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

●https://zenkaren.net/

発行人　全国菓子工業組合連合会
理事長　長沼昭夫
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1011号（令和５年６月）

2023年7月1日からの全菓連PL保険の保険料口座振替日は、7月12日です。保険料が引落されますので不足の無いよう預金残高をご確認ください。

第8代理事長・社長に長沼昭夫氏が就任

全菓連・ビル会社　通常総会・定時株主総会を開催

全菓連、同共済ビルヂング㈱（理事長、社長長沼昭夫氏）は令和5年度第58期通常総会、第59期定時株主総会を6月6日東京・明治記念館で開催。任期満了に伴う理事・取締役改選を行い、新理事、取締役を選出した。（2面掲載）また、齊藤俊明氏の後任の第8代理事長・代表取締役社長には長沼昭夫氏（北海道菓子工業組合理事長・㈱きのとや）が就任した。

通常総会・定時株主総会

会議は先ずビル会社から始められ、出席株主数と持株数を報告総会が定数を満たし成立したと宣言した。議案審議では「第59期（令和4年4月1日から令和5年3月31日まで）貸借対照表および損益計算書、株主資本等変動計算書および個別注記表ならびに剰余金処分計算書案承認の件」について営業概況ならびに決算状況が説明され、清水監査役より「書類はいずれも正確、適正に処理されており、当期中の収支決算および財政状態を適正に表示していることを認める」と監査意見があり、同期の株主配当金は1株につき、普通配当百円（20%）とする原案が承認された。続いて「再建築積立金の名称変更及びその取り崩しについて」ビルの経年変化に伴い、毎年の補修に多くの費用を要する状況となっているため、大規模修繕等の必要時には再建築積立金の取り崩しが可能となるよう、「再建築積立金」の名称を「再建築・修繕積立金」に改めることとした。

この後、全菓連の第58期通常総会が開催され、出席会員数を報告し通常総会が定数を満たして、成立したことを宣言したあと議案に移った。「令和4年度事業報告書、財産目録、貸借対照表、損益計算書及び剰余金処分案並びに積立金組み換え案承認の件」が説明され、若月監事より「財産目録、剰余金処理は法令および定款に適合しているものと認める」と監査報告があり原案通り可決した。

「令和5年度事業計画および予算案承認の件（**2面参照**）」、「令和5年度賦課金決定の件」は同時上程され原案通り承認可決した。この結果、本年度の賦課金は昨年度と同様、1株50円にすることとした。

「理事任期満了につき改選の件」はビル会社の役員改選と併せて行うことが承認され、先ず、理事定数20名のうち員外理事で専務理事・専務取締役の吉田竹志氏を承認した。この後、慣例により各ブロックから理事・取締役20人及び監事・監査役7名を選出した。

この後、新理事は理事・取締役会を開催し、理事長・社長、副理事長・副社長、常務理事・常務取締役を選出、理事長・社長には長沼昭夫氏を選任し、会計を担当する常務理事・常務取締役には引き続き白松一郎氏（宮城県菓子工組理事長）が再任された。（**2面参照**）

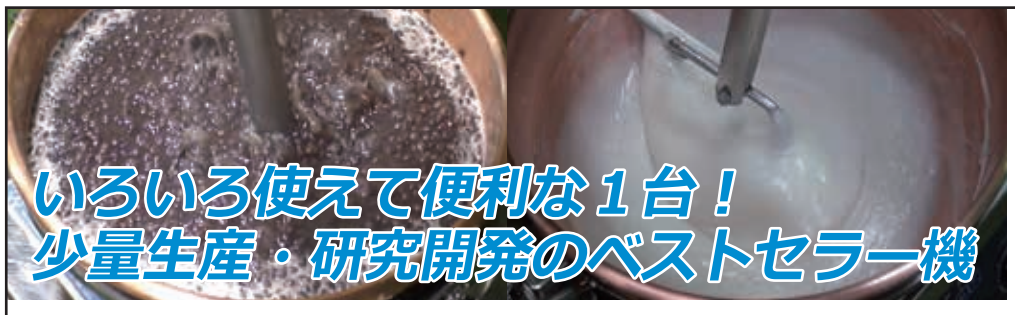
新たに就任された長沼理事長・社長は「全菓連の組合員は、お菓子の製造販売業者の集まりです。お菓子に関係する組合はたくさんあり、それぞれ専門の組合も協会もありますが、全菓連は最も幅が広く、お菓子といえば、せんべいからチョコレートから和菓子、洋菓子はもちろん、幅広い菓子のジャンルの皆様が加盟されていると思います。また、全国で8千を超える事業主がいる組織でもあります。いろいろな社会情勢の変化や業界を取り巻く困難なことがあり、全菓連も改善しなければならないことがあると思います。私も微力ながら、少しでも業界のためになれば幸いだと力を尽し、頑張っていきたいと思います」と挨拶された。

総会終了後は第28回全国菓子大博覧会・北海道の説明があった（**3面に関連記事**）。

◎懇親会も開催

会場では引き続き、関係当局、関連団体、業界関係者約140名が参加し、3年ぶりの懇親会が開催された。来賓の農林水産省新事業・食品産業部・食品製造課渡邉課長より「昨年はロシアのウクライナ侵略や円安で、食料品の原材料やエネルギー価格が高騰した状況がありました。厳しい環境のなか、事業者の方においては、価格改定に取り組まれている方が多いと思います。そうした中、国民の食生活を豊かにするお菓子の安定供給に努めていただいたことに、敬意を顕したいと思います。政府としては昨年来、経済対策を含めて様々な対策を講じてきました。菓子の主原料である輸入小麦は、引き上げ激変緩和措置をしました。食料安全保障強化も政府の重要な課題であります。輸入原料から国産原料への切り替えといった原材料の調達安定化への取り組みも、昨年の補正予算で講じて現在、執行しており、事業者の方に活用していただいています。また、様々なコストが上昇しているなかで、価格に適正な転嫁をされることが重要だと思います。そのための例えば消費者の皆様に背景を説明するなども含めて、政府を上げて環境整備に努めていきます。また、農林水産物の食品の輸出拡大についても積極的に取り組んでいます。個々の事業者の特色を持った商品を見出し、なかなか中小の皆様が個別に輸出することは難しいので、複数の方々が集まり、また他業種と一緒になって取り組んでいくという事業を推進しています。そうした事業の活用も含め、今後より一層の取り組みをお願いしたいと思います」と挨拶された。

その後、協同組合全日本洋菓子工業会・小澤理事長よりの乾杯の発声がなされた。



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

令和5年度　全菓連事業計画

令和5年3月の月例経済報告によると、景気は、一部に弱さがみられるものの、緩やかに持ち直しています。先行きについては、ウィズコロナの下で、景気が持ち直していくことが期待されますが、世界的な金融引締め等が続く中、海外景気の下振れが我が国の景気を下押しするリスクとなっており、物価上昇、供給面での制約、金融資本市場の変動等の影響に十分注意する必要があるとされています。

このような中で、個人消費は持ち直していくことが期待され、国内企業物価はこのところ上昇テンポが鈍化しており、円ベースの輸入物価は下落しています。一方、消費者物価は当面上昇していくことが見込まれ、賃金が緩やかに増加している中で、菓子製造業は引き続き難しい経営環境におかれています。

以上の状況を踏まえ、中小菓子業界の発展に資する観点から、以下の事業に取り組んでまいります。

1、原材料の安定供給確保への対応

(1)情報の収集と国等の関係機関への要請

世界の穀物等の需給状況及び国内農政の動向等を注視しつつ、適正価格での菓子原材料を確保するために、情報収集と県組合への提供に努め、小麦、米、小豆、砂糖、乳製品等原材料の安定供給対策の充実を国に要請していきます。

(2)原材料等の共同購入・斡旋等の経済事業（全菓連ビルへの委託事業）

菓子の原材料の安定確保のため、関係団体、企業との連携の下に、国産加工用米、もち米、北海道小豆、天津小豆等の共同購入、斡旋事業を引き続き実施します。今年度は、新たにカナダ産小豆の試験輸入に取り組んでいきます。

2、国内市場の縮小への対応

(1)菓子需要喚起キャンペーン

全日本菓子協会が窓口となり菓子業界と砂糖業界が一体となって取り組む菓子需要喚起対策事業に引き続き参画します。

(2)市場開拓への情報提供の実施

和洋菓子等の新商品提供に役立つような技術講習会（WEB講習会）を開催します。また、新たな市場開拓として、eコマース（EC）や輸出に取組む組合員の皆さんへの情報提供等の支援を強化していきます。

(3)各県組合等での取組支援

少子高齢化と人口減少による国内市場への影響について情報収集して、各県菓子組合に情報提供していきます。

また、各県組合等が実施する菓子祭り等の需要拡大の取組に引き続き助成し、各県組合の取組の情報交流や表彰等により取組強化を図ります。

3、その他の事業環境への対応

(1)HACCP手法の制度化・HACCP支援法失効への対応等

HACCPの制度化に対応するために作成した「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」の記録簿利用を推進します。HACCP支援法が令和5年6月30日に失効し、認定食品製造・加工業者に対する日本政策金融公庫の長期・低利融資が廃止されることに伴い、高度化計画の認定について今後の在り方を検討していきます。

(2)適正な食品表示の推進等

適正な食品表示の推進に努めます。引き続き、パソコンを利用した菓子業界専用栄養成分計算ソフトを提供し、講習会開催のご要望にも対応します。

表示基準等の見直しに当たっては、中小事業者への過度な負担とならないよう、国に表示制度の安定的運用を要請していきます。

(3)食品ロス削減への対応等

食品ロス削減への対策として、全国一斉商習慣見直し運動についての情報提供を行うなどにより協力していきます。

4、組合の組織強化への対応

(1)中小企業、地域活性化対策

我が国経済が早急に新型コロナウイルス感染症の影響から立ち直り、経済回復の効果が着実に中小企業、地域経済にも波及するよう、需要拡大、インフラ整備、人材の育成確保、中小企業税制の一層の充実等の施策の拡充を全国中小企業団体中央会（全中）や全日本菓子協会等とともに国に要請していきます。

(2)全国役員研修会、ブロック会議の開催

①全中の助成を受け、全国役員研修会を11月に東京で実施を予定します。

②各県組合相互の情報交換並びに全菓連の事業推進のためのブロック会議を継続実施します。

③都道府県菓子工業組合のデジタル対応力を向上させるため、事務局を対象とした研修会を開催します。

(3)各県組合活動の支援

①組合員の減少に歯止めがかけられるよう、組合参加のメリットを実感してもらうような組織活動対策への補助、菓子祭り等への助成を行います。

②組合員の高齢化に伴う事業継承を円滑化し、収益性向上、DX対応等にも役立つような経営セミナー（WEB）の開催等の支援、パソコン導入促進融資などを行います。

(4)青年部活動の支援

8月に東京で開催される高校生を対象とした第14回全国和菓子甲子園、ブロック長会議、各地区ブロック大会、交流会開催等の支援を行います。

(5)全国菓子大博覧会の準備

令和7年5月～6月に旭川での開催が決まった第28回全国菓子大博覧会の具体的な計画づくりに参画し、全菓博を主催する実行委員会を支援していきます。

(6)菓子工業新聞（全菓連ビルへの委託事業）

菓子工業新聞で、各県での取組みや地域の話題を紹介するほか、組合員店舗の紹介、お菓子レシピの紹介、政策的な動き、原材料情報、需要喚起方策、材料メーカーの情報提供、品質管理・表示に関する情報の提供等により紙面の充実を図ります。

(7)全菓連ホームページの再編

全菓連ホームページを再編して、組合員向け情報の充実を図っています。情報の更新頻度を上げ、各種情報の提供を一層充実させていきます。併せて、消費者向けの「お菓子何でも情報館」や「Sweets Plaza」による一般消費者向けの情報提供も充実させていきます。

全国菓子工業組合連合会
全菓連共済ビルヂング株式会社
（令和5年6月6日現在）

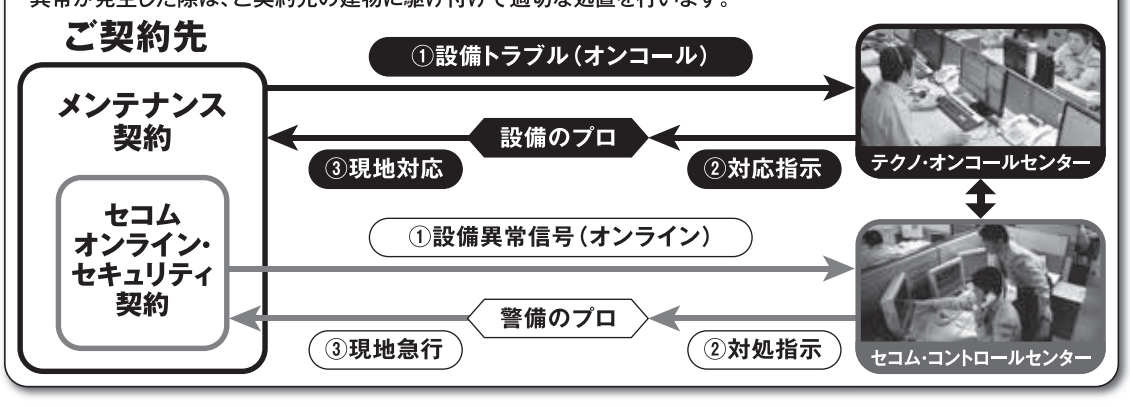
理事長・代表取締役　長沼　昭夫
副理事長・副社長　堤　公一
小谷治郎平
野村　泰弘
齋藤　高藏
平山　伸治
神山　修一
専務理事・専務取締役　吉田　竹志
常務理事・常務取締役　白松　一郎
理事・取締役　北條　正明
内田　長久
太田　等
岡　幸男
澤田　誠
竹内　晴久
横山　長尚
大谷　博国
刈谷　喜朗
丸山　道和
中原　正博
監事・監査役　鈴木　隆一
清水　隆雄
後藤　敬
西村　欣裕
宮武　孝昭
上野　正光
奥野　和夫

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

第28回 全国菓子大博覧会・北海道
大会旗伝達式を挙行

博覧会旗伝達式

総会の席上では長沼理事長より菓子博について「2017年に行われた菓子博は、大成功に終わりました。その後6年たってしまい、このままでは百年あまり続いた伝統が、途切れてしまうのでは、という思いになりました。このため、北海道が手をあげました。再来年、旭川で菓子博を開催しますが、今までとは違った切り口でしていきたいと考えています。テーマはSmile Sweets Hokkaidoとつけさせてもらいました。目指すところは、和菓子や洋菓子というジャンルにとらわれず、幅広く甘いものすべてを包括し、それが笑顔を呼び込み、地域を活性化していく、そんな願い、思いがあります。開催期間は17日間を想定し、これまでより約1週間短縮しました。今回の菓子博の特徴は、来場者数や予算を前回の4分の1にして、大幅に規模を縮小したことです。縮小した理由ですが、会場の大雪アリーナは駅の近くで便利ですが、狭いことと、最近の菓子博は規模が拡大し、大きなイベントになってしまったことがあります。このため、次回開催地に手を上げるところがなかなかでてこないので、今回、旭川で開催するなら、今後、菓子博が持続可能になるよう思い切って規模を縮小しました。規模縮小により警備員や交通整理員の経費が縮小できます。また、会場には駐車場がありません。発想を変えて、旭川市内のすべての駐車場を使ってもらいます。また、一般菓子の展示を止めて、各県組合の負担金は無くしました。工芸菓子は、できる限り展示します。

また、お菓子は農産物の加工品であり、北海道は原材料の宝庫です。菓子博ではお菓子の材料、素材を多くの同業者や観光客にアピールしたいと思います。また、これまで菓子博は行政の予算や人を当てにしてきましたが、今回は最小限の協力にしたいと思います。また、褒章審査は行います。いままでのような本数は出ないかもしれませんが、1000点は集めたいので、申請等のご協力をお願いします。各都道府県を日替わりでアピールするイベントは行います。販売にも力を入れます。販売会場は、メイン会場のすぐ隣に大型テントを作る予定です」と説明された。

また、全菓連総会終了後の懇親会席上において、全国の菓子業界関係者多数の参加のもと、第28回全国菓子大博覧会・北海道の博覧会旗伝達式が挙行された。式典では前回開催地の三重県菓子工業組合の岡理事長から、北海道菓子工業組合の長沼理事長より、大会旗が引き継がれた。

実行委員会・水上委員長は「大会旗は非常に重たく、同じぐらいの責任を感じています。準備期間は2年を切りましたが、何としても良い博覧会にしたいので、皆様のご協力をお願いします」と語られた。

○開催期間：令和7年5月30日（金）～6月15日（日）（17日間）

○会場：道北アークス旭川大雪アリーナ、地場産業振興センター

◎連絡先

・第28回全国菓子大博覧会・北海道事務局

・住所：〒070－0841、旭川市大町1条3丁目9－31

・電話：0166－50－2500、FAX：0166－53－1515

・メール：asahikawa.kashihaku@prime.ne.jp

千葉

いちかわバラ物語の和洋菓子
4年ぶりにイベントで販売

2023いちかわローズフェアが5月13日（土）に市川市の里見公園にて開催されました。この催しは市川市民の花であるバラの展示および普及促進、並びに花と緑のまちづくりの啓発を図るため、春のバラの見ごろに合わせて2014年から毎年開催されていましたが、コロナ禍では中止されていて4年ぶりに完全開催となりました。

市川支部では2012年に当時の市長から、市川みやげとしての菓子の開発をしてほしいという鶴の一声で、市内の菓子店に協力をお願いして「いちかわバラ物語」と題して、一年かけて各店舗オリジナルのバラをモチーフとした菓子を開発。当初は支部外を含め20店舗、二十数種類のバラの和洋菓子がありました。その後は、市内の菓子店の高齢化や後継者問題により閉店、廃業が相次ぎ、現在参加協力しているのは12店舗になっています。

オープニングセレモニー　市川市消防音楽隊

販売会場の様子

今回のイベントではこのうち6店舗10種類のバラの和洋菓子を販売しました。

バラの花の模様の最中皮に粒あんとバラエキスで香りづけした求肥を入れたバラ最中や、バラの香りがするバターケーキ生地に苺ジャムを入れて焼き上げたガトーローズ、バラの香りのマドレーヌ、ローズハーブを加えたシフォンケーキのラスク、バラと桃のフレーバーティーとドライローズを練りこんだ焼きドーナツなど、どれも菓子職人のアイデアと技術が光る逸品です。この他にお団子や草もち、お赤飯などの販売も行ないました。

当日は曇り時々雨の予報で開催が危ぶまれ、昼前からは本降りの雨にもかかわらず午後の早い時間に完売することができました。

久しぶりのイベントで、お菓子やバラの鉢植え、とれたての野菜などのお土産を両手いっぱいに持ち、嬉しそうなお客様と、たくさんの子供たちの笑顔が見られて私たち出店者にとっても楽しい一日になりました。

千葉県菓子工業組合副理事長・峯島重明。

全菓連斡旋図書

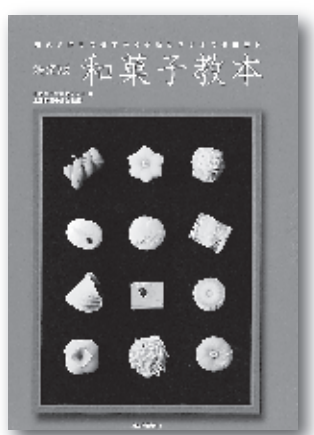
■日本菓子教育センター編集・発行

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　上巻・下巻
～和洋菓子・パンのすべて～
定価：5,500円（税込）

製菓衛生師・菓子製造技能検定
受験練習問題と解答
定価：1,573円（税込）

洋菓子教本
～Les Bases de la Pâtisserie～
定価：3,355円（税込）



決定版　和菓子教本
定価：3,850円（税込）

お申込みは
各県菓子工業組合へ

山口

魔法の粉で福祉の力に
お菓子のピエロ

山口県宇部市にある「お菓子のピエロ」。平成元年に店を構えて以来、アレルギー対応や低カロリーのクッキーやケーキなど誰でも食べられるお菓子の店として信頼される、地域に欠かせない存在です。今は店の運営を後継者のご子息に譲り、山口県ものづくりマイスターとして県内各地で指導を行う大日田哲男氏から話を聞きました。

大日田哲男氏

大日田氏は中国四国米粉食品普及推進協議会の副会長でもあり、米粉の普及促進にも努めています。一般消費者に向けて開発した米粉は宇部市小野地区で収穫したもので、大日田氏の名前入りで近隣のスーパーに並んでいます。農業所得向上のため、生産者にコメ新市場開拓等促進事業などの交付金を活用してほしいという思いが背景にあります。

大日田氏はその米粉を主な題材に年間80回以上、県内各地で講習や指導に出向いています。小学校や中学校ではお菓子を好きになってもらうための菓子製造講義。高校では生徒のアイデアを受けての製菓実習や商品開発。福祉施設や企業組合では販売に向けての商品化支援。それぞれの要望に応じて多種多様にものづくりマイスターとして取り組んでいます。独学で菓子製造を行ってきた大日田氏だからこそ、わかりやすいレシピ開発には定評があります。

現在の主軸は障がい者施設での指導です。できないことができるようになる過程を見守りながら、素直な感性と可能性を生かすようにしています。この経験から誰でも簡単にできることにこだわり、先般「バターケーキ用プレミックス粉及びバターケーキ製造方法」で現在、特許を審査請求中で従来のものと異なるのは、牛乳を入れて焼くだけのオールインワンミックス粉です。このライセンス契約を進めるとともに、障がい者の菓子製造施設を立ち上げる予定です。ハンディがあっても収入を得ながら本人も家族も安心して働ける職場を作りたいとの思いです。

地域の農家のために、教育のために、福祉のために。自分が犠牲になってもお客様の笑顔を守りたい、ものづくりは楽しくて夢がある。お菓子屋の原点を大切にしながら体の続く限り新しいことにチャレンジしていくと言う大日田氏でした。

山口県菓子工業組合事務局・安光このみ

店舗データ

お菓子のピエロ

山口県宇部市西岐波 1529-20

電話番号　0836－51－5687

https://patisseriepierrot.amebaownd.com/

佐賀

お菓子のまち伊万里だから
できるお菓子の祭典

菓祖・中嶋神社が鎮座し、西洋菓子の父・森永太一郎の生誕地でもある佐賀県伊万里市。この地にて、四月一六日、佐賀県菓子工業組合のご協力により、恒例の「菓祖・中嶋神社献菓祭」を執り行いました。また、今年は献菓とともに、「佐賀銘菓展示販売会」「佐賀銘菓抽選会」も同時開催しました。

常世の国より菓子のもととされる非時香菓（ときじくのかぐのこのみ）を持ち帰った田道間守命（たじまもりのみこと）。伊万里にその実を植えたとの言い伝えから、昭和三〇年、中嶋神社は建立されました。今年の献菓祭では、県内菓子店一七社の御菓子を神前に献納し、佐賀県菓子工業組合・中原理事長はじめ伊万里菓子組合、伊万里市、伊万里商工会議所の各代表が玉串を奉奠しました。祭事中、突然の雨に見舞われましたが、無事、感謝の誠を捧げ、菓子業界の商売繁盛を祈願することができました。

菓祖・中嶋神社献菓祭

その後、会場を伊万里市民ギャラリーに移し、「佐賀銘菓展示販売会」を行いました。事前に新聞やテレビで告知していたおかげで、予想を超えるお客様にご来場いただき、混雑を避けるために開始時間を二〇分早めなければならないほどの大盛況でした。来場者は、長崎街道（シュガーロード）や佐賀三大キャラメル王（森永太一郎・江崎利一・森平太郎）などの展示に見入りながら、すももキャンディや花ぼうろ、子すずめ最中やカシューナッツ羊羹など、普段目にする機会が少ない佐賀県各地の銘菓に感心しきりで、先を争うように商品を手に取りレジに並ばれました。この販売会での収益金は、老朽化した中嶋神社の修復費用に充てられる予定です。

佐賀銘菓展示販売会

最後に、神社で献菓された御菓子が当たる「佐賀銘菓抽選会」が伊万里駅前広場でありました。献納菓子と菓子店の紹介のあと、当選番号を読み上げると、場内から大きな歓声が上がり、当選者は満面の笑みを浮かべながら御菓子を手に取られました。嬉野市から来たという当選者はテレビのインタビューで、「すばらしいまちおこしだと思います。自分のまちにはこのような祭りはないのでぜひやってほしいです」とおっしゃっていました。

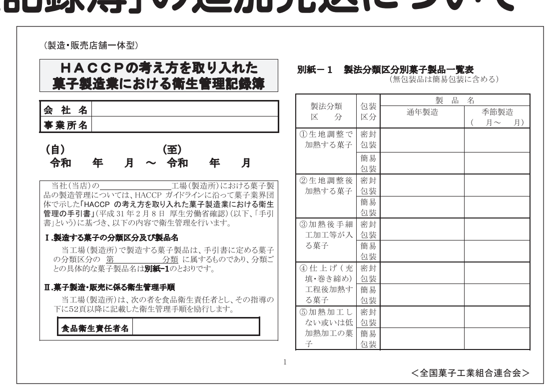
佐賀銘菓抽選会

お菓子のまち伊万里だからできるお菓子の祭典。私たちはこの祭典を、伊万里市民や佐賀県民だけではなく、九州中、日本中の人たちが集うお祭りにしたいと考えています。コロナによる消費低迷、原材料の値上げなど厳しい環境ですが、菓子業界の力を結集して消費者との交流の場を創造し、菓子の需要喚起につなげていければと思います。そのためにも、これから県域を越えた業界の皆様のご支援とご協力を宜しくお願い申し上げます。

佐賀県菓子工業組合伊万里支部・浦川洋記

「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

1

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（充填・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

滋賀

滋賀県菓子工業組合
『インボイス制度』・『電子帳簿保存法』and『関西大阪万博』の研修会開催

研修会

滋賀県菓子工業組合では令和5年10月から始まる「インボイス制度」、令和6年1月から義務化される「電子帳簿保存法」について、組合経理を担当していただいております「税理士法人たけばた総合会計」の税理士竹端美紀氏をお迎えし、1月18日（水）にホテル井筒において開催致しました。組合員の他、組合賛助会員様や関連団体の滋賀県洋菓子協会会員様も含め30名ご参加いただき、まずは現行の消費税の状況から始まり、インボイス制度の概要から登録制度、請求書発行事業者の義務や免税事業者の取引等の説明をいただきました。

竹端氏は組合経理を担当していただいており、私達の菓子業界を熟知されていることから、さまざまな意見や質問に対しわかりやすく説明をいただき、時間のある限り参加いただいた皆様の質問に対応していただきました。残された時間で「電子帳簿保存法」の説明も頂き、充実した研修を終えることができ本当に良かったと思える時間でした。

終了後は、感染症状況も考慮しながら組合員の皆様や関係者と共に新年会を開催致しました。また、2月20日（月）にはコラボしが21を会場とし、青年部主催の「これからの近江の和菓子業界を語ろう」と題し、全菓連青年部近畿ブロック長・竹本洋平氏と公益社団法人2025年日本国際博覧会協会機運造成局企画部競争推進課係長澤田有紀子氏をお招きし、大阪の万博に対する取り組みや関西大阪万博の概要、運営企画、仕組みなどお聞きし、滋賀県にあまり情報が入ってこない状況で、近江の菓子業界が万博に対してどのようなことができるか、どの様に対応していったらいいのかを考えさせられた時間でした。

終了後、竹本氏、澤田氏と場所を変え、さまざまな意見・情報交換をさせていただき夢を膨らませております。

滋賀県菓子工業組合青年部副部長・瀧澤文彬

三重

新型コロナの終息と今後について

長い新型コロナ禍もやっと終息が見えてきた所です。今までに経験の無いことに、経営にも大きな影響があり、対応に苦慮してきた所かと思います。

外出自粛により店舗販売は激減し、追い打ちをかけるように原材料費が高騰する中いろいろな工夫をされてきた所かと思います。

現状を考えるに、ある先生の言葉を思い出します。それは個人経営の菓子屋の小売価格が安すぎるという事、特に和菓子の価格はもっと考えるべきだと力説されていました。

地方都市の田舎だから、高い価格はつけられないという理由には、じゃあ東京の高級店と比べて原材料の仕入れ価格は安いのかと言われていました。

今、菓子の原材料だけで無く、いろいろな物が値上がりし、消費者は苦しいながら仕方ないという考えになっている現状です。今こそ自分の創ったお菓子の価格について考えるときかと思います。

ギリギリ食べていければいいという考え方もあります。それでは菓子屋になりたいという若い人や後継者に魅力ある職業である、ちゃんと儲かって給料も世間並みにもらえる職業であるとアピールできないのではないでしょうか。

今、日本のいろいろな職業の中で、家族経営、小規模経営で生き残っている数少ない職業が菓子屋であります。しかし、現状を見ますと後継者が無く、自分の代で店仕舞い廃業だと言われる個人経営の店がほとんどです。

先人先輩たちの継承してきた技術や伝統を次代に繋げるためにも、自分たちの技術に自信を持って、世間からみたお菓子の価値を高めてほしいと思います。

菓銘をもつ生菓子（練切・こなし）が、登録無形文化財に指定された今こそ、自らの創るお菓子にもっと自信を持って、地域社会に提供して欲しいと考えています。

三重県菓子工業組合理事長・岡幸男

岩手

定期総会を開催・新理事長に菊地清氏を選出

岩手県菓子工業組合の第六十三回（2023）通常総会は、去る五月二十九日、大船渡市の大船渡温泉を会場に開催された。

総会には組合員ら23名が出席（本人出席19名、委任状5名、議決書出席58名）。齊藤俊明理事長は「コロナ禍も終息しつつある。人々の往来も多くなり、経済が活性化してきている。来る十月より、インボイス制度が導入され、適切に対応していかなければならない。HACCPや働き方改革もあり、各組合員においては、一層の努力をお願いしたい」と挨拶した。

議事では、令和四年度の事業報告・収支決算と今年度の事業計画・収支予算を原案通り承認、可決した。任期満了に伴う役員改選では、定款通りの理事・監事が選出され、総会後の第一回理事会において、新理事長に菊地清氏（奥州支部・回進堂）を選出した。

定期総会

今年度は、サホロ小豆、トヨミ大納言をはじめとする全菓連斡旋品などの共同購買事業の強化を通じ、組合員の継続的な支援を進めていく他、全菓連PL共済の加入促進、製菓技術講習会の開催、組織強化のための後継者育成、新規組合員勧誘の実施、各種業界の適時適切な情報提供に努めていくことを決めた。また、先頃開催が決定した「北海道・旭川菓子大博覧会2025」への準備対応などを行う。

懇親会では、地元、気仙支部の大浦広支部長（菓子工房おおうらや）の歓迎あいさつがあり、続いて役員功労者等への表彰式が行われ、新鮮な海の幸に舌鼓を打ちながら、和やかなうちに終了した。

岩手県菓子工業組合・小沢仁

国税庁

令和5年10月から
消費税インボイス制度
が始まります。

消費税インボイス制度

登録を予定されている事業者の方へ
登録申請はお早めに!

登録申請手続は、
かんたん・便利♪ e-Tax をご利用ください!!

☑「e-Taxソフト（WEB版）」、をご利用いただくと、質問に回答していくことで申請が可能です。
☑ e-Taxで申請した場合、電子データで登録通知の受領が可能です。
☑ 個人事業者の方はスマートフォンからでもe-Taxで申請できます。
※e-Taxのご利用には事前にマイナンバーカードの取得が必要です。

説明会を開催中

税務署での説明会やオンラインでの説明会をご案内しております。 説明会ページへ▶

制度について詳しくお知りになりたい方は、国税庁ホームページ（https://www.nta.go.jp）の「インボイス制度特設サイト」をご覧ください。 特設サイトへ▶

特設サイトでは
❶制度の解説動画 ❷AIを活用したチャットボット
❸インボイスコールセンター などをご案内しております

兵庫

コロナ禍での銘菓開発
リキュウハニーのほしようかん

神戸と言えば平清盛の時代からの港町であり、異人館、ジャズ、ゴルフ、洋菓子、パン等海外からの文化を取り入れてきた町です。その中で和菓子店では、地域ごとに由来した銘菓や紋日等で日本文化や習慣を伝え守ってきました。組合としては、各地区イベント参加や和菓子教室の開催、勉強会など活発に行ってきましたが、令和3年からのコロナ発生によりほとんど全ての事業が無くなりました。

リキュウハニーのほしようかん

そんな中、須磨・垂水支部では令和2年から「西神戸のお土産」をテーマに神戸らしい和菓子の開発を進めはじめ、試行錯誤していたところ、同時期に神戸市須磨区にある須磨離宮公園が、園内の季節の花から蜂蜜の採取を始めたとお聞きしました。須磨離宮公園とは、大正時代に皇室の別荘「武庫離宮」として、天皇陛下の宿泊を主目的に、当時の最高レベルの技術者たちによって造営されたもので、現在は神戸市の緑化協会によって管理運営され、春夏秋冬色々の花を楽しめる施設になっております。

そして須磨離宮公園の協力のもと、地元で採れた食材を使った和菓子の開発を始めました。従来、お菓子でのハチミツの使い方としては、卵の臭み消しや焼き菓子の色付け、艶出しなど、メインでは使うことがあまり無かったのですが、須磨離宮公園のハチミツは季節の花による独特の味や香りがあり、充分に味のメインに使えるもので、採取時期による味や香りの変化も魅力として使うことにしました。

まず発売日を和菓子の日の6月16日に設定し、色々試作品を作り、ハチミツの風味が一番強かった羊羹に絞り、外はしっかり、中はもっちりの「ほしようかん」が完成しました。お土産だけでなく、冠婚葬祭の色々なシーンで使え、神戸らしいデザインやロゴなどで、新しい感覚の神戸らしい和菓子「リキュウハニーのほしようかん」として開発いたしました。団体での商品開発での一番の問題はクオリティの統一で、いくらレシピや製法を揃えても店舗によって若干の違いが出るのは仕方がないので、この商品は一店舗で製造を担当、その他の店舗が小包装やシール、仕上げを担当し、各店舗は必要分を買い取りし、販売するかたちにしました。全て手作りのため大量生産せず、ハチミツの風味を優先し、日持ちも短めに設定しました。

また、月に二回程度の作業日には組合員が集まり、まめに色々な情報を共有できるようにしました。今年で三年目となり、商品も安定し、現在での販売総数は1万1千個を超え、西神戸のお土産として定着しつつあります。

兵庫県菓子工業組合須磨・垂水支部・橋本義幸

岡山

岡山県産小麦・米粉の増産利用促進の取り組み

現在食料品の生産調達の世界情勢は、異常気象熱波干ばつによりこの10年で10パーセント減少、コロナ危機による物流混乱、米中対立とロシアのウクライナ侵攻による食料サプライチェーンの分断等により厳しくなっています。

岡山県産小麦・米粉を使った試作品評価会

また、我が業界の製菓原料も世界情勢による穀物乳製品不足、価格高騰により調達が難しくなり、さらに消費者の地産地消の意識も高まってきています。

そこで岡山県では「岡山県農業開発研究所」を中心に県産小麦・米粉の増産利用促進事業に取り組んでいます。

去る令和5年2月8日に岡山プラザホテルにおいて「岡山県産小麦・米粉を使った試作品評価会」が開催されました。主席者46名、乳業者、製粉業者、JA女性部、JA全農岡山、製菓業者その他いろいろな業界からの参加があり、岡山県菓子工業組合からは8社（金福菓子舗、清風庵、福岡製菓所、くらしき藹然、パティスリーピアジェ、三宅製菓本店、御菓子司板屋、藤屋菓子舗）が参加しました。

消費拡大 PR

試作評価品には9業者が15品を出品して商品の意見交換をおこないました。

具体的な商品としてはシュー生地、バームクーヘン、バッケット、食パン、フランスパン、うどん、おやき、ガトーショコラ、米粉のフィナンセ等が出品されました。

これを見ると米粉、小麦粉がいかに多くの製菓原料として使われているかがわかり、我が業界が生産事業者に協力し、増産利用促進事業に貢献していかねばならないかがわかりました。

意見交換会では、既存製品との食感の違い、風味の違い、粘りの違いその他多くの良い点、悪い点の意見が出されました。さすがに現在の製品は長年の原料選択製造研究により完成された物が多く、その代替の難しさも感じさせられました。

いずれにしてもこれらの課題は研究努力により克服していけるものであり、我が業界のこれから担う役割の大きさを感じられました。

岡山県菓子工業組合理事長・宮武孝昭

「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

保険期間：2023年7月1日（土）午後4時～2024年7月1日（月）午後4時〈1年間〉
※中途加入は随時受付いたします。（ご指定がない限りお申込日の翌月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。

2022年度より
リコール保険料が変更になり、
よりご加入いただきやすく
なりました。

※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。

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　☎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B棟11階　☎03-5781-6577

東京海上日動火災保険株式会社　＜2023年５月作成＞23T-000244

京都青年部

京都府菓子工業組合青年部 令和4年度 定時総会・懇親会開催

京都府菓子工業組合青年部（西井一樹部長）は令和5年4月17日、京都市東山区のハイアットリージェンシー京都にて令和4年度定時総会を開催しました。

西井部長

藤澤聡副部長の司会により総会は進行。西井部長が「令和4年度の各事業へのご協力感謝申し上げます。私は部長という柄ではないが、年度途中から務めることになり皆様に支えていただいた。ご審議をよろしくお願い致します」と挨拶。在籍部員45名に対し、出席者23名、委任状22名により過半数を超えていることから総会成立となりました。議長には大西直之氏を選任。

第1号議案「令和4年度事業報告」を石塚則行庶務より、第2号議案「令和4年度会計報告」を市川智裕会計より、第3号議案「規約改定案」と第4号議案「役員改選案」を西井部長がそれぞれ説明し、可決承認されました。新役員は以下の通りです。

■部長 西井一樹（大福餅老舗）

■副部長 図司一智（㈱図司穀粉）

■副部長 山梨雄基（㈱山梨製餡）

■会計 市川智裕（㈱市川商店）

■広報 柏木拓夫（有）カシテック）

■庶務 石塚則行（石塚製菓）

■庶務 鳴海啓太（㈱鳴海屋）

定時総会

■監事 上田孝博（葵餅）津田陽輔（㈱俵屋吉富）

続いて第5号議案「令和5年度事業計画案」を再任となった西井部長、第6号議案「令和5年事業予算案」を市川会計が説明し、可決承認されました。

総会の最後には京都府菓子工業組合横山長尚代表理事から総評を頂き、「新型コロナウイルスもあり大変な2年間だったと思うが、次年度以降は様々な事業が始まるので新役員は2年間頑張っていただきたい。規約改定については、時代に合ったものへ更新してほしい」と激励をいただきました。

総会後には来賓・卒業部員・関連業者を交えた懇親会を開催しました。京都府菓子工業組合横山長尚代表理事と京都府生菓子協同組合青年部藤田貴大部長からご挨拶頂いた後、京都府菓子工業組合今西政博理事の乾杯のご発声で懇親会が開始。途中に関連業者や新入部員・卒業部員のご紹介なども交え、親睦を深めました。

最後は青年部の監事に就任した上田孝博氏による盛大な三三七拍子で中締めとし、散会となりました。

京都府菓子工業組合青年部広報・市川智裕

群馬

上州名物 焼きまんじゅうと組合活動

群馬県のソウルフードの一つに焼きまんじゅうがあります。群馬を離れている人でも、一口食べるだけで、故郷を彷彿させる熱愛県民食。県内で知らない人はいないといっても過言ではありません。餅米と糀で発酵させ小麦粉でこねた生地を成型し蒸し上げ、（素まんじゅうと言われ、内部には餡などは普通入っておりません）饅頭を竹串にさし、味噌だれを塗って焼き上げたものを「焼きまんじゅう」と言います。

江戸時代から食べられてきたとされる焼きまんじゅうは、群馬県は小麦の生産が盛んで、広く家庭でも食べられていました。それもあり、焼きまんじゅうの「元祖」となるお店が一体どこなのか、諸説ありますが前橋市にある1857年創業の原嶋屋總本家などが発祥であると言われています。150年以上の歴史があり、養蚕業や絹織物業が盛んな群馬県で繊維関係の商工業者間の交流で広まったとされ、田植え時など農作業の合間やおやつ時に買い求めたり、初市・花見・夏祭り・運動会・文化祭などの行事で必ずと言っていいほど屋台にならんでおります。また県内各地で製造され、群馬県民に熱愛される郷土菓子の一つで、最近では某テレビ番組ケンミンショーなどで焼きまんじゅうが度々報じられております。

焼きまんじゅう

群馬県内には数多くの焼きまんじゅう店が存在し、饅頭の中にあんこを入れているお店もあります。ちなみに県北部の沼田市周辺では「味噌まんじゅう」と呼ばれています。

また焼きまんじゅうの認知を目的に、平成21年に群馬県観光物産課が「焼きまんじゅうガイドブック」を作成しました。お土産スポットや県内のサービスエリアなどでは自宅で焼いて食べられる焼きまんじゅうも販売され、お土産にピッタリです。また最近では、上州名物 焼きまんじゅうのアレンジ商品。焼きまんじゅうマフィン、ラスク、パフェ、ドーナツ、アイス、プリン、パウンドケーキ、焼き菓子、フリアン等が出回り中々の売り上げがあるようです。

ここから上記の焼きまんじゅうに関連付けた前橋菓子組合の活動報告をさせて戴きます。

この3年、新型コロナウイルス感染症により前橋菓子組合員も多大な影響・損失を被りました。組合員の中には事業縮小や廃業した事業者もいます。

組合として活性化を図るため、名物となりえる新製品を売り出したいのですが、和洋菓子の商品の開発も個人店ではなかなか開発出来ず、たとえ新商品が出来ても市場への宣伝PRが出来づらいのが現状です。

そこで焼きまんじゅうのタレを使い、各事業所で色々な和洋菓子を開発して頂き、良い新製品が出来たら前橋菓子組合推薦・公認で市場に宣伝PRするという企画を行います。焼きまんじゅうのタレを使うという同じスタンスで望むため新製品が作りやすく、多種多様な製品・ある意味同じテーマで統一した製品が出来ると思います。8月下旬に組合で新製品の試食会を開催し、そこで組合推薦・公認を決定致します。多種多様な新製品が出来れば、販売会等も企画検討致します。良い新製品ができ、前橋市民・群馬県民に広く浸透・認知してもらえるよう願っております。

また組合では、近年暑さが早まるなか、自動車に乗ってくるお客様の大半が、お買い求められたお菓子の進物をクルマのトランクルームに入れるのを防ごうと認知してもらう為にチラシを製作しました。気温が25℃になれば炎天下にさらされているトランクルーム内は40℃以上になることがあります。そのため、5月節句の柏餅が傷んでしまうとのご指摘があり、またあらゆるお菓子に対応出来るよう、組合店で使って頂けるチラシにしました。今後とも菓子組合員並びにお客様に喜ばれる組合活動をしたいと切に思っております。

前橋菓子組合組合長・小野昌人

お菓子車内放置防止チラシ

全菓連では、全国組合幹部研修会で松本光輝氏（株式会社事業パートナー代表取締役社長）を講師に迎え「事業継承についてアフターコロナの中小企業勝ち組戦略」をテーマに講演を行いました。

事業継承についてアフターコロナの中小企業勝ち組戦略

その⑤

松本 光輝 氏（株式会社事業パートナー代表取締役社長）

先月号より続く。

4．万が一の時のために銀行の保証人を外せ。自宅も含めた不動産の守り方

万が一の時のために、銀行の保証人を外すこと。自宅を含めた不動産の守り方だが、2015年まで保証人の概念が一定しており、債権者に有利な構造になっていた。債権者は銀行のことである。しかし「経営者保証に関するガイドライン」が2015年にできて一変した。ガイドラインは法律に近いものだ。今までの金融の常識が一気にひっくり返った。監督官庁である金融庁が銀行にプレッシャーをかけている。今までは現社長の保証債務が1億円で、後継者も1億円。何十年にもわたって、1億円の保証人を2人立てることが、当たり前だった。日本は村社会なので、文化としてみんなで責任を持ち合う保証制度が続いていた。これを2015年に変えた。

現在は今いる社長が保証人で1億円、後継者は話合いにしましょうとなった。会社の経営状態によっては、社長を辞めた人と後継者の両方の保証債務無しもある。話合いは、会社の業績による。いい場合は辞める現社長も後継者も両方とも保証人は無しにしましょう。あるいは辞める現社長だけが継続し、全額から半分や少しにして、後継者の保証は無しにする。次は辞める現社長は保証無しで、後継者が全額から少額を保証する。また、辞める現社長と後継者で、保証額を案分することもできるようになった。2014年まではできなかった。

こういうことは、銀行からは言ってこない。我々から「私の保証と今度の後継者の保証を両方とも外して下さい」と言わなければならない。銀行が「悪いけれど今社長の会社の業績では、全部はできない。ここまでならできる」と言ったとする。その時は、このガイドラインにもう1つ大事なことがある。銀行は「できない理由」を会社に言わなければならない。なぜダメなのかを聞いたら「分かりました、それを直します」と答えて、1年後、2年後に「直りました、だから今度は外して下さい」と言う。直した時は、保証人は外しなさいとなっている。

今、日本は保証人と担保を取らないようにしましょうと言っている。10年以内にはそうなり、保証人も多分なくなるだろう。逆にいえば、悪い会社はもうお金を借りられなくなるので、いい会社にするしかない。

例えば借入金が1億円残っている。自分も保証人で自宅を3千万円の担保に出している。それなら「3千万円を引いてください、保証債務は7千万円でいいですよ」とガイドラインに書いてある。さらに過去3年間、毎年1千万円ずつ利益を出しているから返せる。だから「7千万円から1千万円引き、6千万円にしてください。私は役員報酬を1千5百万円とっているから、それも引いてください」としていい。ガイドラインには、銀行と交渉しなさいと書いてある。ポイントは銀行の言う通りに従うのではなく、根拠に基づいて社長の言い分を交渉すること。

次の例はお父さん、お母さん、長男、長女がいた。お父さんが1億円の借金を負い、お父さんとお母さんが保証人になっている。自宅はお父さんではなく、お母さんのものになっている。これでお父さんが亡くなったら、自宅は守れるだろうか。結論は守れない。取られてしまう。担保に出していないが、保証人になっている。ならばお父さんにこれ以上の財産がなければ、相続放棄をしてしまえばいい。亡くなったら3か月以内に家庭裁判所にそれぞれ相続放棄をして、借金も財産も要らないとする。お父さんは財産が無いから無資産で、借金だけだから、誰も取る人がいない。相続放棄をすれば1億円の借金もここでなくなる。ただし、この場合はお母さんも保証人になっていたので、自宅を取られてしまった。もし、お母さんが保証人でなかったら、家は守れた。

皆さんも自分の家族が保証人になっていたら、すぐに外してほしい。家族が保証人になっていると皆さんが亡くなっても、結局そこにいってしまう。

また、保証人になっている人は財産を持たないこと。家族に全部移す。奥さんに移すのなら2千万円までだ。相続がなった時、税務署で決める金額を路線価格という。2千万円まで奥さんにあげても、相続税はゼロだ。それがなければ4百万円～5百万円の相続税を払うことになる。

もし自分が2千万円以上の財産を持っていたとすれば、子供にも1人2千5百万円あげることができる。これを相続時精算課税という。少し違うのは奥さんにあげるのは、その瞬間で処理が終わる。子供にあげるのは一応名義を移すが、亡くなった時に贈与税を相続税に変えて計算し直す。子供が3人いたら7千5百万円。奥さんの2千万円を入れて、約1億円は自分の財産を家族に移すことができる。このように保証人は財産を持たないようにする。

5．今が良くても後継者がダメなら倒産。事業継承で一番必要なことは

事業承継の話に入りたい。結論からいうと「子供に事業承継をするな、後継者にするな」というのが今の私の考え方である。皆さんの会社はそんなに儲かっていないだろうから、子供に無理矢理させたら、人生を奪うことになる。事業承継を子供にしてうまくいかなかった時、家族全員がダメになってしまう。お互いに首だとは言えない。事業承継を子供にして、やり方が違った場合、親父が社長も株も譲った後では、ああだこうだ言っても聞きやしない。結局、家族全部ダメになってしまう。

サントリーは今4代目で、3代目までは全部血縁だった。4代目はローソンの社長を引っ張ってきた。江戸時代に呉服問屋があり、組合には20くらいの組合員がいた。その組合員で協定を結んだ。男子が産まれたら養子に全部出す。女の子が産まれたら、外から能力がある養子をもらう。それを20の組合員が全員賛成した人だけ後継者になれる。

皆さん、経営の勉強をきちんとしていない理由は勉強するところがないからだ。欧米は社会人になり、経営者になっても勉強する学校がある。ノルウェーやフィンランドは無料で受けられる。会社を作ったら、無料で経営の勉強ができる。アメリカには有料だが、日本にはない。皆さん独学でしているから、利益の作り方と言われても分からない。「何ちゃって」経営をずっとしている。

親がそうなのだから、息子も同じだろう。だから、結局ダメになってしまう。ならば優秀か、優秀ではなくても頑張れる人間、やる気のある人間、若くて馬力のある人間を引っ張ってくる。株は皆さんが持ち、社長を契約でしてもらう。契約は3年でダメならば更新しない。最悪でも3年で終わる。

子供は自由なので、皆さんにお金があるのだったら1千万円、2千万円を投資して好きなことをさせる。皆さんは会社の株は持ち続けて、経営だけはやる気、ガッツ、馬力のある人間に任せて、技術を教えていく。今皆さんがすることは、子供ではなくて、第三者にやらせること。子供にやらせるなら、しっかりと勉強をさせる。

同業者に子供を行かせることがあるが、あれは作業を教えてもらうだけだ。後継者を技術者にするのではない。経営者にすべきだ。後継者に求めるものは、経営である。経営は科学なので、利益を出すための経営をしてほしい。

色々とお話しをしましたが、私が言いたいことは、経営する目的を明確にして、利益が上がる科学的な仕組みを作って頂きたいということです。悩んだらいつでも私にご連絡ください。

行事予定

山形　6月20日、出羽三山神社第64回銘菓奉献祭、鶴岡市

千葉　6月20日、技術講習会、講師・日の本穀粉㈱、千葉県菓子会館、千葉市

7月30日、実技講習会、講師・吉田貴之氏（㈱吉田食品）、ハッピー製菓調理専門学校、千葉市

愛知　7月6日～7日、令和5年度製菓衛生師講習会、講師・武藤由美氏（名古屋栄養専門学校他5名）、名古屋国際センター、名古屋市

山梨　7月15～17日、夏の思いやりフェア・菓子まつり・お菓子づくり教室、山梨県地場産業センターかいてらす、甲府市

全菓連スイーツプラザ 掲載のご案内

HPから簡単に登録ができます。掲載無料。

全菓連では、組合員様の販売機会の増大を目的として、店舗・商品情報をスイーツプラザに掲載中です。新規登録・修正は、全菓連ＨＰ「お菓子何でも情報館」から、手軽に行えます。

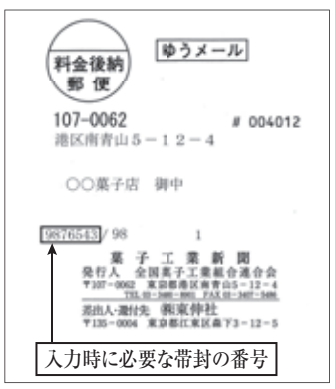
スイーツプラザには、組合員様の店舗の地図や商品情報、ＨＰやＥＣサイト等へのリンクが掲載され、旅行者等の来店やサイト訪問者数の増加が期待できます。

組合員様でしたら業態に関わらずどなたでも登録できます。小売りしていないメーカー様でも、商品紹介や通信販売のＵＲＬ、取扱い店舗の紹介などを掲載できます。

掲載に当たり、費用は一切かかりません。

新規登録・修正は全菓連ＨＰ（http://www.zenkaren.net/お菓子なんでも情報館で検索）の特設バナーをクリックし、登録ページで必要事項と写真を入力するだけです。

なお、掲載まで多少お時間がかかる場合があります。



登録の際の注意事項

・菓子工業新聞を郵送時の、帯封記載の６～７桁の番号が入力に必要です（図参照）。番号が不明の場合は、ご加入の都道府県菓子工業組合にご確認ください。

・店舗写真や商品写真は、１枚あたり１ＭＢまでになります。あらかじめ、画像編集アプリ・サイト等を利用して容量を調整してください。

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2023年4月12日（水）～14日（金）に東京ビッグサイトで第20回デザート・スイーツ&ベーカリー展を開催しました。同展では山﨑寛斗氏（UMAMI UNITED JAPAN株式会社・代表取締役）を講師に迎え「話題急上昇「代替卵」に関して～事例で学ぶ価格高騰、供給不足対策～」をテーマに講演を行いました。

話題急上昇「代替卵」に関して

事例で学ぶ価格高騰 供給不足対策

その②

山﨑 寛斗 氏（UMAMI UNITED JAPAN 株式会社・代表取締役）

先月号より続く。

今後の対策

数年に1回は、鳥インフルエンザが起きている。これからも定期的に起こるかもしれないし、今後の高騰も読めないので、何を対策できるかだ。今どのような対策が行われて、どういう提案をしているのか話したい。

輸入の粉末卵を使う方法で、うまくいっていると聞く一方、品質や流通の面でなかなか切り替えが難しいと聞く。ある会社は国内で調達していたが、輸入に寄せていって90％切りかえた。これも取り合いはあるし、鳥インフルエンザがアメリカやヨーロッパにも蔓延してきているので、安定性が不安視される。そこで、代替卵が注目されている。

UMAMI EGGという商品は、植物性の粉末卵で、パウダー状になっている。こんにゃくに特殊な加工をして、しっとりさせる保水性や保形性、水と油を混ぜ合わせる乳化性などを持ち、製菓だけではなく惣菜類のつなぎにも使用することができる。加えて、名前にウマミとあるように独自の酵素処理をして、ウマミパウダーを開発し、卵のコク味や奥深さを商品に持たせている。全卵の代替食品である。

UMAMI EGGの特徴は安定した供給や価格だ。1日500トン近くの焼き菓子に対応可能で、普通の卵に比べても大体同じくらいの価格帯で流通している。また、パウダーなので保存が可能という特性がある。

では、実際にはどのように使われているか。国が出している食品データベースを用いて、卵の油分や固形分、水分を割り戻し、油やマーガリン、固形分なら小麦に割り振った後、UMAMI EGGの分量を出す。全体の微量、0・何％添加すると、卵の機能を補ってくれる。少ない量で代替できることが、この商品の面白いところである。

どら焼きなら全体の0・3～0・4％の微量添加で卵の保水、固形、乳化の機能を代替する。機械メーカーと共同でレシピを開発し、最初から難しいどら焼きという商品をしたが、ベースの役割はできていると思う。アイテムはドーナッツ、パンケーキ、たこ焼き、お好み焼きなど粉モノでの卵の代替を得意としている。チーズケーキやだし巻き卵は、100％の代替ではなく、一部置きかえる。アレルギーやヴィーガンの対応では、100％置きかえが求められるが、供給不安や価格高騰に関しては、バターとマーガリンの関係のように、卵とUMAMI EGGを一緒に使う方法も試されている。

パティシェや開発、機械を一緒に集めた開発センターで、UMAMI EGGを使ったレシピに取り組んでおり、様々な卵の使い方を模索している段階だ。よく話すのは、代替卵はこれからバターとマーガリンのような関係になっていく可能性があること。歴史をひもとくと、マーガリンが誕生したのは、19世紀のフランスで戦後、バターが足りなくなり、何か代替になるものを開発しようとなった。当時は100％植物性ではなかったようだが、それがマーガリンにつながっていった。そうした世界観で、卵に対して、植物卵が一緒に存在し、供給や価格を安定させていく動きが出てくる。

代替卵はヴィーガン・アレルギーから始まり、価格の高騰と供給不安の対応に変わってきている。それから、加工メーカーにもしわ寄せがいっている。また、日本だけでなく海外でも同じ問題が起きており、もっと深刻な状況にあって、いつまで続くのか分からない。だからこそ、今できる対策をする必要がある。我々はそこに対して提案していきたい。第3の選択肢として、代替卵を考えていただければと思う。

UMAMI EGG

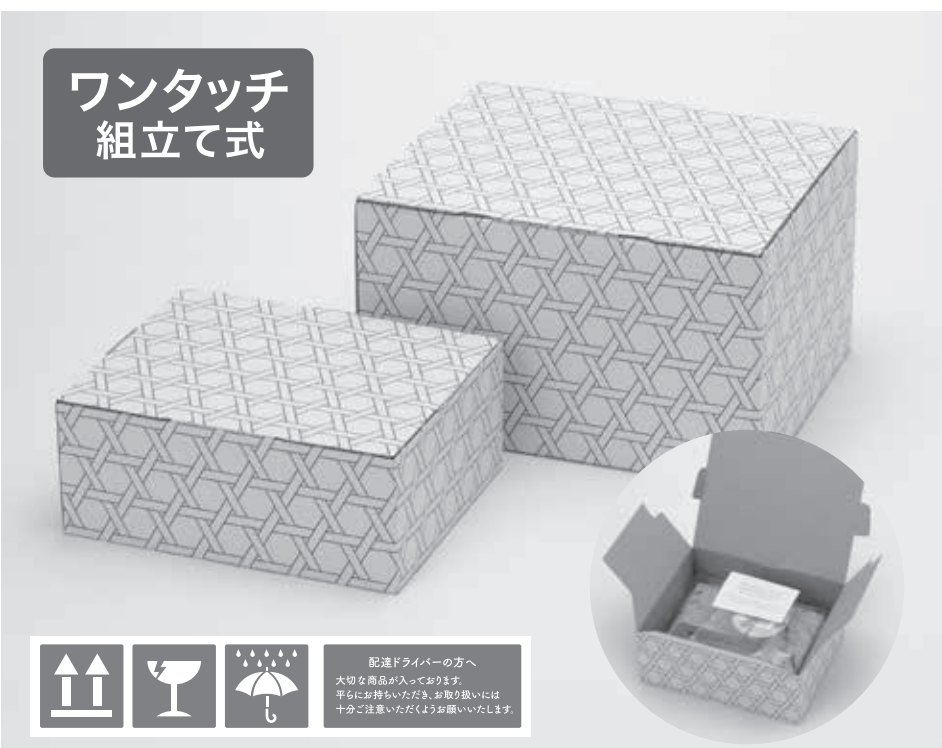
Egg Powder

○問合せ先
UMAMI UNITED JAPAN 株式会社
東京都台東区寿2丁目10－11 仙石ビル3F
e-mail：info@umamiunited.com

＼お菓子のギフト配送に！／

お菓子の詰合せが入りやすいサイズでギフト性のあるダンボールが出来ました

新商品 New!



和柄ギフトダンボール 宅配60サイズ・宅配80サイズ

ワンタッチで手早く組み立て＆コンパクトに折り畳めるのでストックスペースを取りません。落ち着いた“かごめ柄”は、個包装そのままを直接詰合せていただいても充分なギフト感を演出します。開封にはミシン目がついており、ガムテープを剥がす手間もありません。
菓子、その他食品も想定した注意書きが入っているため、安心して御社の大切な商品を発送いただけます。

商品名	サイズ（mm）	出荷単位
和柄ギフトダンボール 宅配60サイズ	(外寸)264×214×H109【3辺合計587】	50枚
和柄ギフトダンボール 宅配80サイズ	(外寸)323×271×H193【3辺合計787】	25枚

ダンボールはリサイクル

当ダンボールは、環境に配慮した紙を使っています。環境に配慮した原材料を使用することで、生物の多様性を守り、原住民の人々や働く人々の権利を守り、さらには環境的にも文化的にも重要な土地を守るということに繋がります。

文化の香るパッケージづくり
ANZEN・PAX
問合せ先
TEL 03（3585）0051（代）
FAX 03（3585）9124

伝統の継承＆新たな発想から生まれる新しい和菓子

SNSで話題の進化系和菓子に学ぶ商品開発のヒント

その①

平岩 理緒氏（スイーツジャーナリスト）

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2023年4月12日（水）～14日（金）に東京ビッグサイトで第20回デザート・スイーツ＆ベーカリー展を開催しました。同展では平岩理緒氏（スイーツジャーナリスト）を講師に迎え「伝統の継承＆新たな発想から生まれる新しい和菓子～SNSで話題の進化系和菓子に学ぶ商品開発のヒント～」をテーマに講演を行いました。

今回は、進化系和菓子とはどういうものか、商品開発のヒントになる事例を紹介したい。

まず、進化系和菓子がどのように生まれてきたのかの経緯である。それから、バレンタインの催事も、最近は和菓子屋さんが面白いことをしているので、紹介したい。また、SNS時代に「映える（ばえる）」と言われる、見た目がかわいらしい、美しい和菓子が若い方に受けている。少し違うが、プラントベースやビーガンという言葉が言われ、和菓子に当てはまるので、時代が求める自然な素材使いや多様性社会に対応する事例も紹介したい。最後にSNSを効果的に活用しているブランドを見せたい。

乃し梅本舗佐藤屋「たまゆら」

進化系和菓子

進化系和菓子やネオ和菓子は、いつ頃から注目されるようになったのか。大分前から、和菓子屋さんでもチョコレートなどの素材は使われている。それが新たなステージとなったのは、百貨店の催事が大きなきっかけである。三越が開催している「本和菓衆」と、高島屋が開催してきた通称「ワカタク」という「WAGASHI 和菓子老舗 若き匠たちの挑戦」がある。どちらの百貨店も、老舗の和菓子屋さんとたくさんの付き合いがあるが、和菓子業界もだんだんと代替わりし、若い当主が跡を継いでいる。「伝統を継承し、自分たちの店が作り続けてきたものは、続けなければならないが、何か新しいこともしたい」という意欲に燃えた若い御当主達がいた。百貨店のバイヤーも「新しい挑戦をみんなに見てもらいましょう」となり始まったが、毎年いろいろな店舗が参加して、もう10年近くになる。「ワカタク」は、現在は一段落し、今さらに若い世代の方の「THE WAGASHI」という催事を始めている。このような催事の中から生まれたものを幾つか紹介したい。

岐阜の御菓子つちやでは、伝統的な技法の千錦玉をアレンジした「みずのいろ」というお菓子を作っている。和菓子の世界は見立ての文化と言われるが、洋菓子の世界は素材そのものを使う。例えばイチゴといえば、ピューレを使うので実際にイチゴの味や香りがする。和菓子でイチゴという名前の上生菓子があったら、形はイチゴでも色粉で色を付けたりして、実際に使わずに見た目で感じさせる。しかし、みずのいろは色粉を使ってない。自然の天然色でハーブを主に使っている。ブルーもきれいだ。一昔前、ブルーは食欲をそそらない色だから、あまり使わない方がいいと言われていた。今は解禁され、若い方はきれいな青色のスイーツを喜ぶ。きれいなブルーは、バタフライピーというハーブティーで、鮮やかな色を出している。また「みずのいろルミエール」と進化バージョンも作っており、酒蔵の日本酒など地元の素材を取り入れている。9枚入りで5400円なので、いい値段だと思われるかもしれないが、評価が高まっている。

山形県に乃し梅本舗佐藤屋がある。のし梅は薄くのされた梅のゼリーが竹の皮に挟まれたもので、山形銘菓になっている。8代目の当主は新しい和菓子を出されている。ガナッシュのような生チョコレートを下に敷き、その上に幾何学的にカットしたのし梅を乗せ、2層仕立てになっている。ガナッシュもパティシェが作るとチョコレートに生クリームを加え、生チョコ仕立てにするが、和菓子屋さんなので寒天が少し入っており、まとまって保形性がある。チョコレートのほろ苦さと梅の甘酸っぱさが合うと評判になり、お茶菓子にも使われている。これも三越や高島屋の催事を通じて生まれた。

岐阜の大垣に江戸時代創業の老舗、田中屋せんべい総本家がある。小麦粉せんべいの瓦せんべいで「みそ入大垣せんべい」が代表商品だ。ここに「まつほ」というおせんべいがあるが、高島屋で生まれた。おせんべいの表面に少しだけくぼみがついており、そこにキャラメルを薄く均一に塗っている。クレームブリュレの表面を焦がしてパリパリに仕上げたかのように、上が薄いキャラメルの層で覆われたおせんべいである。これは新宿タカシマヤに入っている店と和菓子屋さんとのコラボで生まれた。新宿タカシマヤには、人気洋菓子店の商品をセレクトして販売する、パティシェリアというコーナーがある。そこに出ている学芸大学のリュードパッシーのパティシエは、キャラメルが得意だったので、最初は瓦せんべいにリュードパッシーのキャラメルを使用して作ったコラボ商品だった。田中屋の6代目御当主は、定番商品化しようとキャラメルの作り方を勉強し、パティシエにアドバイスをもらった。今は自分で炊いたキャラメルを使い、定番商品として出されている。

田中屋せんべい総本家「まつほ」

「まつほ」という菓銘で隠し味に藻塩が入っている。これは百人一首にある「来ぬ人をまつほの浦の夕なぎに　焼くや藻塩の身もこがれつつ」という歌にかけている。「焼くや藻塩の」というように、海から塩を作る時には焼いて煮詰めるが、これになぞらえて「身をこがす」イメージをキャラメルと藻塩に重ねている。雅な背景のあるお菓子である。昔から和菓子は、教養のある方が「あの歌から本歌取りしている」と分かるような遊び心があった。そんなことが現代にも生きている。和菓子は大人のたしなみがあり、知れば知るほどより楽しめる文化だ。

和菓子屋さんのバレンタイン

最近、バレンタインなどのイベントで和菓子×洋菓子素材も多く見られる。

「バームクーヘン」が有名なクラブハリエという洋菓子ブランドがある。滋賀県の和菓子屋さんのたねやが大元で、その洋菓子部門として、後にできた。今までクラブハリエとたねやが一緒に商品開発をすることはなかったそうだ。2022年のバレンタインでは、クラブハリエの職人が、たねやの和菓子職人と初めて一緒にものづくりをした。それで生まれたのが「お干菓子ショコラ」である。干菓子は、よく和三盆を使って作られるが、その中に細かく砕いたチョコレートを入れた。チョコレートは油脂分なので、入ると和三盆を固めるのが難しいが、見事に出来あがった。口の中でほろほろと溶けて、しゅっと消える美味しいものだった。

和菓子ではおなじみの錦玉羹も、チョコレートが入った「錦玉羹ショコラ」が登場した。ホワイトチョコやビターチョコ、フランボワーズやカカオのつぶつぶ入りもある。これも難しかったそうだ。チョコレートの層が下に入るとうまく上と融合しないなど、いろいろあったそうだが、同じグループで初めて一緒に菓子づくりをしてみて、難しかったがお互いの刺激になって良かったと言っていた。

百貨店の松屋銀座は、和菓子屋さんのバレンタインを推しており、毎年、面白いものを出している。無店舗で催事やオンラインを中心に販売されているSeisteというチョコレート屋さんと、きれいな絵のついた瓦煎餅「大江戸松﨑三味胴」で有名な銀座の松﨑煎餅がコラボし、茶筒のようなものに入った柿の種が生まれた。柿の種のおせんべい部分は松﨑煎餅が担当された。その中にSeisteによるマカダミアナッツにブロンドチョコレートというキャラメル味のチョコレートがけをしたものが入っていた。これも和菓子職人と洋菓子職人のコラボで生まれた。甘塩っぱいというか、塩からい柿の種を食べたと思ったら、甘いマカダミアナッツチョコレートを食べて、止まらなくなってしまうと評判だった。

銀座松屋のバレンタインでは、富山の引網香月堂が「よごと」という和菓子屋さんのバームクーヘンを出された。ぐるぐる回転して焼くバームクーヘンではなく、平焼きバームで作っている。小麦粉ではなく米粉、麹の甘酒など、和菓子屋さんらしい素材を使っている。バレンタインには「よごとカカオ」というチョコレート味が出ている。今年のバレンタインはさらに進化し、Noel Verdeとコラボして、エクアドルのカカオのチョコレートを使った「よごとカカオ」を出した。エクアドルのカカオはフローラルな香りがして、品質が高い。そういう新しい味の発見があり、面白かったと御主人も言っていたし、Noel Verdeも和菓子になると思わなかったと喜んでいた。

次号に続く。

おいしさの見える化 食品の価値を伝える方法 その①

角 直樹 氏（ハッピーフードデザイン株式会社・代表取締役）

第28回国際製パン製菓関連産業展では、角直樹氏（ハッピーフードデザイン株式会社・代表取締役）を講師に迎え、「おいしさの見える化 食品の価値を伝える方法」をテーマに講演会を行いました。

皆さん、おいしさの見える化について、課題感をお持ちだろう。食べ物屋にとっておいしさは大事だが、とらえどころが意外に難しい。技術系の方は美味しい物を作ろうと努力されている。合理的な努力であるが、実際にお客様に売る時は、マーケティング的なこととなる。では何を持っておいしさというのか。分かりづらいので、その辺りを考えたい。本日のサブテーマは「食品の価値を伝える方法」である。価値は物を売るために重要なマーケティングの道具で、その価値をどう伝えていくかが大事である。

最初に、おいしさの見える化の重要性を話したい。今の時代、大事なのは、相手の商品よりも価値があること。どうやって、相手より価値で出し抜くかを考える。お客様は商品ではなくて、価値にお金を払っている。価値は自分で「価値がある」と言っただけでは駄目で、相手に勝たなければならない。それには差別性が重要になる。

私は商品開発の手伝いをしているので、価値は何か?と突き詰めて話している。商品やサービスそのものから得られる価値を、機能価値という。機能価値の基本はおいしさ、健康、利便性の3つだ。食品ではおいしさは機能価値の中の最も重要な価値である。「かわいい」や「SDGs」、また「モノよりコトが大事」という価値もある。物が売れるためには、いろいろな価値の中で、少なくとも相手より差別化できているポイントが3〜5つぐらいあるとよい。その中でもおいしさは重要な価値だが、物にはいろいろな価値があり、おいしさだけで勝ち負けがつくような簡単なことではない。おいしさだけでなく、物語やデザインも重要。しかし食べ物である以上一番の基本の価値はおいしさ。この価値を何だろうと考え、伝え方もつきつめることが大切だ。

人が感じるおいしさを、表現する言葉は大切だ。おいしさを言葉にできると、その食品の価値を人に伝えることができる。お客様に商品を買ってもらう時、事前に味をためすことはできないので、言葉で価値を伝える。さらに、食べておいしいと思っても、次々においしいものが出てくるから、なかなか脳に記憶させることは難しい。おいしさを見える化していると、価値そのものが言葉として脳に定着する。その結果、リピーターとなり、売上アップと単価もアップする。単価アップは利益の源。単に売上だけでなく10円でも20円でも高く売ることが、利益につながる。おいしさの見える化の目的はマーケティングだ。どうやって売るのか。そして単価を上げ、利益を上げることにつなげるかが重要。

ある農産物直売所で、トマトに様々なポップが付いていた。「温室栽培の桃太郎完熟トマトです」、「地元の桃太郎、甘いだけじゃない、昔ながらの味」、「ハウスで食べた土耕栽培の完熟桃太郎」、「堆肥・菜種カス・魚カス・大豆カスをバランスよく配合し、土壌の持つ力を生かした栽培をしています。自慢のトマトです」などと書かれていた。いずれも、作り手が一生懸命栽培の研究していることを伝える表現だが、それだけでお客様に魅力を感じていただくのは難しい。「だから何故おいしくなるの?」が一切書かれていない。作り手の研究が大事なポイントであることは確かだが「では何か?」をお客様に答えることが、おいしさの見える化である。この中で「十分に赤熟してから収穫することで、さらに甘み・酸味のバランスがよくなるという品質特性があります」というポップがあった。おいしさの見える化の説明がされているので、よい表現だ。ただ、「甘みと酸味のバランスがよい」はありきたりの表現でそれほど魅力的ではない。もう少し、自分のトマトならではのオリジナルの言葉を書くともっと良い文章になるだろう。

おいしさの構成要素

物質要因

次は、おいしさの構成要素を説明する。おいしさを構成しているのは物質要因、情報要因、記憶要因の3つである。物質要因は味、香り、食感、とそれらの統合、色、形、音などの要素である。おいしさを見える化するためには、自分がまず感じないといけないので、味わうとき、基本要素の味、香り、食感を分けて感じることが必要である。特に味と香りの感覚は一体化しているケースが多いので、きちっと分ける。

おいしさは物質要因だけではなく、情報や記憶により決まってくる。情報はコントロールできるが、記憶はできない。物づくりをするときは記憶でおいしさが決まることも意識しなければならない。

味には五味、七味といろいろな言い方があるが、いずれも化学物質である。甘みは砂糖という分子構造を持つ物質が原因。甘い分子や辛い分子、塩っぱい分子は、全部違う形をしている。

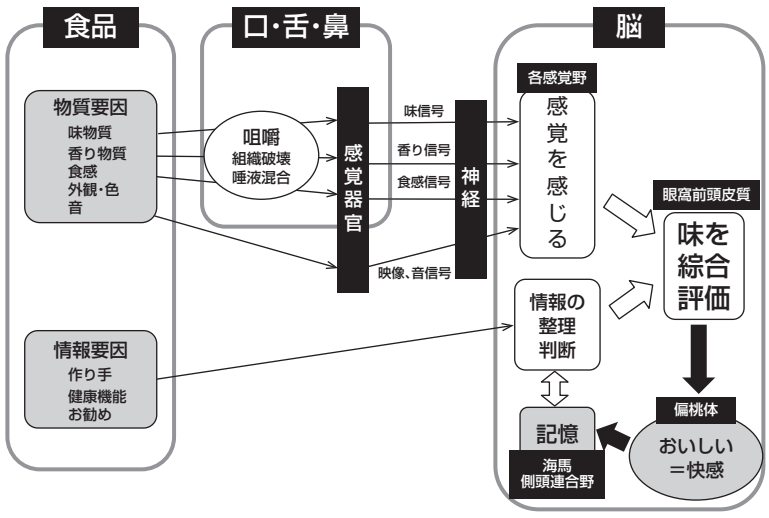
甘味の物質は数種類、塩味は1種類、主なうまみ物質は4種類である。酸味も4〜5種類だろう。辛みや苦みの種類も結構多い。従って味物質の数は、数十から百以下だと思う。香りを構成する分子は逆にとても多く、数十万から数百万ある。この香りを見える化することが大事だ。

味は割と単純に表現できるが、香りは難しい。松茸、レモン、ミントなど1個の物質分子がそれぞれの香りをするものもある。しかし単一物質で香りを説明できるものは、それほど多く無い。例えばイチゴの香りを構成する物質は300種類くらいあり、例えばリナロールは完熟風の香りだし、グリーンの感じだったらヘキセナールという具合である。香料会社の調香師の方は、この物質がどういう香りをしているのか、頭の中で全部紐づけされておりユーザーが「こういう香料がほしい」というと、様々な物質をブレンドして持って来られる。

食感は組織の構造だから硬さ、口溶けなど物理的な特性になる。

おいしさを語る上で、意識しなければいけないもうひとつポイントは、時間軸である。物を食べた時、最初の時点からだんだん味が変わっていく。スナック菓子であれば、周りにシーズニングが付いているので、最初にシーズニングの味がして、後からジャガイモの味や油の味がするという特徴がある。食べ物を口の中に入れた時、味や香り食感が時間的に変化することが重要な要素になっている。

以上のような内容は技術系の方はその辺を理解されていると思うが、マーケティングの方も、ざっくりおいしさと言ってしまわず、少なくとも味、香り、食感の3つに分けて表現することを心掛ける必要がある。



情報要因

情報のおいしさはいろいろな見方がある。素材の情報は「国産」、「天然」、「こだわっています」、「秘伝」など。ほかには「安心情報」、「限定」など。「値段が高いと美味しいと感じる」というのも情報要因である。人間が美味しいか、美味しくないかを決めるのに、情報は大切である。その情報がどこから出てくるかも重要だ。最近のお客様は賢くなっており「メーカーが言っていることは信用できないから、自分たちの口コミが重要だ」と考えている場合もある。私も40年間仕事をしてきたが、SNSが無かった時代は楽だった。説明すればみんな信じてくれた。今は信じてくれないことを前提にしなければならない場合もあるので、SNSにどういう情報を流していくかが大事である。

環境も一種の情報で、キャンプ場で食べたら何でも結構美味しいし、誰と食べたかによっても違う。情報と一口で言っても、どういう情報がどこから入って来るのか、どういう場面で食べたかが大事な要素になる。

記憶

最後が記憶である。実はこれが一番大事で、外部の人間は全くコントロールできない部分である。今までどういうものを食べてきたのかが、おいしさに影響している。先日生後6か月の孫が初めてリンゴを食べた動画が送られてきたが、酸っぱい味を初めて感じたのか凄い顔をしていた。人はこうして、いろいろな経験を積んでいく。例えば日本人でパクチーを初めて食べて、最初からおいしいという人はそれほどいないと思う。だんだんおいしくなり、最後はやみつきになる。私の経験上、7割くらいの人はパクチーが好きで、3割くらいの人は食べられない。一人の人がおいしいと思うかどうかはどんどん変化していくし、単純に科学だけで割り切れないところで決まってくる。

では、体の中でどのようにしておいしさは生まれるのか。まず食品を口の中に入れて噛む。噛むことにより舌から味の電気信号が神経に入り、鼻から香りの電気信号が入る。食感は触覚から行く。これがそれぞれ違う神経経路を通り、脳に入ってくる。

脳では、味は味、香りは香り、食感は食感で別々に感じている。これらの情報は脳の眼窩前頭皮質（がんかぜんとうひしつ）という場所で、総合的に評価される。眼窩前頭皮質にはもともと知っていた記憶や、どういう作り手なのか、はやっているかなどの情報も入り、その結果美味しいと判断されれば、幸せホルモンのセロトニンという物質がでる。食品を口に入れてからおいしさを感じるまでの経路は意外に長くて複雑であることがわかるだろう。このようにおいしさは舌で決めているのではなく、脳で決めている。

次号に続く。

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校　長澤　真悟　氏

抹茶ミルクあんみつ（12カップ）

（抹茶寒天）

粉末寒天（S―6）…6g
水……390mℓ
トレハ……60g
抹茶……3g
※煮詰め上がり430g

抹茶ミルクあんみつ

※18cm仕切り

（ミルク寒天）

粉末寒天（S―6）…6g
水……280mℓ
牛乳……150g
加糖練乳……50g
※煮詰め上がり430g
※18cm仕切り

（白玉団子）

白玉粉……110g
水……約100mℓ
※1個10g

（抹茶蜜）

水……60mℓ
グラニュー糖……40g
ハローデックス……130g
抹茶……15g

（小豆こし並餡・仕上げ用）

小豆こし生餡…300g
グラニュー糖…180g
水……15g
水飴……0・6g
塩

（1カップ）

こし餡……25g
蜜漬け栗（M）…1粒
白玉団子……3玉
寒天……約1.2～1.3cm角

【包材】

パール小鉢「株式会社東光」
あんみつタレ瓶「本間商店」

（工程）抹茶寒天

❶トレハと抹茶を粉体混合する。
❷粉末寒天と水を一緒にして火にかけ、煮詰め上がったら①と混ぜる。
❸再度沸騰させ18cmに仕切った羊羹舟に流し固める。
❹1・2～1・3cm角にカットする。

（工程）ミルク寒天

❶粉末寒天と水を一緒にして火にかけ、軽く沸騰させる。
❷加糖練乳を牛乳で溶き混ぜて①へ加え、再度沸騰させる。
❸熱をしっかり抜いたら18cmに仕切った羊羹舟に流し固める。
❹1・2～1・3cm角にカットする。

（工程）抹茶蜜

❶グラニュー糖、抹茶を粉体混合し水を加え、ハローデックスを混ぜる。
❷中心まで沸騰したら、タレ瓶に入れる。

（工程）白玉団子

❶白玉粉と水を一緒にして手でこね、熱湯の中で茹でる。
❷浮いてきたら、冷水に少し漬けて、粗熱を抜く。

（工程）仕上げ

❶抹茶寒天とミルク寒天を一緒にし、カップへ約60g入れる。
❷こし餡約25g、白玉団子3個、蜜漬け栗（M）1粒をのせて仕上げる。

【制作メモ】

抹茶羹とミルク羹を使ったあんみつです。

仕上げにフルーツではなく、栗、白玉団子、こし餡を使用し和素材を代表するもので仕上げました。

【工程詳細】

（抹茶羹・ミルク羹）

粉末寒天は標準的な寒天であるS―6を使用しています。抹茶は液体と混ぜるとき、「フシ」になりやすいので、今回はトレハと粉体混合して使用しました。「フシ」を防ぐ方法としては、①砂糖類と混ぜる　②粉類と混ぜる　③熱湯で溶かしフルイ（細）にかける　④油脂や液糖と混ぜるなどの方法があります。

ミルク羹は少し濃厚さを出すために加糖練乳を加えています。牛乳は沸騰させるとタンパク質と脂肪分が膜になりやすいですが、糖分を加え、沸騰までしっかり混ぜると抑えられます。また、粗熱を十分に抜いてから流すと表面の膜も防げます。

（抹茶蜜）

抹茶蜜は水に対して約2倍の糖分になるようにしました。グラニュー糖100％だととろみがつきにくく思ったのと甘みが気になったのでハローデックスで甘さととろみを調整しました。

（白玉団子）

糯米を原料としている白玉粉は、牛皮にすると弾力が強く、透明感があるのが特徴です。

ゆで練りでやる場合、粉に対して80～100％の水を加えると、団子状になります。

もし水を入れ過ぎてしまった場合は、キッチンペーパーなどで水気を取るようにするとよいと思います。

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

新潟

G7新潟財務大臣・中央銀行総裁会議で菓子等を提供

新潟市の朱鷺メッセに於いて、5月11日（木）～13日（土）の3日間に亘り、G7新潟財務大臣・中央銀行総裁会議が開催されました。

開催に伴い、新潟市より同会議参加者へのおもてなし及び地元産品の魅力発信の一環として、会議の休憩（コーヒーブレイク）の際に地元の菓子等を提供する予定であり、新潟県・新潟市が推薦する産品を使用したお菓子、種類の物を20品程挙げて欲しいと依頼がありました。

具体的な要望は、黒埼茶豆、笹団子、ルレクチェ、米粉、純生菓子、越後姫を使用したもので、5月に1日100個以上を納品できるかという条件でした。この他にも推薦条件がありましたが、こちらは新潟市からの要請でオフレコとさせて頂きます。

提示条件に基き、候補作品を探す作業に入りましたがこれが中々大変でして、笹団子、ルレクチェ、米粉、越後姫を使用したものは数多くあり、又、それぞれ多種多様で簡単にはいきませんでした。逆に黒埼茶豆限定となるとこれは対象が少なくて困りました。ご存じの方も多いと思いますが、枝豆の生産量は新潟県が全国一番で茹でて食べる黒埼茶豆は多いのですがお菓子となると。

正直、私はルレクチェ、米粉を使用したお菓子は殆ど食べた事がなく、どんな物があるのかも全く知りませんでした。話に聞いた物はありますが。ルレクチェを私自身が食べないので、尚更かと思いますが。何で高級品なのにと言われましても、好きになれない物は、好きになれません。私の事はさておいて、何とか期日までに推薦し、会議の始まるほぼ1ヵ月前の4月5日頃にお菓子が決定したと連絡がありました。

G7新潟財務大臣・中央銀行総裁会議用に3品、プレス用に3品が選ばれ、ルレクチェ、米粉、越後姫、黒埼茶豆を使用した物でした。

TVでも放送されましたが、お菓子の他日本酒、おにぎり等振舞われ好評でした。

新潟県菓子工業組合専務理事・古川雅英

新潟県・新潟市が推薦する産品を使用したお菓子