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（送料共）　組合員：　600円（購読料は賦課金に含む）
一　般：2,000円

第971号（令和２年２月）

HACCP衛生管理記録簿を同封しました。先ずは試しにご活用下さい。

全菓連・ビル会社

新年拡大合同役員会を開催

新年会には関係者140名が参加

全菓連、同共済ビルヂング㈱（理事長、社長齊藤俊明氏）では1月14日、東京・明治記念館で新年拡大合同役員会を開催。本年も理事・監事以外の各都道府県の理事長が参加した。会議終了後には業界関係者を招いての新年会も行い約140名が参加、公務多忙の中、林芳正参議院議員も駆け付けた。

会議では、HACCPの制度化に対して、昨年『HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書』を作成し各組合員へ送付した。お菓子屋であれば、だれでも作成、記録できるものになっているが、手引書が使いきれてないという声も聞いている。このため、手引書を使うきっかけを目的に、1年分の記録簿を冊子にして配布する。表示について今年3月末で食品表示法への移行期間が終了する。12月に『お菓子の新しい食品表示制度について』の改定版をお届けしたので、食品表示法への対応に万全を期して頂きたい。また、昨年は小豆をはじめとする原材料が手に入りにくいと聞いた。今年は農林水産省が5年ごとに改定している食料・農業・農村基本計画が見直される時期で、国民からの意見募集が行われている。菓子業界では、昨年11月に18団体連名で、国産小豆をはじめ加工用米などの安定供給を基本計画に盛り込んで頂きたいという内容の意見書を農林水産大臣に対して提出した、と説明された。その他、外国人材対応、食品ロス削減についてが説明された。会議終了後は青年部松田部長より、全国和菓子甲子園の報告があった。

林芳正参議院議員

新年会

会議終了後は新年会が開かれ、齊藤理事長より「今年は東京オリンピック・パラリンピックが開催され、多くの旅行者が日本に来られます。このインバウンド需要をいかに各経営の中に取り込んでいくかが大きな課題となっています。その先には海外への輸出があります。国内でも、高齢化と単身世帯の増加が見込まれ、ネットによるお取り寄せも、身近な存在になりました。孫にお菓子を買い与える祖父母は増えています。お菓子の売り方もお客様のニーズに沿って変えていく必要があります」と挨拶された。

次に、林芳正参議院議員より「香港のフードエキスポを訪れ、日本食の勢いを感じることができました。香港の一般市民が入場して買い物をするフロアでは日本製品があり、菓子も多数並んでいました。日本製は安心安全であると言われ、日本好きな消費者がたくさんいるようです。インバウンドと輸出を相乗効果で増やす戦略を作りましたが、それを目の当たりにした次第です。国内では、子供の数は減っても年配者が増えているのでその需要とともに、インバウンドで地方へ行き、その地方でしか味わえない銘菓を食べて頂き、輸出につながる良い循環を作ってまいりたいと思います」と挨拶があった。

続いて農林水産省道野審議官より「オリンピック、パラリンピックを迎え、菓子業界が世界に向けて飛躍してゆく年になることを祈念しています。農林水産省におきましても、輸出促進の様々な事業を用意しています。輸出を目的とした設備投資にも支援をします。従来は、畜水産物に関して施設整備に手当てがありましたが、今後はその他の食品についても輸出を念頭に置いて整備する物については、支援が出来るようになりました。一方、働き方改革については、今年の4月から中小事業者も、残業時間の規制等がかかってきます。政府としても相談窓口を設置し、助成制度も設けています。人手不足についても少子高齢化で深刻な状況になっています。昨年の4月に入国管理法を改正し、在留資格について見直しがされています。飲食料品製造業という高度な技術を持った方の在留資格について、国内外で試験を進めています」と挨拶された。

この後、一般財団法人食品産業センター村上理事長より「今年はオリンピック・パラリンピックがあります。訪日客の買い物の統計では菓子をお土産で買って帰る方が多い他、越境ECによる輸出があります。新しい時代を迎えるにあたって、ますます発展するチャンスがあると思います」と挨拶があり、日本製パン製菓機会工業会増田理事長より「世界情勢が混迷している中、オリンピック・パラリンピックで菓子文化を提供し、日本の菓子産業がグローバル化していくチャンスであります。一社一社の方々と取り組みながら皆様の発展に寄与して行きたいと思います」と乾杯の発声があった。

新年拡大合同役員会

「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：2019年5月24日（金）　● 更新申込締切日：2019年3月29日（金）
● 保険期間：2019年7月1日午後4時～2020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。）

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。

補償拡大により充実した内容に改定致しました。

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”

TOKIO MARINE NICHIDO　東京海上日動火災保険株式会社

平成31年2月作成　18-T09282

プラスチック製買物袋の有料化について

～今年7月1日から義務化～

経済産業省は12月27日、プラスチック製買物袋の有料化に向けて、容器包装リサイクル法の関係省令を改正し、制度の円滑な実施に向けたガイドラインを公表した。これは、プラスチック製買物袋の過剰使用の抑制を目的としたものである。

【背景・経緯】

昨年5月31日に策定された「プラスチック資源循環戦略」では、プラスチックの資源循環を総合的に推進するための重点戦略の1つとして使用削減等の徹底を位置付けており、その取組の一環として「レジ袋有料化義務化（無料配布禁止等）」を行い、消費者のライフスタイル変革を促すこととしている。

これを受け、昨年9月から、産業構造審議会の下で審議が重ねられた結果、容器包装リサイクル法の「小売業に属する事業を行う者の容器包装の使用の合理化による容器包装廃棄物の排出の抑制の促進に関する判断の基準となるべき事項を定める省令」（平成18年省令第1号）」が改正され、今年7月1日から全国で一律にプラスチック製買物袋の有料化が開始されることとなった。

併せて、この制度の円滑な実施に向けて、事業者が判断の目安とすべき事項を明らかにする「プラスチック製買物袋有料化実施ガイドライン」が公表されており、その中では、有料化の対象となる範囲、有料化の方法、複数税率への対応等について具体的に示されている。その主な内容は以下の通り。

【対象となる事業者】

対象となる事業者容器包装リサイクル法第7条の4の規定に基づく指定容器包装利用事業者（小売業）であり、飲食料品小売業も含まれている。主たる業種が製造業であっても、事業の一部として小売事業を行っている場合は対象となる。

【対象となる買物袋】

①有料化の対象となるのは、消費者が購入した商品を持ち運ぶために用いる、持ち手のついたプラスチック製買物袋となる。

②下記のa～cのいずれかの要件に該当し、それぞれ後の（）内に定められる内容が表示されている買物袋については、対象外となる。

a．プラスチックのフィルムの厚さが50マイクロメートル以上のもの（必要な表示：フィルムの厚さが50マイクロメートル以上であり、繰り返し使用を推奨する旨の記載若しくは記号。例「この袋は厚さ50μm以上であり、繰り返し使用することが推奨されています」等）

b．海洋生分解性プラスチックの配合率が100％のもの（必要な表示：海洋生分解性プラスチックの配合率が100％であることが第三者により認定又は認証されたことを示す記載又は記号）

c．バイオマス素材の配合率が25％以上のもの。

なお、この25％は、今後、徐々に高めていくことが検討される。（必要な表示：バイオマス素材の配合率が25％以上であることが第三者により認定又は認証されたことを示す記載又は記号）

上記表示については、袋自体への印字、シール等によって袋ごとに付されていることが必要となる。

なお、全菓連としては、傘下組合員の便に供するため、新たにバイオマス素材配合率30％のレジ袋を供給資材として取扱う準備を進めている。

③有料化の対象となる買物袋にあたるか否かは、次のa～eにある具体的判断の目安で判断される。

a．袋であるか否か

袋とは、開口部があり、柔軟な素材でできた、中に物を入れることができる容器を指す。社会通念上、袋と言えないもの、例えば風呂敷は対象外である。

b．プラスチック製か否か

プラスチックとは、高分子を必須成分として含み、加工時に流動性を利用して賦形、製品化する材料とされる。他の素材と複合されている場合でも、主たる素材がプラスチックであればプラスチック製品とみなされる。

なお、紙袋は今回の有料化の対象外であるが、事業者は、引き続き容器包装の使用の合理化に努めるものとされている。

c．商品を入れる袋か否か

有料化の対象は、商品の販売に際して、消費者がその商品を持ち運ぶために用いるプラスチック製買物袋（レジ袋等）であり、その袋に入れる中身が商品ではない場合は対象とならない。また、サービスの提供に伴って使用される場合も、対象とはならない。例えば、景品、賞品、試供品（明確に通常の商品と区別できるもの）、商品券を入れる袋、クリーニングの袋等は対象にならない。

d．持ち手があるか否か

持ち手のない袋は持ち運ぶために用いる袋とはみなさず、省令に基づく有料化の対象にはならない。ただし、その形状は限定せず、例えば、袋上部の小判抜きの穴に指を入れて運ぶことができる袋、持ち手になるシールを袋と併せて提供する場合も対象となり、巾着状の袋の口を絞って閉じるひもを結んで持ち手として利用可能である袋も対象となる。

一方、食品売場などで生鮮食品等を入れるための持ち手のない袋、複数の細かい商品をまとめるために使われる持ち手のない袋などは、対象外である。

e．消費者が辞退することが可能か否か

消費者が袋の必要性を判断し辞退することができない状態で、事業者からやむをえず提供される袋は、対象外となる。例えば、輸出物品販売場制度に基づき、消耗品をプラスチックの袋に入れて提供しなければならない場合のその袋、薬剤師法・獣医師法に基づき、調剤された薬剤の被包（薬袋）、陳列されている時点ですでに商品が袋詰めになっている場合のその袋、事業者からやむをえず提供され、消費者が事前に袋の要否について意思表示できない場合の通信販売の商品（食品を含む）を入れた袋などがこれに当たる。

【有料化とは】

有料化とは、プラスチック製買物袋を提供するに当たって、一定の対価を徴収することであり、買物袋を提供しないことと引き替えに商品価格を値引くことや、ポイントを付与すること、その他の利益供与を行うことはここでいう有料化に含まないとされている。

【価格設定の方法について】

プラスチック製買物袋の価格設定については、サイズ・用途や仕入れ主体・方法などにより、様々なケースが考えられることから、各事業者が消費者のライフスタイル変革を促すという本制度の趣旨・目的を踏まえつつ、自ら設定することとされている。

ただし、商品の価格とプラスチック製買物袋の価格を一体として設定し、プラスチック製買物袋の価格が消費者に明らかとなるように提示されていない場合や、袋を辞退しても袋相当分として設定した価格が差し引かれない場合は、有料化には当たらないとされる。

また、プラスチック製買物袋の1枚当たりの価格が1円未満になるような価格設定をすること、複数枚のプラスチック製買物袋を提供する際に、一定枚数を有料で提供しつつ、その他の袋は無料で配布するという価格設定方法（例えば、1枚目を無料で配布する等）も有料化には当たらないとされる。

【プラスチック製買物袋の売上の使途について】

プラスチック製買物袋の売上の使途については、事業者が自ら判断するものとされた上で、消費者の理解促進の観点から、売上の使途について事業者から自主的に情報発信することが推奨されている。

【実効性確保の方向性】

本制度の実効性の確保に当たっては、主務大臣が必要と認める場合には、事業者に対し、プラスチック製買物袋の有料化のあり方について必要な指導及び助言を行うほか、容器包装リサイクル法第7条の6の規定に基づく容器包装多量利用事業者には、省令で定める事項を毎年度報告する義務が課せられており、プラスチック製買物袋の有料化の制度開始に伴って、当該報告様式に以下のプラスチック製買物袋の排出抑制の取組に関して記載する欄が追加される。

○プラスチック製買物袋の、

・用いた量

・使用原単位

・過去5年間の使用原単位の変化状況（算定を始めた年以降）

・排出抑制に関して実施した取組（プラスチック製買物袋の価格設定や、有料化と併せて講じた措置があればその内容など）

【複数税率への対応について】

プラスチック製買物袋を有償提供する場合、標準税率10％が適用されることとなり、食品など軽減税率対象の商品のみを扱うレジが複数税率に未対応の事業者は、売上の税率毎の管理や、顧客から求められた場合の領収書等への記載について追加の対応が生じる可能性がある。この対応について、例えば、以下のような方法を通じてレジの改修（複数税率対応レジの導入）を行わずとも対応することができるとされている。

プラスチック製買物袋の売上管理

例1：現金有高の変動により、プラスチック製買物袋の代金を含めた売上管理を行う場合には、プラスチック製買物袋代の売上管理のための銭函を別途設ける等して8％（飲食料品）と10％（プラスチック製買物袋）対象ごとに管理し、税率区分ごとの売上を把握する。

例2：（プラスチック製買物袋の仕入れ枚数）－（残存枚数）を計算することによってプラスチック製買物袋の代金を含めた売上管理を行う場合には、使用枚数を割り出し、プラスチック製買物袋の金額をかけることで、消費税（10％）対象の売上を把握する。

領収書等への記載

〈レジ未設置事業者〉

顧客から領収書等の交付を求められた場合には、従前と同様に、手書きやスタンプ等で記載することによって対応できる。

〈レジ設置済だが、レジが複数税率に未対応の事業者〉

複数税率未対応レジから発行される領収書等には、プラスチック製買物袋の消費税と標準税率10％の印字がなされないため、プラスチック製買物袋について顧客から求められた場合には領収書等に手書きやスタンプなどで、プラスチック製買物袋に係る消費税を追記する等によって対応できる。

【相談窓口】

制度の円滑な施行に向けて、年明け以降、関係省庁が連携して、レジ袋有料化の制度周知、マイバッグ携行の啓発等に取り組むこととし、以下の相談窓口が1月6日から開設されている。

・事業者向けTEL：0570－000930

・消費者向けTEL：0570－080180

（3面に続く）

BP バイオマスプラ

（2面より続く）

【参考】バイオマスプラスチックの表示に活用可能な業界認証一覧

●バイオマスプラマーク（BPマーク）

日本バイオプラスチック協会（JBPA）では協会が定める基準に適合するバイオマスプラスチックの製品を「バイオマスプラ」として認証し、シンボルマークの使用を許可するバイオマスプラ識別表示制度を運用している。

例：バイオマスプラスチック度25・0wt%以上の場合

＊数値なしの場合、最低でも25・0wt%以上を意味する。

＊数値記載の場合、25，50，75，90の4段階で表示する。

◆日本バイオプラスチック協会（JBPA）（バイオマスプラ識別制度）

http://www.jbpaweb.net/bp/bp_sikibetsu.htm

●バイオマスマーク

一般社団法人日本有機資源協会（JORA）では、植物等のバイオマスを10%以上含む製品について、品質及び安全性を確認しバイオマスマーク商品として認定している。認定製品は、プラスチック類をはじめとし印刷インキ、洗剤、繊維製品、バイオ燃料等多岐に渡る。

例：バイオマス25%以上の場合

※数値は5刻みで表示する。数値無しでも10%以上を意味する。

◆一般社団法人日本有機資源協会（バイオマスマーク）

http://www.jora.jp/txt/katsudo/bm/index.html

【参考】過去に発行された、容器包装リサイクル法のパンフレット・運用解釈等

○容器包装リサイクル法パンフレット（平成18年12月発行版）

https://www.meti.go.jp/policy/recycle/main/data/pamphlet/pdf/youri_0612.pdf

○容器包装リサイクル法排出抑制促進措置小売者対応マニュアル（平成19年3月発行）

https://www.meti.go.jp/policy/recycle/main/data/pamphlet/pdf/youri_haisyutuyokusei.pdf

○容器包装に関する基本的な考え方（平成18年12月発行）

https://www.meti.go.jp/policy/recycle/main/admin_info/law/04/pdf/kaisei/kangaekata.pdf

（先月より続く）

第9回 全菓連青年部交流会より

沖縄の歴史及び首里城の説明

賀数仁然 氏

その②

第9回目となる青年部交流会は沖縄県で行われ、賀数仁然（かかずひとさ）氏より、沖縄の歴史の説明と首里城の解説があった。特に首里城は同夜、残念ながら焼失してしまったので、最後の見学となった。

首里城の説明

○綾門大道（あやじょううふみち）

王国時代の最初の舗装道路で、琉球石灰岩を細かく砕いて突き固めて作られている。

○守礼門

門といいつつ元々昔から扉が無い。閉ざすための門ではなく、挨拶をする演出装置である。琉球は外交の国なので、色々な国からお客をここでお迎えをする。門の上の扁額には「守禮之邦」（守礼の国）と書かれてあり、外国からのお客様へ、琉球は礼節を重んじる国であるとのメッセージである。1853年、ペリー提督が来た際の絵には、「守禮之邦」ではなく「中山府」（琉球王国の王府）の扁額に変わっている。これは、ペリー提督へ「礼節を尽くす気はない」という小さな抵抗であった。

○銭蔵

銭は首里城内での隠語で酒（泡盛）の事をさす。ここに泡盛を古酒にするため貯蔵し、寝かせておいた。記録では300年ものの古酒が眠っていたとされている。

○瑞泉門

瑞泉門の隣には泉がある。復元ではなく600年前の状態である。王族専用の飲用水であり、一般人は飲めなかった。今でも水が湧いている。奥が洞窟で2か所から水が湧き、龍の樋口で引き込み龍樋と呼ばれている。

○漏刻門

漏刻は水時計のことであり、櫓に水時計があった。水時計の不正確さを補うため、日時計も設置されていた。時計係である漏刻の番は、季節などによる日時計の補正や、城内外へ鐘や太鼓で時間を知らせていた。

○万国津梁の鐘

鐘には「琉球国は南の海の良いところにあり、中国と日本の間にある蓬莱の島で、船で万国の津梁（架け橋という意味）となって貿易を行い、国に宝物が満ちている」の意味の漢文が刻まれている。外国と仲良くすることにより、琉球は生き残る戦略とした。芸能、お酒、琉球菓子などおもてなしの文化で、時代を渡っていった。華やかさや豪勢なところを見せているが、全て外交のためである。この鐘には「大工藤原国善」という名前が入っており、当時、北九州でよく作られた鐘と同じデザインの和鐘である。

○広福門

建物が門になっており、王府時代は神社仏閣を管理する「寺社座（じしゃざ）」と戸籍の管理を主とする「大与座（おおくみざ）」が入っていた。琉球でもキリスト教はご法度であったため、大与座にはキリシタンを探す別の仕事もあった。現在は、券売所などとして利用されている。

○下之御庭（しちゃぬうなー）

儀式をする広場で首里森御嶽（すいむいうたき）があり、神様が降りる場所の一つである。ノロと呼ばれる女性の祭司たちが国や村の安寧を祈っていた。琉球の国王は即位前に、神号という神様からの名前が与えられるが、それを聞き出すのは、祭司たちの最高位である聞声大君（きこえおおぎみ）という役職である。神が憑依し新国王の前で、歌で神号を表現して、即位が完了される。

○正殿前

宴を行い、芸能を見せておもてなしをした場所である。特に冊封使がくると、冊封七宴という、7回の正式な宴が行われる。冊封使は4～500人位が半年ほど滞在をするため、当時の記録では、一日20頭の豚が必要とされていた。料理の中にはウミガメ、ウミヘビや不老長寿ということでジュゴンを使ったものもあった。国が芸能を推奨していたため、三線（さんしん）を弾ける人が多い。

お菓子については、中国菓子、和菓子、ポルトガルなど西洋の影響も受けている。それらが長い年月で混ざり、琉球独自のものに発展した。

○正殿

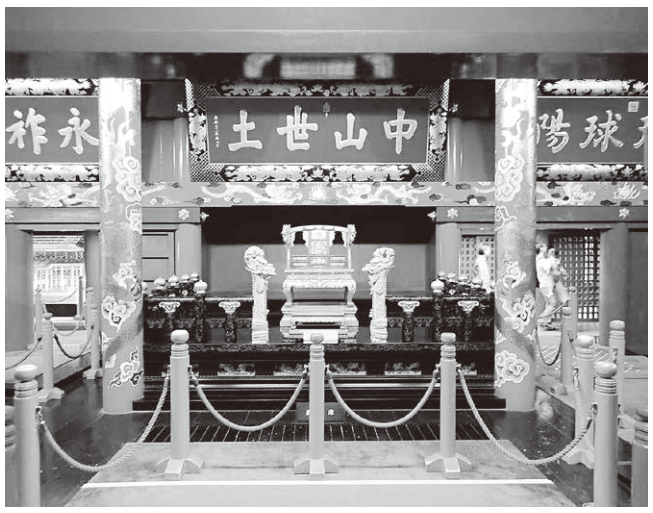
首里城の中心的な建物で、中国建築の影響が有るほか、和風の建築様式も取り入れていた琉球独自の建造物である。創建は14世紀ごろと推定されている。正殿前の地面が縞模様になっているのは、儀式の際に地位の順番に座るためである。役人は帽子の色で地位が分かるようになっている。

○黄金御殿（くがにうどぅん）

国王や王妃・王母のプライベートゾーンで、2階には居間や寝室があった。

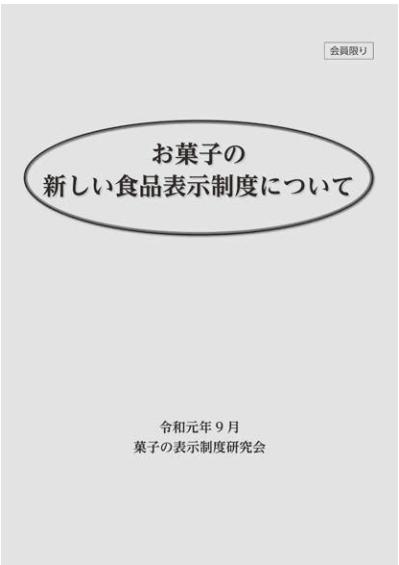
○寄満（ゆいんち）

黄金御殿につながった東西に細長い建物である。国王とその家族の食事など、宮廷の料理を一手に任された場所で、料理人は6人いた。琉球王国最後の王に仕えた料理人の一人で、主にお菓子を作っていた人物が新垣氏で、160種類の琉球菓子を作っていた。明治政府により、王が東京に移っても新垣氏は沖縄に残り、王族に作っていたお菓子を売り始めた。その中のヒット商品がちんすこうで、そのため新垣の名前が付いたちんすこうが多く販売されている。元々は丸い形であったのが四角い形になったのは、クッキー型が戦後に米軍より出回り、大量生産が可能であるのと、形が崩れにくいことによる。ちんすこうはもともと、外国のお客と王族しか食べられない特別なお菓子であった。王国が消滅したのちに、庶民に広まった。



正殿内の御差床（うさすか・国王が座る玉座）

「お菓子の新しい食品表示制度について（令和元年9月発行・緑色の表紙）」の追加発送について



全菓連斡旋

令和元年9月版の「お菓子の新しい表示制度について」を発行し、12月に全組合員に配布したが、若干部数があるため、追加を希望する方は次の要領で申し込まれたい。

●**価格：**1冊あたり120円の切手

●**申込方法：**全菓連まで郵送（封筒）で申し込む

〒107－0062 港区南青山5－12－4
全国菓子工業組合連合会 宛

同封する物

①必要冊数を書いた申込用紙（形式自由）
②冊数に応じた120円切手
③**送り先住所・会社名等を記入し、送料分の切手を貼った**角2サイズの返信用封筒（レターパックでも可）。

●**送料（ゆうめーる使用）**

1冊：180円 2冊：215円
3冊～4冊：310円 5冊：360円

※平成28年7月発行（ピンク色の表紙）のとは異なるので注意。
※発送は組合員限定

東京オリンピック・パラリンピックへの対応はお済みですか？

交通需要マネジメント（TDM）にご協力を

東京オリンピックまであと半年と迫る中で、期間中の交通混雑を緩和するための交通需要マネジメント（TDM）が課題となっている。

東京オリンピック・パラリンピック期間中の来場者数は約1000万人と見込まれており、この期間は東京の人口が倍増に近い人混みとなる可能性がある。選手や大会関係者、観客の移動で交通量が増えるのに加えて、人が増えれば必要となる消費財等の輸送も増えることから、都内の物流に深刻な影響をもたらす可能性がある。

このため、昨年11月には、東京都、東京2020組織委員会、農林水産省、経済産業省、国土交通省から荷主各位に対して、「東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会期間中の物流に係るご協力のお願い」が発出された。

その中では、大会期間中、選手や大会関係者等の道路利用により、首都高速道路では1日あたり約7万台の交通量増加が見込まれており、首都高速道路での渋滞悪化や、都心に向かう一般道における渋滞の発生が見込まれるため、2020年7月20日(月)～8月10日(月)、8月25日(火)～9月6日(日)をTDM実施期間として道路交通における具体的な交通量の削減目標が掲げられている。

〈交通量の削減目標〉

【一般交通】

都心部重点取組地区について、大会前の交通量の30％減を目指す。

東京圏の広域圏央道の内側について、大会前の交通量の10％減を目指す。

【首都高速道路交通】

首都高速道路については、交通量を最大30％減とし、休日並みの良好な交通環境を目指す。

これらの目標を達成するためには、物流事業者の取組だけでは限界があることから、荷主各位に対しても、以下のような取組が依頼されている。

○荷主各位にお願いしたい取組例

1．交通量の抑制のための取組例

・複数荷主の連携による倉庫の共同使用、共同輸配送

・テナントビル等における集配業務の共同化

・分散している複数荷主の物流拠点の統合による輸送網の集約

・静脈物流の集約・効率化

・輸送頻度の削減　等

2．交通量の分散化・平準化のための取組例

・十分なリードタイムでの発注による柔軟な輸配送時間帯の設定

・十分なリードタイムでの発注による柔軟な輸配送ルートの設定（首都高速道路や都心に向かう一般道を使用しない輸配送ルートの設定）

・オフィス移転等大規模な物の移動が伴う作業の大会期間外への変更

・セール等販売促進企画の大会期間外への変更

・在庫調整による輸配送日の平準化

・付帯作業見直しや検品作業の簡素化による納品時間の短縮、輸送の効率化

・複数の物流拠点を保有する場合、拠点から配送されるエリア等の弾力的な運用（渋滞が予想されるエリアへの配送について、拠点の変更や複数拠点からの配送等）

・納品時間の夜間への変更　等

3．その他

・特に渋滞が予想されるエリアにおいては、トラックの公道待機などによる渋滞悪化を防止するため、可能な限り「駐車スペースの確保」と「スムーズな荷物の受け渡し」への協力。

なお、具体的な取組検討に際しては、「2020TDM推進プロジェクト」ホームページに大会輸送影響度マップやTDMハンドブック、アクションプラン作成支援ツールが情報提供されている。また、本プロジェクトに登録すれば、個社の事情に合った取組の提案を含めた無料コンサルティングを利用できるとのこと。

都内と取引のある組合員におかれては、オリンピック・パラリンピック期間中に限らず、将来的な輸送の合理化・効率化も見据えた取組が期待される。

【「2020TDM推進プロジェクト」ホームページURL】

https://2020tdm.tokyo/

京都

「働き方改革」の新春研修会を開催

年次有給休暇・同一労働同一賃金など

京都府菓子工業組合では京都商工会議所との共催で「働き方改革」についての研修会を、京都労働局働き方改革推進本部雇用環境改善・均等推進監理官の野田昌代氏にお越し頂き、ANAクラウンプラザホテル京都にて開催致しました。組合としては初めての研修内容でしたので、組合員、賛助会員あわせて59名の参加が御座いました。

内容としては中小企業でもすでに始まっている、年次有給休暇の取得などがありますが、これも含めこの4月から始まります、残業時間の上限規制や同一労働同一賃金などのポイントとそれに伴う国の支援策などをお話し頂きました。

その後質問がいくつか出ました。一つ目は有給休暇の取得について、半日ごとの取得は認められるのか、これについては時間単位の取得はだめだが、半日ごとの取得はOKであるとの事でした。また同一労働の定義が難しいとの質問がありました。当日の資料には正規と非正規の交通費の支払いについて、待遇差があってはいけないと書かれていましたが、他にも正規社員に出ている賞与、各手当や退職金についても待遇差の改善が求められます。但し同じ菓子の製造をしている場合、10年目のベテランと、1年目の新入では給与は違っても当然とのお答えを頂きましたし、同じ仕事でも責任の重さで給与は違って当然との答えでした。要は給与格差に合理的な説明が出来れば金額がちがっても構わないとの事でしたので、そこまで同一労働同一賃金の対応に敏感になる必要はないと感じました。

「働き方改革」についての研修会

あと働き方改革とは違うものでしたが、最低賃金についての質問が出ました。京都府では現在909円ですが、府内の地域での経済格差が反映されていないので、都市部以外では厳しいとの意見がでました。これについて労働局の返答は、前は地域で違っていたが現在は統一されている。国の方針で今後も1，000円を目指して上がっていくだろうとの返答で、ますます事業継続が難しくなるとの印象を受けました。

京都府菓子工業組合理事長・横山長尚

大分

合同新年交流会開催

HACCP導入へ講師派遣を案内

去る1月22日（水）大分市のホテル日航大分オアシスタワーにて、初の大分県洋菓子協会と合同の新年交流会を開催した。初と言っても過去のことは全て把握できていないので正しい表現ではないかも知れないが、ここ30年くらいは間違いなく開催されていないらしく、当組合単独でも新年会は本当に久しく開催していなかったので新鮮なものとなった。

そんな話の発端は昨年の当組合の通常総会にて県洋菓子協会会長の若林等氏が田口理事長に「これからは業界が一緒になって出来ることをやっていきましょう」と言われたからで、「では手始めに新年会を一緒にしましょうか」という流れで県洋菓子協会が例年行っている会に県菓子工業組合の参加希望者が出席する形となった。

どちらも県下の菓子店経営者で構成されている団体なので出席者は両団体に加盟している人も多く、大体は顔見知りで自然と馴染んでいるようだったが、洋菓子協会の賛助会員として出席している関連業者の方たちとは初対面の当組合員も多く、出会いと共に新たな情報交換の場にもなったようだ。

合同新年交流会

そんな会話の中で、今年の4月1日より義務化される栄養成分表示の準備の件やHACCP導入の義務化等の件で、若干のんびりしていた小規模事業者の方もそろそろ気になり、詳細を確認しておこうと各地で開催されている食品業界全体を対象としたセミナー等に参加しているというものがあった。

当組合でも各支部で希望があればその地域まで講師を派遣できる旨を全組合員に案内したが、現在までに14支部中3支部からしか派遣申込みがない。

原因として昨今、特に人口の少ない地域の支部組合員数の減少が著しく、中には1～3名の少人数の支部もあるので、人数がまとまらず申込みづらいということもありそうだ。

そんな場合でも近くの支部と一緒に開催したり、タイミングが合えば県洋菓子協会をはじめ他団体と合同で開催したりすることも十分可能と思うので積極的に要望を申し出て欲しい。

昨年廃業した菓子店の中には栄養成分表示とHACCP導入の義務化がプレッシャーとなり、商売をやめるきっかけの一つになったと言う人がいたが、講習会等に行ってみると意外とやるべきことが簡単で安心したという人も少なくない。

いち早く最新の正しい情報を得て構成事業所へ発信するためには、横の繋がりは必要不可欠なので、今回の交流会をきっかけに業界全体が協力し合える理想の関係を築けることを願いたい。

大分県菓子工業組合事務局長・早瀬大雄

鳥取

鳥取県 境港市のお菓子屋さん

今回は、日本海側有数の漁港で、「ゲゲゲの鬼太郎」で知られる漫画家・故水木しげるさんの古里の魚と妖怪のまち・境港市のお菓子屋さんを紹介する。

「ゲゲゲの鬼太郎」など177体の妖怪ブロンズ像が並ぶ境港市の水木しげるロード

赤石商店（境港市花町）

大正13年の創業で長年、せんべい屋として親しまれてきた。水木しげるロードのオープンを機に水木作品をモチーフにした観光土産を展開。「ゲゲゲの鬼太郎せんべい」は、鬼太郎たちが焼き印された瓦せんべいで、懐かしい味がする。「ゲゲゲの鬼太郎まんじゅう」は、薄焼きせんべいに粒あんが挟んであり、しっとりと柔らかい食感。水木ロードに三つの直営店があり、鬼太郎、目玉おやじ、ねずみ男、ねこ娘をかたどった焼き立てのカステラまんじゅう「絵画（でこ）まん」も販売。観光客に好評だ。昔ながらの「みそせんべい」「しょうがせんべい」などは一般客に人気がある。

たなか屋菓子舗（境港市幸神町）

昭和36年の創業で、手づくりのだんごが人気商品。じかに米から炊き上げて杵でついて作っており、弾力があって米の風味がする。米は奥大山の湧き水で育てられた有機米を使用。「みたらしだんご」やヨモギ入りで粒あんをトッピングした「草だんご」、揚げて砂糖じょうゆをつけた「こがねだんご」、青ノリを練りこんで揚げた「海苔こがね」の4種類で、毎朝作りたてのものを店頭販売。市内外から常連客が訪れている。昼夜の寒暖差のある中山間地・日南町産のモチ米を使ったこしあん入りの「草もち」や、注文による仏事や祝い事用の餅も作っている。

バナナ製菓（境港市渡町）

昭和30年代初めの創業で、2代目店主の門脇幸美さん（73）が、昔懐かしい菓子作りを引き継ぐ。同市出身の漫画家、故水木しげるさんの大好物として一躍有名になった「手造りはっか菓子」は、寒梅粉や砂糖、ハッカエキスを練り合わせた柔らかい求肥で、口の中にハッカの清涼感が広がる。4～9月の季節商品。主力商品は、7～9月を除いて製造出荷している長命寺タイプの桜もち。麦粉と砂糖、水あめで作る「麦の粉菓子」や、粒あん入りの焼きまんじゅう、白あん入りの焼きまんじゅうにチョコをコーティングした「チョコレート饅頭」も作っている。

御菓子司 福浦（境港市東本町）

店主の福浦勝さん（80）が松江の老舗和菓子店での修業を経て昭和42年に創業。境港の産業や特産をモチーフに菓子作りを続けている。タイをかたどった「大漁もなか」は、甘さを控えて小豆の香りを出した自家製の粒あんとかっちりした上質の加賀種の皮がマッチしてまろやか。魚の形の「いわし餅」は、薄い生地の中にこしあんと求肥入り。「伯州綿」は、小豆の皮を外したあっさり味のあんを上用まんじゅうの生地で包んでいる。生クリームと、蜜に漬けた小豆を挟んだ手作りの「生どら」は、市内外から人気。粒あんや栗あん入りのどら焼きも製造している。

寺子屋ウェーブ（境港市本町）

前身の吉川商店が平成10年に創業し、同18年に社名変更。17年から、人形焼きの「妖怪饅頭」を製造販売している。「ゲゲゲの鬼太郎」の主要キャラクターの鬼太郎、目玉おやじ、ねこ娘、ねずみ男をかわいらしくデザインしたカステラまんじゅうで、中身はこしあん、カスタード、チョコレートなど数種類。同じ中身で揃えたもののほかミックスの箱入りもあり、異なる味を楽しめる。水木しげるロードに直営2店舗があり、定番の土産品として人気がある。包装に境港の見どころを紹介する妖怪新聞を使っているのも好評。販売好調で、平成29年に新工場での生産を開始した。

鳥取県菓子工業組合

大阪

令和2年の新年互礼会「いい会社をつくる」には

伊那食品工業 代表取締役会長 井上修氏 講演

大阪府菓子工業組合は1月29日、リーガロイヤルホテルにて、令和2年の新年互礼会を135人の出席者のもと行いました。会に先立ち、伊那食品工業株式会社・代表取締役会長の井上修氏をお招きし、「いい会社をつくりましょう」をテーマに講演をしていただきました。

井上氏はまず、資料を介しながら伊那食品工業株式会社を紹介。同社は1958年に長野県伊那市に設立された、寒天を中心とした天然由来の多糖類専門メーカーで、全国8ヵ所（札幌、仙台、東京、長野、名古屋、大阪、岡山、福岡）にある営業所には「かんてんパパショップ」も併設されています。

寒天は食物繊維の含有量が79%と食品の中でもトップであり、肥満予防やコレステロール値低下、糖尿病予防、便通改善など、さまざまな効果があること、中でも便通改善の効果は同社の商品が特定保健用食品の承認を得ているとのことです。

社員教育というテーマでは「寒天を作る前に人を創る会社でありたい」という考えのもと、毎朝、社員みんなで清掃をすることによって、気づきの力が養われ、一体感が生まれると井上氏。社内では、掃除道具や傘などの向きがそろえて置かれており、これはだれか一人がそろえているのではなく、一人ひとりが意識してやっているとのことで、このような心掛けが、皆が同じ方向、同じ目標に向かい、一致団結することにつながるといいます。

井上修氏

また、井上氏は大企業が手本にする同社の「年輪経営」について触れ「思いやりを持った経営者であるべき。社員の幸せを達成しないと自分の幸せもない」という同社の最高顧問・塚越寛氏の言葉を紹介されました。あわせて、以前、会社が苦しい状況であった時でも、安全で作業のしやすい機械を導入したというエピソードを話されました。

ほかにも、スティーブ・ジョブズが禅を学んでいたこと、ビル・ゲイツが軽井沢に別荘を持っていることなどに触れ、日本人の価値観、考え方のすばらしさ、奥深さが世界に通用するという自身の考えを話されるなど、内容は多岐にわたりました。時にはユーモアを交えながら次々と展開される示唆に富んだお話に、出席者はうなづき、講演の最後には、大きな拍手が送られました。

大阪府菓子工業組合副理事長・村上信

卓上撹拌機KRシリーズ

New 特許

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

長野

長野菓子青年会（菓青会）の復興支援

昨年の10月12日に発生した台風19号により市内各地での被害は目を覆いたくなるような光景が飛び込んできました。

千曲川堤防の決壊により、多くの地域の方々が避難を余儀なくされました。

市内の被災地では何ヵ所にも避難所が開設されました。昨日までの当たり前だった生活が変わり、市内のお菓子屋さんも何軒か被災されました。

そんな中で、長野市菓子組合の青年部組織である、菓青会が何か出来ないかと自然と意見が上がり、とりあえず動かないと始まらない、じっとしていられない気持ちから、避難所でのお汁粉の振る舞いをやる事になりました。

避難所でお汁粉を振る舞う

避難所生活の方は、昼間は被害にあった家、職場や畑の片付けをして、夕方避難所に戻って来る生活をしているので、戻った時に温かいお汁粉を振る舞う事が一番良いのではないかと思い実行しました。

和菓子屋、菓子問屋からメンバーが構成されているので、全て準備から手分けしてやり、温かいお汁粉を振る舞う事が出来ました。

会員のみんなが、仕事の都合をつけ、被災者の方に食べて頂き少しでも元気になってもらいたいとの気持ちで作り、食べた方から「美味しいです」「おかわり良いですか」「ありがとうございます」と声を掛けて頂き、逆にこちらが元気、パワーを貰いました。

菓子青年会

計5回のお汁粉振る舞いをやり、避難所やボランティアに来た方々や地域のコミュニティサロンで行いました。まだまだ復興支援は続きます。これから長野市が今まで以上の生活に戻れるように、多少でもお菓子の力で元気、勇気、希望を与えられる様に長野菓青会は活動していきます。それが復興に繋がり長野市に沢山の方々が来て頂けたらと思います。

ONE NAGANO で頑張ろう。

長野県菓子工業組合青年部・田中正昭

福島

猪苗代スイーツフェスタ 実力派9店の共演

令和元年11月16日(土)猪苗代菓子組合の主催、町、猪苗代観光協会、町商工会の共催により猪苗代スキー場ミネロセンターハウスで九店舗が参加し第七回猪苗代スイーツフェスタが開催されました。猪苗代町は福島県のほぼ中央に位置し北に磐梯山、南に日本で4番目の広さを誇る猪苗代湖があり、湖水浴や水上スポーツ、フィッシングなどが楽しめます。また、千円札の肖像である野口英世博士のふるさととして知られています。中ノ沢温泉など古くからの温泉もあり、この地区では糖尿病患者が少ないということが最近話題となっています。猪苗代町はお伊勢さん菓子博2017の工芸菓子部門で文部科学大臣表彰を受賞した組合員、内海杯、ジュニア技術コンクール銀賞受賞者など和菓子、洋菓子の実力店が多い地区でもあります。今回は前売り2000円、当日2300円の入場料で各店の菓子を1個ずつ合計9個の菓子を食べ比べることができ（生菓子以外は持ち帰り可）県内外から200人を超す来場者があり、食べ比べを堪能しました。店主が講師を務め午前はオリジナルクッキー作り、午後は生菓子作りのワークシュップ、飴細工の実演、抹茶お点前のコーナー、福島県在住の笛奏者柴田晶子さんのミニコンサートなども開かれ来場者はお菓子と演奏を楽しんだ一日でした。

福島県菓子工業組合副理事長・菅野嘉春

工芸菓子

猪苗代スイーツフェスタ

猪苗代スイーツフェスタ

埼玉

養蚕業の宿場町の銘菓「まゆ玉」 本庄市 笹屋製菓舗

「交易の道」というと多くの方が思い浮かべるのはシルクロードでしょう。シルクロードの終着駅である我が国の街道・中仙道のかつて宿場町であった本庄市笹屋製菓舗の銘菓「まゆ玉」を紹介します。

中仙道最大の宿場町であった本庄宿。富岡桐生伊勢崎前橋と上州（群馬県）絹製品の集積地であり養蚕が盛んな武州（埼玉県）の寄居や秩父地方を抱えた上武シルクロードの養蚕業の中心でもありました。昭和中盤まで富岡工場が世界遺産となった片倉工業ら多くの製糸工場が軒を連ねていました。信州方面からも陸路中仙道で本庄宿に物品を集積して帆船の大型船舶が遡上出来るここ本庄宿から利根川の河川舟運利用が江戸時代から明治初期までの物流網です。

笹屋製菓舗の創業は明治八年です。江戸時代の先祖は水運の手配の仕事をしながら兼業で桑畑農園をやっておりました。桑は絹を造る蚕の餌になるものです。鉄道の登場によって水運から陸上輸送に物流が変わるなかで製菓店を開業しましたが桑畑農園は昭和初期まで兼業で営み養蚕業の衰退に至るまで絹産業に携わってまいりました。先祖代々でありました養蚕へのプライドとこだわりは強く残っています。笹屋製菓舗の代表銘菓に「くわつみ饅頭」があります。銘菓「まゆ玉」は昭和40年頃の発売の乳菓です。発売以来50年経過すると他の新発売品が有ったり売り上げがそれ程でもない時期がありましたが養蚕業への強いこだわり故に発売し続けてまいりました。事情が変わったのが片倉工業の富岡製糸場が世界遺産登録されてです。欧州の産業革命はイギリス毛織物工業からで日本の産業革命は製糸からと言うのが認識され、地元の人たちに元々中仙道随一の養蚕業の町のプライドが再び芽生えてきた感じです。銘菓「まゆ玉」は従来焼きチーズを併せたりホワイトチョコ掛けしたりとどちらかというと変則型焼き菓子でしたが名称そのまま思い切って中身を変更しました。あくまでシンプルな乳菓とし値段を抑えリフレッシュ新発売としました。やはりシンプルな菓子は売れやすい事もあり最近良く売れ始めました。売値が上がる焼きチーズやホワイトチョコのバリエーションも時期と値段を考えて追々再投入の予定です。銘菓「まゆ玉」は一個税込110円です。

埼玉県菓子工業組合副理事長兼専務理事・中島祥夫

まゆ玉

宮城

明治天皇も口にされたという伝統のお菓子「九重」

九重本舗玉澤

延宝参年（西暦1675年）創業の老舗菓子店「九重本舗玉澤」は、仙台では知らない人がいない345年の歴史ある老舗御菓子屋さんです。屋号の由来にもなった歴史あるお菓子「九重」は、明治天皇も口にされたという伝統の品で、九重の名称も、明治天皇のお供の東久世通禧公が命名したという、世代を超えて多くの人に愛され続けている老舗です。「九重」は、ゆず、ぶどう、ひき茶の三種類のあられのような小さな球状のカラフルなお菓子で、小さな粒々に湯を注いで、その風味を味わうとともに、見た目もとても華やかな可愛らしい、とても楽しいお菓子です。私も、小さな頃、お客様からお土産で頂いた「九重」に湯を注ぎ、食べるのを忘れるくらいワクワクした気持ちで、ずっと眺めていたのを覚えています。近年のSNSブームの影響で、「九重」の人気は宮城県だけではなく全国に広がり、湯を注ぐだけではなく、お酒や炭酸水、アイスクリームにあわせたり、色々な楽しみ方がSNSでも話題になり注目されているようです。

伝統と、技術の高さがお店の誇りで、そのたくみな業を今に伝えているのが14代目の近江貴生（たかお）さんです。現在は、宮城県菓子工業組合の常務理事として、宮城県そして仙台市のお菓子の未来に尽力してくれている姿はとても頼もしい限りです。また、近江さんは、「屋号でもある『九重』は、歴史も古く、とてもとても大事な商品で、老舗ならではの守るべき伝統であり技術であると思います。かわりゆく時代の変化とニーズを的確にとらえた新しい商品も考案しながら、たくさんのお客様に愛され続ける『九重』のようなお菓子を守り続けていく事が使命と考えています」と力強く話しておられました。

今回取材をさせて頂き、345年続く九重本舗玉澤さんの、お菓子を心から愛し、伝統を守り、後世に伝え、そしてお菓子で沢山の人に笑顔になってほしい、という老舗の、重みと心意気を感じさせられました。老舗の銘菓「九重」は一目見て、一口食べればあっという間に幸せ気分になれる不思議なお菓子です。是非お近くに来た際には一度味わってみて下さい。

宮城県菓子工業組合事務局・関根美智子

店舗データ

九重本舗玉澤
住所（本社）：宮城県仙台市太白区郡山四丁目2番1号
T E L：022-246-3211
営業時間：9:00～17:00
（日曜定休）

愛知

手作業にこだわるお菓子作り

長寿園

今回、ご紹介するお店は、名古屋の桜山にあります「長寿園」です。お店は風情のあるたたずまいで、まず立派な看板が目に入ってきます。この看板は愛知の茶人吉田生風庵四代目吉田紹清宗匠から揮毫されたものだそう。代表銘菓は「味噌松風」。白みそがほんのり香る松風と小豆の蒸し羊羹を合わせた上品な甘さの二層の棹もので、発売以来60年のロングセラー。こちらの商品は表千家吉田紹清宗匠好。他にも淡い色合いの琥珀糖「氷彩花」、落雁の「五宝楽」こちらは中区栄の松花堂八幡（廃業）から相伝したもの。また「季節の上生菓子」や「本わらび餅」も人気です。これらの菓子は名古屋のみならず京都のお茶会でも使用されています。原材料も厳選されており、小豆は希少な備中産「白小豆」、丹波産「大納言」を使用しておられるそう。茶道関係者や本物志向の和菓子ファンにも評判のお店です。

長寿園

現在の店主三代目の林圭一郎氏は、早大卒業後に保険会社に20年勤めてから和菓子職人に転職された異例の経歴の持ち主。愛知県菓子技術専門校で「日本菓子の歴史」の講義もされています。

味噌松風

創業からお店を継ぐまでをお伺いしました。「大正10年に御園座の近くで創業したらしいのですが、昭和13年にこちらに移ってきました。最初は全く継ぐつもりはありませんでした。小さい頃あまり遊んでもらった記憶がなく商売人は嫌で、昭和53年サラリーマンになりました。全国を転勤して20年程した時、父が74歳の頃ですが、そろそろ店を閉めると言うのですが。お客様からやめないでほしいと言われましたし、私ももったいないと思い45歳で早期退職して店を継ぐ決心をしました」

お菓子づくりで大切にされていることについてお伺いしました。「工業生産品のお菓子はたくさんありますが、千利休の『人の行く　裏に道あり花の山』のように、うちは山の中の道を行ったほうが景色がいいのではないかと思っていて、どんどん出てくる新素材を使わずに、できるだけ昔からの手間暇をかけた手作業の製法にこだわってつくっています。お茶のお菓子は柔らかく口どけが大切です。白餡は父親から『従業員もいないし家賃もいらないのだから、どれだけ高価な材料を使っても儲けはあるし、お前は半人前からのスタートだから良い材料を使え』と言われ、最高級の備中の白小豆を使っています。見た目も写実的とか装飾をするのではなく、菓銘を聞いて初めて想像できる知的な遊びみたいな部分を大事にしたいと思っています」

ありがとうございました。これからも更なるご活躍をお祈り申し上げます。

長寿園
〒466-0843
名古屋市昭和区菊園町1丁目16
愛知県菓子工業組合・柘植千晴

全菓連斡旋図書

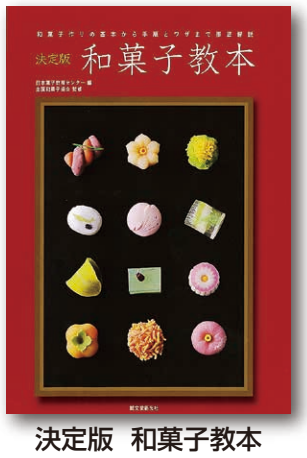
■日本菓子教育センター編集・発行

送料は実費。
県菓子工業組合までは
全菓連負担。

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）

お申込みは
各県菓子工業組合へ

徳島

令和初の菓祖神祭

次世代への菓子文化継承

徳島県菓子工業組合では例年11月に祭礼を行っており、令和となり初めての菓祖神祭を、徳島市のシンボル眉山の麓にある椎宮八幡神社境内中嶋神社にて執り行いました。

開催に際し参加を募ったところ、39社から玉串料を頂戴し献上菓子も内20社から提供がありました。神前に祀る御鏡餅や紅白餅は組合員から提供を受け、御供物の昆布、若芽などは地元の海産物問屋で、御神酒は椎宮八幡神社参道近くの酒造場で手配いたしました。

祭礼当日は晩秋の澄んだ空の下、神前には御供物、御鏡餅、御神酒、紅白餅、献上菓子が祀られており神職が祝詞を読み上げ、御祓い、玉串拝礼と進み、神職のお言葉を頂戴し、無事終える事が出来ました。祈祷した紅白餅と御神酒、これらは御神札とともに撤饌として玉串料を奉納いただいた組合員各位にお渡しいたしました。

例年と変わらぬ作法で執り行われた菓祖神祭ではありますが、一度途絶えてしまうとその手順や調達先が失われてしまう可能性があるのではないでしょうか？徳島県菓子工業組合ではこうした事業を継続して行うことが、次世代への菓子文化継承に繋げていくことができると思っております。

徳島県菓子工業組合・菓子屋の仕事委員長・清水丈雄

菓祖神祭の様子

玉串拝礼

福井

創業から102年の老舗菓子店

西勘堂

大正8年に創業、102年の歴史を誇る菓子屋であります。坂井平野の中心の位置にあたり、米と水が美味しく、恵まれたところです。紅白饅頭を販売するところから菓子屋の第一歩が始まり、こしあん・粒あんの製餡をすることで饅頭屋さんの仲間入りを果たし坂井市でも有名な店に成長しました。今本店では和菓子と洋菓子が中心ですが、ショッピングセンター「アミ」の中にも店を構えて、そこではパンも焼きたてを販売しています。

主な商品は今の時期は水ようかん、よもぎ、イチゴ餅、練り切り、栗最中、華の幸、洋菓子ではシフォンケーキ、シュークリーム、各クレープ、ロールケーキ、各ショートケーキなどがあります。水ようかんは三越デパートで販売しており主に東京日本橋、名古屋星ヶ丘・栄、福岡、新潟伊勢丹、愛媛松山、埼玉浦和、千葉松戸、静岡、など10件以上の取引をしています。

人気の商品は和菓子ではイチゴ餅があり30年ほど前にいちご大福がはやり、それを埼玉県で買ってきて改良し、薄皮にこしあんを入れて販売した店でもあります。洋菓子ではホールのシフォンケーキを20個～30個販売しております。

もう1つはクッキー、20種類以上の味がありバレンタインデーやホワイトデーにはよく売れています。

福井県菓子工業組合丸岡支部・㈱西勘堂　社長・西畑一朗

ショッピングセンター「アミ」の中の店舗

素晴らしき銘店を訪ねて

【46】

尾関 勇

長命寺櫻もち様

和菓子の絶対的な定番品と聞いて、何を思い出されるでしょうか。羊羹、どら焼き、大福、最中、などなど数多ありますが、どれも発祥したお店が今ひとつ明確でなく、現在も商いを続けているところはほとんどありません。その点和菓子の春の名物、桜餅は全国津々浦々で作られ人々に愛されている菓子でありながら、その源がはっきりとしており、それが東京都墨田区向島にある長命寺桜もちの山本やさんです。

桜餅は良い製品なので皆が真似をして作りはしますが、決して本家本元と同一になることはありません。ですが全国で進化して愛されるお菓子となっており、和菓子文化の極みのひとつであると思います。

時に1717年（享保2年）、同店創業者である山本新六氏が長命寺の門番をしていたところ、ちょうどその頃、隅田川の堤に治水の為桜の木が植えられ、たくさんある葉っぱを塩漬けにして、今のような菓子を売ったところ、大変な売れ行きとなり、そこから生業として始まったと言われています。当時としてはしっかりとした記録が残っており、100年後の1825年には葉の数77万5，000枚、菓子にして38万個が生産されたと記録にあります。

この名物を購入するには同店に予約をして取りに伺うのが良いと思いますが、箱を開けて思わず圧倒されるのは、瑞々しい桜の葉がびっしりと並んでいる様です。葉が勿体無いのでついつい全て食したくなるところですが、上品な江戸っ子としてはゆっくりこの葉を剥いで、葉の移り香の残った白い餅が餡を包んでいるこの菓子を二口ほどで味わうのが良いと思います。よく考えると瑞々しい桜の葉で中の餅や餡は乾かず保護され、まさにデザインの点でもサスティナビリティの点でも最高の菓子であることが分かると思います。この記事が出る2月はまさにそろそろピークの時期、お早めの予約をして春の隅田川にお出かけになられてはいかがでしょうか。

信頼される安心を、社会へ。
SECOM

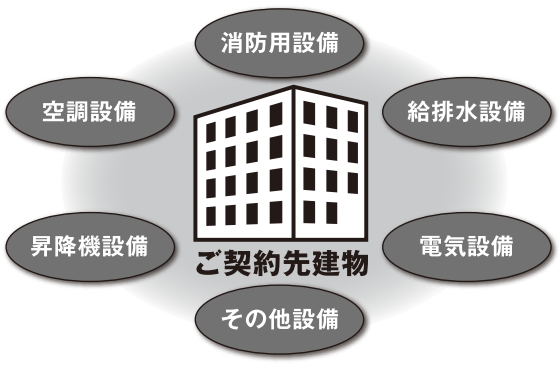
～セコム品質の安全を、設備にも～

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。

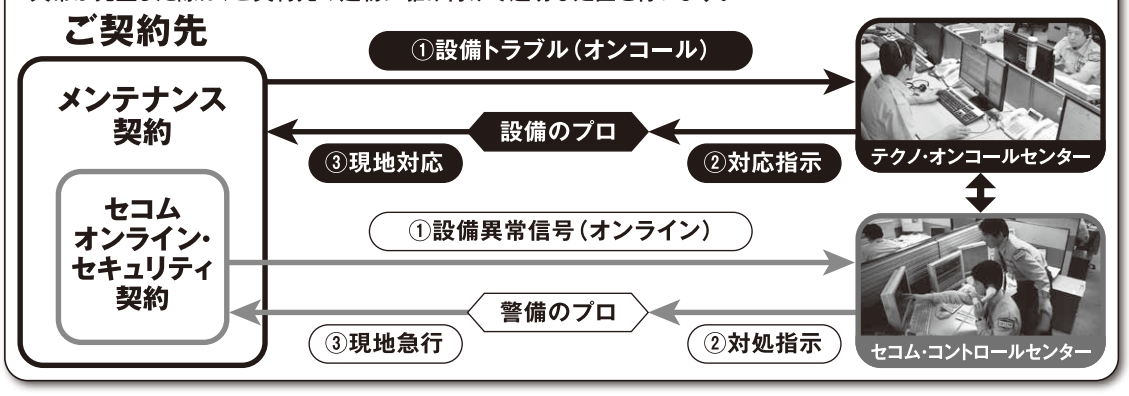
建物のメンテナンス

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 ファシリティマネジメント営業部
〒141-0021　東京都品川区上大崎2-25-5 久米ビル
http://www.secom.co.jp/　☎03-5759-7857

第29回西日本食品産業創造展では、前海光治氏（タニコー㈱熊本営業所・設計係長）を講師に迎え「食を創る未来への道しるべ」をテーマに講演会を行いました。

食を創る未来への道しるべ

その①

前海 光治 氏（タニコー㈱熊本営業所・設計係長）

食という業界は少子高齢化による人材不足、食の安全、原材料の暴騰、インバウンド対策、軽減税率など様々な問題を抱えている。その中で喫緊の課題について話し、最後にその中で繁盛しているお店を紹介したい。

タニコーという会社は、本社が東京の品川区にあり、創業は1946年で70年以上の歴史がある。売上高は平成29年に500億を達成し、社員数は1500名を超えており、営業拠点は約100ヵ所、工場が11ヵ所と成長中の会社である。事業内容は、業務用厨房機器を主体にステンレスの加工技術を使い、フルオーダーの家庭用キッチン製作や油、粉などを入れるステンレスタンク製作、フロアシステムは衛生面や作業面に優れたステンレスの床など、様々な事業に取り組んでいる。

私はタニコーで設計という仕事に携わっている。設計とはお客様の店舗に対するコンセプトや想いなどに合わせて、お勧めの厨房機器などを図面に盛り込んだ提案や、決められた厨房スペースに働きやすいように機器を配置し図面化することだ。

一般飲食はもちろんベーカリーや病院、保育園、食品工場など様々な業態、業種の図面を年間100件ほど描かせて頂いている。

私のいる熊本でも少子高齢化による人材不足は、顕著に見られ、働き手が集まらないことで店を閉めたり、定休日を設けたり、営業時間を短縮されている。高齢で急に病に倒れられて店を畳んだなども、この1、2年で多数目にしてきた。

外食産業の市場規模は平成9年をピークに降下傾向にあり、15年から横ばい、その後若干落ち込んだが、24年から増加傾向にある。この背景にはインバウンドや接待交際費に対する税制改正などが要因とされている。生産年齢人口は年々減っており、市場の増加に対して働く人が反比例で減少し、年を追うごとに人材不足が深刻化している。

人材不足への対策

対策の一つに外部委託がある。私が携わった病院では、食事を外部に委託している。完調理品（調理済みの食事）を病院が仕入れ、入院患者に提供するものだ。完調理を使用し始めて1カ月経ち、使い勝手を伺ったところ、味付けなどが熊本の地域性に特化していないため、一旦納められた料理の味付けを再度行い直して、提供しているそうだ。

完調理品の業者が地元の熊本なら対応できるが、業者自体がまだ少なく、九州外の業者を使っている。それでも、食事を外部委託したいという問合せは多く、需要はまだまだこれからも広がっていくと思われる。

外国人の雇用も、規制緩和が行われたので、今後は増えてくるだろう。私のお客様で外国人を雇用されているところがあるが、文化の違いなどでトラブルがあるようだ。

働き方改革は国をあげて取り組んでおり、人手不足にも直結するため飲食業界も改革を求められている。

厨房のレイアウトでも、人手不足は改善することができる。例えばフードコートのラーメン店から「厨房スタッフを3人から2人に減らせないか」との依頼があった。フードコートはセルフサービスのため、食事ができたらお客様自ら配膳下膳を行うスタイルだ。現状では厨房スタッフがデザートコーナー（レジの対応と兼用）、ラーメンコーナー、洗浄コーナーのそれぞれ各1人の計3人いた。これを既存のレイアウトのまま2人体制で行うと、オープン時は回せてもお客様の食事が終わり、食器の返却が始まると洗浄コーナーの対応ができずに回せなくなる。ラーメンコーナーは作業量が多いため対応できず、デザートコーナーは距離が遠いため対応できない。つまり動線が悪いのだ。そこで提案させてもらったのは、デザートコーナーの人が洗浄コーナーを兼用できるように動線を短縮した。既存厨房ではお客様に対して後ろ向きだったラーメンコーナーも、お客様の状況が見えるように正面向きにレイアウトを工夫することで、デザートコーナーへすぐ補助に入れるようにした。このように少し入れ変えるだけで作業動線がよくなり、2人で回せるようになる。人手不足のため設備投資で対応するケースは多いが、実は厨房レイアウトの変更により動線を見直すことでも解決できる。

人手不足で現在活躍中の厨房機器も多くある。システム炊飯器は、上に貯米庫が付いており、決めた時間に炊きあがるように設定することで、機械が計量から洗米までの全てを自動化できる。米飯盛り付け機は、お椀を設置しボタンを押すことで自動でよそってくれる。スチームコンベクションオーブンは20年前から活躍している機械で、このおかげで回転釜の出番が少なくなった。この20年間で随分進化し、今も人手不足や衛生面に対しても様々な機能が追加され日々進化している。

講演する前海光治氏

再加熱カートは昨年から熊本でも問い合わせが増えており、高齢者施設や病院で活躍している。食事をカートに冷蔵状態で保管し、必要な時間に合わせて再加熱してくれる。高齢者施設や病院で朝食を出すには、6時までに出社して朝食の準備をしなければならないが、朝は人手が確保できない。再加熱カートがあれば前日調理が可能になる。昼食から夕食の時間帯は比較的余裕があるため、その時間を利用し、翌朝の調理を行うことができる。翌朝では前日調理された食事が再加熱されて、それを配膳するだけになり人手を減らすことができる。

また、近い将来、人の腕に似せたロボットアームが飲食店舗でも活躍してくるだろう。今でも実際に活躍している店舗もある。製造分野では、ロボットが本格的に広がってきており、4年前に当社の工場もこうした機械を取り入れ、ロボットが厨房機器の製造に携わっている。

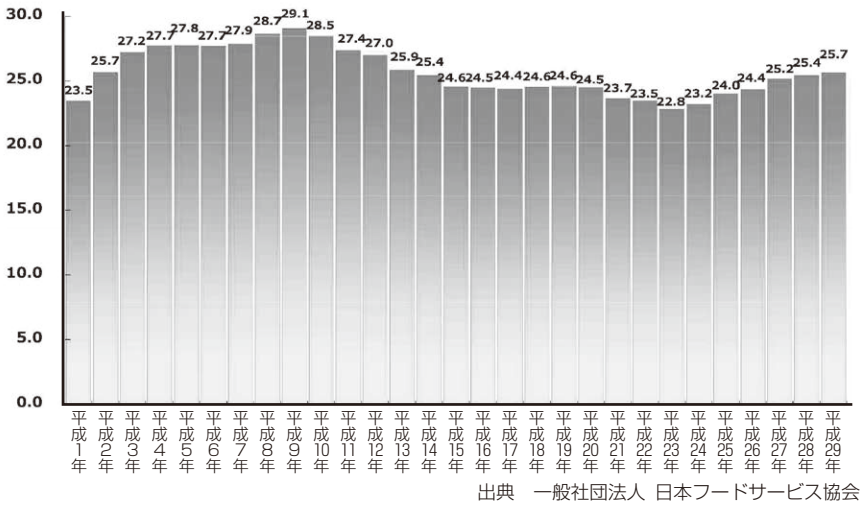
今後の食の行方

人が活躍する場がなくなるかというと、そうではない。やはり人の手は重要で「ステーキを売るならシズルを売れ」というホイラーの公式があるが、ステーキは焼いているところを見せたほうが購買意欲もわく。おいしそうに感じる表現や臨場感が大切で、ロボットアームより人の手のほうが温かみを感じられるだろう。

大阪に帰省した際、客席がカウンター席だけの小規模な馴染みの焼肉店へ行った。店長と親しく、久しぶりに帰省したから会いに行こうと思ったのが理由だ。店長に久しぶりに会うと、身体が筋肉で一回り大きくなっており、その変わりように話しが盛り上がった。つまり、店にご飯を食べに行くのではなく、店長に会いにご飯を食べに行く。このように人にはそれぞれのストーリーがあるが、ロボットにそれはない。人が働いているからこそ、そこへはエンターテインメントを求めるようになると思う。

飲食店舗がロボットを利用するとしたら、人が接客や調理に集中するために、下処理や食器の洗浄など裏方の面倒な作業をロボットに任せるようになる。その分、調理人が主役になるため、パフォーマンスが要求されるだろう。これからは無人化店舗なども出てくると思うが、業態やコンセプト、客層を考えながらロボットを上手く活用することが重要になってくると思う。

次号に続く。



出典 一般社団法人 日本フードサービス協会

行事予定

佐賀 2月11日～3月22日、佐賀城下ひなまつり・丸ぼうろの実演販売（土日祝）、佐賀市

岩手 2月22日～23日、いわてS1スイーツフェスタ2020、ビックルーフ滝沢、滝沢市

山梨 2月22日～24日、山梨の地場産まつり（山梨県菓子工業組合菓子まつり）、山梨県地場産業センターかいてらす、甲府市

島根 2月23日～24日、松江和会持ち寄り会、松江市民活動センター、松江市

東京 2月26日、東菓工・協力会新春講演会、講師・坂本光司氏（経営学者・元法政大学大学院教授・人を大切にする経営学会会長）、精養軒、台東区

福井 2月26日、菓子技術講習会、講師・土江徹氏（島根県・福泉堂店主）、㈱カリョー3階、福井市

宮城 3月4日～10日、竹駒神社全国銘菓奉献祭、竹駒神社、岩沼市

新潟 3月5日、菓子研修会「製餡造残渣の利用について、他」、講師・本間紀之氏（県食品研究センター専門研究員）、県食品研究センター、加茂市

経営の玉手箱 その⑥

松本 光輝 氏（株式会社事業パートナー代表取締役）

先月号より続く。

7．社長の給料は沢山取りなさい。従業員の適正な給料はいくら？

現在、中小企業の事業承継は過渡期を迎えている。西暦2000年くらいまでは承継という言葉を出すまでもなく、家業であるから家の仕事を継ぐのは当たり前だった。子供の生活は親の仕事の中にあり、そこに不自然さはない。親の背中を見て育ち、将来は自分も当然のごとく親と同様のことを行うのだろうと思う。その前提として、親に一家を養うだけの収入があり、一般のサラリーマンとは違う経済的生活環境の違いがあった。一時的に資金繰りで苦労する場面もあるが、全体で見ればそれなりの経済的生活ができていた。それが、少しずつ変わって現在に至った。

その主な原因は2つある。

一つ目は中小企業の利益が出にくくなってきたということ。日本の実情で言うと、中小企業の中で本当に利益を出し続けられている会社は2割程度だろう。これは、税務署の統計から見ても分かる。

二つ目が若者の職業に対する選択肢が広がり、家業よりも魅力的な仕事が沢山あることが見えてきたということ。

「家業は儲からない！」というのは、後継者にとって心理的なプレッシャーは大きい。後を継いで苦労するならサラリーマンのほうが気楽でいいという考え方は理解できる。つまり、親の代で廃業ということである。その会社で働いている従業員の失業も含めて、社会的損失は計り知れない。会社経営において、経営者が十分な給料を取らなければ経営意欲が湧かないし、自分の家族の生活も守れない。

経営者という職業は、目に見えないお金を沢山使わなければならない職業である。全てを経費にできるという訳でもない。中小企業が利益を出し続けられる期間は全体で半分にも満たない。そのくらい資金繰りに追われる。3年先まで安泰なんて会社は1割にも満たないと思う。だからと言って、「経営者の給料は少なくても良い！」という理屈にはならない。だいたい、経営者が自分の家族をも満足させられないで、従業員の家族を満足させられる訳がない。

現在、日本には大企業から零細企業まで合わせて約6，000万人の労働者がいる。その人達の平均給料は年間410万円くらい。これは、会社が社会保険料を含めて一人の従業員にかかる金額。従業員一人の手取り額だと300万円台の前半から半ばぐらいだと思う。一方、経営者の平均給料はと言うとその倍もいっていない。こんなことでは、子供は後を継がない。更に銀行の保証人にならなければならないとなれば、尚更だ。

解決策としては、経営者の取るべき報酬は自社の従業員の給料の最低3倍を目標にすべき。そのためにやるべきことは3つ。

一つ目は現在の全ての経費を「支出しただけの効果が本当にあるのか？」という視点で一度、見直してみる。

二つ目はもっと粗利益の取れる製品、商品、サービスの開発。

三つ目は従業員の教育を徹底する。働く人、一人ひとりの能力が上がれば生産性が良くなるのは当り前。働く人も給料が上がり、全体として益々良くなる。教育は場当たり的にやってはならない。しっかりとした計画が必要。

この三つのことを計画的に全社一丸となって行えば、経営者の給料は最低3倍以上いくはず。

次に「従業員の適正な給料はいくらか？」ということだが、これは当り前で「高ければ高いほど良い！」。働く人は、個々人の生活環境が異なるので正解はない。大企業よりも多く出せば優秀な人が集まるのは当然。話を整理してみると、①給料は多いほど良い、②給料が多ければ人は集まり、辞めないの2点。働く人が給料を多く取るには、労働時間を長くするか質の高い仕事をするかのいずれか。

人間は欲張りだから、今日はこれだけで納得しても、明日はもっと欲しいとなる。だから、働く人自身が自分の給料を自分で設計して決められるようにしてあげれば良い。やり方としては、働く人一人ひとりと給料のことでよくよく話し合って、給料を増やすための計画を経営者と一緒に作り上げることである。働く人は、経営者が自分のために向き合って増額計画を作ってくれるということは、無常の喜びであるはず。それだけ「社長は自分のことを考えてくれている！」という気持ちを抱くのである。誰だって多くの給料が欲しいに決まっている。それを現実にするのが優れた経営者と言える。

自分がしてもらいたいことを相手にやってあげれば、その人は一生懸命に自ら動くもの。一つ留意点としては、会社が儲かったら自分も含めて給料を上げるというのは、いつ実現するか分からない。自分に対しても働く人に対しても「人件費は費用ではなく投資である!!」ということを忘れてはならない。

経営者は人を使うマジシャンであれ!!

次号に続く。

全組合員にHACCP記録簿を配布

今月号には、「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理記録簿」を添付しました。これは、昨年配布しました「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書」の中にある記録簿を冊子にしたものです。

利用にあたっては、昨年お配りした手引書をご確認ください。手引書は、全菓連のホームページからもダウンロードできます。記録簿の1頁目と52頁以降の衛生管理計画に必要事項を記入し、各社の実態と違うところは修正してご利用ください。

なお、農林水産省の補助事業でHACCPに沿った衛生管理についてe-ラーニングが作成されています。全菓連も監修に協力しておりますので、こちらもご活用ください。

◎食品衛生協会「e-ラーニングのご案内」
http://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_f.html

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。

文化の香るパッケージづくり
株式会社アンゼン・パックス

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

ー とこしえ味噌 ー
長期熟成させた米味噌を使用
奥深い味わいに仕上げました

ー 完熟メロン ー
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

ー 朝摘みいちご ー
鉾田市「村田農園」の苺を丁寧に
裏ごしし蜜に加え仕上げました

ー あまさけ ー
「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

ー 雫うめ ー
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

ー 常陸秋そば ー
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29回西日本食品産業創造展では「食の未来のつくり方」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)

第29回西日本食品産業創造展 食の未来のつくり方

その①

司会 最初に自己紹介をお願いします。

濵田一郎氏（お菓子の工房 オペラオーナーシェフ）福岡市東区で2店舗経営しているお菓子の工房オペラの濵田です。昨年、20周年を迎えました。

田中好治氏（左衛門代表取締役）博多菓匠・左衛門代表取締役社長の田中です。福岡市菓子協同組合の理事もしています。

桑野景氏（㈱唐人ベーカリー 常務取締役）株式会社唐人ベーカリーの桑野です。当社は昨年70周年を迎え、今年は71周年になります。学校給食をメインに、卸では地元スーパー、生協関連、学校売店などで商売しています。直営の専門店を2店舗経営しています。

商品作りの魅力とは

司会 商品はどういう形で商品を作っていくのか。過程の苦労や、アイデアが浮かんだことなどを教えて下さい。

田中 学生さんとのコラボを、毎年させてもらっています。印象に残ったのは、7年前の中村女子中学・高等学校の文化祭です。学校から私どもに、コラボをしたいという話がありました。それで、工場に来ていただきました。「好いとーパイ」は博多が好きという思いでとお話を始めました。一緒に来た代表の学生3名はいまいちの反応でした。私が本当にやりたいことを聞いてみると、3名が顔を見合わせて「紫イモのパイを作ってほしいんです。私たちはそれを売ってみたいんです」という話でした。文化祭までに残り1カ月だったので、先生は時間が無いから、無理をかけてはいけないと考えられたと思います。私たちからは「商品は作るので、でき上がったら試食してください。半透明の包装に入れて、帯をかけたいので、皆さんの思いを込めたデザインを5、6点出してください」となりました。そして「ナカムラ」から「ナかまでカんがえた、ムらさき芋のラッキーパイ」。それが44人の仲間で考えたお菓子という意味で「好いもーパイ44」のパッケージになりました。私が商売して楽しいと感じるのは、接客していてお客様から「ありがとう」や「あなたがいたから来たよ、また買いに来るね」と言われた時です。それが心の中にありました。しかし、中村女子の生徒44人の方と係わったことで、もう1つの楽しさが生まれました。文化祭では「博多ぶらぶら」が見えるようにしてあったり、着ぐるみを作ってくれたり、教室に瓦の屋根を作ったりしてくれました。「もし売れなかった時は、駅弁スタイルで持ち運んで売ってきます」と言われたりその場で食べられるようにお茶も用意したり、いろいろ準備してくれました。こちらがしたことに対し、それ以上返ってくる。またそれで返す。その楽しさがとても響きました。皆さんもこういう経験をもとに仕事を頑張ったら、伸びていくのではないかと思います。

司会 学生さんは仕事を楽しむ、好きになることを経験されたのではないでしょうか。

田中 楽しむ経験も必要ですが、大切なことは目の前にある仕事をこなすことです。皆さんが就職された時、素晴らしいシェフの店で働ける方もいるでしょう。でも、最初から仕事を任せてもらえるでしょうか。多分なかなか任せてもらえないと思います。目の前にある掃除や片づけ、洗い物を愚直にした方に「次に、これをしてみるか」という言葉がかかるのではないでしょうか。

濵田 店を始めて21年になりますが「濵田シュー」ができたのはオープンして1年後でした。私もいろいろな個人店で修行し、フランスにも行きましたが、自分で店をオープンしたら、こんなにも売れないものかとびっくりしました。技術者として多少なりとも自信はあったつもりですが、なかなか難しい。そして、1年後、店をリニューアルしました。2千何百万借金をして、その1年後にまた借金をするという、今考えたら恐ろしいことをしました。ただ、1年間に多くの同業者の方との出会いがあり「これじゃいかん」と思って改装しました。そこで何を売り出そうか考え、複雑なものではなく、わかりやすい商品をしよう生まれたのが、濵田シューです。

小さな店ならオーブンは1台で十分なのに、さらにもう1台、見せるオーブンを入れました。シズル感を大事にしようと考え、お客様の目の前で焼きたてにし、注文を聞いてから中にクリームを詰めて、そこから少しずつ売れ出しました。それから、ロールケーキ、5、6年たって焼きドーナツというように商品開発を重ねて、今日があります。

司会 一番の看板商品はどれですか。

濵田 個数ならシュークリームです。金額ベースでいえば、焼きドーナツです。6種類プラス2種類ありますから。

司会 ネーミングは工夫されましたか。

濵田 シュークリームが出だした頃、同業者の人から「何でもいいから何か名前をつけたらどうか」とアドバイスをいただきました。それで濵田シューとつけました。オペラという店名ですが、私は24歳ころにフランスに行きました。それで最初にフランスで食べたお菓子が、オペラだったのです。フランスの伝統的なチョコレート菓子で、シンプルですが、奥深く、すごく感動しました。ふわふわ系ではない、こてこてのフランス菓子です。それで、もし独立することがあれば、店の名前は、オペラとつけようと思っていました。

司会 濵田さんは、甘いものはお好きなんですか。

濵田 母が料理とお菓子作りが得意だったので、小さなころから好きでした。私の年齢からしたら洋食やケーキがある時代ではなかったのですが、たまたま母が長崎の佐世保の米軍基地に勤めており、幼少のころからアメリカナイズされたいろいろなものを食べられたんです。

司会 桑野さんは会社を引き継がれました。福岡市内の小中学校に通われた方は、給食で唐人ベーカリーにお世話になっていると思います。70年の歴史のお話をしていただけますか。

桑野 私の祖父が戦争から帰ってきて、唐人町で何か商売をしようと、アメリカ政府から支給された小麦粉で、パン屋を始めました。経営理念として創業当時から「安全、信用、品質」を掲げてしてきました。食の安全が厳しくなる中、私たちが大事にしてきたものが評価されたこともあり、学校給食を長く続けられた気がします。

今は直営店の商品とコッペパン専門店の商品があります。その2店は立地も客層も違います。もちろんおいしいとか、見た目がきれいなことは前提にしていますが「ああ懐かしい」や「昔食べたな」とお客様の心を動かす商品を作りたいと思っています。

司会 技術の話ですが、濵田さんは表彰も幾つか受けているので、業界団体から技術は認められていると思います。例えばシュー生地のパリッとしたところ、ロールケーキの難しさなどを伺えますか。

濵田 シュークリームは常に焼きたてで、どんどん焼いています。当然、時間がたつとしなっとなっていくので、売れる様子を見ながら焼き、クリームも注文をいただいてから詰めます。先に詰めておくと、皮に水分がいきますので、パリッと感が出ません。

ロールケーキですが、普通のプレーンの生地は卵や砂糖、小麦粉しか使っていません。材料がたった3つで焼き上げるので、技術的にミキシング、粉の手合わせのやり方と焼き方が一番難しくなります。材料が単純なほど難しい。クリームは、できるだけ九州産を使います。

焼きドーナツを作ろうと考えた理由は、普通の揚げたドーナツは、次の日に油が回っておいしくありません。それをギフト化できないかと考えました。実は型から作っています。型屋に特注で依頼し、600×400の中に24個入れように図面から考えました。そしてマドレーヌやフィナンシェのような、日ごろからしている焼き菓子をミックスした生地でできました。原材料のプラリネペーストも全部自家製でこだわっています。

司会 店に入った方は、どこから仕事を始めさせますか。

濵田 販売からさせます。皆さん学校に行って基礎知識と技術面は学んでいますが、いいものを作っても売り方を知らなければどうしようもない。売ることがいかに大事なのかに将来がかかってくると思います。販売からさせるもう1つの理由は、そこで自分の店の商品群を覚えられるからです。

次号に続く。

パネルディスカッション

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／3月号 2月21日発売!
和菓子特集 素朴なおやつ菓子 あんどーなつ専科
洋菓子特集 リリエンベルグ 横溝春雄の素材づかい
即店売り可能な製品を紹介!「美味探求 気になる素材（卵白編）」
「パンマニアのトレンド情報」／「デイジイ倉田シェフ製パン講習会」
発行所：㈱製菓実験社／〒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

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校　岩佐　洋一　教師

うぐいす餅（35個分）

鶯は別名春告鳥と呼ばれています。体感的には冬真っ盛りの2月初旬、でも暦の上では春になります。春が待ち遠しい季節に鶯の一声が春の訪れを感じさせる、まさに日本人らしい名前の付け方だと感心させられます。

一般的には求肥製が多いですが、今回は道明寺の生地で餡を包み、違う食感のうぐいす餅を提案いたします。

うぐいす餅

【生地配合】

道明寺（五つ割）……300g
水……300g
グラニュー糖……70g
トレハ……35g
青黄奈粉……適量

【中餡配合】

小豆こし生餡…450g
白双糖……270g
食塩……3g
40g2つ種

【工程】

❶道明寺に水を加え30分間蒸す。
❷蒸し上がった道明寺に、グラニュー糖とトレハを加える。
❸30分ほど休ませる。
❹再度5分蒸して生地に熱をつける。
❺包餡してうぐいす形に整え、青黄奈粉をかけて仕上げる。

【注意点】

工程①の水を道明寺に全て吸水させてから蒸して下さい。

吸水させる水の量で食感が変化しますので、お好みで加減して下さい。

工程③休ませている間、数回ヘラで混ぜて下さい。

30分間放置すると、均一に蜜が浸透しません。

高知

ご兄弟手を取り合って…㈲七福堂製菓

高知市には高知県食品工業団地という団地があります。昭和38年に、国・県等の補助を受け認可設立された場所でございます。全国の中でも、食品を専門にした工業団地としては早い方であったと思われ、今現在でも食品関連の製造業者が20社ほど工場を持っておられます。今回は、その中で営業されている㈲七福堂製菓さんへ訪問しお話を聞かせていただきました。

㈲七福堂製菓のお菓子

創業は昭和25年頃、初代斉藤義章氏が高知市桜井町（旧中新町）において、〝あめ菓子（干菓子）〟等を製造し卸売をしたのが始まりとのことです。昭和28年には「㈲七福堂製菓」を会社組織にして社長に就任されました。高知（桂浜）名物の〝五色の石〟という飴（〝桂浜の砂利（石）〟をかたどったあめ菓子）を開発し、当時は観光地で大いに売れたそうです。昭和40年代には本社を食品工業団地へ移転。それまで製造していた商品にプラスして本家福田氏より〝野根まんじゅう〟の秘伝を受け継ぎ独自の工夫も加えてその素朴な味を現在へ伝えております。

工場内風景

さて、斉藤義章氏は前記で述べた食品工業団地の設立に発起人として大いに尽力され、また当組合にも非常に貢献いただいた人物であります。昭和50年代には組合理事長に就任し組合活動に積極的に取り組んでこられました。

2代目斉藤章雄氏は新しいものにも挑戦して、〝小柚子まんじゅう〟〝栗まんじゅう（四万十栗あん）〟〝芋けんぴ〟等の製造を始め、ホテル・キヨスク・空港や各観光地へ販売を拡充しておりました。が、昨年（令和元年）5月に66歳の若さで突然の他界。本人もさぞかし無念な思いであったことと思われます。

ご兄弟で力を合わせる㈲七福堂製菓

しかしながら、ご子息がその思いを受け継がれ3代目社長に兄の健一氏が就任し工場内の製造に忙しく立ち振る舞っておられます。また弟の直樹氏は兄を支えるべく営業部長として営業に励んでおります。ご兄弟は「〝のれん〟のある菓子屋です。皆様方に教えをいただき、今後とも努力し社員と共に頑張っていきたいと思っています」と謙虚に語ってくださいました。

ご兄弟が仲良く力を合わせ邁進されることを願いつつ、これからもますますご発展されるようご祈念いたします。今後のご活躍を期待しております。

高知県菓子工業組合事務局長・森下広和

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