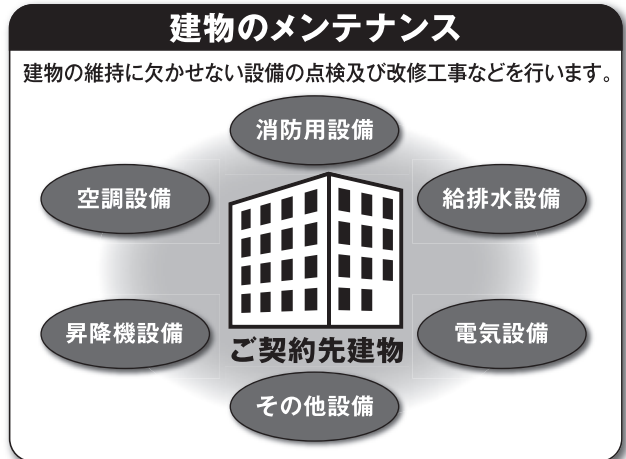
山形県菓子工業組合事務局長・佐藤均

精進御膳をいただきながら終始和やかな雰囲気のもとに懇談が弾みました。

最後は当組合梅木欣一副理事長より、神様にお願ひしたからには真摯な気持ちで大切にしたい一年を乗り切り、来年の6月20日に、この場に再会を約する中締めをもって第60回銘菓奉献祭(献菓祭)は無事終了いたしました。

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

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。



千葉

新店舗・オープン 融資・ものづくり補助金活用

菓子屋こそが地方活性化の起爆剤に

大正3年創業、曾祖父の代から続く私のお店は自分で4代目。今まで営んできた店舗は駐車場が狭く土地は親戚からの借地、お店の移転は3代目である父の代からの「悲願」でした。父の時代にも移転を計画していたらしいが様々な理由により断念したそうである。私が修行から戻り家業を継いだ後も、なかなか移転まで踏み切らなかつた。失い、10年程の時間が経ってしまった。

その間、私も結婚し3人の子宝にも恵まれた。3人目について待望の男の子、もしかしたらこの子がうちの店を継ぐ5代目になるかもしれない。この子が継ぎたいと思えるお店を造ろう。こうして一念発起し、お店の移転に取り掛かった。



盛栄堂

移転に伴い、最初に取組んだことは「資金の確保」。顧問税理士に「千葉県の最大手銀行に融資を断られるような計画なら断念した方がよい」と言われ、地域の人口推移、観光客の増減、損益分岐点を計算するなど移転後の5年分の経営計画書を



長谷川浩司と奥様

作成し、銀行にプレゼンした。その甲斐もあって無事に融資を受けることができた。そのときに作成した経営計画書は同時進行で設備投資用に活用

した「ものづくり補助金」を申請する際にも役に立った。設計士との打ち合わせはほぼ毎週のように行い、四角いおうちを嫌だ。何かのお店だと一発で分かるような特殊な形にした、と計士と相談して行く中で、うちの店の看板商品は「さざえ最中」であり会津若松にある「さざえ堂」の形が五角形、そして私と妻、子供が3人

人、うちの家族構成も「5人」、このことにヒントを得て「5角形の家」にしようという計画を進行していった。

当時、インスタ映え、という言葉が流行っており、真を撮りたくなくなるようなアイキャッチとなるシンボルが欲しいと考えていた矢先、鹿児島県にある「森三」というお店に、ちこのオブジェがあり、オブジェの前で中国人が写真を撮りまくっている

という話を聞き「さざえ最中のオブジェを作りたい」と、予算オーバーながら作成を依頼した。このオブジェの効果でお客様の90%がさざえ最中を買ってくれるようになった。パートさんでも造れる最中が売れるため、菓子の製造が楽になり、経営も安定するようになる。さらにお客様がオブジェの前で写真を撮って情報を拡散していき、果もあり、このオブジェにかかった金額は半年ほどで回収できてしまっている。

群馬

創業から二代目へ ヴァンダラスト

生まれは福岡県。縁があり現在は群馬県太田市でパン製造小売業を営んでおります。

関東の大学を卒業し、たまたま就職したのが都内に本社のある卸売を主とした製パン会社でした。(1970年)

パン会社がインスタントパンカーリを担当し店長として派遣されました。(職場結婚し5ヶ月目位の時に、上司から「おまえの女房群馬だから子供でも作って来いよ!!」と言うことで)西友時代にパンを作る楽しさや商品を作る喜びに現金に変わるといふ事に感動し作る喜びを体感し、3年位が過ぎ子供も出来ず「作る喜びを売る喜び」を女房と一緒に毎日体感しながら生きて行くには、脱サラしてパン屋をやるしかないと思

2000年に15年間2店舗体制で来ましたが、自分の目が届く一店舗体制に戻しました。いろいろな出来事の中、長男も高校生になり「パン屋になってもいいかな」と言い出しましたが少しは迷っている様でした。友人達がみんな進学するので、本人も進学したいと言った。農学系の大学へ進学する事を助言しました。

無事進学し大学3年の終わりに頃息子から「就職活動を始めた友人も出て来たので俺はどうすればいいんだ」と言われパン業界へ来るならお前の就職先は俺にまかせろという

事で、レベルの高い商品で、厳しいといわれる個性

店内の様子

代表取締役も息子に渡し2018年には店舗を新しく建て替えて法人名は今迄と同じで店舗名をマイピエからヴァンダラストに変えました。代表者を引退してからは企画運営その他諸々口出しはしません。汗を出すだけ。この場をお借りして「息子よありがとう」又これからが代表者としてのほんとうのスタートだと思



店内の様子



ヴァンダラストの食パン

人の繁盛店を昔の上司に探してもらい、そのパン屋に入社させてもらいます。

2008年5年間休業

群馬県菓子工業組合副理事長・大村隆秀

香川

地域の文化と餅屋のかかわり

中野餅屋

今回は、明治38年創業「中野餅屋」の五代目、中野大岳さんと先代の奥様にお話しを聞かせていただきます。中野餅屋は香川県丸亀市に店舗を構えていらっしゃる。佐賀のヒヨクモチと北海道産小豆を使った、おはぎ等の餅菓子や赤飯をその日に作り、当日売り切るスタイルのお店です。

・団子馬？
一歳の誕生日に一升餅



団子馬と鯛の団子菓子

張子の虎が飾られる風習があるそうです。この地域の節句行事に馬が使われる様になったのは、丸亀出身の讃岐藩の家臣であった、馬術の名人である曲垣平九郎にちなんでいるそうです。

八朔団子馬は専用の土台に団子生地を盛り付け馬の形に成型し、ガラス



中野餅屋

焼いて醤油やきなこをつけて食べる風習みたくです。それを食べた子供は、なんとお灸をすえられる風習もあるとか…

・土用は塩餅？

土用の丑の日に鰻を食べる様になったのは、江戸時代に香川出身の平賀源内が、「土用は(う)の字が付くもの…鰻を食べると良い」と言ったのが始まりと聞きます。菓

餅を使いますが、砂糖の代わりに塩が入った、塩あん餅もあります。「云われは何故か分からない。他にも餅を扱っている丸亀の菓子屋はありますが、土用餅として塩餅をしているのを聞いた事ない。ウチならではないのかもしれません」先代の奥様は、「何故か昔から土用の丑の日には塩餅の注文が入る」と仰ってました。取材時の土用餅の日(7月27日)には、塩餅を求めてお客様が来られてました。

小豆は体にいい、暑い時期にはさっぱりとした物が食べやすい。昔の人がよく言う「夏の餅は犬も食わぬ」ではありませんが、夏ならではの餅の食べ方もありませんね。青年部でも活躍されている五代目の大岳さんは、「地域から必要とされている限り、目新しい事はせずに現在のスタイルで長く続けていければいい」と仰ってました。

今回の取材で、自分知らない文化や風習を知ることが出来ました。中野餅屋さん色々教えてください。

香川県菓子工業組合青年部・田村正太郎

広島

株式会社イシカワ

ものづくりの人を増やす

株式会社イシカワは昭和2年に広島で創業し、今年で92年目を迎える菓子メーカーです。



佐伯地区の大豆の生産

創業当初は広島駅前で大八車を押して、煎り豆を売り出すところから始まりました。現在では菓子をはじめナッツ、ドライフルーツ等の企画製造販売を行っています。「ものづくりの人を増やす」を経営理念として掲げており、お客様に喜んでいただきたいという気持ちを持って



豆菓子製造の様子

創業から愛情を込めて豆菓子を作り続けてきました。ここでの「ものづくりの人」とは豆菓子を作っている職人だけでなく、イシカワで働くスタッフ全員がものづくりの想いを心に持ち、笑顔になって頂ける製品を一粒とってお届けする、という意味が込められてい



かる焼き大豆

ます。平成9年からは拠点を広島市から廿日市市峠に移し豆菓子の製造を行っています。自然豊かで、水が綺麗なこの場所でも「ものづくりの人」として私たちは日々豆と向き合い続けています。イシカワこだわりの豆菓子は、そのほとんどが手作りで。その日の気

温や湿度、豆が採れた年度や地域によって豆の状態は様々です。安定した品質を保つため、職人が一粒一粒を見極め丁寧に加工しています。長年培ってきた技術により生み出される豆菓子は、ふっくら柔らかく豆本来の素材の味が生かされています。中でも、イシカワい



つるし柿本舗 慎栄

お話を店主小林敏夫さんに伺いました。「平成30年10月29日に明治神宮銘菓奉献式に参列させていただきました。当日は高宮家絢子女王殿下のご結婚式が明治神宮で執り行われており警備が厳重ながら大変華やかで賑

明治神宮には平成29年30年と連続銘菓奉献させていただけました。これからもお菓子作りに鋭意精進していく所存です」

秩父市に 祥夫

ちおしの「きなこ大豆」は北海道産の原料にこだわって製造している商品です。香ばしく煎った大豆をサクとした生地で包み、自社独自でブレンドしたきなこをコーティングしています。職人の手によって何層にも重ねられたきなこの層はほろっとした食感で、きなこ好きにはたまらない一品です。

た商品や、北海道産原料にこだわった商品など様々な商品を生み出してきました。また、近年では、栄養機能食品としての豆菓子「カルシウム黒豆」を開発しました。カルシウムを必要とされているお客様に向けたこの商品は、広島大学との共同開発で生まれ、豆菓子の新たな需要を見出ししました。今後は創業100年を目指し、現在まで培ってきた技術で豆という素材の良さを伝える新たな商品作りを提供してまいります。

増田製粉株式会社・広島県菓子工業組合青年部 事務局・中川慎司

明治神宮に於いて全国銘菓奉献式が長く続けられておりますが、埼玉県菓子工業組合員による銘菓奉献式が長年途絶えていました。当組合員による銘菓奉献は久方ぶりです。平成最後の銘菓奉献された秩父市(株)慎栄さんを紹介いたします。

埼玉

秩父市(株)慎栄

明治神宮銘菓奉献の再開

秩父市(株)慎栄さん。秩父夜祭りはこの秩父神社大祭です。皆様、是非秩父にもお越しください。

埼玉県菓子工業組合では数十年前各神社への銘菓奉献が滞っておりましたが、当組合として各神社への銘菓奉献を順次再開します。組合員の益々繁栄の御祈願を願い補助させていただきます。また菓子業界のことでわからない事があるとか、各種ご相談がありましたら組合事務所までお気軽にお問い合わせください。当組合事務員が適時組合員のご相談にのります。

埼玉県菓子工業組合副理事長兼専務理事・中島

石川

「加賀夜舟」「能登夜舟」「金沢夜舟」販売会

石川県の有志の和菓子店と農家が参加する『農菓プロジェクト』。農業として菓子業の両業種が直面している問題や現状に共感し合い、石川の食文化を未来へ繋いでいきたいという思いで2014年に結成された団体です。これまでに県産の農産物を使用した創作和菓子のコンテストや空港でのマーケティング調査等の活動を行ってきました。そして今年、昨年に引き続き「夜舟」の販売を実施しました。「夜舟」はいわゆる「おはぎ」の夏季の呼び名ですが、『農菓プロジェクト』として県産農産物の素晴らしさを認知して頂くと共にそれらを使用したバラエティ豊かな「夜舟」を県民の皆様幅広く親しまれる菓子に育てていこうという取り組みです。二回目となった今年、16軒の和菓子店と20軒の生産農家が参加し、2月から数回のマーケティング



2019 夜舟ポスター



夜舟の販売会

を引き続き「夜舟」の販売を実施しました。「夜舟」はいわゆる「おはぎ」の夏季の呼び名ですが、『農菓プロジェクト』として県産農産物の素晴らしさを認知して頂くと共にそれらを使用したバラエティ豊かな「夜舟」を県民の皆様幅広く親しまれる菓子に育てていこうという取り組みです。二回目となった今年、16軒の和菓子店と20軒の生産農家が参加し、2月から数回のマーケティング

用したものの、小松菜やほうれん草、とうもろこし、じゃがいも、ハーブ等の農産物を使用したもので、各店オリジナル・多種多様で挑戦的な「夜舟」が出揃い「こんな使い方・魅せ方があったんだ！」と今回参加の私自身大変勉強になりました。また県内農家さんと繋がりが出来た事、販促の重要性や商品の付加価値と商品単価の関係についても考える機会を頂けたのは大きな収穫と感じています。こうした気付きは普段の個店の活動では容易には得られませんし、このプロジェクトならではのチャレンジが出来た事は個人的にも本当に良い経験となりました。

山梨 地域に愛され進化を続ける お菓子屋 清月

山梨県の西側に位置する、南アルプス市。そこは清らかな水と美しい自然に囲まれた町です。「清月」はこの地に本店を構え、今年創業88周年を迎える和洋菓子店です。



イタリアンロール



甲州レーズン



南アルプス本店

一番人気の商品は、昭和61年の誕生より33年間愛され続けるロングセラーのイタリアンロールです。ほんのり塩味のシュー皮でふわふわスポンジとフレッシュクリームを包み込んだ、シンプルなのに深い味わいのロールケーキです。食のオーソドックスと言われるモンドセレクションでは6年連続金賞受賞。一見何も変わらないように見えて、毎年材料と製法を見直し進化し続

けています。その一番の理由。それは、「自分たちの子供に安心・安全な品質」を追求するためです。創業者の言葉の中に、常に進歩を忘れるなという謹言があります。私たちは代々、受け継がれたこの思いを大切に日々、進化を続けています。そして大切にしていることは、地元の農家さんに貢献したいの思いから山梨産の果物を活かした菓子づくりをすることです。昼夜の気温差が大きく、日照時間が長い山梨県は果樹栽培に向いており、桃・すもも・さくらんぼ・ぶどうなどフルーツ王国として全国的に有名です。初夏から秋にかけて農家さんが豊かな土地から育む果物の恵みを、美味しいお菓子にしたいとの想いから作ったのが「甲州レーズン」です。

一般的なレーズンは外国産の小粒ですが、甲州レーズンはどう生産量日本一の山梨だからこそできる大粒の高級ピオーネが二粒サンドされた、ジュシーで食べ応えのある究極のレーズンサンドです。また、地元山梨で生産される果実の中には、味

海外PL保険

貴社の製品は、知らないうちに海外へ輸出されていませんか？

日本国内でしか自社製品を製造・販売していない場合でも…
製品が海外に出回り、海外で貴社が責任を問われるケースがあります。

間接輸出品： 貴社製品を原材料・部品として組み込んだ完成品が輸出されているかもしれません！
グレーマーケット製品： 貴社の知らないうちに、訪日観光客や海外のバイヤーによって海外へ持ち出されているかもしれません！

海外で発生したPL事故について海外で損害賠償請求を受けた場合、「生産物賠償責任保険」(国内PL保険)では、補償されません。(国内PL保険は、原則日本国内で発生した事故のみを対象としています。)

海外で損害賠償請求がなされた場合、外国語で書かれた訴状への対応をはじめ、訴訟地の慣習等に合った訴訟対応を自社で行う必要があります。また、訴訟社会アメリカをはじめとして、海外ではひとたび訴訟となれば応訴のために高額な費用がかかることも想定されます。

引受保険会社は、貴社に代わって被害者との示談交渉を行います。訴訟が提起された場合には貴社のパートナーとして海外での訴訟に対応します。(現地の法令等により禁止・制限されている国・地域を除きます。)まずは取扱代理店または営業課支社までお気軽にご相談ください。

このご案内書は、海外PL保険(英文生産物賠償責任保険)の一部の概要をご紹介したもので、海外PL保険に関するすべての事項を記載しているものではありません。保険の内容は企画書等をご請求の上、ご覧ください。詳細は、保険約款およびセットされる特約条項によりますが、ご不明な点がございましたら、ご遠慮なく代理店または東京海上日動までお問い合わせください。ご契約に際しましては必ず保険約款をご覧ください。

【取扱代理店】 全業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
TEL.03-3400-8901 FAX.03-3407-5486

【引受保険会社】 東京海上日動火災保険株式会社
【担当営業課支社】 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
TEL.03-5781-6577 FAX.03-5781-6578

東京海上日動火災保険株式会社
2019年3月作成 18-T09907

東京

東京都菓子工業組合協力会「東菓工協力会第41回通常総会」

二木正人氏講演会

令和元年7月22日(月)に、第41回通常総会が上野「精養軒」に於いて開催されました。

去年の東京は6月中旬に梅雨が明けていきましたが、今年はまだに梅雨が明けぬ中、協力会・東菓工合わせて43名の方が総会にご出席下さいました。

黒川耕次名誉会長(三黒製菓(株)取締役会長)、寺本眞一会長(寺本製菓

材料(株)取締役社長)のご挨拶の後、この所、恒例となった司会の後藤真由副会長(内外香料(株)代表取締役)より、本日の出席者は委任状を含め定数を満たしており、本会は有効に成立した旨を報告されました。議長には寺本会長が選ばれ、直ちに議案の審議に入りました。

第1号議案 平成30年度事業報告書並びに決算報告書承認の件

第2号議案 令和元年度事業計画(案)並びに収支予算(案) 決定の件

第3号議案 令和元年度会費及び徴収方法決定の件

第4号議案 役員改選の件 全ての議案が慎重な審議の上、全員異議なく原案通り可決決定しました。滞りなく総会が終了し、続いては恒例の講演会が行われました。

講師にお招きしたのは、「二木、二木、二木、二木の菓子」でお馴染みの二木正人氏(株)二木 代表取締役社長)です。

「お客様を笑顔に! 地方を元気に! 二木の菓子の独自経営戦略」というテーマでご講演頂きました。

(株)二木はアメ横で、昭和22年に創業されたそうです。先代の初代社長は信州安曇野の出身ですが、かつては「二木村」という地名があり、その村のご出身だそうです。現社長は中学から大学まで立教のご出身で、特に大学

時代は体育会のアメリカンフットボール部に所属して、厳しい縦社会を経験されたそうです。情報戦略と方針という部分では、部活を経験して、経営にも通じる部分があったり、今でも役立っているそうです。

菓子の販売における特性としては、単価が少額で、軽量で、がさががあり、粗利が低いということが上げられるそうです。ですから、小売りの現場では、客数競争になっていくという現実があるそうです。現在の社会状況では、なかなかシェアは広がられません。メーカー



講演会の様子

としては、地方創生がキーになります。地方の美味しいお菓子を見つけて、それを売っていくことが生き残る道だとお考えになられているそうです。それが、大手流通との差別化に繋がります。生き残れるのは、目まぐるしく変わる変化に適応したものだけだと断言していらっしゃいました。それには、諦めない心

少し頭をフル回転し過ぎました。続いては、場所を移動しての懇親会となりました。東菓工組合員と協力会会員、来賓の方を併せて89名の方が集まり下さいました。司会は、毎度お馴染みの二葉晃司氏(二葉製菓(株)代表取締役)です。今日は新調した素敵なブルーのスーツを着ての登場です。氏の持つ明るい雰囲気は、酒をまろやかにし、料理に旨味を、そして女性に潤いを与えます。まず、黒川名誉会長、寺本新会長の順にご挨拶を戴きました。続いて、全国菓子工業組合連合会専務理事の吉田竹志様、

大阪半生菓子協同組合

理事長 綱木 久隆

事務所 千五四四一〇〇一 大阪市生野区田島二五十二(綱木製菓(株)内)

☎〇六六七五四一三三二

大阪府飴菓子掛物組合

理事長 今井 稔典

事務所 千五八一〇〇四二 大阪府八尾市南木の本八一六二(キッコー製菓(株)内)

☎〇七二一九九一一二〇〇

鳥取 鳥取県中部のお菓子 とっとり星取物語

鳥取県はどの市町村か一らも天の川が見え、夜空



とっとり星取物語

を見上げれば星に手が届きそう、そんな鳥取県を売り出そうと「星取県」を名乗ることにした。星取県」というネーミングはメディアに大きく取り上げられた。広告宣伝費に換算してどれぐらいの額になるのだろうか。鳥取県庁のアイデアは素晴らしいし、中部にもアイデア豊富なお菓子屋さんがある。

倉吉市の倉吉舎は「とっとり星取物語」を売り出した。「星取県」への強力な援護射撃だ。もなか皮にサブレをいれて星のカタチに焼き上げた。サクサクとした歯触りの香ばしいお菓子である。

商品開発努力に優れた社長岡本栄伸さんは鳥取県中部組合の代表でもある。倉吉市のまんばやは明治十年創業。創業以来造り続けてきた小判饅頭に加えて、神社の境内の落ち栗をイメージした「志ば栗」を考案した。白餡を小豆の桃山で包んだ焼菓子だ。薄茶にも良く番茶にも向き、酒にもあうと言われている。

同じ倉吉市で、明治十三年に創業された石谷精華堂は、打吹公園だんごで有名。形は三色串団子で「坊っちゃん団子」によく似ている。あんな成分の大きい「坊っちゃん団子」に対して、「打吹公園だんご」は、お餅の印象がたまさか。甘すぎない上品な味わい。あたたかいお茶ともよく合う。鳥取県東伯郡琴浦町にある山本おたふく堂は明治元年の創業。銘菓「ふろしきまんじゅう」は、阿波和三盆糖を使った黒糖饅頭。蒸し上がったまんじゅうの形が、ふろしきの四隅を折ったような形になることからふろしきまんじゅうと命名された。ふっくらともちもちした生地は、いつ食べても美味しく、懐かしい味。鳥取土産の定番である。同じ琴浦町にあり、鳥取県では二番目に大きな製菓会社が宝製菓だ。「大

風呂敷」が有名。良質の餅米を使ったやわらかなきな粉餅に、鳥取名産の二十世紀梨で作った特製の「梨みつ」をかけて食べる。山陰地方では祝言を初めとして、慶事に際しては必ず木綿地に家紋を染め抜いた大風呂敷を用意して祝う習わしがあったことに由来したネーミング。100年を優に超える老舗がたかくさんあり、それぞれ個性豊かなお菓子を造り続けている。鳥取県中部の菓子文化は素晴らしい。

鳥取県菓子工業組合 理事長・小谷治郎平

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。

ダイバーシティ経営

ダイバーシティ経営の重要性はますます高まってきた。これからの経営は多様な人材や外部の人材を、どのように生かすか。単に人手不足だからではなく、いろいろなメリットが出てくる。まず多様な人材を活用することは、いろいろな人の意見を取り入れた経営ができる。女性の目、外国

女性の活用

2つ目は女性。今、雇用だけだったら男性並みで、近年の大卒の内定率は女性のほうが高い。主婦層にも優秀な人が多く、能力を持ったまま家庭にいます。中小企業には戦力になる可能性が高い。しかし、復帰する側もやはり不安である。主婦層に「何で復帰しないか」を聞くと「復帰してばかりやりたい、共稼ぎで夫とも家事をシェアしていく」という人がいる。こういう人はどんどん復帰して就職している。問題ない。

それから、家庭中心に考えて「子育てをしつかりやりたい。地域社会に根を張っていききたい」という人は家庭を中心に家の近くでパートの仕事をする。これも人生の選択だから問題ない。問題は実は働きたい気持ちがあり、実績もあるが「もうこれだけ仕事を離れた私が社会で活動できないだろう」「雇ってくれるいい条件の会社がないだろう」と思い、二の足を踏んでしまうこと。この人たちを元の会社に復帰させる、新しい会社に受け入れてもらうなどができないと、M字カーブと言われる、女性の一時的な就業率の減少が是正できない。

事例・三州製菓

女性活用の優れた事例

りやりたい。地域社会に根を張っていききたい」という人は家庭を中心に家の近くでパートの仕事をする。これも人生の選択だから問題ない。問題は実は働きたい気持ちがあり、実績もあるが「もうこれだけ仕事を離れた私が社会で活動できないだろう」「雇ってくれるいい条件の会社がないだろう」と思い、二の足を踏んでしまうこと。この人たちを元の会社に復帰させる、新しい会社に受け入れてもらうなどができないと、M字カーブと言われる、女性の一時的な就業率の減少が是正できない。


中小菓子製造業における働き方改革について

原正紀氏(株式会社クオリティオブライフ代表取締役)

若年不安定就労者の活用

白地から育てる人材づくり
若手は未来人材

◆若年不安定就労者(フリーター・ニートなど)



非正社員層は様々な理由で正社員になっていない人。ちょっとした理由で躓いてしまった人などがある。

- ・アルバイトやパートからの正社員転換などの制度導入が効果的。
- ・高学歴の人材も少なくはない。
- ・企業で鍛えられれば、しっかりした戦力になる予備軍。
- ・順風満帆でない苦勞をしている体験は、今後の仕事で活かすことができるはず。

Copyright QUALITY OF LIFE, Inc. All Rights Reserved

化で自らも崩れた。こういう激変の時代に生き残るためには、組織の多様性を重視しなければならぬ。いろいろな人が組み合わさることで刺激を受け、社員も経営陣も育つ。新たに考えなければならぬことも増えている。その時、同じような人が知恵を絞っていてもダメだ。変化対応力がたかくなる。

やもの考え方で多様な人をどんどん取り入れ、組織化を進めている。日本はまだそこまでいい。日本で当面のダイバーシティ化は、若手のフリーター層や、家庭に入った主婦、シニア

包む

商品企画・デザインから印刷までトータルにご提案をおこなう総合包装資材メーカーです。

株式会社ラップ

本社 〒636-0011 奈良県北葛城郡王寺町葛下3丁目164番1
TEL 0745-72-4871 代 FAX 0745-32-2222
工場 〒636-0011 奈良県北葛城郡王寺町葛下3丁目17

め、相当門戸を開き、働きやすい在宅勤務やテレワーク、時差出勤などを考える必要がある。今も国も正社員の限定社員を増やそうとしている。限定社員とは地域限定では「この支店で働いてくれればよい」という考え。それから、時間限定で例えば「毎日11時から16時まで」、日にち限定で「水木金だけいい」など。こういう働き方や在宅勤務で、家で仕事してもいいとなれば、かなり働きやすくなる。企業はこうした制度を取り入れるとよい。

事例・三州製菓

問題はホワイトカラー

では、三州製菓がある。同社では従業員全体の65%が女性パート社員であるため、長く勤められる職場にしようとして1人3役制度を取り入れた。いろいろなリカバリーができるので、個人にとっても自分のやれる仕事の幅が広がり、成長感がある。嬉しいようだ。女性を活

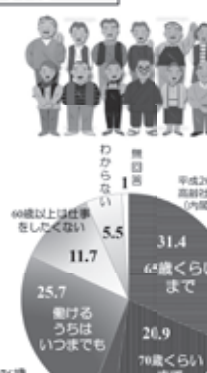
用し、女性ならではの意見を取り入れた商品開発をしたら、揚げパスタという商品が生まれ、ヒットした。食品会社は女性に選ばれやすいし、女性活用も進んでいる。あと柔軟な働き方をどれだけ入れられるかが勝負だろう。

シニア人材の活用

知識・経験・ネットワーク
少子高齢化対策の胆

◆シニア
日本のシニア人材のやる気の高さは世界有数。専門性、経験、ネットワーク、ルーチンワークなどで活用が可能

- ・外部人材及び内部人材としての活用が可能
- ・主体的に仕事を進めてもらえる。
- ・役務を決め期間限定で。
- ・柔軟な形態で多様な活用。
- ・知的資産の拡大に寄与。
- ・人材育成等の効果。



65歳以上(内訳)

65歳以上(内訳)	31.4%
65歳以上(内訳)	26.9%
65歳以上(内訳)	11.7%
65歳以上(内訳)	5.5%
65歳以上(内訳)	3.7%
65歳以上(内訳)	0.1%

Copyright QUALITY OF LIFE, Inc. All Rights Reserved

でも活躍できる。私の会社の場合は、人材に関わるプロジェクト受託などが多いので、比較的仕事が切り出しやすいという側面がある。だから、外部人材に任せる部分と、内部人材が担うべき部分を切り分けて、社内にはない経験やノウハウ・人脈を持つ、社会人材のパワーを事業に活かすことができている。例えば、某大手企業で役員までされた方に支援していただいているが、業務遂行を確実にやっていただけでなく、社員に対する教育的指導や、経営者である私の相談相手として、限られた時間で

高いパフォーマンスを発揮されている。事例・オハラ

シニア活用の事例で、オハラという石川県の会社では、労働意欲の高い高齢者が若い社員の見本になり、社内活性化になっている。意欲の高い高齢者の人が集まったので、結果的に工場の稼働時間を延ばせたり、増産ができた。意欲が高いので、嫌がらずにしてくれ。社員が互いに感謝を伝え合っている。高齢者は達人と呼ばれ、若い人から尊敬される。次号に続く。

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。

毎月5日は職場ミーティング

3年目より毎月5日は職場ミーティングにして、企画開発チームと職場環境改善チーム、衛生安全チームに振り分け、課題を与えて、私を抜きでみんなで話し合ってもらった。企画開発チームはどんなものをお客様に喜ばれるか、新入社員も一緒に考えてアイデアを出してもらおう。最近、思

みんなでジャンプ

うちは5月がオープン月で、お客様にハガキを出す、この時のテーマは「みんなでジャンプ」なのでジャンプした写真を撮った。個人の力は限られてしまうので、みんなの総合的な力を借り、いい形になった時、お客様は初めて「この店を選んで良かった」と思ってもらえる。

ギネスに挑戦

今年の3月28日にギネスの挑戦を行った。昨年森永乳業が100周年で、記念して何かしよう

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)

その④

表し、みんなに伝える。新入社員の意見が、全体の決め事として決まることもある。

ある時、衛生安全チームから従業員のトイレが汚いという話があった。それまでは新入社員と2年目くらいの子が掃除していたが「全員でしましよう」という話が出た。

「今日はトイレがきれいじゃん、誰がやったの」「汚いな、誰だよ」となる。その中で「トイレってペーパーを使い終わったら三角に折りましょう」と提案があった。だから、常にトイレトペーパーが三角になってい

とめ、私に報告する。そこで「いい案だからよろう」「これはちょっと難しい」という話の中で最終的に決まったことを発

る。私から言うことやらせている感がある。今は「自分たちで出した提案だから、やってよ」という感じだ。

グッドグッドサービスピロジェクト

グッドグッドサービスピロジェクトもしている。これはサービスだけのことを考える。自分の店のベースになっている考え方であり、掃除から接客の仕方、こんなことをしてみようというのも書いてある。毎年いろいろなことを試みるので、最初とは全然スタイルが違う。その時代に合ったやり方をしてい

で、絶対にこれが一番だということはない。今、自分はいざ現場にいるが、そういうところは少し引いた状態でみんなに考えてもらう。さらに、だんだんとフェイドアウトしている。

ただ、商品開発は100%自分でしている。日々、料理からデザート、焼き菓子からケーキから自分でしており、使命だと思っている。オークウッドは自分の味の店だと思っているので続ける。

い提案を求めている方もいる。老舗でも進化する姿は、お客様には心地いいだろう。ただ、その時に失敗するのは、忙しい中で妥協して新商品を出す、お客様は去って行く。私もいろいろなレスポンスに行くが、新しいものかばかり出す店では「普通のほうがいい」「考えすぎている、もっとシンプルなものがいい」と思うことがある。お菓子も同じで、シュークリームとプリンとショートケーキが最高においしいから崩さなくてもいい。ただ、それ以外も考えることは重要だ。

接客は「ケーキもおいしいけれど、あなたの接客がいいからつい来てしまふ」と言わせるくらいする。例えばクラブのマクらの気遣いができたら、お客様は喜んでくれるだろう。入ったばかりの子に言っても、できないかもしれないが、そういう気持ちでいることが重要だ。これを実感したのは、パークハイアット東京のオープンの時、あるレストランのサービスは、全員女性で3分の2が新入社員だった。最高級のパークハイアットで、ほとんどが新入社員なら、お客様から絶対にクレームが来ると思っていた。普通のホテルでは

オープンの時、そんなこととはしない。でも、ハイアットはそれをしてしまふくらい、社員教育が凄かった。マニュアルはあるが「自分の言葉で話さない」「あなたが話して、喜ばせてあげなさい」という雰囲気があり、一生懸命していた。サービスは下手でも一生懸命にしているから、お客様は許してくれる。マニュアルも大切だが、その人の接客も大切だ。また、店内はいつも変化させている。「前はこんななかつたよね」と思われるものを年々いくつかは、変えるようにしている。

今洋菓子店に求められること「総合力の強化」

これからの店は、総合力を高めないとなかなか勝ち組にはなれない。手軽にスイーツを売るコンビニには、勝てない。味で勝負といっても、コンビニも随分よくなってきた。材料費を安く

仕入れることができると思うからだ。だからこそ、総合力で店作りから接客までトータルを強化していくことが重要だ。そのために商品は、魅力ある構成、安定したクオリティを守る、常に新商品提案し続けるなどが重要だろう。定番商品は絶対で、求めてくるお客様はかなりの比率だが、新し

く、お客さまは喜んでくれる。また、店内はいつも変化させている。「前はこんななかつたよね」と思われるものを年々いくつかは、変えるようにしている。

中での出展は、生産部隊1つで売り上げがとれるところもあるが、それ以上に経費がかかるので、やめた。今はクリスマスの新宿の伊勢丹くらいで、あとはしないようにしている。

デコレーションなので、パーツは全部用意してあり、あとはマジパンで桜の花を作って上に飾ることをした。ギネス認定には、50人くらい来ており、例えばトイレに行ったら、その人はカウントから外され「イチゴを乗せてください」と言われて乗せていない子がいたら、それもダメ。写真を撮ってもダメといういろいろな決めごとがあった。実際は2400人くらいいたが、最終的に認定されたのは2095人だった。このイベントのためにスポンジケーキやイチゴを用意し、バタークリ

オークの木の葉

本日は、配ったリーフパイは「オークの木の葉」といって、胡麻とヘーゼルナッツがある。リーフパイに砂糖と胡麻かへーゼルナッツをまいた後、霧をたくさん吹いてオーブンに入れると砂糖が溶けて、グツグツ煮え、その後結晶化する。砂糖のほりほりとした表面が、心地いい食感になる。これはある時、スタッフが霧を吹き過ぎて偶然で

きたものだが、このほうがいい。

質問・銀座ミキモトのプロジェクトは、どうされたか。

横田・ミキモトはパークハイアットの時、ホテルでパーティを開いてくれたつながりがあった。老舗の真珠店としてトップを走らされているが、だんだん真珠離れが進んでいる。クリスマスツリーの点灯式をしているのは本店だが、銀座にもう一つビルがあり、今から12年前に建て直すことになり、真珠離れが進んでい

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

ームも絞り、袋に入れた状態でオークウッドから運び、設置したので大変だった。

質問・銀座ミキモトのプロジェクトは、どうされたか。

横田・ミキモトはパークハイアットの時、ホテルでパーティを開いてくれたつながりがあった。老舗の真珠店としてトップを走らされているが、だんだん真珠離れが進んでいる。クリスマスツリーの点灯式をしているのは本店だが、銀座にもう一つビルがあり、今から12年前に建て直すことになり、真珠離れが進んでい

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

ームも絞り、袋に入れた状態でオークウッドから運び、設置したので大変だった。

質問・銀座ミキモトのプロジェクトは、どうされたか。

横田・ミキモトはパークハイアットの時、ホテルでパーティを開いてくれたつながりがあった。老舗の真珠店としてトップを走らされているが、だんだん真珠離れが進んでいる。クリスマスツリーの点灯式をしているのは本店だが、銀座にもう一つビルがあり、今から12年前に建て直すことになり、真珠離れが進んでい

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

ームも絞り、袋に入れた状態でオークウッドから運び、設置したので大変だった。

質問・銀座ミキモトのプロジェクトは、どうされたか。

横田・ミキモトはパークハイアットの時、ホテルでパーティを開いてくれたつながりがあった。老舗の真珠店としてトップを走らされているが、だんだん真珠離れが進んでいる。クリスマスツリーの点灯式をしているのは本店だが、銀座にもう一つビルがあり、今から12年前に建て直すことになり、真珠離れが進んでい

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

ームも絞り、袋に入れた状態でオークウッドから運び、設置したので大変だった。

質問・銀座ミキモトのプロジェクトは、どうされたか。

横田・ミキモトはパークハイアットの時、ホテルでパーティを開いてくれたつながりがあった。老舗の真珠店としてトップを走らされているが、だんだん真珠離れが進んでいる。クリスマスツリーの点灯式をしているのは本店だが、銀座にもう一つビルがあり、今から12年前に建て直すことになり、真珠離れが進んでい

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる



スタッフ集合写真

ームも絞り、袋に入れた状態でオークウッドから運び、設置したので大変だった。

質問・銀座ミキモトのプロジェクトは、どうされたか。

横田・ミキモトはパークハイアットの時、ホテルでパーティを開いてくれたつながりがあった。老舗の真珠店としてトップを走らされているが、だんだん真珠離れが進んでいる。クリスマスツリーの点灯式をしているのは本店だが、銀座にもう一つビルがあり、今から12年前に建て直すことになり、真珠離れが進んでい

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

質問・職人なので、自分の目の届く範囲でないと作りたいと思うものが作れない。また、売り上げが上がることで、自分の作りたいお菓子が作れることが喜びなら、1店舗主義になる。従業員は20人いるが、2店舗で50人になれば、労働力が最大限に使えない状況になるのが目に見えている。最大限でないと利益は出せない。完全に機械化するしか方法はないので、そう考えると2店舗はリスクが高い。

デパートの出展も最初はよくしていた。ただ、利益率がだんだん下がる

丁寧なお菓子作りをして、お客様と向き合っていく

私は中学も、高校の時も落ちてほれていた。卒業も危ぶまれるような中、バブルの最終年度だったせいか、都内の老舗和菓子店に潜り込むことができた。入社翌年にバブルが崩壊し、私が職人3年目の時には、有名大

全菓運青年部では第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。先月号より続く。

学を出た年上の後輩が入って来るようになった。自分は勉強をしておこなったので、入社3年目程度の和菓子職人にできることは、偉そうな態度を取ることくらいだった。ばかにされたくないと思

この10年間、世の中でブランドという言葉がはやっており、和菓子屋だとならやさんが見本にされている。その渦中のとらやさんで仕事をしてきたが、ブランドという感覚はなかった。あんなに大きな店なのに凄く

翌日、大卒の後輩たちに読んだままを話すと「いろいろを知っていませんね」と褒めてくれた。その時、マーケティングやマネジメントが好きになり、店を始めた時に役に立った。

「わがしごと」

その③

稲葉 基大氏 (wagashi asobi)

ており、黒川社長がお客様の喜ぶことを考え、現場に指示を出していた。50年続いているお菓子屋で、1つ1つ丁寧にお菓子を作り、事故を防ぐため、設備もお金をかけていた。それが即ブランドにつながるかというところではなく、何百年も

言っても、張りぼての嘘だと感じる。やはり、実際に仕事に向き合っているのを評価するのはお客様で、その評価をこちら側がコントロールしようとした時点で、とらやさん

輩から「おまえらがやっているイベントって何だよ？」と言われたことがあった。私はそのころ、若手の陶芸家たちと器と和菓子の展示会をしてきた。知名度がないので、出稼ぎみたいなことをして小銭を稼がないと店は立ち行かなかった。それを先輩に「何だよ？」と言われた時、実力がないからアルバイトしなければならぬ自分たちが情けなく思った。本当は作っている物が評価されれば食っていきけるはずなのに、目をそらして耳障りに

のいいことに加担し、時間を潰している。「もっと、本気で自分のお菓子を作れよ」というような感じのメッセージだと思いい、それから自分の店作りを真面目に取り組んだ。

地元進出

長原という何も無い町に店を出すに決めた時、地元の自慢になりたいと思った。町にお菓子屋ができて、ただ、お菓子を売っているだけなら、地元の人にはたまに買ってくるかもしれない。手本にした京都の老舗さん

ちのように、地域の人に愛されるようになるには、役立たなければならぬ。どんな役立ち方ができるかと思ったら、地元の自慢の土産になること。地元ファンができれば、地元の人たちは土産を持っていくことになる。「あなたの町のあのお菓子をまた買って来てよ」と言われると、住んでいる人たちも自分の町の自慢ができて嬉しくなる。そうした流れが作れたら、地元の中に進出していきける。そこをないがしろにし、人が多いと

和菓子の世界進出

和菓子の世界進出に取り組まれている方もいるだろう。私もその中の一

人だった時期もあった。どういう形で世界進出するのがいいか。ニューヨークに6年間おり、パリの店にも3カ月間いた

さ、豆のしょっぱさが少し違うと「このはあまりおいしくない」「合致した時にはどう思うか、これ」となって「おいし

りなのかは分からない。触って見たらシユワッと切れた、中にはサクサクのものが入っていた」。こういうアミューズメントを楽しむために、洋菓子を食べている。和菓子を食べる時はどちらかというと安心を求めて食べているので、想定外なことが起きると残念な気持ちになる。こういう和菓子が海外の人に受け入れられるようになるには、

ラデュレのマカロンが日本で買えてしまうと、フランスに行った時に土産に困る。であるなら日本に来た人には「日本のお土産として買ってほしい」というお菓子が作られたらいい。海外で和菓子の子のワークショップをする

日本でもバイバル評価されるなんて甘い考えは通用しない。これはとらやさんの経験で感じた。地元進出から始まり、地元の方が評価してくれて、延長で海外まで広がり、海外の人も買ってくる環境作りが自然だろう。

「なりなよ」とも言えない。このため技術ある人に対し、技術の対価、給料を見直してもらいたい。和菓子職人になろうと思いが、生活していけないくらいから辞めるとならないよう、その先の夢を育むことができればいい。私はとらやさんにとっても良くしてもらった。しかし、ほかのお菓子屋に勤めている方と話も聞いたら、その環境はとも厳しい状況で

て、明日から島田君にwagashi asobiに籍を置いてもらい、一緒に作戦会議して、物件を探したり、メインとなる商品を開発し、ゆくゆくは彼が代表で和菓子屋をオープンするプロジェクトにしてゆきたい。

ンで仕事をしてきた。忙しい工場での仕事も嫌だった。海外の様々な文化を見てみたいと思い、ニューヨーク勤務の希望を出した。それでニューヨークに行き、和菓子について説明をしたりしているうちに、おもしろいと思いはじめ和菓子の可能性を強く感じた。帰国して、wagashi asobiを始め、和菓子を紹介しているいろいろな人と関わっていくなか

のでじわじわとは広がっていくと思う。まだ投資に見合うバックが入ってくるような環境ではないが、個人が海外に行くと和菓子店を営むくらいのマーケットはあるだろう。



ことから、お菓子はリラックスした時に食べたいと感じた。特に和菓子は日本人のアイデンティティに訴えかけるものがあり、予定調和を求められる食文化だと思

アメリカ人は和菓子で予定調和は発生しなくて、アジアのカルチャーを体験するようなアミューズメントになっている。そうしたものがお菓子として海外に広まるのは、難しいという壁を感じた。逆にいうと日本で洋菓子を食

「このお菓子はどんな楽しみを与えてくれるのだろう」「この艶やかなものはフォークで触るまでやわらかいのか、ぱりぱ

いい。ラデュレのマカロンが日本で買えてしまうと、フランスに行った時に土産に困る。であるなら日本に来た人には「日本のお土産として買ってほしい」というお菓子が作られたらいい。海外で和菓子の子のワークショップをする

これから日本は労働力不足になっていく中、和菓子職人を選ぶ人は、もっと減ってくる可能性がある。大変な仕事だと分かっているにしても、やはり給料が少ない。正規雇用で働いている職人が将来の夢を描けない、なろうとは思わないし

「なりなよ」とも言えない。このため技術ある人に対し、技術の対価、給料を見直してもらいたい。和菓子職人になろうと思いが、生活していけないくらいから辞めるとならないよう、その先の夢を育むことができればいい。私はとらやさんにとっても良くしてもらった。しかし、ほかのお菓子屋に勤めている方と話も聞いたら、その環境はとも厳しい状況で

て、明日から島田君にwagashi asobiに籍を置いてもらい、一緒に作戦会議して、物件を探したり、メインとなる商品を開発し、ゆくゆくは彼が代表で和菓子屋をオープンするプロジェクトにしてゆきたい。

ンで仕事をしてきた。忙しい工場での仕事も嫌だった。海外の様々な文化を見てみたいと思い、ニューヨーク勤務の希望を出した。それでニューヨークに行き、和菓子について説明をしたりしているうちに、おもしろいと思いはじめ和菓子の可能性を強く感じた。帰国して、wagashi asobiを始め、和菓子を紹介しているいろいろな人と関わっていくなか

のでじわじわとは広がっていくと思う。まだ投資に見合うバックが入ってくるような環境ではないが、個人が海外に行くと和菓子店を営むくらいのマーケットはあるだろう。

技術の対価を見直す

これから日本は労働力不足になっていく中、和菓子職人を選ぶ人は、もっと減ってくる可能性がある。大変な仕事だと分かっているにしても、やはり給料が少ない。正規雇用で働いている職人が将来の夢を描けない、なろうとは思わないし

「なりなよ」とも言えない。このため技術ある人に対し、技術の対価、給料を見直してもらいたい。和菓子職人になろうと思いが、生活していけないくらいから辞めるとならないよう、その先の夢を育むことができればいい。私はとらやさんにとっても良くしてもらった。しかし、ほかのお菓子屋に勤めている方と話も聞いたら、その環境はとも厳しい状況で

て、明日から島田君にwagashi asobiに籍を置いてもらい、一緒に作戦会議して、物件を探したり、メインとなる商品を開発し、ゆくゆくは彼が代表で和菓子屋をオープンするプロジェクトにしてゆきたい。

ンで仕事をしてきた。忙しい工場での仕事も嫌だった。海外の様々な文化を見てみたいと思い、ニューヨーク勤務の希望を出した。それでニューヨークに行き、和菓子について説明をしたりしているうちに、おもしろいと思いはじめ和菓子の可能性を強く感じた。帰国して、wagashi asobiを始め、和菓子を紹介しているいろいろな人と関わっていくなか

のでじわじわとは広がっていくと思う。まだ投資に見合うバックが入ってくるような環境ではないが、個人が海外に行くと和菓子店を営むくらいのマーケットはあるだろう。



稲葉氏考案のハーブのうらがん

て、餅の硬

「このお菓子はどんな楽しみを与えてくれるのだろう」「この艶やかなものはフォークで触るまでやわらかいのか、ぱりぱ

いい。ラデュレのマカロンが日本で買えてしまうと、フランスに行った時に土産に困る。であるなら日本に来た人には「日本のお土産として買ってほしい」というお菓子が作られたらいい。海外で和菓子の子のワークショップをする

日本でもバイバル評価されるなんて甘い考えは通用しない。これはとらやさんの経験で感じた。地元進出から始まり、地元の方が評価してくれて、延長で海外まで広がり、海外の人も買ってくる環境作りが自然だろう。

これから日本は労働力不足になっていく中、和菓子職人を選ぶ人は、もっと減ってくる可能性がある。大変な仕事だと分かっているにしても、やはり給料が少ない。正規雇用で働いている職人が将来の夢を描けない、なろうとは思わないし

「なりなよ」とも言えない。このため技術ある人に対し、技術の対価、給料を見直してもらいたい。和菓子職人になろうと思いが、生活していけないくらいから辞めるとならないよう、その先の夢を育むことができればいい。私はとらやさんにとっても良くしてもらった。しかし、ほかのお菓子屋に勤めている方と話も聞いたら、その環境はとも厳しい状況で

て、明日から島田君にwagashi asobiに籍を置いてもらい、一緒に作戦会議して、物件を探したり、メインとなる商品を開発し、ゆくゆくは彼が代表で和菓子屋をオープンするプロジェクトにしてゆきたい。

ンで仕事をしてきた。忙しい工場での仕事も嫌だった。海外の様々な文化を見てみたいと思い、ニューヨーク勤務の希望を出した。それでニューヨークに行き、和菓子について説明をしたりしているうちに、おもしろいと思いはじめ和菓子の可能性を強く感じた。帰国して、wagashi asobiを始め、和菓子を紹介しているいろいろな人と関わっていくなか

のでじわじわとは広がっていくと思う。まだ投資に見合うバックが入ってくるような環境ではないが、個人が海外に行くと和菓子店を営むくらいのマーケットはあるだろう。

だと思

「このお菓子はどんな楽しみを与えてくれるのだろう」「この艶やかなものはフォークで触るまでやわらかいのか、ぱりぱ

いい。ラデュレのマカロンが日本で買えてしまうと、フランスに行った時に土産に困る。であるなら日本に来た人には「日本のお土産として買ってほしい」というお菓子が作られたらいい。海外で和菓子の子のワークショップをする

日本でもバイバル評価されるなんて甘い考えは通用しない。これはとらやさんの経験で感じた。地元進出から始まり、地元の方が評価してくれて、延長で海外まで広がり、海外の人も買ってくる環境作りが自然だろう。

これから日本は労働力不足になっていく中、和菓子職人を選ぶ人は、もっと減ってくる可能性がある。大変な仕事だと分かっているにしても、やはり給料が少ない。正規雇用で働いている職人が将来の夢を描けない、なろうとは思わないし

「なりなよ」とも言えない。このため技術ある人に対し、技術の対価、給料を見直してもらいたい。和菓子職人になろうと思いが、生活していけないくらいから辞めるとならないよう、その先の夢を育むことができればいい。私はとらやさんにとっても良くしてもらった。しかし、ほかのお菓子屋に勤めている方と話も聞いたら、その環境はとも厳しい状況で

て、明日から島田君にwagashi asobiに籍を置いてもらい、一緒に作戦会議して、物件を探したり、メインとなる商品を開発し、ゆくゆくは彼が代表で和菓子屋をオープンするプロジェクトにしてゆきたい。

ンで仕事をしてきた。忙しい工場での仕事も嫌だった。海外の様々な文化を見てみたいと思い、ニューヨーク勤務の希望を出した。それでニューヨークに行き、和菓子について説明をしたりしているうちに、おもしろいと思いはじめ和菓子の可能性を強く感じた。帰国して、wagashi asobiを始め、和菓子を紹介しているいろいろな人と関わっていくなか

のでじわじわとは広がっていくと思う。まだ投資に見合うバックが入ってくるような環境ではないが、個人が海外に行くと和菓子店を営むくらいのマーケットはあるだろう。

だと思

「このお菓子はどんな楽しみを与えてくれるのだろう」「この艶やかなものはフォークで触るまでやわらかいのか、ぱりぱ

いい。ラデュレのマカロンが日本で買えてしまうと、フランスに行った時に土産に困る。であるなら日本に来た人には「日本のお土産として買ってほしい」というお菓子が作られたらいい。海外で和菓子の子のワークショップをする

日本でもバイバル評価されるなんて甘い考えは通用しない。これはとらやさんの経験で感じた。地元進出から始まり、地元の方が評価してくれて、延長で海外まで広がり、海外の人も買ってくる環境作りが自然だろう。

これから日本は労働力不足になっていく中、和菓子職人を選ぶ人は、もっと減ってくる可能性がある。大変な仕事だと分かっているにしても、やはり給料が少ない。正規雇用で働いている職人が将来の夢を描けない、なろうとは思わないし

「なりなよ」とも言えない。このため技術ある人に対し、技術の対価、給料を見直してもらいたい。和菓子職人になろうと思いが、生活していけないくらいから辞めるとならないよう、その先の夢を育むことができればいい。私はとらやさんにとっても良くしてもらった。しかし、ほかのお菓子屋に勤めている方と話も聞いたら、その環境はとも厳しい状況で

て、明日から島田君にwagashi asobiに籍を置いてもらい、一緒に作戦会議して、物件を探したり、メインとなる商品を開発し、ゆくゆくは彼が代表で和菓子屋をオープンするプロジェクトにしてゆきたい。

ンで仕事をしてきた。忙しい工場での仕事も嫌だった。海外の様々な文化を見てみたいと思い、ニューヨーク勤務の希望を出した。それでニューヨークに行き、和菓子について説明をしたりしているうちに、おもしろいと思いはじめ和菓子の可能性を強く感じた。帰国して、wagashi asobiを始め、和菓子を紹介しているいろいろな人と関わっていくなか

のでじわじわとは広がっていくと思う。まだ投資に見合うバックが入ってくるような環境ではないが、個人が海外に行くと和菓子店を営むくらいのマーケットはあるだろう。

洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 教育部 平岡 強 教師

Citronier

エシヤンクレ型15個分

【配合】

全卵	180g	メイヤーレモン果汁	30g
卵黄	40g	水	80g
グラニュー糖	110g	グラニュー糖	45g
薄力粉	100g	C. クレーム・オ・シトロン	
バター(溶かす)	30g	全卵	180g
レモン果皮	1/2個分	グラニュー糖	270g
B. マルメラード・シトロン		バター	180g
メイヤーレモン	140g	ゼラチン	90g
		ゼラチン	5g
		レモンチェロ	30g
		D. クレーム・フロマー	
		ジュ・マント	
		牛乳	120g



シトロニエ

ペパーミント葉	5g	シロップ(ボーメ18度)	30g
卵黄	50g	レモンチェロ	15g
グラニュー糖	35g	ホワイトラム	5g
ゼラチン	7g	クリームチーズ	240g
クリームチーズ	7g	クリーム(42%)	280g
E. アンビバージュ		シロップ(細かいもの)	適量

- 1. 仕込工程
 - a. 全卵・卵黄・グラニュー糖を温め充分に泡立てる。
 - b. 粉合わせを行ない溶かしバター、レモン果皮を加える。
 - c. 紙を敷いた8取天板に流し200℃のオーブンで焼成する。
- 2. Bを仕込む
 - a. メイヤーレモンを皮ごと荒くカットして果汁・水と一緒に軟らかくなるまで煮る。
- 3. Cを仕込む
 - a. メイヤーレモン果汁・全卵・グラニュー糖を混ぜ合わせる。
 - b. 手鍋でトロミがつくまで加熱しふやかしたゼラチンを加える。
 - c. サイコロ状にカットしたバターを加えハンドブレンダーで滑らかにする。
 - d. 最後にレモンチェロを混ぜる。
- 4. Dを仕込む
 - a. 牛乳を温め荒く刻んだペパーミント葉を加える。

- 5. Eを仕込む
 - 1. Aの半分を8mm厚、残りを5mm厚にスライスし楕円セルクルで抜く。
 - ※8mm厚: 4.5cm×7cm楕円セルクル、5mm厚: 4cm×6cm楕円セルクル
 - 2. ①にEをハケ塗りし8mm厚のみBを塗る。
 - 3. 4cm×6cm楕円セルクルにCを1cm厚に流し5mm厚のAを載せ冷凍する。
 - 4. Dをエシヤンクレ型(フレキシパン)に半量絞り、冷凍した③を詰める。さらに残りのDを絞りBを塗った8mm厚のAで蓋をして冷凍する。
 - 5. 型から外しCの残りを加熱したものをグロッセする。
 - 6. ⑤の下部に細かなクランブルをつける。
 - 7. メイヤーレモン・フランボワーズ・ミント等を飾り仕上げる。

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

ツントロニエ

今回の製品は、爽やかな酸味のメイヤーレモンを様々な方法で使用し、シト風味のチーズクリームでまとめたアティガトールを製作しました。

この製品の特徴は、まずメイン材料として使用したメイヤーレモン(メイヤーレモン)ですが、レモンとオレンジの交雑で生まれたレモンで果皮は濃い黄色からややオレンジ色で一般的なレモンよりも酸味が穏やかで甘みがあり皮も薄く柔らかく苦味も控えめなので皮ごと利用するのに適しているのでピスキューには擦

りおろした皮を使い。マレードには皮・実・果汁と全部を使い、クリーム・オ・シトロンでは果汁を使用しています。

また、風味を増すためにイタリア産のレモンのお酒「レモンチェロ」を加えています。

さらに、全体をクリームチーズにペパーミントの風味を足したクリームでまとめており味に深みと後味の爽快感をプラスしています。

通常のレモンのツントロニエは酸味が強く甘みも少ないですが、この製品は皮ごと利用し、酸味が控えめなため、皮ごと利用するのにも適しています。

製菓製パン 9月号

8月23日発売!

和菓子特集 東西の技術者が提案する! 創作「栗菓子」集

洋菓子特集 ケークオブリュイとベラベッカ 大人なクリスマス

秋の味覚「ピオーネ蜜漬け菓」/自家製のすすめ「新栗の蜜漬け方」

集客の安定に繋げる「ベーカリー定番製品再考(あんぱん編)」

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

「橘」全国せんべい協会推奨小麦粉

お問い合わせ先
株式会社 増田製粉所

本社
〒650-0001 兵庫県神戸市長田区梅ヶ香町1丁目1番10号
電話番号(078) 681-16701

東京支店
〒104-0033 東京都中央区新川1丁目3番17号
電話番号(03) 5117-8945 新川三幸ビル