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993号（令和３年12月）

農林水産省に要望書を提出

原材料価格等上昇への対応を

最近の菓子製造用原材料価格の高騰を受けて、全日本菓子協会ほか全菓連を含む菓子関係18団体は連名にて、11月29日、「菓子製造用の原材料価格等の上昇への対応に関する要請書」を農林水産省に提出した。

需給変動による菓子原材料の国際相場上昇に最近の海上輸送コンテナの需給ひっ迫による海上輸送運賃の高騰なども加わり、小麦粉、砂糖、植物油、マーガリン、乳製品、カカオ、加糖調製品、豆類など菓子製造に必要な原材料の価格が高騰している。

元々諸外国との間に内外価格差がある小麦や砂糖など政策的に割高にされている品目についても大幅な値上げが行われており、8月以降の海上運賃の更なる高騰や円安の進行を考えれば、今後も原材料価格の一層の上昇が見込まれている。

このような中で、11月29日に全日本菓子協会の太田栄二郎会長ほか5名が農林水産省大臣官房の水野政義総括審議官（新事業・食品産業）を往訪し、菓子業界団体連名の要請書を手交するとともに、意見交換を行った。

要請書での要請事項は以下の3点。

○少なくとも小麦、粗糖など政策的に割高にされている品目については、マークアップ（国の売買差益）や調整金の減額による政府売渡価格の引下げ等を行うとともに、それが小麦粉や砂糖などの製品価格に確実に反映されるようにお願いしたい。

○菓子製造事業者など2次加工食品メーカーによる製品価格の値上げを可能とする環境整備をお願いしたい。具体的には、量販店等食品流通事業者への原材料価格、運送費等値上がり情報の的確かつきめ細かな周知を図って頂きたい。

○1次加工食品メーカーの合理化を推進するための対策や、2次加工食品メーカーの生産性向上、商品の付加価値化等を推進するための対策をお願いしたい。

また、これらに加えて、菓子業界の最近の状況について、海上輸送コンテナ不足が輸出・輸入の両面で大きな課題になっており、一刻も早く事態が改善するように政府としての取組をお願いしたほか、新型コロナについても、緊急事態宣言等が解除され感染者が減ってきているとはいえ社会経済活動が戻っておらず、菓子業界では依然土産菓子や進物等菓子を中心に影響が続いていることから、引き続き資金繰り対策、需要喚起対策等について要請した。

特に、原材料等の高騰の下でも製品の値上げが進まない菓子業界の窮状、一方、海外から輸入される菓子の関税が下がる状況、菓子の原材料がドイツと比べて小麦粉、砂糖、バター、脱脂粉乳で2倍以上となっている（「参考」参照）等、様々なハンデを背負っている状況を説明し、それらのハンデを減らすための対策をお願いした。

これらの要請に対して、農林水産省からは、小麦や砂糖の調整金等の運用について説明があり、新事業・食品産業部としては事業者の立場に立って生産部局に要請を伝える。原料価格動向については一般消費者への情報発信を始めた。このような情報発信を消費者だけでなく流通事業者向けにも強化して転嫁しやすい環境づくりに協力したい。生産性向上については、補正予算や令和4年度予算要求で生産性向上のための対策があり、既存制度のメニューでも税制や金融の支援措置を用意しているのでご活用いただきたい。また、これからの予算要求に当たってもご相談いただきたい等の回答があった。

その後、他の業界での値上げの環境を整えるために行っているマスコミ向けの情報提供や適正取引推進ガイドライン作成の動き、輸入品との競合関係、海外との企業規模の格差、それらを背景とした価格引き上げの困難さ等について意見交換を行い、その重要性について共通認識を得ることができた。

【参考】

○菓子の主要原料の内外価格差（日本とドイツの比較）
- ●砂糖　2・3倍
- ●小麦粉　2・1倍
- ●バター　2・7倍
- ●脱脂粉乳　2・7倍

（注）大手菓子メーカー調べ。2015年から2017年の3ヵ年平均の数値。

○輸入小麦の政府売渡価格
- ●令和2年10月期　前期比　▲4・3%
- ●令和3年4月期　前期比　5・5%
- ●令和3年10月期　前期比　19・0%

※平成21年4月期以来の高さ

○粗糖の売戻価格
- ●令和2年10～12月期　前期比　3・3%
- ●令和3年1～3月期　前期比　2・8%
- ●令和3年4～6月期　前期比　3・6%
- ●令和3年7～9月期　前期比　3・5%
- ●令和3年10～12月期　前期比　4・1%

※平成28年以来の高さ

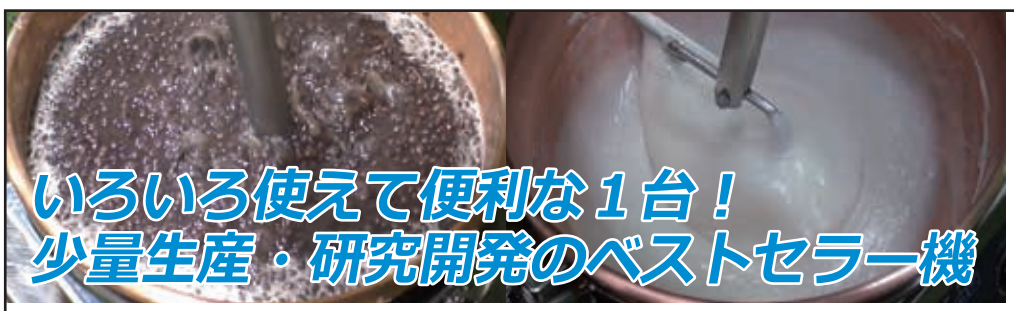
全菓連顧問に復職

衆議院議員　安倍　晋三氏

内閣総理大臣在任中のため、全菓連顧問を休職中であった衆議院議員安倍晋三氏が、このほど同職に復職した。

11月30日、全菓連齊藤理事長と同議員の地元である山口県菓子工業組合小熊坂理事長が議員会館を訪問し、顧問の復職を要望、安倍晋三議員に承諾していただいた。

安倍晋三議員（左）と齊藤理事長（右）



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

「現代の名工」に対する卓越技能者表彰式を公表

厚生労働省は、令和3年度「現代の名工」に対する卓越技能者表彰を公表した。

同制度は現在、伝統芸能から最先端技術までの様々な分野で最高の水準にある技能者いわば「現代の名工」を表彰することにより、広く社会に技能尊重の気運を浸透させ、地位向上に資することを目的としている。

令和3年度表彰の菓子業界関係者（順不同）

大野龍男氏　67歳、洋生菓子製造工、㈻古屋学園専門学校二葉製菓学校＝菓子職人時代に、チョコレート工芸菓子の技術や皇室に納めるプティ・フール等の技術に卓越。その後製菓学校の教員となってからは、後進の指導にも尽力し、約50年の永きに亘って洋菓子業界の発展に貢献している。

永井紀之氏　60歳、洋生菓子製造工、㈲アルチザナル＝欧州での製菓修業を通じて取得したフランス地方菓子や大型工芸菓子の技術の紹介に努めると共に、それらの技術改良と普及に精力的に取り組み、80年代以降の洋菓子界の充実に多大な貢献をした。また、身障者の社会進出を支援する福祉活動にも積極的に取り組むなど、洋菓子業界の人材育成活動と共に、社会人、職業人としての在り方にも自らの高い志を貫いている。

宮崎舜氏　74歳、和生菓子製造工、㈲まつづき＝工芸菓子製作において、旬の草花や果実といった素材の持つ実物感を見事なまでに再現した季節感漂う数々の作品は観賞する多くの人々を魅了する。地元名産品の開発へも貢献を果たして地域経済の活性化へも大きく寄与。後進へ指導を行う傍ら、業界の中心として市民生活へ技能の浸透を図るなど後継者の発掘や技能者の認知度向上に向けた取組みを展開している。

苗井満輝氏　71歳、和生菓子製造工、㈱近江三方庵＝手作りの伝統技術を残すとともに、早くから機械化を導入し身近に味わえる和菓子製造に取り組んだ。また、安全な県産材を使用した商品開発にも積極的に取り組み、地産地消に貢献している。若手組合員の指導にも積極的に取組み、小・中学校において「和菓子の体験」授業の講師を務めるほか、後進の育成や菓子業界の発展に貢献している。

山本直樹氏　61歳、和生菓子製造工、㈱喜久寿＝42年間和菓子製造一筋に従事し製餡・焼菓子・生菓子・工芸菓子など、様々の菓子製造工としての技術を習得して来た。花鳥草木を表現する「工芸菓子」においては、持ち前の卓越した繊細な創作力、想像力、洞察力が遺憾なく発揮され、品評会において多数入選している。また、後進指導にも尽力し専門学校等の講師や、菓子研究会の副会長も務めている。

中・四国ブロック会議
リモートで開催

全国菓子工業組合連合会中・四国ブロック会議は11月15日に開催された。本来、徳島県で行われる予定であったが、コロナ感染防止の観点から、本年はリモートで実施された。会議では、主催県の徳島県菓子工業組合和田理事長より「新型コロナの感染者は減少傾向ですが、今回は大人数での会食はまだ早いと思い、各県組合にアンケートを取りました。ほとんどの方から〝オンラインで希望〟や〝オンラインで大丈夫〟との回答をいただきました」と挨拶があり、小谷中・四国ブロック幹事長を議長として会議が行われた。各県からの意見や報告は、次の通り。

●岡山県

青年部がデパートでどら焼きや饅頭のフェアをしている。また、林原からトレハロースのキャラクターのトレハ星人を題材にしたお菓子を作って欲しいとの依頼があり、青年部の店で製造・販売した。トレハロース使用のお菓子も売れた。また「花よりあんこめぐり」ということでスタンプラリーを11社でしている。組合員が直接集まらず、お客様に回ってもらうようにしている。

●広島県

昨年の10月に福屋デパートで、全国縦断お菓子まつりを開催した。884品集まり、1360万円の売上だった。また、県の補助事業で昨年4～6月に「お菓子の力　未来プロジェクト」を行った。内容は千円で300円の特典付きの事前販売チケットを販売した。397枚販売し、198万5千円の売上だった。売り上げの一部は、子供食堂にお菓子でプレゼントした。「とっておきスイーツオンラインショップ」もしている。また、広島県産小豆が、本年から収穫できたので、これを使ったスイーツプロジェクトを行った。11月にはバスターミナルで8品目を販売し、昼過ぎには完売した。今後もJAと協力して、柑橘類を使ったスイーツなども取り組んでいきたい。

●山口県

もち米の契約栽培をしており、組合員に買ってもらっている。また、山口県は売上30%減で個人事業者に20万円、法人に40万円の支援策がある。クラウドファンディング形式で、店を指定して事前に県民に商品券を買ってもらい、買われた店には先に1・5倍入るという支援策がある。即完売だったが生活必需品に流れて、お菓子にはあまり来なかった。

●香川県

毎年、いい糖の日として、11月10日前後に青年会主体でイベントをしている。今年は高松市の商店街の特設ステージで行った。また、県から「香川県産小麦粉を使用して新しい商品を」との提案があり、組合員9社が参加した。県知事に来てもらい、マスコミも集めてホテルで製品の発表会をする予定。

●愛媛県

菓祖神の中嶋神社の分社があり、11月19日に祭礼のみ行う。また、菓業会館が築50年を経過している。老朽化が進んでいたが、昨年、事業ができず、その分資金ができたので、駐車場などを補修した。今年度も通常の事業はできないので、賦課金を半額にした。

●徳島県

阿波ういろのブランドを進めており、文字は瀬戸内寂聴に書いてもらったこともあったが、先日亡くなったので残念だった。徳島はブランド戦略委員会、菓子屋の仕事委員会、技の伝承委員会で事業を行っている。昨年度は販売促進事業として、4回スイーツフェスタをした。豆類振興事業の補助を受けたので、特設コーナーを設けた。また、菓祖神祭やHACCP講習会も行った。

●高知県

昨年、県の補助を受け、組合の費用も合わせてイオンモール高知で2日間、菓子の販売を行った。県知事や国会議員も訪れ、売り上げも多かった。組合員の負担は無く、売り上げの10%をイオンに払っただけなので好評だった。来年の春にも実施予定。

●島根県

昨年10、11月に農水省の補助で福袋を作り、800袋販売した。今年は松江市の補助で、菓子作り教室や福袋販売を行った。来年の4月、菓子技術専門校の開校に向けて準備中。

●鳥取県

（小谷中・四国ブロック幹事長）

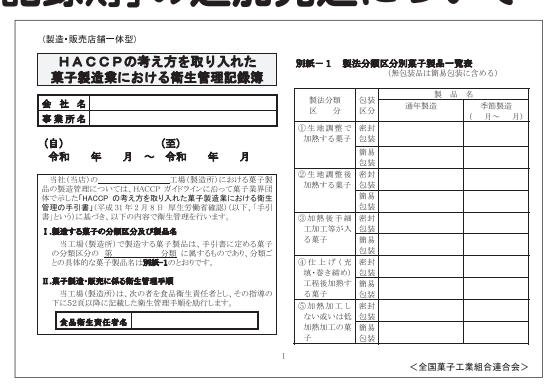
全国和菓子甲子園では、中・四国ブロックから山口県と岡山県から準優勝が出たので、誇らしく思う。賦課金は鳥取県も減額した。また、中・四国ブロックの会計に約97万円あるが、これは徳島県のブロック会議が、コロナにより2回できなかったためで、分配して返金することを検討している。このため、全菓連の理事・監事になっている4県に一任してもらい、相談して決めたい。

要望は、各県菓子工業組合から承認された。

また、来年の開催地は広島県で決定した。

「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理記録簿」の追加発送について

全組合員に配布したHACCPの記録簿の追加希望を受付ている。


（製造・販売店舗一体型）

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

会社名
事業所名

（自）令和　年　月　～　（至）令和　年　月

当社（当店）の＿＿＿＿＿＿工場（製造所）における菓子製品の製造管理については、HACCPガイドラインに沿って菓子業界団体で示した「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理の手引書」（平成31年2月8日 厚生労働省確認）（以下、「手引書」という）に基づき、以下の内容で衛生管理を行います。

Ⅰ.製造する菓子の分類区分及び製品名

当工場（製造所）で製造する菓子製品は、手引書に定める菓子の分類区分の、第＿＿＿＿＿＿分類 に属するものであり、分類ごとの具体的な菓子製品名は別紙－1のとおりです。

Ⅱ.菓子製造・販売に係る衛生管理手順

当工場（製造所）は、次の者を食品衛生責任者とし、その指導の下に52頁以降に記載した衛生管理手順を励行します。

食品衛生責任者名

別紙－1　製法分類区分別菓子製品一覧表
（無包装品は簡易包装に含める）

製法分類区分	包装区分	製品名 通年製造	製品名 季節製造（月～月）
①生地調整で加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		
②生地調整後加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		
③加熱後手細工加工等が入る菓子	密封包装		
	簡易包装		
④仕上げ（光沢・巻き締め）工程後加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		
⑤加熱加工しない或いは低加熱加工の菓子	密封包装		
	簡易包装		

＜全国菓子工業組合連合会＞

申　込　方　法

全菓連まで郵送（封筒）で申し込む
〒107−0062
東京都港区南青山5−12−4
全国菓子工業組合連合会
TEL：03-3400-8901

申込の封筒に同封する物3点
①「HACCPの記録簿希望」と必要冊数を明記したメモ
②記録簿の代金として、1冊あたり84円分の切手
③送り先住所・会社名等を記入し、申込冊数に応じた送料分の切手を貼ったA4が入る大きさ（角2サイズ）の返信用封筒（送り先住所・会社名を書いたレターパックでも可）。
●送料の切手は申込冊数により異なる。1冊：180円／2冊～4冊：310円／5冊：360円　の切手を返信用封筒に貼る。

※発送は組合員限定
※追加申込は1組合様5冊迄
※在庫が無くなり次第受付終了
※当会HPの組合様情報のページにデーターがありますのでご利用ください

静 岡

「出前和菓子教室」

静岡県菓子工業組合

「全国和菓子甲子園」地場産品を活用したパンの効果か最近、高校生のやお菓子の開発が話題になることが増えて我々業界としてもうれしい傾向として捉えています。

当組合でも青少年を対象とした「出前和菓子教室」を積極的に開催して和菓子の普及に努めているところです。最近、若い方の和菓子需要が増え、特に高校生からの教室開催の要望が多く和菓子協会の協力も頂きながら昨年より要望校に出向いて教室を開催しています。高校では料理室など整備もされており衛生的に実技も実施できます。生徒さんからは「団子、大福・まんじゅう」等の朝生から製餡づくりまで希望が出ていますが蒸し器、オーブンなど特殊機器はまだ揃っておりません。それでも生徒さんは目を輝かせお菓子作りに励みます。

問題はお菓子教室のスタッフの確保です。教室は精々1～2時間程度ですが前日の原材料の準備と当日の準備・片付けまでかなりの時間拘束されます。そのため現在は自主的に活動できる中高生で生徒数35名までとし最小の人数で対応できるように配慮しております。

もう一点は講師です。講習の成功の是非は講師次第です。特に多感な高校生には技術だけではだめなのです。

おかげさまで当組合には最適な方が存在しています。村松光夫様（旬菓亭・富士市）です。氏は一般家庭に生まれ、千葉商大商経学部商学科を卒業、教師として高校2級商業科普通免許を取得しており、当初は商事会社に勤務、次長まで務めましたが学生時代、昵懇になった菓子屋さんが忘れられずに憧れて弟子入り、本当に菓子屋になるのならと品川の木村家を紹介され、ここで和菓子の基礎を学びました。たまたま、この近くに「製菓実験社」があり石崎氏、佐々木勝氏など著名な先人に巡り合い菓業振興会などに出品して腕を磨きました。以後、各店から依頼され職長として後進の指導を行ってきました。平成2年、和菓子の店「旬菓亭」を開店してからは近くの「富士調理菓子専門学校」の講師も務めました。「旬菓亭」は製紙工場の中の住宅地で最近開通した幹線道路の脇にあり和菓子店に相応しい粋なつくりのお店で心遣いのある優しい奥様の和子（よりこ）様と二人三脚で頑張っておられます。

お店から製造場が見られるように大きなガラス張りの壁になっていました。ショーケースには多品種のお饅頭が並び和菓子店の雰囲気を醸し出しています。店内には数々の品評会の賞状が整然と飾られ技能の素晴らしさが伝わってきます。訪問した日は、富士市が特産化を進める「ほうじ茶」を盛り上げようと「富士ほうじ茶マルシェ」開催の準備に追われ多忙な日でしたが快く迎えていただき取材に応じていただきました。

氏の講習は学生に大変評判が良く常に笑顔のある教室となっています。秘訣を尋ねたところ、教師としての学習をしたこと、多くの先輩から指導を受けたこと、後進の若者と調理学校で教鞭をとったことが参考になったと話されました。今後の組合事業として、こうした指導者の育成発掘も重要な課題となるでしょう。

静岡県菓子工業組合顧問理事・森田紀

講習会で指導する村松光夫様

旬菓亭店舗前で光夫様と奥様の和子様

広 島

技能フェアーで和菓子教室

近隣学生ら200名が体験

令和3年11月10日水曜日、広島産業会館西館において広島市内の和菓子処5社及び協賛会社2社の協力の下、広島技能フェアーに参加致しました。

技能フェアーとは職業開発協会主催の、近隣学生（小・中・技能高専）に技能士の技に触れてもらい、将来の職業選択の参考にしてもらうためのイベントです。

一般客も入場でき、無料で体験できますので毎回大盛況で、今年は約200名の方に体験して頂きました。

今回は練り切りの乱菊（色違いを各1個）2個を製造・持ち帰り頂きました。

小学生低学年には難しかったようですが、概ね好評で、和菓子製造に興味を持ってもらったと思います。

コロナ禍の中、対策が大変でしたが（主にマスク・アクリル板仕切り・周りの騒音による講師の声が届かない問題）各講師の方々が声を嗄らしつつ努力され、満足してお帰り頂きました。

また、お昼休憩時間には、イベントステージにおいて30分の製造技能アピールの場も有り、練り切り細工の代表的な技法を4種類（手形物・鋏菊・針切り・布巾絞り）披露し、多くの観客に好評頂きました。

広島菓子博の前年から参加しておりますが、和菓子の未来と体験者の笑顔の為に続けていきたいと思います。

広島県菓子工業組合・増田製粉㈱・中川慎司

練り切りに挑戦する参加者

参加した講師陣

海外PL保険

間接輸出品 グレーマーケット製品 のリスク

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応対をはじめ、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、ご不明な点がありましたら、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。

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
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ー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

2021年3月作成 20-TC10167

徳島

秋のスイーツフェスタの開催
過去最高の売上を達成

10月1日～3日にイオン徳島様、10月8日～10日にゆめタウン徳島様で、2週連続のスイーツフェスタを開催いたしました。

目的としては、何といっても新型コロナによる売上の減少を少しでも補うことです。また徳島県菓子工業組合は「徳島のお菓子を全国へ」をキャッチフレーズにしているので、全国どこでも販売できるようにするため、食品表示法に基づく表示を組合員事業所に徹底してもらうことです。それに伴い、今までインストアJANコードで販売しているお店が多かったのですが、自社のJANコードを取得したお店が増えました。

春も同じようにスイーツフェスタを開催したのですが、春は新型コロナウイルスの感染が拡大してきたこともあって、毎回行っていたお菓子作り体験教室の中止を余儀なくされ、思った程の売り上げも集客もありませんでした。

今回の秋のスイーツフェスタは、店舗数が2店舗増えました。感染対策を充分行った上で4社が実演販売し、練切や飴細工など、日頃まずお客様が目にできないことを目の前で実演することができ、お客様も興味深く見てくださいました。

秋のスイーツフェスタ

マスコミの協力

特に今回は、マスコミにも協力いただきながらハロウィンをテーマにできたので、今まであまり動かなかった練切から売れていったように思います。

そして回数を重ねる度に、どのようなお菓子がどれくらい売れるかの見当がつくようになった店舗が増えて、チャンスロスが減り、効率よく販売することができたように思います。

豆類協会様にもご協力いただき、豆の種類や成分、効能について幅広く一般の方にお伝えできました。

まだまだ新型コロナの不安は拭えませんが、集客力のあるイオン様やゆめタウン様での販売は組合員にとって魅力です。2週連続の開催は、体力的にも皆さん大変厳しかったと思いますが、出店者の方々、イオン様、ゆめタウン様のご担当者様のご協力もあり、過去最高の売上を達成することができました。

今後もこのような機会を設けて、伝統の和菓子や洋菓子を伝えていくと共に、新たな創造するお菓子を発信していきたいと思います。

徳島県菓子工業組合副理事長・山田直人

兵庫

「第十二回 全国和菓子甲子園」兵庫県初優勝！
初出場 神戸第一高等学校が快挙！

今年で十二回目を迎えた「全国和菓子甲子園」の今年のテーマは「まめ」。「まめ」といえば、一番初めに頭に浮かんだのが兵庫県名産の「丹波の黒豆」「丹波大納言小豆」でした。と答えてくれたのは、神戸第一高等学校パティシエ・ブーランジェコースに通う、安達由佑大さんと塚本瑛斗さん。

塚本瑛斗さんと安達由佑大さん

地産地消で兵庫県の素材にこだわって作りたいと思い、実際に丹波篠山市へ行き、地元で採れた食材をどのように使っているのかと、和菓子店・洋菓子店等を見て回りました。そこでデザインのイメージが出来ていざ試作をしてみると、自分が思っていた形や食感にならず、何度も試作を重ね、試行錯誤してようやく出来上がりました。今回の作品は、一番下には丹波の卵を使用した黄身羽二重時雨の中に丹波栗・丹波大納言を入れ、真ん中に丹波大納言のきんとん餡を流し合わせて丹波の大地を表現し、一番上の層は、丹波黒豆抹茶を使った浮島の中に丹波の黒豆を入れて、丹波の山々を、一番上には丹波黒豆茶で作った錦玉羹で丹波の大地を照らす太陽の光を表現しました。丹波には、素晴らしい大地の恵みが豊富にあるという事で、題名を「大地の恵み」とつけました。

技術を極めたい安達さん

また、丹波の黒豆農家の方から、少し傷がついたり形が悪いと出荷出来ない黒豆が毎年大量に出るという事を聞きました。学校でSDGs（持続可能な開発目標）の勉強中で、サブタイトル「今自分達にできること」は何かと考え、作品の中に入っている黒豆は、少しでもフードロスが削減できたらという思いから規格外の黒豆を使用しました。また、作品の難しかった所は、全体の食感を揃える事、そして、一番のこだわりポイントは、見た目は洋風ですが、和の素材だけで作った事と、カットした時に中から丹波の素材が出てくるという和菓子で大切な「わびさび」を表現したところです。

審査員の先生方に、一番苦労した全体の食感を揃えるという所を高く評価していただき、とても嬉しかったですと笑顔で答えてくれました。

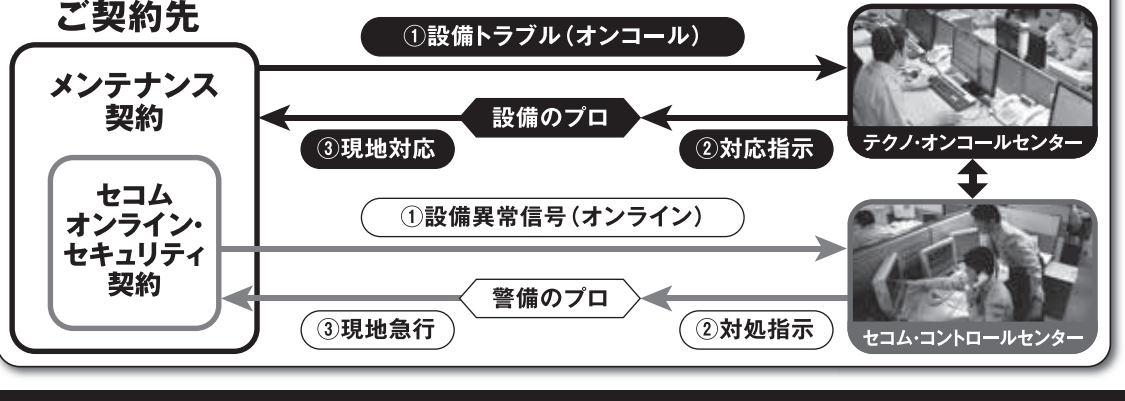
優勝から三ヶ月経ち現在の様子をお聞きすると、安達さんは「和菓子職人になり、技術を極めたい」とのことで、上生菓子の制作に取り組んでいるそうです。また、塚本さんは「和菓子だけでなく、いろいろなジャンルのお菓子に挑戦し、レパートリーを増やしたい。将来は自分のお店を持ちたい」と意気込んでいました。これからも夢に向かって頑張ってほしいです。

兵庫県菓子工業組合事務局・奥山優子

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

岩手

県産果実を利用した 菓子の消費拡大を目指して スイーツフェアを開催

岩手県産果実を使用した菓子の消費拡大を目指すプロジェクト「いわて中山間資源利活用事業コンソーシアム」が組織され、岩手県菓子工業組合（理事長齊藤俊明）が主体となり、県産リンゴを加工したプレザーブを使用した新作菓子製造の取り組みを行いました。

本事業へは、組合員事業所六社が参加し、遠野市の宮守川上流生産組合が試作した県産リンゴのプレザーブを使用し、繰り返し試作を重ね取り組みました。11月1日には、六社が成果品のお菓子を持ち寄り、盛岡市のマリオスで発表会が催されました。

発表会では、岩手県産リンゴの豊かな風味が漂う菓子の紹介が行われ、カップケーキや焼き色の美しいパイなど、甘酸っぱさがよく引き立つスイーツ各品が提供されました。試食会には、お菓子好きの達増拓也岩手県知事も駆けつけ「おいしく素晴らしい菓子に仕上がっている。多くの皆様に召し上がって頂きたい」と感想を述べました。

県産果実試作スイーツ発表会

また、試食した一般参加者からは、「リンゴの風味がしっかりと出ていて美味しい。商品化されたら購入したい」などの感想が寄せられました。

試作されたお菓子は、県内から募集されたモニター100名に届けられ、アンケート結果をもとに、今後の更なる品質向上の参考として利用される予定です。

同日の試食会では、新型コロナウイルス時代における新たな取り組みと、県産果実の利活用を促進するセミナーが開催され、ブランドストーリーの大平恭子講師とスイーツジャーナリストの平井理緒講師が、全国の最新の動向をもとに講演を行い、参加者は熱心に聴講されていました。また、同時開催のイベントとして、27組合員が参加する「県産果実スイーツフェア」も企画され、各店自慢の旬の果実を使用した菓子を紹介し、11月末日まで販売をするフェアが実施されます。当組合では、今後も菓子の消費拡大につながるイベントの企画運営に努めてまいります。

岩手県菓子工業組合・小沢仁

岐阜

「笠松隕石最中」～宙からのメッセージ～ pius7店舗の隕石スイーツ 笠松菓子組合

笠松町に隕石が飛来してから約80年。その隕石をモチーフに今年10月20日に銘菓「笠松隕石」が新名物としてデビューしました。製作の発端は2020年11月、笠松町歴史未来館（町の展示館）開館5周年記念に「笠松隕石」をテーマとした講演会・企画展の開催。実物が30年ぶりに一般公開されました。来場者に「笠松隕石」に因んだお菓子をプレゼントしようという運びから菓子組合として2つのお菓子を提案し、商品のアンケートもお願いして更なる工夫や商品化への期待を得て開発に取組みました。

これまで笠松菓子組合（組合員15名 組合長・稲見義彦）は笠松町の歴史文化を伝える郷土銘菓「笠松陣屋」、街のPRをしようと地元中学生が総合学習で考案した「蹄鉄クッキー」をコラボして商品化。また、450年続く、豊臣秀吉に命名されたと言い伝えられる銘菓「笠松志古羅ん」の老舗廃業に伴う技術継承を行い、組合で製造販売するなどの実績から、この機会に「コロナ終息後の地域経済活性化を目指した新名物の開発」を笠松町より依頼され、宇宙と笠松を繋ぎコロナ禍を転じさせるパワーに満ちた「笠松隕石最中」が誕生しました。

笠松隕石最中ポスター

商品の開発に当たり3つのコンセプトを大切にしました。①宇宙を連想させること。②隕石をイメージさせる「黒」を基調とする。③郷土銘菓としてPR商品にする。組合員が共通の理念をもち、試案、試作を重ね開発を進めてきました。「笠松隕石最中」はパリッとした黒色の最中種（皮）で隕石を連想し、一口サイズで食べやすくスクエア（正六面体）でスマートな最中です。将来的には餡の工夫により多様な味を楽しめます。火球をイメージした赤色のテトラ（正四面体の神聖な空間）に隕石最中をパッケージすることで神秘的で幸運をもたらすイメージを演出します。

笠松隕石最中

さらに、組合共通商品「笠松隕石最中」とは別に、参画した7店舗のオリジナルスイーツの開発も同時に取組み、各々の店舗が工夫を凝らした商品を提供しています。その銘菓をめぐるスタンプラリーを同時開催して来年1月31日まで隕石めぐりで賑わうことを願っています。

今回、出来上がったお菓子はすべてが「黒」。通常では違和感がありますが、開発に携わった皆さんの情熱や町おこしの一環を考えると素敵な商品になりました。この企画開発にあたり、コロナ禍で集まる機会も制限されるなか、組合員の団結力はもとより、行政の協力、ご支援に大変感謝するところです。私共、組合員は地域の皆様に愛され育てられているように思います。先人のこれまでの努力が信頼される組織となり、組合員相互の協調性を大切にしながら、お菓子づくりに携わってきた成果だと思います。願わくは「宇宙からの甘いメッセージ」が笠松町から全国、全世界に広く発信されることを祈念します。

笠松菓子組合・パティスリー小菊・葛谷昌彦

スタンプラリーポスター

群馬

試行錯誤しながら 菓心たつや

きんぴらまんじゅう

私は群馬県高崎市で和菓子店「菓心たつや」を営んでいます。父が興した田舎饅頭をメイン商品とした菓子製造卸業「㈲清水食品」の店頭小売部門として、平成5年にオープンし平成10年に卸部門縮小と共に、「㈲菓心たつや」に社名変更し現在28年目になります。

開店当初から製造し好評を頂いている商品に「きんぴらまんじゅう」があります。お惣菜のきんぴらをたっぷりと餡に入れ、唐辛子で味付けしたピリッと辛口の餡を父から受け継いだ田舎饅頭の皮で包んだ一風変わったお饅頭です。開店にあたって他店に無い個性の強いオリジナル商品が必要との思いから試行錯誤を繰り返し自信を持って商品化したのですが、販売開始から数カ月経過しても一向に反応が無く、作っては潰すもしくは試食として配るを繰り返していました。新規オープン店なので客足は良いのに、売れないという事態で心折れそうになりながらも販売し続ける強い気持ちが持てたのは修行を始めた時にお世話になった先輩職人さん達のおかげだと思います。

私は日本菓子専門学校を卒業し東京杉並区の和菓子店に入社しました。修行という事でお給料は少なかったのですが、作業終了後は自由に設備、材料等を使わせて頂けたのは大変有難い事でした。何よりも私にとって良かった事は先輩職人さんに連れて行ってもらった月に一度の品評会でした。上生菓子の基本である「五つ盛り」を作り御指導頂くのですが、まず10日間位でデザイン画を書きます。五つの違う「味、形、色」という条件の中で一つの季節を表現します、文字にすると簡単そうですが、経験や知識が乏しかった私には大変難しい事でした。そして20日間位で制作します。私は先輩職人さんにデザイン画の描き方を教わり、技術についてはヘラやきんとん箸の持ち方などまねる事から始めました。「見る、聞く、作る、批評を頂いてまた作る」繰り返して出来る事を少しずつ増やしていく以外に良くなる方法は無いと教えて頂いた4年間でした。あの時厳しく接して下さった先輩方には感謝の気持ちでいっぱいです。これからも試行錯誤し、楽しみながら菓子作りを続けて行こうと思います。

群馬県菓子技能士会会長・清水達也

福岡

「銀のすぷーん」久留米本店 グランドオープン

「銀のすぷーん」久留米本店が10月29日、グランドオープンします。内覧会の26日お邪魔しました。西鉄大牟田線「西鉄久留米駅」より徒歩で約7分。快晴に恵まれ、たくさんの見学者であふれていました。旧店舗の隣に3階建てのかわいい建物で赤いひさしが目を引きます。中に入ってみると、バニラの甘い香りが漂う1階は店舗。目の前に焼き菓子がずらり、このシーズン、ハロウィーン向けの商品が並んでいます。そして甘酸っぱい香りに誘われ、奥に進むとショーケースの中にはショートケーキやホールケーキ、シュークリーム・プリンが所狭しと並んでいます。隣のコーナーでは、パティシエがケーキの飾りつけしているところを見ることができます。皆さん真剣なまなざしで作業されていました。たくさんのお祝いの花が飾られているコーナーでは、普段はイートインができるようになっています。2階は焼き菓子専用の部屋で、自慢のサクリスタンで何層にも重ねたパイ生地を大理石の天板の上で伸ばし、細長くカットし、ねじって、オーブンで焼く。白い砂糖のフォンダンをかけて、個包装して、箱詰めの工程をスタッフの方が説明してくださいました。また同業者の質問にも丁寧に答えてあったのが印象的でした。3階は事務所と従業員の休憩室に区切られてます。可動式扉で、開放するとワンフロアとなり、夏にはバルコニーでバーベキューなどしてスタッフの労をねぎらいたいと、濱田社長は人懐こく久留米弁で話しておられました。

福岡県筑後地区は、自然に恵まれ、小麦や様々な果物が育てられています。

そういえばコンフィチュールなどは、博多あまおう・藤山のなし・久留米のいちじく・田主丸の巨峰・立花のキウイ・筑後のブルーベリーなど地元でとれた果物を使用した商品が多く並んでいます。当店自慢のサクリスタンで使用する小麦粉は九州産を使用しています。

1977年創業時より味・素材にこだわりを持ち、安心して食すことができるように、又この久留米地区に創業できたことを感謝し、地元の生産者とともに良い素材を求め、その持ち味を大切に、菓子を作りたいという思いがこめられているように思います。

本日、頂いたパンフレットにありました。

「幸せな赤ちゃんは、銀のすぷーんをくわえて生まれてくる」銀のすぷーんはその幸せをおいしいお菓子に託して多くの人たちに味わっていただくこと喜びとしています。と

その思いを、ずっと続けていただきたいです。

福岡県菓子工業組合事務局・村上豊美

「銀のすぷーん」久留米本店

店内（1階）

島根

「茶の湯の日」イベント開催 子ども和菓子作り教室が盛況に

松江菓子協会は10月23日～24日の2日間、松江市役所・イオン松江・地元茶舗の協力を得て、イオン松江で「茶の湯の日」イベントを開催しました。

松江市は平成31年4月に「松江市茶の湯条例」を施行し、毎月24日を茶の湯に親しんでもらう日としています。「茶の湯の日」イベントはこの条例の主旨に沿って、地元茶舗による「無料抹茶体験コーナー」や、松江市内の和菓子店の職人による小学生以下を対象とした「子ども和菓子作り教室」を開催しました。ハロウィンに因んで「おばけちょうちん」「おばけかぼちゃ」に挑戦してもらいました。子供たちは初めて触るねりきり餡にドキドキしながらも、職人の指導のもと一生懸命に作っていました。朝10時の開場前から大勢の親子連れが列を作り、合計7回の和菓子教室はすぐに予約で埋まりました。2日間合計で抹茶体験は93名、和菓子づくり教室は112名の参加者がありました。

また、松江市内の組合員に声を掛けて用意した「トクトク袋」の販売も行いました。千円相当のお菓子が半額以下で購入できることから、こちらのコーナーも大盛況でした。子供さんが「和菓子をください」「お饅頭をください」と可愛い声で買い物をしている姿が印象的でした。これらのイベントを通じて、松江の茶の湯文化を次世代に継承できればと考えています。

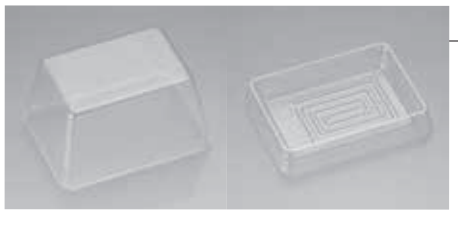
なお、島根県菓子工業組合が運営している島根県菓子技術専門校は新型コロナウイルス感染拡大をうけて2年連続の休校となりましたが、令和4年度は再開できるように準備を進めております。新型コロナウイルス感染防止策を行いながら授業を進めてまいります。

島根県菓子工業組合事務局・高島佐枝子

子ども和菓子作り教室

お菓子を美しく包むルミアカップ

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



ルミアカップ 朝生

おはぎや季節の餅菓子の他、
棹の上菓子、切り分けに
ぴったりのルミアカップです。
大きめの側面が好評です。
外寸／79×59×45
内寸／71×51×45

クリーンルミアカップ 59角

弊社従来品と比べて2mm
上げ底になっており、中の菓子の
見映えを向上しました。
また、本体の外寸が1mm小さいので
きつめの箱や番重にも使えます。
全体／59×59×42

ルミアカップは全9種類
ご用意しております。
詳しくは下記まで
お問い合わせ下さい。

文化の香るパッケージづくり
ANZEN・PAX

お申し込み、お問い合わせは各県菓子工業組合様、もしくは弊社まで。
TEL 03-3585-0051(代)　FAX 03-3585-9124

全国菓子工業組合連合会青年部では、第11回全国大会において奥村幸治氏（NPO法人ベースボールスピリッツ理事長）を講師に迎え「一流の選手は何を考え、何をしているのか」をテーマに記念講演会を行いました。

一流の選手は何を考え、何をしているのか その③

奥村 幸治 氏（NPO法人ベースボールスピリッツ理事長）

前号より続く。

監督が目線を一番下げている

イチロー選手の話は、北海道の駒大苫小牧高校の野球部でもしたことがある。こういう場で高校野球の監督は、一番後ろに座る。しかし、香田監督だけが一番前の真ん中に座っていた。香田監督は時間があると中学生の練習も見に行く。いろいろな高校の監督が来て、皆さんベンチに座って練習を見て帰られる。香田監督は中学生が話しているとすぐにそこに行く。「どうしたんですか」と聞くと、「中学生、小学生、高校生に必要な話をしているかもしれないから、その話を聞いて、高校生に伝え、成長してくれたらいいでしょう」と言った。監督が目線を一番下げている。田中将大君はその姿を見て育ってきたのである。

マー君に「香田監督はどんな指導をするの?」と聞くと「いろいろな方がグランドに来られます。その方に必ずアドバイスをもらいなさいと言われます。このアドバイスは自分には関係ないと否定から入ることはやめなさい、まず試してみることで自分に必要か分かる。必要でなければ自分の引き出しにしまっておきなさい。必要になることがあるかもしれない。また、いい選手はハイと言える素直な心を持っている。だから、自分に吸収して成長させることができる。グランドに行くとき、学校に行くとき、吸収力を持って、素直な心を持って毎日過ごさないといけない。これが香田監督の毎日のミーティングに出てきます」と聞かせてもらった。

成功するための3つのアドバイス

コーチングの先生から成功するために3つのアドバイスを聞いた。1つは、自分の実力がないと成功しない。この実力は努力からなる。努力は実を結ぶというが、そういう経験をしていない若い人たちが増えてきている。面倒くさいと言う人たちは、小さい頃から達成感を積み重ねてきていない。大谷翔平君が初めてメジャーリーグの試合に出場した感想は「どきどきわくわく」と言った。脳の報酬系と言われている。人の行動は全て脳が判断する。脳がプラスに発想するとプラスに行く。脳がマイナスに発想するとマイナスに行く。マイナスになっていると思ったらスイッチを入れかえよう。一流の人たちはプラス思考だから、物事をプラスに考えたほうが成功の確率が高い。努力して達成した経験を積み重ねてきているから、どきどきわくわくという気持ちが起こるそうだ。やっても無理、面倒くさい、こういう気持ちが起こる人たちは、まず努力が当たり前になる仕組みが要る。ちょっとの努力で達成してよかったという経験を積み重ねる。

2つ目は、運をつかまないといけない。運は人との出会いからなると言われている。いろいろな人と出会って、知識や考え方に触れて、成長に結びつける。

3つ目は、よい習慣である。イチロー選手のルーティンである。メジャーリーグの球場に登場し、バッティング練習が始まるまでのウォーミングアップは、時計よりも正確だったのではと言われている。同じことをやり続けることができるには、明確な理由がある。自分のその日の状態のいい悪いに気づきやすい。やったり、やらなかったり、変えてしまうと気づきにくい。職場で掃除の仕方が同じ場所で始まり、同じ場所で終わるという仕組みができていれば、誰がしてもある程度一定のレベルができる。仕事も同じタイミングでチェックをしていればミスを事前に防げるし、最小限にすることができる。ルーティンやマニュアルは、自分やチームの質を下げないように活用することができる。だから、私のチームもグランド整備の始まり方はいつも同じで、終わり方もトンボの置き方、ネットの並べ方、自分たちのかばんの置き方や自転車の並べ方など同じように決まっている。それでチームの質は下がらない。ただ、継続する仕組みが要るが、私のチームの場合は係が生まれた。ウォーミングアップ係、掃除係、挨拶係、自転車係。自転車係に「今日の自転車はどう?」、「大丈夫です」と言ってくれるので「ありがとう」と言える。褒める材料が増えるのだ。キャプテンだけがリーダーではなく、自転車係も立派なリーダーなので、それぞれができる役割を果たしてくれることにより、褒める材料が生まれる。

変えることが素晴らしいこと

組織は大体2・6・2と言われる。意識の高い方が2、真ん中が6、低い方が2でそれぞれの求める要求レベルが違う。一番下の2の方は自分の存在欲求が多いそうだ。存在を認めてほしい。私のチームの子たちにも、意識が一番下の子たちに「○○君、おはよう。○○君、こんな仕事をしてくれる?」と名前を呼ぶと頑張る。自分のことを覚えてくれている、認めてくれているという感じなのだろう。真ん中の6の人たちは行動欲求が多い。自分の行動を認めてもらい、褒められると頑張れる。一番上の2の人たちは結果欲求である。結果を求めていい。このアドバイスを頂いたので、子供たちのそれぞれのレベルにより、会話の質を変えることができるようになった。要求のレベルが違うことが分かったので、こっちの目線の下げ方も変えればいいことに気づいた。なぜ一番上の2の人たちが結果欲求かというと、負けず嫌いなのである。負けず嫌いの人たちが多い会社は充実している、今の若い人たちは負けず嫌いが少ない。野球をしている子でも少ない。理由は少年野球の人口も減っているから、小学校の頃から試合に出られることが当たり前なので努力が要らない。私らの頃はどうやって試合に出られるかと努力していたから、それだけでも感覚が違う。

終わりに

今、時代は変わってきている。これまでは上下関係や、いい家に住みたい、いい車に乗りたいという欲求が強かった。でも、今の若い人たちでいい車に乗りたい人は少ない。価値観が変わってきている。これからは、男性脳から女性脳に変わってきている。争いごとは嫌、調和を求め、上下関係も嫌な人たちが増えていく。少年野球も同じなので、今は楽しくできるチームが強い。

小学校の校長先生と話すと、今の小学校6年生の男子の知識は4年生くらいだという。低年齢化しており、特に男子に顕著である。少年野球を見ているとお母さんが男の子を大好きすぎる。男の子のほうが幼い子がまだまだ多い。成長段階が遅くなってきている。そういう子たちに組織論を求めても難しい。こういうことも理解されると、若い人たちへの伝え方を変えることができる。

少年野球を二十何年間やってきた中で指導も変えている。変えないと成長にならない。変えることが素晴らしいことだと思ってほしい。「俺らのときはこうだった」というのは、若い人たちに通用しない。それよりも皆さんがチェンジできるようになったほうがいい。それを意識すると、変えることが怖くなくなる。若い人たちから言わせればトップダウンしか経験していない人たちが、ボトムアップに変えられたら、凄い話だ。経験はそのまま出すことができるが、経験していないことを変えられるほど凄いことはない。そこも意識しながら若い人たちと付き合っていただきたい。

行事予定

愛知 1月31日、令和3年度後期技能検定実技試験、名古屋ユマニテク調理製菓専門学校名駅東校舎、名古屋市

ご注意ください

全菓連の名前を用いて全菓連の専属や推奨等と言い、営業その他の行為を行う者がいるようです。これらは一切全菓連と関係ありませんので、ご注意願います。

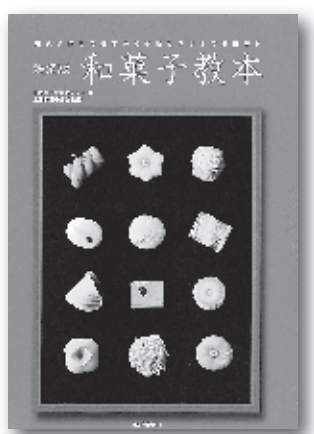
全菓連斡旋図書

■日本菓子教育センター編集・発行

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：1,430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）

送料は実費。
県菓子工業組合までは
全菓連負担。

お申込みは
各県菓子工業組合へ

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校　笹生　卓　教師

Chiboust pomme（シブスト ポンム）

（5・5㎝×h4・5㎝セルクル使用）

パータシュクレ

バター……75g
粉糖……60g
卵黄……15g
粉末アーモンド……40g
薄力粉……100g

コンポートカシス

冷凍カシスホール……100g
グラニュー糖……30g
板ゼラチン……0・6g

クレームパティシエール

牛乳……250g
卵黄……45g
グラニュー糖……60g
バニラビーンズ……適量
薄力粉……10g
プードルクレーム……10g
バター……12g

クレームシブスト

カスタードクリーム……325g
グラニュー糖……100g
卵白……75g
ゼラチン……9g

ポンムキャラメリゼ

リンゴ……2個
バター……20g
カソナード……35g

クレームフラン

38%生クリーム……200g
牛乳……50g
バニラビーンズ……0・25本
グラニュー糖……62・5g
卵黄……50g
クレームプードル……12・5g

シブストポンム

【工程】

パータシュクレ

❶バターと粉糖を混ぜ合わせ卵黄を加え粉合わせをする。
❷2㎜厚に伸しフォンサージュする。

コンポートカシス

❶カシスホールとグラニュー糖を煮詰めゼラチンを加え冷やす。

クレームパティシエール

❶牛乳とクリームを温め、合わせておいた卵黄とグラニュー糖と一緒に火にかけ炊く。

クレームシブスト

❶温かいうちにカスタードとふやかしたゼラチンを混ぜ合わせ
❷イタリアンメレンゲを加え型に絞り固める。

ポンムキャラメリゼ

❶カソナードをキャラメルしバターを合わしせカットしたリンゴを加え煮る。

クレームフラン

❶クリーム、牛乳、バニラ、グラニュー糖を沸かし、
❷卵黄とプートルアラクレームを合わせたものと①を混ぜ合わせる。

【組み立て】

❶焼成したタルトにフラン生地を流し焼き上げる
❷①の上にカシスコンポート、リンゴキャラメリゼを乗せ、冷凍したシブストを乗せる接着はクリーム使用。
❸シブストの正面をキャラメリゼする。

【コメント】

旬のリンゴを使用した、季節感のあるお菓子です。

佐賀

夫婦で老舗の味を守る 山里屋菓子老舗

佐賀県武雄市にある武雄温泉は、「肥前風土記」に記されているほどに歴史があります。そのシンボルの朱塗りの楼門は国の重要文化財に指定されております。

さらに2022年秋には、西九州新幹線が開業します。駅周辺は整備され始めており、新しい街並みを期待しつつ過ごしています。

楼門からつながる、通称「温泉通り」で、私は「山里屋菓子老舗」を営んでいます。夫婦で切り盛りしており、現在は7代目の私が跡を継ぎ老舗の味を守っています。8代目（予定）も来春より菓子の道へと進む事が決まり嬉しい次第です。

雑貨屋として創業したのは天保年間（1830～43年）といい、170年を超えるほど。長崎街道（別名、砂糖の道＝シュガーロード）筋ということもあり菓子文化が盛んなことから、3代目の頃は「角屋佐兵衛製」と言う屋号で商売をしていました。昔の地図を見たところ恐らくではありますが、長崎街道沿いの角に「角屋」とあり、そこに店を構えていたと思われます。4代目山口佐平より本格的に菓子作りを始め屋号は「山里屋」になり、現在の温泉通りに場所を移し、1917年（大正6年）には全国名産贈答品展覧会において「太白百合羊羹」を出品し、「褒賞」を受けました。この「太白百合羊羹」を考案した4代目は非常に体が弱く、特に胃腸が弱かったこともあり、当時の漢方では百合の根が胃腸系に良いという事を知りそれをお菓子に利用できないかということで試行錯誤の末、百合の根を裏ごして使用する「太白百合羊羹」が出来上がったのです。白生餡と百合の根を使うことで甘さを抑えた仕上がりであり、封を開けると、ほんのりと百合の根の風味が漂います。これが今でも当店の看板商品となっており、佐賀銘菓『丸ぼうろ』とともに遠方へのお土産やお茶請けにも御利用して頂いています。地元のお客様始め、観光のお客様にもご愛顧頂き、これからも老舗の伝統と味を守りつつ、家業に専念し次世代（8代目）へと繋げていけたらと思います。

佐賀県菓子工業組合武雄市郡支部支部長・山口恭弘

佐賀銘菓『丸ぼうろ』

太白百合羊羹

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