11個の円…①和菓子②洋菓子③煎餅④飴砂糖菓子⑤豆菓子⑥おこし⑦甘納豆⑧チョコ⑨ビスケット⑩スナック菓子⑪ガム　菓子11種全部の集まり
中心のC…菓子のConfectioneryの頭文字
横串の５個の円…団子と団結を表わす
全形…橘の花、中心の金色の円とCは雄しべ雌しべ、周りの白い円は花弁

デザイン
東京藝術大学池田政治名誉教授

菓子工業新聞

●http://www.zenkaren.net/

発行人　全国菓子工業組合連合会
理事長　齊藤俊明
発行所　全菓連共済ビルヂング株式会社
〒107-0062　東京都港区南青山５丁目12番４号
ＴＥＬ03(3400)8901㈹　ＦＡＸ03(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979号（令和２年10月）

同封のリーフレットはお客様に差し上げて下さい。　新型コロナウイルス感染症の影響により、当分の間、８面構成とさせていただきます

第11回全国和菓子甲子園　決勝戦出場校・作品名一覧

（当会県番号・受付順）

県　名	学　校　名	作　品　名
宮 城 県	古川学園高等学校	夢見月
宮 城 県	宮城県仙台三桜高等学校	新樹光
栃 木 県	栃木県立矢板高等学校	水桜
千 葉 県	千葉県立安房拓心高等学校	元気いっぱい！もちもち和ロール
愛 知 県	愛知県立岩津高等学校	夏の夕を見上げて～うちらの時代！～
石 川 県	石川県立翠星高等学校	恋つゝみ
大 阪 府	大阪緑涼高等学校	輝白
奈 良 県	奈良女子高等学校	想い出のカプセル
岡 山 県	おかやま山陽高等学校	なんじゃこりゃ～最中 with Rose
岡 山 県	おかやま山陽高等学校	川相（可愛い）は内海（つみ）じゃけん、青春真っ盛りやねん！
福 岡 県	嶋田学園飯塚高等学校	アオハル巻き
鹿児島県	学校法人日章学園鹿児島城西高等学校	一期一会

『全国縦断お土産まつり』がスタート

菓子類販売緊急対策事業を活用

菓子類販売緊急対策事業を活用して行われる「全国縦断お土産まつり」が10月8日より、広島の福屋デパート広島駅前店を皮切りに始まった。また、全国6会場の開催スケジュール及び場所も発表された。（別項参照）

広島の初日はあいにくの雨模様だったが、お客様の出足は好調だった（写真参照）。全国300社以上から800アイテム以上のお菓子が揃った売り場はまさに壮観で、豊富な品揃えの中から買い物かごに多数の菓子を入れられるお客様の姿が見られた。

続いて、10月14日には、札幌三越でも「全国縦断お土産まつり」が始まった。札幌でも約230社から400アイテム以上の出品があり、盛況のスタートとなった。

今回のような全国のお菓子が一堂に会する機会は数年に一度の菓子博でしか見られなかったものである。今回は、その機会を、全国各地で提供していくこととしている。全国の開催予定は以下の通り。

○広島・10月8日～13日（福屋広島駅前店）
※（福屋広島駅前店）
○札幌・10月14日～19日（札幌三越）
※（札幌三越）
○新潟・10月28日～11月3日（新潟伊勢丹）
○東京・11月11日～12月22日（恵比寿三越）
○名古屋・11月25日～30日（名古屋栄三越）
○福岡・1月12日～25日で調整中（福岡三越）

※は実施済み。

「全国縦断お土産まつり」広島会場

24校61作品が応募

第11回全国和菓子甲子園

全菓連青年部主催の第11回全国和菓子甲子園は、新型コロナウイルス感染症の影響による休校や部活動の制限等の中で、全国より24校61作品の応募があった。既に各地でブロック予選が行われ、各ブロックより2作品、合計12作品が選考された。選考された作品は、10月21日、全菓連会議室にて決勝戦審査を行い優勝作品が決定される。今回は、決勝戦の日程と運営方法を大幅に変更した。従来のように会場に集まり製作、プレゼンテーションと試食審査を行うのではなく、各高校より製作の様子とプレゼンテーションを動画で、完成品を写真撮影し、試食用作品を発送し、映像視聴と試食にて優勝・準優勝を決定する。予選通過の学校名・作品名は表の通り。

農水省

第三次募集　開始

菓子類販売促進緊急対策事業

農林水産省は10月5日に菓子類販売促進緊急対策事業の第三次公募を開始した。

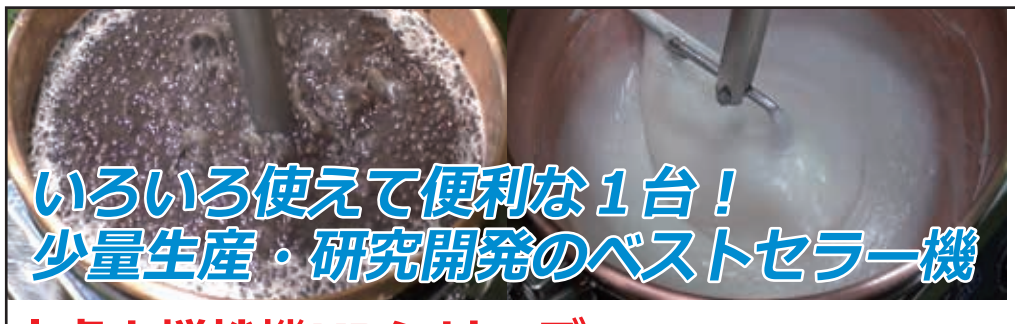
締め切りは10月30日となっている。募集日程が限られているので、早めの対応が必要となる。

募集内容は、第一次や第二次の募集時と同様に、菓子類販売促進コンソーシアムが実施する事業のほかに地域の取組みについての募集もある。

今後、今年度内（三月まで）に菓子祭りその他のイベントや販路拡大のための新たな地域での取組みを検討している地域では、是非ご活用願いたい。

特に、コロナ禍によって大きく変わってきているのがネットを利用した消費者の購買行動と考えられている。菓子類販売促進緊急対策事業では三社以上で取り組むネット通販サイト（ECサイト）の構築も対象になっているので、この機会を利用したECサイト構築も検討できる。

応募様式等は、前回のものが利用できるので、県組合にお問い合わせされたい。



卓上撹拌機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撹拌機。撹拌軸は斜軸自転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に撹拌します。

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撹拌子、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
https://www.kajiwara.co.jp　カジワラ　検索
営業部　〒340-0811　埼玉県八潮市二丁目1000　☎048(994)5551
本社　☎03(3842)6611
東京オフィス　☎048(994)5551
札幌オフィス　☎011(892)0601
仙台オフィス　☎022(238)4661
名古屋オフィス　☎052(582)6421
大阪オフィス　☎06(6541)3561
広島オフィス　☎082(291)7011
福岡オフィス　☎092(712)4551

近畿ブロック会議を開催

新型コロナ禍の下での組合活動等を議論

全菓連近畿ブロック会議が9月14日（月）に大津市においてブロック内各県より23名の参加者を得て開催された。

会議は、開催県滋賀県菓子工業組合竹内理事長の歓迎の挨拶、全菓連野村副理事長（近畿ブロック幹事長）と全菓連齊藤理事長の挨拶、出席者紹介の後に議事に入り、先ず全菓連からの報告があり、4月のマスク供給の取組、現在行っている菓子類販売促進緊急対策事業についての説明等があった。

次に各県から前年度の活動実績等の報告が各府県組合の事業報告を基に行われた。

質疑では、新たな販路拡大方策について、観光客の存在が大きかったことが改めて認識されたこと、地域密着型の小規模店舗では売上の落ち込みが少ないこと、電子商取引（EC）サイトへの取組等について議論された。

また、会費収入の減少に対応した取組について意見交換があった。これに関し、全菓連からは、菓子類販売促進緊急対策の中で、Sweets Plazaの登録や全国縦断お土産まつりでの出品者との連絡・支払い、ECサイト普及促進活動等の面で都道府県組合に活動に対応した支払いをしていく旨の説明があった。

大阪府からは、全国菓子大博覧会の実施について、県組合単独での開催が難しくなっており、大阪万博との関連も意識して、ブロックでの取組や全菓連が主導した開催等も検討できないかとの問題提起があった。

また、次期ブロック会議開催県については和歌山県と決定された。

会議終了後、会場を別室に移して食事会が行われ、更に意見交換等が行われ、ブロック会議は終了した。

2021年版 卓上カレンダー「日本人のきまりごと ～日本の伝統工芸篇」の 斡旋品ご案内について

全菓連では2021年版、卓上カレンダー「日本人のきまりごと～日本の伝統工芸篇」を斡旋する（**写真は5面広告**）。心を伝える用の美、道具にこもる心と手、纏に映す季の訪れ。伝承の方と溢れる創意が、使い手の数寄と切磋琢磨しながら日本の工芸は、技と美を極めている。内容は、1月「西陣織」、2月「美濃和紙」、3月「宮城伝統こけし」、4月「輪島塗」、5月「有田焼」、6月「大島紬」、7月「江戸切子」、8月「琉球びんがた」、9月「伊勢型紙」、10月「南部鉄器」、11月「備前焼」、12月「三風谷イタ」となっている。また、最終面には、次年のカレンダーも載せている。

同カレンダーは、大手文房具店のカレンダーフェアの販売品にも毎年、選ばれている。多くの組合員に利用して頂くため、値段も一般売りより半額に近い、1冊530円（税別）としている。また、百冊以上であれば店名などを名入れすることも可能。

斡旋概要は次の通り。

▽価格・（1冊・PP袋入り、のし袋付）530円（税別）

▽注文単位・10冊以上より受付（送料別・30冊以上は送料無料）

▽構成・表紙1枚、本文12枚（表裏共4色刷り）

▽サイズ・14・5㎝×18・2㎝

▽注文締切日・11月6日（名入れの場合）

▽購入を希望する方は各県組合へ。

福井　ワクワクする和菓子屋を目指して 手作り和菓子&カフェ まめだまめお

福井県福井市東森田。国道から500mほど入った場所で手づくり和菓子&カフェまめだまめおを営んでいます。

大阪で10年間、福井で2年間の修行後、2018年11月に念願だった自分のお店を地元福井にオープンしました。開業2年足らずのまだまだ新米のお店です。

当店は、弟が経営する呉服屋が移転するのを機に、呉服屋と同じ建物内に併設する形で「和を愉しむお店」をコンセプトにオープンしました。業種は違いますが、着物と和菓子という同じ和の伝統文化に携わるお店として、来店されるお客様に「見て・着て・触れて・食べて」和を愉しんでいただけたらと思いながら、姉弟日々切磋琢磨しながら営業しています。

まめだまめおのメイン商品はフルーツ大福と生どら焼です。私が女性和菓子職人ということもあり、見た目の華やかさ可愛らしさを意識した商品作りに励んでいます。特にバレンタインや母の日・敬老の日などといったイベント事には力を入れており、可愛らしい上生菓子とフルーツ大福をセットにして販売しています。イベント商品や限定商品のお知らせをInstagramなどのSNSにアップすると、おかげさまで沢山の予約をいただきます。主に私一人で製造している為、イベント時や繁忙期には徹夜で作業することもあります。製造以外にも、事務作業に追われるなど辛い時もありますが、お客様がキラキラした目で商品を楽しそうに選んでいる姿や「まめおのお菓子美味しい」と言ってくださるその一言が本当に励みになります。

私が目指すのは「ワクワクする和菓子屋さん」微力ではありますが、地元福井で和菓子の魅力を1人でも多くの方に伝えられるようこれからも精一杯頑張ります。

手づくり和菓子&カフェ店主・小寺沙弥

敬老の日のセット

行事予定

千葉　10月21日、洋菓子技術講習会、講師・松長康英氏（千葉県菓子工業組合副理事長）、千葉県菓子会館、千葉市

10月27日、青年部第3回ラッピング講習会、千葉県菓子会館、千葉市

島根　10月24日～25日、茶の湯の日イベント、イオンモール松江、松江市

山形　11月5日、製菓技術講習会「豆の風味の活かし方、豆類を使った実践創作和菓子」、講師・長谷川献氏、猪子俊太氏（東京製菓学校教育部和菓子課課長、教師）、柴田原料㈱、山形市

高知　11月7日～8日、とさのお菓子マルシェ、イオンモール高知、高知市

宮崎　11月14日～15日、第15回みやざきお菓子まつり、宮交シティ、宮崎市

愛媛　11月19日、中嶋神社四国分社秋季大祭、中嶋神社四国分社境内、松山市

信頼される安心を、社会へ。
SECOM

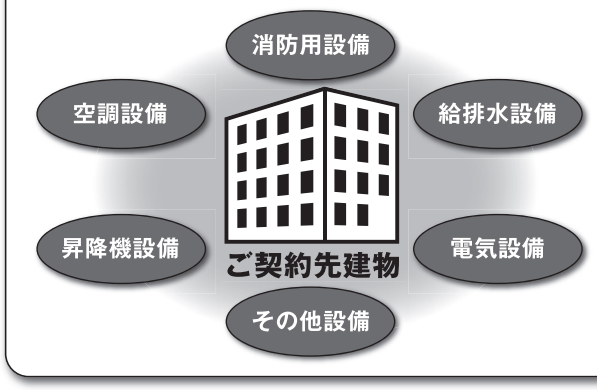
～セコム品質の安全を、設備にも～

セコムの"ファシリティマネジメント"サービスのご案内

建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご案内します。

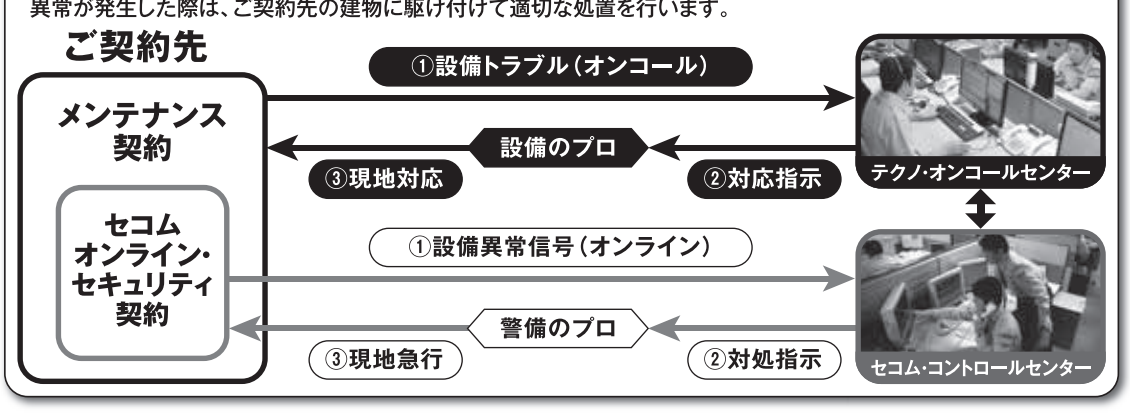
建物のメンテナンス

建物の維持に欠かせない設備の点検及び改修工事などを行います。



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。



セコム株式会社　テクノ事業本部 ファシリティ営業部

〒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

秋田

横手柿と柿羊羹
明治時代から続く銘菓

雪深く、かまくらで有一名な横手市は、県南部に広がる盆地の真ん中に位置する。その恵まれた自然環境により稲作や果樹栽培が盛んで、多くの特産品が生まれている。そのひとつに横手柿がある。古くから秋田の松原柿、角館の雲然柿と並び称されており、晩秋の柿売りの声や初冬の雪をかぶった朱色の柿の姿が横手の昔ながらの風情とされてきた。

その始まりを探るため、関わりがあると伝わる大瀬家（秋田県横手市）を訪ねて話を伺った。大瀬家は柿の木が点在する武家通り沿いのお屋敷で、中に入ると槍や甲冑が飾られている。祖先は源氏・那須家（屋島の戦いで有名な那須与一の系統）の流れをくみ、秋田藩主佐竹公の家臣として横手に着任したとのこと。横手柿は、元禄の頃に分家の大瀬宇左衛門が京都から柿の木を持ち帰り、本家大瀬弾右衛門の敷地に植え付け、そこから宇左衛門柿として広まったそうだ。当時の武士にとっては蓄えの足しであり、柿渋の原料としても重宝されたらしい。数年前まで庭に古い柿の木があり、毎年美味しく食べていたとのこと。訳あって伐採してしまった事がとても残念だと話されていた。

一方、郷土史によると、横手城代戸村公の家中、大瀬宇左衛門が江戸参勤の際に珍しい柿二種を持ち帰り、熟柿を自宅に、さわし柿を本家に植えたと記されている。柿の来歴には諸説あり今後も調べていく。現存する横手柿はさわし柿で、昭和初期には千四百五十本ほど確認されたらしい。生活上・経済上にも意味があったため次第に広まっていったのだろう。

「柿羊羹」は明治三十五年に、木村屋の創業者山下九助が当時の横手に有名なお土産がないことから、名産の横手柿に着目して創製した。干柿に白あんと熟柿を加えて炊いた羊羹は好評を博し、奥羽本線の開通と共に一躍全国に名を知られるようになった。当時の羊羹は、気候の変化や乾燥によって変質しやすいものだったが、九助はこの問題の解決に当たり、大正十五年に近年まで全国の羊羹に使われていた「アルミ箔衛生紙缶」を発明した。効果を試すため、渡米する知人に「柿羊羹」を持たせ、折り返し船便で日本へ送り返させた。赤道直下を二度通り、二ヶ月以上経過したが変化ない状態だったそうだ。九助はさらに、ブリキで五十連の羊羹型を作り、それに「アルミ箔衛生紙缶」をはめ込み、原液を流して水道水で冷却する仕様を考案している。二時間足らずで製品化される事は当時では画期的であった。

「柿羊羹」は現在も横手干柿と熟柿（品種不明）を加えて炊いている。末永く継承していきたい銘菓である。

秋田県菓子工業組合理事・山下淳一郎

柿羊羹

横手柿

山形

山形県知事へ要望書提出
県菓子業界の新型コロナウイルスの影響による売上減少の現状訴え、知事へ支援を要望

山形県菓子工業組合員の新型コロナによる影響がどの程度のものか把握するため「新型コロナ対策アンケート」を実施したところ、多くの組合員から回答が寄せられました。

その結果として、月別平均売上高は前年同月比、3月84％、4月57％、5月58％、6月57％でした。

予想を超える惨憺たる実情に、組合としてどのような対策を講じたらよいのか緊急会議を開催。取り急ぎ、組合の声として山形県に「要望書」を提出することになり、8月17日佐藤松衛理事長、鈴木隆一副理事長、戸田正宏専務理事、菅野高志常務理事の4氏が山形県庁を訪れ、吉村美恵子知事に面会し、要望書を提出してきました。

要望書の主な内容は

1、国の持続化給付金の要件である「前年同月比50％以上の売上減少」を満たさない事業者の事業継続を支援するための新たな施策をお願いしたい

2、金融機関の企業融資の中で返済の優先順位が最も低い「資本性劣後ローン」の実施を金融機関に働きかけ、私たちの事業継続を支援していただきたい

つまり、借入金は資本に組み入れ、金利のみ支払う制度を導入して欲しいという要望

3、ふるさと納税返礼品に、地域の歴史と文化を凝縮した県産菓子をもっと積極的に各市町村に働きかけをお願いしたい

の3項目に絞った内容です。

要望書提出の際、組合員の実情をお話させていただく時間も取っていただき、私たちの切実な声を感じ取ってくれたようです。

また、NHKはじめ県内の報道各社が取材に訪れ、関心の高さを物語っています。

今後、この要望書に対し、県がどのような取り組みをしてくれるのか注視したいと思います。

山形県菓子工業組合専務理事・戸田正宏

要望書を提出

組合員の実情を報告

青森

お米で作る祝いの菓子
一升（生）餅を広めよう

日本は「瑞穂の国」とも呼称し、お米文化とともに歴史を刻んできました。お米は和菓子の主原料として位置付けられております。

弥生時代に入り農耕社会となった日本人には、〝お米には特別な力が宿る〟と信じられています。そのお米で作る「お餅」は、お正月に神様にお供えする鏡餅を代表に、種々お祝いごとに使われ「お餅」は特別な存在として考えられ、縁起の良いもの、縁起を担ぐものとして使われてきました。

お祭りや、人生の節目の結婚や出産、一歳の誕生日などのほか、季節のお祝い事など、特別な日、いわゆる「晴れの日」のお祝いには、「お餅」が縁起物として不可欠な食べ物として使われてきました。

そこで「一升（生）餅」ですが、その昔は、一歳になるまで子どもが無事に育つことが大変だったため、一歳の誕生日は特別な日としてお祝いしたといわれております。その事に因み、全国各地域での「一升（生）餅」のお祝いの仕方・風習などを各地域の菓子工業組合会員に募り、まとめあげ、ホームページや菓子工業新聞に掲載し、組合の組織力を活用し、全国的に宣伝をしてはいかがかと思います。

少子化、高齢化、核家族化の時代、家族間や友人との交わりを深めるためのアイデアなども募り参考にし、楽しいお祝いごとになるように、お客様に提言出来るようになると最も良いと思います。

お祝いごとに関する、和洋菓子の利用は数多くありますが、この「一升（生）餅」を特別取り上げたのは、「全菓連」では、菓子工業組合の会員の為、数多くの事業をしておりますが、全菓連の名入りポスター等配布する。又は、ホームページで季節ごとのお菓子を紹介し、それをポスターとして、プリントアウト等出来たりすることで「組織力」を発揮し、組合員にメリットを感じてもらえれば退会会員も抑えられるのではと思ったからです。

このような習わしも菓子屋の製造販売に繋がるような事業になる事を、役員会等で取り上げてもらえませんでしょうか。ホームページ等、インターネットを活用した新しいものややり方を取り入れる事をしながら、常々日本の良き習わしを継承していく事が大切だと思います。

青森県菓子工業組合理事・夢菓房 京舟・舩見亮悦

一升（生）餅

神奈川

横浜松原商店街の人気和菓子店
御菓子司 うさぎや

横浜駅からバスで15分ほどのところにある松原商店街は、店主が横浜産の野菜や神奈川県や伊豆半島の新鮮な魚介類を自分で仕入れて自分で売るという店が並んでいる街です。そしてその材料で作られた惣菜・漬物・衣類や日用品なども並んでおり松原商店街の内で生活必需品がすべて整う便利な街です。

第2次世界大戦が終わった後、人々のお腹を満たし生きるために自分たちの手で作ってきた商店街と聞いたことのあるこの町はいつ来ても活気に溢れ、どのお店にも寄って行きたい通りが続いています。

そんな気持ちを振り切り歩いていくと「御菓子司うさぎや」が在りました。1964年からこの地で先代ご夫婦が和菓子屋を営み、そこに住む人にも街を訪れる人々にも和菓子を提供してきて、愛されてきた店です。ショーウィンドウには色とりどりの和菓子の真ん中に真っ白くて可愛いうさぎの和菓子が並んでいました。

現在の店主小野利二さんは2年間の専門学校を終え7年間外で腕を磨き、その後ご両親が待つ「うさぎや」に入り先代と共に盛り上げてきましたが、平成19年に2代目として引継いで今では常時14～15種類、数も種類も季節によって違うお菓子を作っています。私が訪れた時には、店頭にこし餡とレモン味の水まんじゅう・黄な粉味と抹茶味のわらび餅が涼しげに並んでいました。これから秋には桃色の菊の花（煉り切）や羊羹になっていくとの事です。栗は茨城県より取り寄せてその出来具合を確かめながら羊羹や最中の餡子の中に入れています。頂いた羊羹は栗と羊羹が絶妙な甘さを醸し出している優しい感じのする御菓子でした。

ご夫婦とお話をしている間にもお客様は絶えずに何組もご来店になり「よかった！まだ有ったわ」「もう無いかなと思ったけど大丈夫だった」とのお客様の声に、奥様が手際よくお相手をしていました。嫁いできたときはまるっきり素人のお嬢様だったのにこんな風にお客様のお相手ができるのはお義母様（先代の奥様）が丁寧に教えてくださったからと奥様は先代の奥様を偲ばれていらっしゃいました。

店内の壁には、誕生餅で1歳を祝う子供たちの笑顔や重たくて泣き顔になりながらもお餅を背負い頑張っている子供たちの様子、それを見守るご家族の写真が一杯貼られています。大人になってもこの町での思い出は忘れられないこととなるでしょう。

神奈川県菓子工業組合事務・中山尚子

御菓子司うさぎや

うさぎやの和菓子

誕生餅で1歳を祝う子供たちの写真

新潟

新潟県の珍しいお団子
きんぴらだんご

新潟県のお土産といえば、笹団子がいの一番に上がると思います。確かに駅の構内や売店には、必ずと言っていいほど置かれています。

そこで今回は、笹団子以外の珍しいお団子について触れてみたいと思います。

今回紹介するのは、きんぴらだんごです。読んで字のごとく、中に餡子の代わりにきんぴらが入っただんごです。きんぴらだんごが何時頃から販売されているかは、分かりませんが、私が子供のころから当たり前の様に食べているわけですから、その歴史はかなり古いと言えるでしょう。普通団子と言えば、中に餡子が入っているものが主流ですが、中にきんぴらを入れたものは全国的に見ても、極少数ではないでしょうか。このだんごは主食としてもおやつとしても最適です。この事が、今まで永年に亘り皆様に愛され、食べられ続けてきた理由だと思います。

ところで、きんぴらだんごはこの原稿を書くまで、新潟県全域で食べられているものと思っていましたが、実際はほぼ新潟市を中心とした地域で食べられていて、一部三条市周辺や弥彦村で食べられています。井の中の蛙とはこの事で、自分の周りに当たり前の様にあり、何時でも食べられるという事が、他の町でも当然在るものと思いこみをさせたものと思われます。

では、何故新潟市にきんぴらだんごが広まったかと言うと、新潟県は米どころであり、ある意味農業県でもあり、新潟市には田んぼに畑が多い。従って田植えや稲刈りの他、畑仕事の昼食に手軽に食べられて重宝された事から、広がったと言われています。今で言うファーストフードのはしりと言えます。

その他、新潟市は餅や団子を主商品とする餅屋さんが数多く存在した事も、きんぴら団子を流行らせた一因と考えられます。

ただ現在では、きんぴらだんごを製造しているお店が少なくなって来ていますので、今後どの様な形で継承させていくかが課題と言えます。

最近では、新潟名物の笹団子にきんぴらを入れた物も販売されていますので、新潟にお立ち寄りの節には是非ご賞味してみては如何でしょうか。

新潟県菓子工業組合専務理事・古川雅英

きんぴらだんご

茨城

コロナ禍の状況で進
めた新しい試み

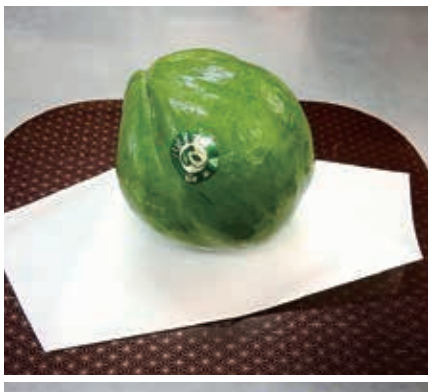
この度の新型コロナウイルスの猛威により、今年度のイベントはほぼ中止が決まり、大勢が一堂に会する祭の無い、いつもと違う季節が過ぎています。幸いステイホームによって季節ものの販売は各家庭での消費が増えた様に感じています。いつまでもコロナに振り回されているわけにはいかないと、出来る事を見直してみようと考えました。私は2つの事を試みました。

1つ目は地元の素材を見直したり発掘したりする事。私の店は元々地元の素材を使用していましたが、時間が出来たので埋もれている素材を探してみました。以前、あるコンクール入賞作品は地元の菓子店でも使用しているのを耳にしない素材を前面に出していました。これは感心すると同時にやられた気持ちも湧いてこの試みにいたりました。いざ探し始めると自分の住んでいる地域で栽培されている作物を私は知らな過ぎて恥ずかしい位でした。更に同じ県産でも別物では、と思うほど特徴が違ったり、なぜ菓子に使われていないのかなどと思う素材があったりと、まだまだ始めたばかりですが知人等を通じて様々な生産者の方々と出会い素材を学び、より良い菓子に繋がっていければと思います。

2つ目は自分自身です。正直言って何の疑問もなく自店の事だけやってきました。しかし、昨年の県菓子組合の理事会で青年部長から全国和菓子甲子園の、学生たちの菓子に対する熱、本気度を聞いて、何か直接は関係なくとも菓子に興味を持つ学生の手伝いを出来ればと考えていました。そこで、その時にものづくりマイスターの話も聞いていましたから、このような状況下をチャレンジするチャンスと捉えて書類をそろえ提出しました。今から講習会を受けて学生の前に立てる事を、不安もありますが楽しみにしています。マイスターに登録したことで御菓子を好きな人に貢献し、この仕事を生業としてきた恩返しが出来ると思っています。

大変な時期に変わりはないのですが、私は少し違うことを始めてみようと思いました、どの様に進むか解りませんが、コロナ禍に何らかのアクションを起こしてみたかったのかも知れません。

茨城県菓子工業組合理事・海老澤満


茨城の名産品・パパイヤ

シャインマスカット

栗

熊本

令和2年7月豪雨 被災地にお菓子を
組合員より八千個のお菓子 無償提供

7月4日未明に熊本県南部を襲った「令和2年7月豪雨」では熊本県で65人が死亡606棟が全半壊、5686棟が床上浸水という被害をもたらし、現在も多くの人が避難所で生活しています。

そこで、熊本県菓子工業組合では菓子屋としてお菓子で被災者を応援したい、という思いで人吉、球磨、芦北の豪雨災害の被災地に菓子を届ける活動をしました。

組合員に対し、被災地へ届けるお菓子を無償で提供してもらうように呼びかけたところ、新型コロナウイルスの影響で売り上げが厳しい中、組合員30社から約8，000個（箱物や袋物含む）のお菓子が集まりました。

集まったお菓子は2個から3個をフィルムの袋に詰め、疫病退散の願いを込めて「アマビエ」のシールを同封しお菓子のパックを作りました。組合事務所に理事が集まってみんなで袋詰め作業をやりました。

そして8月3日から9月9日の間に7か所に役員と事務局で出向きました。

全国的にも有名になった「くまモン」に同行して人吉、球磨、芦北の4か所の保育園と1か所の小学校に行って子供達にお菓子のパックを手渡しました。くまモンの人気もあって子供達のたくさんの笑顔を見ることができました。

また人吉市や芦北町の役所にも赴き市長さんや町長さんに直接お目にかかって目録とともにお菓子を贈呈しました。他にも地元のボランティアセンターを通じて病院や避難所へ配布し地元の新聞にも取り上げてもらいました。

この活動を通じて、自身が大変な中でもたくさんの組合員さんにお菓子を無償で提供していただいた事に心より感謝したいと思います。

また、被災した皆様にはお菓子を食べることで気持ちが少しでも和んで笑顔になっていただけたらと願っています。

熊本県菓子工業組合事務局・野田尚美

被災地へお菓子を無償提供

子供達にお菓子のパックを手渡し

宮崎

地域に根差した老舗の菓子屋
浅井万十店

先代の祖父、浅井藤平がパン屋で修業した経験を生かし、酒まんじゅうを製造、卸販売を開始したのが、昭和25年5月でした。今年で70周年を迎えることができました。

2代目の父親、柚木利彦代表が試行錯誤しながら酒まんじゅうを時代に合った商品へ少しずつ改良し、当店の人気商品になり地元で愛されるお菓子となっております。

卸から小売り業にシフトを変えながら、地域の皆様に日々の生活の中で心が少しでも豊かになるお手伝いができるお菓子にとの思いで創意工夫し、新商品にも取り組んで参りました。

商品の中には、鹿児島・宮崎の郷土菓子でもある「花つまみ」があります。

白餡を求肥で包み、周りに落雁子をまぶしたものですが、オリジナルの白餡を考案しお客様に提供すると美味しいと口コミで広がり、大人気商品になりました。

息子が12年前に加わり、洋菓子も製造販売が始まりました。5年前には、素晴らしいデザイナーの方々にめぐり会い、老舗和菓子の強みを生かし、マカロンを和かろんと商品を商標登録し、食紅を使用しない素材だけの淡い色合いで製造改良、浅井万十店のロゴマークもデザイナーへ依頼し、店づくりにも力を注いでいきました。

その結果、お店のコンセプトががっちり決まり、なお一層商品に対する思いが明確になり、お客様へ伝わるお菓子にと変わり、売り上げも増加することに繋がりました。

これからも、家族で力を合わせ、地域のお客様に喜びをお伝えできるお店へと益々精進して参ります。

宮崎県菓子工業組合・浅井万十店代表取締役・柚木利彦

浅井万十店

浅井万十店のお菓子

全菓連推薦

2021年卓上カレンダー
日本人のきまりごと
◆日本の伝統工芸篇◆

毎年、いろいろなテーマでご好評をいただいています
卓上カレンダー『日本人のきまりごと』も今回で24年目。
今回は、日本の伝統工芸をテーマにつくりました。
お店の大切なお客さまやお取引先の方にも、新しい年の
ご挨拶用などに使ってみてはいかがでしょう。

風合いのある紙製 （サイズ 145×182ミリ）
表紙1枚 本文12枚 （表裏共４色印刷）
1冊 530円（税別） PP袋入、専用のし袋付
※写真と現物は一部異なる場合がございます。

名入加工例（表）

お届けは10冊より。 名入加工は100冊より承ります。

【ご注文単位】
●10冊以上とします。
●30冊以上送料無料
（30冊未満は送料実費申し受けます）

【名入料金】
●100冊の基本料金 15,000円（カレンダー本体別）
●101冊より基本料金プラス1冊につき50円
●文字色は白のみで表裏両面印刷となります。

ご注文締切日※名入の場合／11月6日（金） ※お届けは締切日より約１ヶ月後となります。

文化の香るパッケージづくり
ANZEN·PAX
本 社 〒107-0052 東京都港区赤坂2-19-4 4F
問合せ先 TEL 03（3585）0051（代） FAX 03（3585）9124

お申し込みは、各県菓子工業組合まで

岐阜

岐阜県菓子工業組合『岐阜おやつ編集室』設立

岐阜県菓子工業組合は『岐阜おやつ編集室』を立ち上げました。ワークショップ、会員制交流サイト（SNS）などを活用し、組合のお菓子紹介に力を入れています。

岐阜おやつ編集室

星読みイベント

加盟菓子店全体の販売力が年々低下する中、商品の効果的なPRで加盟店を支援しようと6月から編集室プロジェクトを始動。事務所内に活動場所を確保し、私（事務局長）が編集長を務める。

「編集室」のネーミングは地元のデザイン会社の方といろいろ考え「おやつ」（可愛い。）「編集室？？？」（興味をそそる。ワクワク。）そんな感じで、人に興味をもってもらえるようにと名付けました。そして「編集室」だから、いずれは『岐阜のおやつ』という本も作りたいと思っています。

6月から月に1回のペースで異業種と共同でワークショップを開催して、女性や若者が興味を持つネイルや占い、有名イラストレーターを招いての会や、地元のコーヒー屋さんに来てもらい和菓子にあうコーヒー教室も開く予定です。お菓子紹介だけではなかなかお金を払ってまでは足を運ばない。異業種とのコラボで、興味をもうひとつもつことで、人は気軽に訪れやすくなると考えます。

これらの情報は、写真共有アプリ「インスタグラム」、短文投稿サイト「ツイッター」で発信。少人数の限定数でお申込みを頂いてますが、すでに7月、8月のワークショップも限定数を超える応募数があり、抽選という形をとって開催しています。

今後は組合オリジナル商品の開発や、新型コロナウイルスの収束を見据えて店舗を巡るツアーなどを検討しています。

編集室の活動が若い人などに地元のお菓子を食べてもらうきっかけになったり、美味しかったからと店舗に買いに行ったり、ネットで注文したりして少しでも組合員さんの助けになればと日々、商品撮影の勉強をしたり、休日は店舗に取材に行ったりと情報収集をしています。でも私一人では限界があるので、組合員さんもどんどん協力してもらい、関わってもらい、『岐阜おやつ編集室』を共に作り上げていっていただきたいと思っています。

今あるお菓子屋さんが、ずっと代が変わっても存続して守り続けれますように。

岐阜県菓子組合事務局長・常川智子

岡山

高梁の四季を「あおやぎ菓子舗」で感じて！

高梁市には国指定需要文化財「備中松山城」があり、天守が現存する〝唯一の山城〟でこれからの季節には雲海に包まれる幻想的な姿を見ることもでき「天空の城」とも形容され親しまれています。

あおやぎ菓子舗

「あおやぎ菓子舗」は初代尾藤薫氏により本町に店を構えたが台風で床上浸水に遭い、戦争で材料が手に入らなくなり、店を一時休業したこともある。戦後再開すると、甘い物は人々に喜ばれ現在も代表銘菓の『栗羊羹』をはじめ上生菓子、最中、どら焼き、調布など和菓子全般季節ごとに作って売った。二代目尾藤修章氏は、鶴や亀の絵を描いた羊羹で祝の席にと評判になる。昭和45年に現在の鍛冶町「備中松山城」まで徒歩1時間程の地に店を移転、四季折々の上生菓子、春は柏餅、夏は水羊羹、2カ月ごとに商品のアイテムを入れ替え、ご近所の和菓子屋として親しまれた。昔は栗も生の栗をむいて栗羊羹を作っていたので手間暇かかったと話すのは二代目の奥様。今は三代目尾藤操一郎氏が京都で修行して戻り生どら焼き、いちご大福など若い世代にと新商品に挑戦している。

店内風景

今年はコロナ禍で茶会の中止、各種イベントの中止、その上連日猛暑日で人々は外出を控える。店の売り上げは激減！それでもWITHコロナで、少しずつお客様が買いに来てくれるようになり、狭い店内、密にならないようにと、来てくださるお客様が自主的に店の外で待ってくれる。暑いのに言わなくてもそうしてくれるのでありがたいです。と、店を切り盛りするのは三代目の奥様、良心的なお店で親しみやすく地元の人気店なのがよく分かりました。

栗羊羹

備中松山城　土べい

近くには紺屋川筋、武家屋敷、山田方谷資料館、頼久寺など散策するが楽しいところです。

岡山県菓子工業組合事務局・谷野美香

「全国菓子工業組合連合会PL保険制度」のご案内

◇大切な商品にPL保険をご契約頂くことで『大切なお客様』を守ります◇

制度の概要

● 新規申込締切日：2020年5月22日（金）　● 更新申込締切日：2020年3月27日（金）
● 保険期間：2020年7月1日（水）午後4時～2021年7月1日（木）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。）

1. 生産物賠償責任〈PL〉保険（基本加入）
組合員の皆様が製造・販売した飲食物により、お客様に身体の障害（食中毒や病気・ケガ）を与え法律上の損害賠償責任を負ったことで被る損害を補償します。

＋

2. 初期対応費用担保特約（オプション）
対人事故の被害者への見舞金等の社会通念上妥当な初期対応費用の支出を補償します。

3. 食中毒利益担保特約（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・生命を害しまたは財物を損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って被る損害を補償します。

5. リコール保険（オプション）
（生産物回収費用保険）
製造・販売等を行った食品に起因して健康被害等の発生また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。

2019年度より補償を拡大し、充実した内容に改定しております。

資料請求・お問合せ先
取扱代理店：全菓連共済ビルヂング株式会社／〒107-0062　東京都港区南青山 5-12-4　☎03-3400-8901
引受保険会社：東京海上日動火災保険株式会社　東京中央支店／〒108-6111　東京都港区港南 2-15-2 品川インターシティー B 棟 11 階　☎03-5781-6577

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

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

東京海上日動火災保険株式会社　2020年2月作成　19-T06272

全菓連では、全国組合幹部研修会で「販売方法及び販売対象の多様化への対応」をテーマにグループディスカッションを行いました。席上、組合員及び青年部の皆様から出た意見は次の通りです。

販売方法及び販売対象の多様化への対応

その③

グループディスカッションの意見から

8月号より続く。

○会社のリスクは常に感じています。どこまでやっていいのか。2代目で経験も積んでいないので、どこまで投資していいのか判断に迷うことがあります。

○私にも息子が2人おり、2人とも家を継いでいます。次男が商売をやりたいといった時、修行中だった長男を呼びました。「次男もやると言っているが、兄弟で1足す1が2ならいいけれど、1足す1が1なら意味がない」。近所の兄弟でして伸びた店、悪くなった店の実例も説明し「一緒にやるなら私も努力するし、嫌ならはっきり言え」と言いました。次男には「別の商売をするとか、サラリーマンになってもらうから」と話しました。そうしたら「長男は一緒にやるからいい」と答えました。それで次男は、京都へ修行に行かせました。それから、長男が職場の子と結婚したいという時、1つだけ約束してもらいました。「兄弟で商売をする以上、嫁さん同士が仲よくしないといけない。兄弟はケンカしても血はつながっているから、話し合いで片がつくが、嫁さん同士は他人だ。次男の嫁さんにも同じことを話すので、仲よくしていただくこと」と約束してもらいました。次男は修業先の京都の菓子屋の娘さんを連れてきたので、同じように約束をしてもらいました。そうしたら次男の嫁さんは長男の嫁よりも年上だけれど、お姉さん、お姉さんといって、立ててくれています。

亀屋芳広の先代のお話を聞きました。65歳で息子さんに代を譲ってからは、口を一切出しませんでした。私も見習って65歳で息子に譲り、口を出しませんでしたが、2年くらいでストレスが溜まりました。息子は息子で一生懸命にやろうとしているのでしょうけれど、結局、失敗して何千万円も損を出しました。それを事後報告で聞き「2年で目途をつけろ」と言ったら、3年で目途をつけて閉鎖しました。世代交代は難しいと思いました。

○香川県に3店舗、東京に6店舗あります。東京はJRと羽田にありますが、いつ切られるかわからない。そんな薄氷を踏むような商売をしています。うちの場合、私のほうが投資に積極的で、息子のほうが慎重です。私が工場を作ったらと言っても、息子は慎重で、今は世代交代で難しいところです。社員は50名くらいですが、まだ会社的に整っていないし、会社の中で誰か育てないといけないと思っていますが、人はなかなか育ちません。

○息子が2人いますが、1人は東京に出て富士通に勤めています。長男は跡を継いでいます。2人とも一緒にさせたかったのですが、田舎でもあるし、1人ずつ分かれていったからまあまあと思っています。田舎で、老舗だとも言われているから、お菓子屋の仕事だけでなく町内の仕事もしなければいけません。そういう家だから商売は半分です。神社仏閣があるので、お供物に使っていただいて助かっています。それがなかったら食っていけないと思います。

○私の息子も営業はうまいけれど、経営はちゃんとやれていない。息子の上には出戻りの姉がおり、その娘のほうがしっかりしています。息子の嫁は、商売人ではないんです。だから、息子が家に帰らないことを不満に思っているらしい。普通の家庭を希望している。夫婦のことだから親もあまり言えないです。

○私が42歳の時に父が急に亡くなり、ずっと菓子屋の経営に携わっています。そのころから家業は何のためにあるのだろう、と自問自答してきました。無借金経営がいいし、家族仲良くすることが一番かなと思います。もちろん商売の発展もしなければいけない。うちは1店舗しかないし、立地もよいところではないけれど、地道な努力で維持しています。そう考えた時、身の丈に合った商売をしないと、いずれ必ず行き詰まる。無理して借金をするとか、人が育っていないのに出店するのは、失敗するのではないか。私の商売の目的は、永続するためにどうするか。商売だから何も手を打たなければ、売上げは確実に減ります。うちはバブル経済が崩壊してから伸びてきています。バブルの時は鳴かず飛ばずでした。

○うちは小さい店で親父が80代、私が55歳、息子は長男が30歳、次男が25歳です。先月、2軒目を出したので、働き方改革というより、ご飯を食べる改革で馬車馬のように働かないと借金を返せない。桃カステラがうちのメインで、つくり方が特別なので、ほかの人には継承できません。だから、広げず、家族で継承し、長崎でしっかりと足を固めようと思います。

○菓子屋に魅力がないと跡を継いでくれないという話で「あんたのところは子供2人も跡を継いでくれるけれど、どうやったら継いでくれるのか」と聞かれました。それにはまず子供に遊ぶところを見せなければならない。もっと金を使って遊ぶ。今の子供は計算高いから、借金がたくさんあったらやらない。質問された方の子供は中学生だったから、まず定休日は外食をする。サラリーマンが回転寿司なら握り寿司のグレードの高いところに行く、いい車に乗る、家族で旅行に行くなどをする。朝早くから夜遅くまで働いた挙げ句の果てに儲からないと言っていたら、それを見た子供は跡を継ぐだろうか。サラリーマンよりいい生活ができるところを見せなければいけない。それには金を使わないといけない。

○今うちは月7回休みです。今まで水曜定休で、月に2回火水を連休にして調整していたけど、夏から連休を1日増やしました。また、私の孫が横浜の店にいます。年商4億円くらいです。そこは昨年まで、お盆が過ぎると暮れまで半月休みにしていました。正月明けも10日くらい休みをとっていました。それをやめて、完全週休2日制にしました。それで、売上げが下がるかと思いきや上がったそうです。従業員の休みも調整を取らなくて済むようになったし、売上げも上がったからボーナスも多めに出したそうです。年寄りは週休2日というとそれだけ売上げが減るんじゃないか、と思ってしまいます。

○繁忙期、閑散期がありますので、年間で休日何日としています。今のところ年休プラス2、3日は多めにありますが、近年商品のカットをかなり進めました。売上げは、いっとき落ちますが、2、3年目には大体同じ数字になります。赤字が出ている商品はやめて、アイテム数を半分くらいにまで絞り込んでいます。私どもは一部下請業務で、東京のテーマパークのPB商品の仕事をしており、年間の商い額はかなりありましたが、最終的に利益がとれないので、私が社長になって、まずそれをやめさせてもらうところから始まりました。

福井は3年後に新幹線開通を控えており、開通時には売上げ2、3割は上がるでしょう。ただ、今の段階では生産のキャパシティが不足しているので、商品カットは新幹線開業時の生産増を見越した上で準備しています。雇用も2割が定年退職後の再雇用者です。そういう人たちを残していくこともしていますが、弊害もあります。

○休みのとり方は年間の休日を決めていますので、繁忙期、閑散期それぞれでしています。働き方改革の一環で、暇な時期にプラスアルファの休みをとるようにしています。営業時間の短縮は本店でもしていますし、テナントで入っている店も特に夜の時間は売上げがないことがざらなので、見きわめないといけない。商品も減らしていかなければいけないと思っています。メインが上生菓子で、一番手のかかるものが一番売れることはいいことなので強みとして生かしていきたいとは思っています。あわせて生産性の高い商品も考えていきたい。また、補助金を使ってブランディングもしています。なるべく縮小して身軽にし、その中でブランドとして確立させ、ここにしかないからお客様がわざわざお見えになる、そういう仕掛け作りをしていきたいと思います。

○うちも週休2日にしていますが、人手不足から来ています。人手不足は地域で差が大分あります。うちはセントレアの反対側にあり、対岸にイオンができた時も、そういう大きいところができると途端にパートの人手がなくなってしまう。賃金は上がるわ、人がいなくなるわで、今うちの辺りは人手不足が深刻になっています。年中無休や交代で休ませるのは人手があるからできることで、いなかったらできません。その中で効率よくするため洋生のアイテム数を減らしています。メイン商品はロールですが、息子は日持ちするもののウエイトを高めるようにしているようです。洋生で客寄せすることもあるので、それでいいのかなと思います。あと、軽減税率になったのでレジを変えました。お客さんがお金を入れ、釣りもお客さんの側に出ます。

○店で働く若い子のことも考えなければいけない。60歳で終わりという人は少ないけれど、70歳になったらどうするのかと聞いたら、動ける間は働きますと言っていました。昔からそういう家だから、働いている人が死んだらうちでお墓もしています。そういうことは私までは残っているけれど、息子は思っていないと思う。

○新卒の子の中には先生から頼まれて入れた、力不足の子もいます。僕らの年代はそのまま使うけれど、息子は研修を3か月した後「このまま続けるのか、ほかのことに挑戦するのか」と話し合いをします。店から「あなたは向いていないよ」とやめてもらうケースもあります。

○販売員の試験をペーパーや面接だけでなく、箱を5つ折ってもらい、判断するところがあります。きちっと折れる子は使えると見るそうです。

○私の義理の兄は佃煮関係の仕事をしており、年間500万円くらい払うからと40歳くらいの人を雇って仕事をさせました。その人が2年間勤めて辞めることになり、そうしたら、早出の手当と残業代をもらっていないと言い出しました。2年間で600万円の請求が来たそうです。そんなこともあるので、これから働き方改革で給与体系、残業代などもきちっとしておかないといけません。

○聞いた話では給料の中から技術指導料をいただき、それをプールして技術講習会に派遣する時などの費用として使う。残金は卒業した時、お祝い金としてあげているそうです。

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校　岩佐 洋一 教師

蕎麦焼き

「夏新」、「秋新」何の話かと言いますと、新蕎麦の事です。

以前は「夏蕎麦は犬さえ食わぬ」と言われていた夏蕎麦。

現在は改良も進み、秋そばにも劣らない栄養価が有ると言われ、あっさりした味わいが食欲低下した夏に合っています。

一般的な新蕎麦は秋蕎麦。

香りが豊かでこの時期を心待ちにしている方も多いと思います。

蕎麦はビタミンB1やカリウム等、栄養価も豊富で血圧を下げたり健康食としても知られています。

ただ、アレルギー特定原材料7品目の1つとして表示が義務化されています。

今回は、そんな蕎麦を使用した製品を紹介させて頂きます。

全国各地で収穫される蕎麦、地元の蕎麦で作って頂けたら幸いです。

蕎麦焼き

【種配合】

餅粉……120g
蕎麦粉……80g
上白糖……40g
トレハ……10g
水……270g

【味噌餡配合】

小豆こし生餡…500g
白双糖……300g
液糖……25g
味噌……20g
……
餅種……20g
中餡……20g

【工程】

①餅粉・蕎麦粉・上白糖・トレハを粉体混合して水を加える。
②30分間蒸す。
③蒸れ上がった種をボールに移し、ヘラでなめらかにしながら粗熱を抜く。
④でん粉の手粉で40g二つ種で包む。
⑤表面にゴマを付け、天焼きして仕上げる。

福島　地元の豆文化を継承し守り続ける組合企業

福島県中通りの北部に位置する人口約6万人の二本松市は「智恵子抄」に詠われた安達太良山と阿武隈川で知られ、霞が城の城下町として栄えかねてより菊の町として菊人形や、一本の茎から数百、数千の菊花を咲かせる「千輪咲」などの高い技術による「魅せる」花づくりが行われてきました。また今から約370年前（1643年〈寛永20年〉）丹羽光重公が二本松城主として入部「よい政治を行うためには、領民にまず敬神の意を昂揚させること」と考え、寛文元（1661年）現在の栗ヶ柵に二本松神社をまつり、寛文4年（1664年）領民なら誰でも自由に参拝できるようにしたのが「提灯まつり」の始まりといわれており二本松の提灯祭りは日本三大提灯祭りのひとつとして数えられております。二本松では良質の米と安達太良山の伏流水を使った酒造業が栄え、現在も市内に4軒の蔵元があり、それぞれに特徴のあるおいしい日本酒を造っています。

有限会社井上商店　工場外観

二本松藩主丹羽氏は現存していませんが玉屋の五代目安斎茂兵衛に「江戸の城下で新しき菓子を学んでまいれ」との藩命を受け江戸に行き、「塩釜」と「練り羊羹」の製菓法を習得して帰郷しその秘法を二本松に広めることになりました。現在も人口にくらべ菓子店の数が非常に多く江戸時代からの菓子文化が継承されている地域の一つです。

ここ二本松市の中心部に創業明治10年、豆・菓子工房いのうえ【有限会社井上商店】があります。組合員なので菓子製造も行っていますが、きな粉・上新粉・豆菓子等の製造、販売も行っています。原材料の大豆・小豆は福島県、近隣の県より秋口に翌年使用する一年分を買い付け、営業低温倉庫に保管し、安定供給できる体制をとっており、特にきな粉、豆菓子の製造法は昔より一貫し直火焙煎により、大豆の風味を損なうことなく手間を惜しまず製造された、青肌きな粉、黄大豆きな粉、黒大豆きな粉、牛乳で飲むきな粉などの商品が全国に出荷されています。製粉は上新粉・だんご粉・こうせん・もち粉など行っており県内はもとより多くの組合員に納品されています。穀物の貢加工も行っており、

直火焙煎

豆菓子：白・青・黒大豆・2升から
ポン菓子：白米・大豆（黒豆）・とうもろこし・玄米・1升から
押豆：大豆1kgから
製粉：小麦粉（10kgから）・米の粉（1kgから）・玄米焙煎（1・5kgから）・はと麦煎り（3kgから）・きな粉（5kgから）
惣菜用大豆として：ひたし豆・押豆・黒豆など、普段あまり目にすることのない業務を知ることができました。

地元の食文化に欠かせない豆文化を継承している現在は数少なくなった会社の一つです。

今回の取材を通し和菓子の主要原料材料の一つである、きな粉をはじめとする日本の豆文化に関心を持つ貴重な機会となりました。

代表の安達氏は大豆製品を通して、消費者の方々へ「安全・安心・美味しく・健康」をモットーに大豆生産者の顔の見える穀物加工品をお届けできるよう日々努力している会社です。安心してお買い求め下さいとのことでした。

福島県菓子工業組合副理事長・菅野嘉春

福島の大豆を使用

本青肌きな粉

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