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

りていない。これほど急

にインバウンド、

国内需

の需給はひっ迫している ていた以上に国産バター

イトになっている。輸入

バターの入札倍率も高

供給を不安視する声が ら、今後の国産バターの ○仕入れ業者等の情報か

徐々に多くなっている。

部国内産バターにつ

メーカー、

そうしたこだわりを

○国産バターの需給がタ

その他の実需者からの意見

要が戻るとは誰も読めな

と思われ、小規模の製造

乳業からは第2四半期か

断られたら、すぐスーパ

るため、できれば輸入枠

価格も高くなってい

を増やしてもらいたい。

に走るしかないので、

さらに供給を絞る

り、対前年比100%で の需要が大きく伸びてお

も国産バターの供給は足



デザイン 東京藝術大学池田政治名誉教授

追加で求められ、北海道

況に関するヒアリングが

前に大手と交渉し、必要

という情勢認識が欠けて

コロナ禍から回復にある

バター輸入と国内産バタ ためにも、当面の追加の 庫を売り惜しみさせない れたい。さらに、国内在

> 限を受ける店舗が出る から前年比70%までと制

> > どこまで持ち続けるべき

なのか、再考すべき時期

ーの増産をされたい」と

要望した。

た、政府の需要見通しも、 ることも考えられる。ま

量確保できない場合はス

輸入バターに切り替える

旨の打診を受けている。

バターの入手状 同省から全菓連 入手状況に関するヒアリングでの意見

店頭からバターが無くな

の組合員からは「お土産

とも考えざるを得ない_

パーや量販店で買いこ

あるという認識は見直さ いるため、在庫は十分に

と説明した。これに加え

全菓連からも「思っ

新

聞

https://zenkaren.net

行人 全国菓子工業組合連合会 理事長 長沼昭夫 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代)FAX03(3407)5486 読料年額 組合員: 600円(購読料は賦課金に含む) 送料共) — 般: 2,000円

第1012号(令和5年7月)

菓連では、農林水産省に対し、国産バターの増産と当面のバター輸入量 の拡大による安定供給を要望した。 小が行われており、実需者への供給に不安が生じている。このため、 現在、 国内産脱脂粉乳の在庫積み上がりにより、国産バターの生産縮 全

28・8千トンと前年同期 は大きく回復し、 ター相場の上昇、円安の 進行等の影響により需要 きく下回って推移してい 干トンと前年同期比を大 脱脂粉乳は令和4年度の の需給動向について、 経済の回復や海外産バ 庫低減の取組等によ 直近の脱脂粉乳・バタ 3月末在庫は64・4 このうちバターは国 主要な需給先であるヨー 令和5年1月27日に設定 とどめ、脱脂粉乳750 ない状況が拡大してい トン、バター8千トンと 省では本年5月に需給動 換算で13万7千トン)に している最低数量(生乳 入数量は、WTOで約束 た検証を行った結果、輪 向や国内在庫量を踏まえ る。このため、農林水産 ーのつり合いが取れてい ており、脱脂粉乳とバタ グルト等の消費は低迷し

バターが必要量入手でき と述べている。 しかし現状では、

障はないと考えている」 同省では「令和5年度に 易による輸入枠数量を継 はバターの安定供給に支 通されており、 価の引上げに伴う乳製品 年8月からの飲用向け乳 昇に伴う需要減少や、 おいては、製品価格の上 続することとした。また、 した令和5年度の国家貿 向け生乳の増加などが見 、現時点で

既に 回復しつつあるものの、 ○菓子業界では、 そのような中で、

見を提出した。 報交換会議」の席上、 菓連には、次のような

意 ている「乳製品需給等情 意見交換のために開催し 易等に関する情報共有と バターの需給や国家貿 同省が脱脂粉乳 全

費が上昇して経営を圧迫 までには回復していな 種菓子原材料や電力光熱 回復に伴い徐々に需要は なおコロナ禍以前の水準 しており、加えて鶏卵の 各

少な

わって経営的には苦しい 供給不足に伴う高騰も加

ないとの声が出始めてい

人流の

3四半期は未だコロナ感 染者数が多かった時期で 度の見通しとなっている 前年22年度第2~第

生じており、今後の不安 低廉な乳製品の供給が円 入も含めて、引き続き、 要も増加していくため、 伴い乳製品等の原材料需 必要量の適時・的確な輸 要因となっている。また、 を背景とした価格上昇が

いて対前年同期比90%程

通しでは、価格引き上げ について、Jミルクの見 の配慮をお願いする。 度第2~第3四半期にお による需要減少から23年 ○バターの推定出回り量 滑に行われるよう最大限 菓子需要の回復に じ、年末の需要期にお 3千トン程度の誤差が生 ある可能性がある。 を下回るとは考えにく くともバターについては 需給状況に応じて、 を招かないよう、今後の 末にバターの供給量不足 の設定に当たっては、 懸念があるため、 量となれば四半期で2~ が前年同期程度の出回り ロナ禍最中の対前年同期 の影響があるとしてもコ ○仮に第2~第3四半期 て需給が急にひっ迫する その見通しは過小で

する。 入量とされることを要望 8千トンではなく、更に 数千トンを上乗せした輸

げても出してもらえる様 状と将来を見据えたとき 状況と、国内の酪農の現 が、世界の原材料の流通 然として高いものがある 対する信頼性と志向は依 から対前年比50%カット ○大手乳業に第2四半期 等、不安定な状況も生ま ○業界の国内産バターに 価格をあ げて欲しい。 が国産より高いので、 に来ているといえるかも 務用スーパーをチェック 手段がない。このため業 スーパーで入手するしか だが、代用できなければ ンの代用を含めて検討中 加輸入をして過熱感を下 ○輸入バターの落札価格 〇足りない分はマーガリ し始めた。 追

子ではない。

の通告を受け、

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-安全ガード、鍋傾動架台、重量計などがございます。



輸入量

年

2本杵/すり鉢セット (KR 三一用)



うらごしセット (KRミニ/KRjr用)



○乳製品の供給について 対応を迫られている。

緩和され、今年5月から

あり、その後行動制限

ないものの、コスト上昇 は、当面、量的な不安は

を踏まえると、値上がり

は5類に変更された現状

製あんオプション (原穀2kg、KRミニIH用)

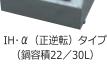
ガス加熱タイプ (鍋容積14L)

IHタイプ (鍋容積12L)

卓上撹拌機KRシリー

で優別数1台

ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L)





特許

New

株式会社

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

食品加工機械・製菓機械のシステム化をめざす

東京オフィス ☎048(994)5551 札幌オフィス ☎011(892)0601 仏台オフィス ☎022(238)4661 名古屋オフィス ☎052(582)6421 大阪オフィス ☎08(6541)3561 広島オフィス ☎08(291)7011 福岡オフィス ☎092(712)4551

KRミニシリーズ

KRjr (ジュニア) シリーズ

年10月に、同センターで

協力

およびポスターを令和4

技術専門校入学案内

菓子業界に対し、訓練校

製菓衛生師に関わる

会員の拡大

例年、技術専門校が

第 24 回 九州ブロック福岡大会 全菓連青年部

理事長、青年部竹本部長、 事務局が参加した。 ランドハイアット福岡で 岡大会は、6月7日、グ 回全国菓子工業組合連合 開催され57名が参加し 会青年部九州ブロック福 ブロック福岡大会・第24 た。全菓連からは、堤副 大会では、原田実樹宜

大会会長よりの開会の 第68回菓業青年会九州 があった。次に、全菓連 辞、国歌斉唱、大会綱領 道の長沼理事長が全菓連 日の全菓連の総会で北海 青年部竹本部長より「昨 負けないように我々九州 長より「全菓連青年部に 髙木雄三九州ブロック会 賓紹介の後、菓業青年会 唱和、物故会員追悼、 たいと思います」と挨拶 ブロックも頑張っていき

の理事長に就任し、 福岡大会 第24回全国第子工業組合連合自 けて、

髙木雄三九州ブロック会長

第47回通常総会を開催 日本菓子教育センター

度事業報告についての主 要覧を作成し、全国約五 は6月28日、東京・如水 ポスター、加盟学校 な内容は次のとおり。 会館で、第47回通常総会 とした研修会はコロナ禍 十の高校に配布。会員校 (理事長小澤俊文氏)で 同センターの令和4年 日本菓子教育センター 会員校教職員を対象 を助成。 に対する理解を深めても 学生に読みやすく使いや らうための広報事業を実 員会を立ち上げ、 教本を作成するため、委 6. 教科書検定委員会で、 講師派遣をした。 め、1校の会員校に対し、 菓子実習事業に資するた 施。 1校に対し、10万円 したカラー刷りの洋菓子 すい製造工程写真を記載 会員校における和洋

安全部企画情報課に対 ①厚生労働省医薬局食品 作成や撮影集録をしてい 関係官庁の事業への 8. ついて」をテーマとした ②技術専門学生を対象に 定委員を推薦し、助成を 体の代表者による表彰状 令和4年度卒業時に日本 優秀な学生83名に対し、 ①加盟校より推薦された 賞状と記念品を授与した。 小論文の応募作品の中か および関係菓子業界4団 菓子教育センター理事長 働きながら学ぶことに 優秀学生の表彰

(第三種郵便物認可)

により中止。

の生徒募集に貢献した。

②技能検定試験の問題作 換や資料提供等に協力 諸問題について、情報交 依頼により、和洋菓子検 中央職業能力開発協会の 成の委任を受けている、 いて意見陳情した。 、製菓衛生師試験につ 10

筆ならびに実技作業の撮 象とした研修会の開催。 の作成のため、原稿の執 に関する諸問題の取り組 いて、新たな洋菓子教本 4 教科書検討委員会にお み。3会員校教職員を対 **菓衛生師制度等資格制度** 能検定制度の普及。2製 ◎令和5年度の事業計画 1製菓衛生師並びに技

テー

マは

日

第14回全国

学校要覧を制作、配布す 入学案内書とポスターを 影を行う。

長会員校のP 統一製作する。⑥教育セ ポスターおよび会員校の R。専門学校について、 連理事長の長沼昭夫氏が センターの副理事長も退

年対比129・1%と報 は約3,662万円で昨 で増減はなかった。 告された。 書籍の販売の総頒布高 今年度は会員1増1減 出版物など販売事業

門学校、技術専門校間の 交流を図り、事業に反映

報活動を支援、助成する。 全国菓子工業組合連合会 め、希望する会員校に、 子実技授業に資するた ■本頒布事業。■和洋菓 洋菓子業界に対し行う広 取組む、①和洋菓子業界 菓子業界への広報事業に する、②技術専門校が和 ための事業に協賛、助成 の技術振興、資質向上の また、齊藤副理事長の

り動いていく体制になり 北海道が中心とな ました。 ンターのホームページに 校の紹介を行う。フ資格 より、事業活動及び会員 全菓連青年部と

25年の旭川菓子博に向

2

手を主役として、菓子業 高校生という未来の担い

開催予定です。九州ブロ しましては、全国和菓子 ますが、よろしくお願い いただく事もあると思い ックの方々にもお力添え 甲子園を継続して今年も いたします。この事業は、

大会旗伝達式

年は、初の東京開催で、

東京製菓学校をお借りし

て8月26日に決勝戦を実

界の発展と市場拡大の

大阪で始まりました。

施します。東京開催の 高校が関西に偏りがちで 頂きたい事と、出場する 幅広い方々に見て知って 義としては、大会自体を

したので、その解消の為

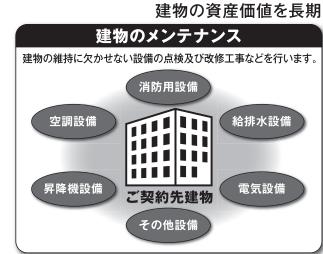
われた。 青会へ大会旗伝達式が行 より次回開催県の熊本菓 会が開かれ、福岡菓青会 本会議終了後には懇親

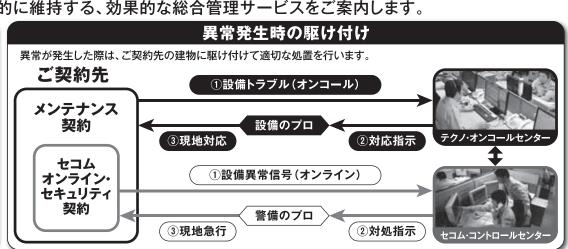
37校107作品の応募

終的に各ブロックから2 全国25都道府県より37校 締め切られた。応募数は、 とし、6月16日に応募が 14回全国和菓子甲子園は ロック予選が行われ、最 募締め切り後、各地でブ テーマを「日本のお米」 107作品になった。 応 全菓連青年部主催の第 ション審査する。

和菓子甲子園 勝1チームと準優勝2チ 月26日 (土) に行われ優 選考される。決勝戦は8 と同様に会場に集まり製 で開催され、コロナ禍前 紹介があった。 と挨拶があった。次に前 **菓学校(東京都新宿区)** 決勝戦は、初めて東京製 祝辞、参加菓業青年会の 拶、全菓連堤副理事長の 前九州ブロック会長の挨 宮崎大会会長の上野正貴 回チャレンジしました」 に東京で開催しようと今 ームを決定する。今回の 本の お米

セコム品質の安全を、設備にも~





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/ 203-5759-7857 たことで今日まで名物と 海道中膝栗毛」に登場し

-返舎一九の道中記「東

頂き、漸く特別配給の許

命名されたという由来

諸説あり)や江戸時代

いものの名物代表となっ 呼ばれた時代から美味し

ている。特に徳川家康が

資不足からその製造は

興の象徴となった。

しかし、戦中戦後物

第1012号 Gフ広島サミット国際メディアセンターでの 和菓子技能・煉切」デモンストレーション

の三日間にわたり開催さ 2023年5月19日(金) 20日(土)・21日(日) G7広島サミットが、 設会場で、「和菓子技能 ・煉切」のデモンストレ ーションを行いました。

外国メディア他約32

時から、広島市の県立総 合は、5月20日 (土) 13 たが、広島県菓子工業組 様々な行事が行われまし 台体育館に設置された国 界に向けて発信する 歓迎や広島の魅力を

際メディアセンターの特

サミット会議に並行し きたのではないかと思い の海外への情報発信がで ことで、日本の菓子文化 訳が分かり易く説明する のような質問を受け、通 0名の参加者からは、次 ●質問:外国人に取材す

たいので、まず、煉切とは る前に自分が知っておき

ることで、五感で季節や

情景を楽しめる煉切は、

安倍川もち

仕立て、雅な菓銘をつけ

ばれます。四季折々の自

食べるアート」とも呼

然や風景を小さな菓子に

〇説明:和菓子の中の生 何かを説明してほしい。 菓子で、上生菓子の部類 (広島県広報係の外国人)

を楽しめる和菓子です。 繊細に季節を表現した意 な口当たりと上品な甘さ になります。見た目の美 しさだけでなく、滑らか

うに綺麗に丁寧に作るの まうものに、なぜあのよ

を見て季節を感じます。

匠は職人のなせる技で

人々は、煉切の意匠

の和菓子職人は全てにお

めて全て手作りします。 〇説明:はい、技術を持 ったプロの職人が心を込 て全て手作りで作るの? 質問:いつもああやっ

いて手を抜くことはあり

日本人の繊細な感性の賜 物と言えます。

しているね。 さな和菓子を美しく表現)質問:10秒で食べてし

しの心だからです。日本 〇説明:それがおもてな

かかりました。(職人の と思いますが、私は10年

「和菓子技能・煉切」 デモンストレーション

が入っているの?

〇説明:生地は白こしあ

すか?

なのですが、食べられま

★感想:素晴らしい、小

通じます。 ません。潔さと無常にも

★感想:そんな修行を経

人

かかるのか? うになるにはどのくらい ●質問:菊月を作れるよ

〇説明:人によって違う

ダができるんだ。(質問 てこの素晴らしい菊のヒ

●質問:お店で買えます い。生菓子なので長くは の日のうちに食べて下さ

〇説明:買えますが、そ

みに買う人もいますし もちません。自分の楽し

文化を守るため鉄鍋で湯 川もちは元祖と言われる 立てのお餅」を召し上が 煎にしていつでも「搗き をまぶして食するお菓子 る搗き立てのもちに黄粉 後継者にとお墨付きを頂 き、400年の伝統であ 「亀屋」宮崎家当主から 「やまだいち」の安倍 とのつながりは深く昭和 席の折には休憩の御茶菓 特に高校総体開会式ご臨 っていただく機会があり 皇太子時代から召し上が られて安倍川もちをお買 天皇は行幸の折、何度も い上げ賜り、今上天皇は 静岡駅でお召列車を止め 「やまだいち」と皇室

どを工夫したことでマス りパッケージや包装紙な 坊にはお召し上がりいた 因坊戦では井出裕太本因 静岡県菓子工業組合理



か?突き刺すの?

〇説明:黒文字と言って

はどうやって使います

●質問:このスティック

あんだったり、色々です。

小豆あんだったり、抹茶 んがベースですが、中は、

ありますので、チェック **〇回答**:原材料が書いて

してみて下さい。ほぼグ

特別なお客様のもてなし のでお茶会の集まり(テ お抹茶との相性が抜群な などに買われます。また ーマ)に合わせて作られ 下さい。

たりします。

質問:煉切の中には何

●質問:グルテンフリー

のでしばらく食べずに見 ていたいです。(質問し 味わいながら食べてみて ★感想:あまりに美しい を鑑賞しながら一口ずつ 月神楽) 高木 加藤圭祐氏 ○冬「玉椿」 (株旭堂)

神宜之氏(蜜屋本舗㈱旬

興会」を設立、静岡新聞 長に「安倍川もち保存振 年、当時の静岡市長を会 達は困難を極め、昭和24 制経済の時代、原料の調 まだいち」の創業者山田 復活に奔走したのが「や 統ある「安倍川もち」の 官民挙げての支援協力を 社や静岡県経済課などの 郎氏でした。当時は統

(毎月15日発行)

海道五十三次の府中宿と

「安倍川もち」は昔、東

のように静岡を代表する

」と呼んでいる。こ

ぶして食べることを「安 もお餅に「きな粉」をま

為信川

もち

菓

静岡県では一般家庭で

時中断された。戦後、伝

子

I

業

名物に美味いものあり

岡

安倍川もち」

株式会社 やまだい

安倍川もち

新

聞

駅という公共の場での販 川もち」の復活が静岡復 売にこぎつけた。「安倍 可が下り昭和25年3月、 地の登呂に新築移転して 法人、「静岡名物食品株 町に「静岡名物食品」設 和25年3月、静岡市鷹匠 昭和41年10月、現在

創業は山田一郎氏が昭 社工場のある登呂遺跡は 考古学上また、名所地と 弥生時代の住居、水田跡 が国内で早く発掘された 氏が引き継いでいる。本 して重要な所であり国の

現在は2代 ち」に変更、 4月に「株式 編、昭和44年 式会社」に改 目、山田照敏 会社やまだい ちを提供している。 る。ここに「やまだいち」 跡に注目が集まって い。本店は本社・工場の いるが昨今は吉野ケ里清 特別史跡の指定を受けて して出来立ての安倍川も 家を移築して「登呂もち 隣接地に奥会津より古民 面においても意義は大き は登呂遺跡の保存と観光 が本社本店を構えたこと 郎の意思を変えることな 初は駅での販売が主であ く現在に伝えている。当 できるよう創業者山田 を訪れるお客様にお届け の追求」をして名物の味 土産用は常に「餅らしさ っていただいている。お

広めることが出来た。 に静岡名物安倍川もちを 事・森田紀

まれ多くの逸話が話題と 他の皇族方にも愛され好 ちをご賞味いただいた。 候補に選ばれ、囲碁の本 聡太名人の「おやつ」の 市で行われた将棋の藤井 なっている。最近、静岡 子に搗き立ての安倍川も RHEON 。登人化。 **CN700** スイートポテト (小豆入り) ノフト乳菓 (フルーツ果肉入り) さまざまな菓子の成形が可能な 火星人®CN700。高い生産能力を備え 「品質UP」「安定生産」「使いやすさ」を

自動機株式会社

本社: 〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町 2-3 TEL: 028 (665) 1111 FAX: 028 (665) 3256 国内/札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・岡山・福岡 海外/アメリカ・ドイツ・台湾・上海 E-mail: info@rheon.com

追求し誕生した次世代型の包あん機です。

www.rheon.com

◎煉切出演者 すが。(その後うれしそう ルテンフリーだと思いま に試食されていました)

勉強堂) (インスマート株青柳屋) ○夏「芍薬」馬場寛親氏 ○春「桜」門田治己氏 (有)

○秋「菊月」 (㈱御菓子所 中哲生氏、 田邊英樹氏

使って半分に割り、断面 です。できたら、これを られた和菓子専用の楊枝 クロモジの木を削って作

○広島「初夏の厳島」 眀 (第三種郵便物認可)

菓

森山昌彦龗が「現代の名工」に

子

和歌山

崎 前

まんじゅう購入頻度日本一 回の15位からのランクアップ

Ī

ざ」日本一でイベントな

た地元TV局の報道があ た。宮崎市民に問いかけ

問当日を迎えることがで の方々のご尽力により訪

品を持参いたしました。 じゅう、上用饅頭」の6

したが、まさか「まんじ どがよく報道されていま

もちろん組合員も事務局 方が不思議そうでした。 りましたが、ほとんどの

も知りませ

んでした。

やぶれまんじゅう、黒砂 ゅう、あげまんじゅう、 おられる中「抹茶まんじ れのまんじゅうを造って き組合員の皆様がそれぞ

が、まな板の上の鯉状態

道関係者を目にしてすぐ す。何台ものカメラや報 市長室に入って驚きで

さま帰りたくなりました

日本一! がしかし、

市役所の

からのランクアップです。

は思いもかけませんでし

定にもかかわらず関係者

糖饅頭、

名物佐土原まん

近年、宮崎市「ぎょう

調査にて宮崎市のまんじ 2022年総務省家計 ゅう購入頻度が日本一と なりました。前回の15位





神島の鶴 宮崎市役所

らでした

急な予

供者探しか じゅうの提 参するまん

「神島の鶴」で卓越した は南高梅のシロップを入 子シロップ、白い生地に は香りの強い地元産の柚 らっとした餡に仕上げ 地を仕上げピンク生地に を攪拌し、マシュマロ生 た。泡雪羹とマシュマロ つぶされずアクのないさ を改善し小豆の皮が擂り

術を活かした創作菓子銘

働大臣より授与された。

森山昌彦副理事長がこの

技能を有した卓越技能賞

(現代の名工)を厚生労

和洋双方の特徴と技

和歌山県菓子工業組合

じ込めた。 をする事により香りを封 餡玉を求肥で包むマシュ マロ生地でコーティング こし餡で包み、

銘菓「神島の鶴」

い不思議な食感とまろや かな香りがある和洋折衷 薯蕷まんじゅうでもな こし餡にこだわり製餡機

軟らかく煮た栗を黄身

農林水産大臣賞、食生活 文化賞(和菓子部門)和 歌山県技能賞など数々の の菓子が出来上がった。

催された際には、平成天

皇皇后両陛下行幸御菓子

事務局・高橋義明

和歌山県菓子工業組合

賞を受賞。

山祝い餅

第62回全国植樹祭が開 の結果軟らかくて美味し らなかった為、試行錯誤 翌日には硬くて商品にな と赤米、黒米を搗き合わ 舞った「山祝い餅」の風習 城城下で餅を搗いて振る 詣を終えた参詣者が田辺 を再現し和歌山県産品の い商品に出来上がった。 せたところ米粒が残り、 があった事を文献で調べ て再現している。もち米 食材を使った新しい商品 昔から伝わる伝統菓子 また、森山氏は熊野詣

に根付いた店」を目標に

父と母と共に「地域



ました。持

が計画され 長表敬訪問 案でまず市 方からの提

持参した6品のまんじゅう

青

まして、どちらかと言え ば洋菓子の方がメインだ 子店として商売しており 市で和菓子屋を構えてお ったような気がします。 にも満たない青森県むつ 私の幼少期には和洋菓 現在私は、人口6万人

県大槌湾の安渡(現大槌 奈良県の安堵村 から当店の看板商品とな とりとした優しい味わい っぷりと使用した黄味あ カステラ生地でサンドし んを、バターたっぷりの で、考案当初の五十年前 たホイル焼きです。しっ

らも努力し、お菓子作り

ただけるよう、これか

人でも多くの方々にお

を続けていきたいと思い

り江に「安堵した」とか、 あちこちにあるそうです ど、「あんど」の地名は り越えて陸奥湾まで来る が逃れてきて穏やかな入 ており、そこから名前を と呼ばれたなどと言われ て航海が出来ることから と、波が穏やかで安心し 近江商人達が荒い海を乗 を貴人(源義経ともいう) が、地元では地名の由来 つけたそうです。 「安堵する湾」、「安堵湾」 商品の方は、鶏卵をた う、地域の人々に喜んで ます。日々お客様に支え 品づくりに益々精進して の特色などを活かした商 題は山積ですが、これか げの減少など、多くの課 っております。 菓子で笑顔を作れるよ られている事に感謝し、 まいりたいと考えており らも地元の特産品や地域 題に直面しています。問 れ価格の高騰や、売り上

つ下北支部・和菓子処や 青森県菓子工業組合む

すだ・安田健一

安堵湾

名度があがることを願い びませんが、少しでも近 ゅう祭りの足元にもおよ す。有名な全国のまんじ づけるようにそしてさら に宮崎のまんじゅうの知

あります。まず、のぼり 旗とポスターを作成致し き問題は山積みなので組 ト予定など行動に移すべ 質問にあったように日本 合員が一丸となる必要が の要因、今後のイベン 市長や報道の方からの

合わせをいただいており 新たなTV局からの問

ました。そして次は現在

のイベントも考案中で ます。秋のお菓子まつり



ポスタ

務局・大西みつ子 組合員一同頑張ります。 宮崎県菓子工業組合事

五十年 前から看板商 あんどわん 밂

最近では材料等の仕入

父の姿を見て育ち、いつ ました。その後地元に帰 年半ほど修行させて頂き 京世田谷区の菓子店で3 になり、高校卒業後、 い東子の道を志すよう 熱心に商品開発をする 東 頑張ってきました。 言われる安東浦や、岩毛 崎が南西から北東に向は の接する部分がむつ市 をした下北半島の刃と極 作っています。津軽の深 堵湾と呼ばれた

入り江を であり、さらに砂洲の芦 で、その陸奥湾側最奥部 て海に突出して、昔は安 「下北銘菓 あんどわん というお菓子がありた (大湊湾) は天然の良港 私の父が商品開発し (現深浦町)の古名と 名前の由来は、斧形

伊達瓦せんべい」は

伊達家の家紋が焼印で押

されています。藩主伊達

10年続く、仙台で愛される

伊達瓦せんべい本舗 一茶

伊達瓦せんべい

宮 城

伊達瓦せんべい本舗

茶

昔懐かし

い優しい味

茨 城

ものづくりマイスターで活動して 和菓子の未来へ携わる

の高校では複数の専門的 遣されて4年目となりま 学校はあります。こちら 盛んな地に県立真壁高等 マイスターとして私が派 科の生徒に、厚生労働省 な知識が学べるコースが から和菓子のものづくり あり、その中の食品化学 茨城県の西部、農業が 持ってくれればと、思い 引き受けました。

ば菓子製造業)に興味を 減らせたら良いな、お菓 の和菓子離れを少しでも 子関係の就職先(願わく

聞

初めのころは、若い人

一うになることで、 と理論的に説明できるよ っていた作業をしっかり 知らずのうちに感覚で行 が飛んできます。知らず お菓子の予習をしっかり ます。こちらも実習する と答えます、授業中もと 徒の9割は和菓子を好き きました。それは毎年生 ても真剣に取り組んでい 意味で毎年、裏切られて ところが、とても良い て望まないと鋭い質問

うに和菓子甲子園にも挑 を得られています。 その他にも、毎年のよ

身の技術の向上にもつな がりとても良い相乗効果 次へと菓子が変化してい 戦しています。その中に は、考えが溢れて次から

るグループもいれば、募 集期間中に自分の考えが

るを得ないグループもい 可能な限り相談にはのり ました、(仕事の合間に 形にまとまらず断念せざ

和菓子甲子園に関しては ページに加えて貰えるよ かに入ってみると思って 生徒側からの視点を持っ ましいと思っています) 更には青春の想い出の1 き」ということがわかり、 いたよりも「和菓子が好 ば良いなと考えています。 生徒達にもっと積極的な て、応募に踏み切れない アプローチをしていけれ このように生徒達のな

て欲しいとの要望でした ―実習は浮島を取り上げ 今年度最初のマイスタ ぎりです。 子園がなれたら嬉しいか うなイベントに和菓子甲 ました。色々な形で和菓 えてしまいました。授業 事を聞いてくる生徒もい も終わりの頃には次回の ぐに生徒達の胃の中に消 は試食として出したらす 士の未来へ携わってい

ていいものか、いつも悩 子みたい、食べてみると 子でも見た目は少々洋菓 として先に製作した浮島 持ってくれてとても良い を作ってみました。和菓 ので、栗入りの二色浮島 授業となりました。見本 る、生徒達からするとと 小豆の風味がしっかりす ても不思議な様で興味も

西支部長・海老澤満 たらと思っています。 茨城県菓子工業組合筑

実習風景

浮島のデモンストレーション

たいがどこまで口を出し



(毎月15日発行)

の人々に愛され続けるお

時用いられたのが仙台最

初の瓦であり、銘菓「伊

達瓦せんべい」はこれに

ら)でした。そしてこの

三重櫓(さんじゅうやぐ

仙台の地に根差し、仙台

と伝統の技術で、創業大

昔ながらの懐かしい味

城を築城しました。仙台

正12年から100年近く

似せ築かれた本瓦葺きの 城は豊臣秀吉の聚楽第に

本舗一茶」さんです。 店が、「伊達瓦せんべい

現在は3代目社長、佐藤

明さんが、奥様とお二人

因んで作られたとの事で

0

伊達瓦せんべい」は

で伝統味を受けついでお

伝統の技術をいかし、 昔ながらの自然の材料と 焼き上げた堅焼煎餅で、 カステラの様な味わいに 小麦粉、砂糖、卵を用い 的です。材料はとてもシ がらの優しい甘みが印象 リパリとした食感と昔な

わった1601年に仙台 正宗が関ヶ原の戦いが終

れ、「味わい」「焼き加減」 端正込めて丁寧に焼か ンプルですが、 枚一 枚 べいは、私も小さなころ 拍子揃った伝統の瓦せん 「サクサクした食感」

また、一茶さんは、伝

枚丁寧に手作業によりシ を用いて、お煎餅一枚一 選された高知産ショウガ スを使わず32度の炎天下 煎餅が販売されていまし お店には沢山の種類の瓦 新しい試みにも挑戦し、 統の味を守り続けながら 奥様がお茶請けとして出 を1時間近く歩き到着し が」というお煎餅は、厳 い日で、何を思ったかバ た。取材当日はとても暑 して下さった、「しょう た汗だくの私に、優しい

食べたくなる美味しさで ような感じで、何度でも す。カステラの固焼きの から大好きなお菓子で

るというお煎餅で、 笑顔で疲れが一気に吹き と香りと、奥様の優しい ょうが」のほろ苦い甘さ ョウガを刷毛塗りしてい

飛びました。とても美味 ピリ辛と書かれ、 う「グリーンピース瓦せ のが「おつまみ系」を謳 た。もう1品気になっ んべい」です。こちらは しくお茶に合う1品でん 「酒の

考えていたところ、

店舗データ

伊達瓦せんべい本舗

提案を受け、瓦せんべい ですよ」と、オシャレな さんに「ワインに合うん

の可能性に感服いたしま

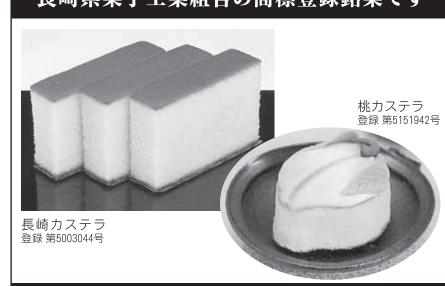
店: 〒983-0838 宮城県仙台市宮城野区二の森3-6 本

電 話:022-792-6778 定休日: 奇数日の日曜日

る瓦せんべいは唯一無二 っ先にビールのアテにな 客様もいるそうです。真 ではないだろうか!ビー つまみ」になるというお でみてください。大切な ありました。仙台にお越 ある 気と笑顔が、瓦煎餅の優 は、お二人の暖かい雰囲 で丁寧に作っている歴史 の際には是非足を運ん い味と通じるところが 佐藤さんと奥様お二人 「伊達瓦せんべい」

季節にピッタリ!!などと ルが美味しいこれからの ら幸せになれる優しいお 自分のご褒美に、食べた 方への手土産や、ホッと た時間を過ごすための 子が待っています。 宮城県菓子工業組合事

カステラ・桃カステ 長崎県菓子工業組合の商標登録銘菓です



長崎市八幡町 4-26 TEL (095) 826-0431 FAX (095) 820-2317 願う行事になったとの言

加もありました。地元テ

レビ局の取材もあり6月

「和菓子の日」

の

今後、

代では「健康と招福」を

会は、市内の平澤八幡宮

16種類の和菓子

(第三種郵便物認可)

の退散を祈願したという や菓子を神前に供え疫病 国内で疫病が蔓延したこ

6月16日は平安時代に

島根

磊祥の日

とから、当時の天皇が餅

の祝」と言われ室町時代

言い伝えがあり、

「嘉祥

まで受け繋がれ、江戸時

本 今

店 で

0)

Š

6月16日の

「和菓子

では熊本県菓子工業組合

の時しかなく、毎年お客

員よりお菓子を買い取り

熊 「くまもと和菓子まつり 年 も 老 舗 和菓子まつり」を開催し 百 貨

開催

催しています。会場の「鶴

販売しています。特にこ

こ数年は「どら焼きフェ

あるんですね」「いろい

こんなにたくさん種類が 様からは「どら焼きでも

ろなどら焼きを食べ比べ

の日」をはさんで毎年開

創業、"上質なくらしを

屋百貨店」は1952年

提案する郷土のデパー

り約25種類のどら焼きを

販売しています。値段も

ア」として、熊本県内よ

熊本を代表する老舗

味もパッケージも様々な

ら焼きフェアを楽しみに

評を博しており、毎年ど

しているお客様がたくさ

いろいろなお店のどら焼

屋百貨店にて「くまもと から19日(月)まで、鶴 令和5年6月14日(水)

一子まつり」は平成24年か ました。「くまもと和菓





「くまもと和菓子祭り」

きが一緒に揃うことはこ

んいらっしゃいます。



どら焼きフェア





県内の約25種類のどら焼きを販売

会場の「鶴屋百貨店」



毎年和菓子の日 には、健康と招福を願っ て神前にお参りすること

周知にも繋がりました。

平澤八幡宮 りも今年は人数を増やし 見られることを楽しみに 山の楽しかったの笑顔が 2回、茶の湯・菓子の文 みとして、毎年春と秋の ちに大人気の和洋菓子作 ての開催となります。沢 予定しています。 化に触れあう催しを開催 になりました。 す。今年も10月に開催を たの声をたくさん聞きま しており、毎回楽しかっ また、同協会の取り 子供た

平

れることなく毎年開催さ れてきました。 った時期にも一度も途切 ロナ禍で様々な規制があ

う良い機会となっていま 接客や販売を担当してお 代で理事が売り場に立ち また、期間中は毎日交 お客様と直にふれあ

す。

客様もいらっしゃいま で、まとめ買いをするお また熊本市南部の川

けない熊本市外のお菓子 も、熊本銘菓販売もあり、 も購入できるという事 普段はなかなか買いに行 どら焼きフェアの他に

うかんのコーナーも好評 生菓子の実演や、夏らた 懐世利六菓匠」による上 で作られたグループ「開 です。トータルすると約 尻町のお菓子屋さん6十 いくずまんじゅうや水よ

堂に会する機会はなかな 30社70種類のお菓子が ていない商品も多く、執

と和菓子まつり」です。 満足頂いている「くまも かなく、お客様にも毎年 始まった「アレルギー表 店も多く、特に昨年より 表示の順守が完璧でない 示」に関しては記載され 課題として、毎年食品

> のためのみならず、各店 するなどの苦労もありま での徹底も今後の課題だ した。デパートでの出店 行部でシールを追加添付

と思いました。 務局・野田尚美 熊本県菓子工業組合事

道灌が訪れた地に根づく老舗 久 屋

謝をして居ります。と話 を支えている事に日々感 の皆様の努力が和菓子屋

していました。

嘉久厄

喜久屋

神奈川

節を感じる青梅やくず とお花屋さんと見間違え は自家製あんみつと麩ま んでいて、冷蔵ケースに せているスパティフィラ 葉の間から白い花を咲か る程に鉢植えが綺麗に並 訪れました。お店に入る 梅雨晴れの日に私は創業 桜、水無月に麦手餅が並 ムが目に入りました。そ んでおり生き生きとした 六十八年の喜久屋さんを んじゅうや甘夏もちなど して、ウィンドーには季 五月の節句も終わり、 と、うるち米やもち米、 涼しげな和菓子が並び、 割をするおかげで、美味 が全国的に販売される様 出来る和菓子に日本の文 季節の変化を感じる事が しいお菓子が出来るのだ を邪魔せず引き立てる役 豆類などは素材本来の味 になり何故かと考える 6年前頃から季節のフル 感しました。店主日く5、 化を支えているのだと実 目移りしてしまいます。 ーツとのコラボのお菓子



戸惑っていたそうです。 大きな苺を新粉のお餅で 子組合で考案しました。 限定で販売する柏餅は萬 のかしわ餅」で最初はア ふんわり包み込んだ「男 から五月五日までの期間 包みさらに求肥で包んだ 和菓子を多く販売してい 美味しい果物を生かし では大粒の苺を白あんで 「いちご餅」や四月中旬 喜久屋さんでは国産の 一月から四月初旬す

販促に必要なポスターや 仲間入りになりました。 増え、今では定番商品の めて買いに来るお客様が 徐々にその美味しさを求 そうです。 て大きな力になっている 幟も組合が準備してくれ

季節の上生菓子 のが季節の上生菓子では の文化。今年度、登録無 ことができる最高の日本 通して日本の四季を表す ないでしょうか。1年を 益々の活躍を祈っており 形文化財として認可され 事に邁進していました。 思子さんも 意気揚々と仕 にことで上生菓子を作る でも忘れてはいけない

広報部・中山尚子 神奈川県菓子工業組合 菓

秋田

秋田県菓子工業組合青年部活動再開

4年ぶり全県規模の総会

6月20日、秋田県菓子

け、学校法人敬愛学園国

子

I

業

新

聞

お客様に喜んでもらえる和菓子を ・ブロック長がゆく

四天王寺東門筋にて創業 1927年に つばや

し、現在は天王寺区真法 しました。お客様がひっ まつばや」さんにお伺い 院町に本店を構える「本



しへのこだわりはいかが 〜お店作りや、おもてな 思っています。 しさを感じて頂きたいと

り前にできるようにして います。例えば、お店の 当たり前のことを当た

子作りへのこだわりを教 の松下壮太郎さんにお話 お忙しい中、次期4代目 きりなしにご来店される 本まつばやさんのお菓

を伺いました。

嫌いやけど、おはぎと大 か「どら焼きって和菓子 福はよく食べるねん」と ば、友人から「和菓子は いと感じています。例え 子の認知度はとても乏し 人阪での若い人の和菓

ことで、素材本来の美味 を使わない和菓子を作る や卵以外の動物性原材料

わっていますので乳製品

ます。他の素材にもこだ

種類の小豆を使用してい

備中産小豆を中心に5

なぁと驚きました。なの る以上に知られていない り前のことでも思ってい とがあり、こちらは当た

掃除も定休日には毎週朝 掃除していますし、どの から2時間ほど隅々まで くならないかなと日々研 お菓子も少しでも美味し

究し勉強しています。 た経緯を教えてください プロジェクトへ参加され 大阪ええYOKAN

えてください~

なん?」など聞かれるこ

KAN」をきっかけに、 で、この「大阪ええY0

と思って参加しました。 と認知してもらえたらな 若い人にも和菓子をもっ メンバーには職人だけで

たり、売り方だったり、 だったり、デザインだっ 日持ちなど含めた安定性 で、美味しさだけでなく

なく色々な方がいるの 思っています。

本まつばや

本まつばや

外観



うレッテルを貼られるの

と思います。

として背筋が伸びるのだ

を感じ、同じ菓子業界人

だけで美味しくないとい

る人間としてとても悲し

くて、悔しいです。なの

関西万博を機に大阪みや

プロジェクトは「大阪・

大阪ええYOKAN

げのジャンルを作ろ

は、和菓子に携わってい

で、今後、そのような人

が増えないため、少しで

う!」という趣旨のもの

ますが、昔の食べた印象



出し合い商品価値と自分 多角的にみんなで意見を 自身を高めていきたいと

いというなら納得がい

っている素晴らしい姿勢

会青年部部長・竹本洋平

菓子関連企業、関係団体

終了後は場所を移し直会 等にもご案内し、献菓祭

(なおらい) でしばし歓

媛

菓子業界の発展を祈願

菓祖中嶋神社四国分社例大祭

味しい和菓子を届けてい 思ってもらうために、美

きたいと思います。

持って商品開発をしてお いというぶれない信念を を好きになってもらいた に喜んでもらい、和菓子 ですが、彼は常にお客様

松下壮太郎さんとお話

とを当たり前に行うこと られます。当たり前のこ

の難しさと大切さを、改

~これからの和菓子業界

子を食べてもらった上 その人が美味しくな ち、お菓子と人に向き合 の鋭い着眼点と信念を持

分が美味しいと思う和質

で日本刀のように切れ味 す。とても純粋に、まる

貴重な機会となりました。 めて認識させてもらった

全国菓子工業組合連合

肋が伸びる感じがありま ししていると、いつも背 の豆もふっくら柔らかい 豆が固くて美味しくない サしているとか、粒餡の サもしていないし、粒的 ります。でも、僕が知っ などと耳にすることがあ くと、和菓子ってパサパ ている和菓子は、パサパ 少なくなくて、理由を間 美味しくない」、「あんっ をどう変革していきた って不味い」という人が ですか?~ 世間では「和菓子って

も印象を変えるために、

「和菓子は美味しい」と

菓が奉納され、組合役員 内の組合員から多くの献 はじめ、道後の町並みを 司による例大祭の祝詞と 主として、烏谷禰宜によ 他支部代表20名が参列 が執り行われ、当日は県 中嶋神社四国分社例大祭 望することができます。 5月19日は毎年恒例の 野口光比古宮司を祭 宮

中嶋神社四国分社例大祭

なりました。

念ながら一昨年から直会 談するところですが、残

は3年続けて自粛中止と

共に、菓子業界の発展を かな日常が訪れること

厳かに執り行われ、 と菓子業界の発展を願 さらには、菓子店の繁活 その 串奉奠を行い神事は無事 終了いたしました。 後、参列者がそれぞれ玉 本来ならば四国各県、

の高騰等から解放され業 泊客が参拝に訪れていま 朝早くから道後温泉の宿 界に活気が戻ることを祈 増えており、湯神社にも した。コロナ禍・諸物価 隈は観光客の姿も確実に それでも、道後温泉界

願してやみません。 愛媛県菓子工業組合広

令和5年7月15日

(毎月15日発行)

2類から5類に移行され 活動が停滞しており活動 催された。コロナ禍では、 たこともあり、 藤誠一)では、 工業組合青年部(会長後 は休止に近い状態でした **笠県規模の4年ぶりに本** 竹的な総会、懇親会が開 (0B会も含む) による 今年度から本格な活 会員14名 コロナが

が多い事からこのままで 会員になるため、50歳代 員ですが、55歳からOB から講習会等の案内を積 の講習会を予定している 極的行う事となった。 会員に携わっていること 会があり、当会員もその また、現在は15名の会

学館高等学校調理製菓コ 導を始める事となった。 ースでの青年部部員の指 会員には、秋に和菓子

菓子甲子園出場に向 行われた。今年度から は青年部会員が減少する

員拡大を図る事など話し 事から今年度本格的に会

合われた。 懇親会では、 4年ぶり

> 輝也氏と副部長の小松彰 語って頂いた。また、久 多い事から青年部結成の ナ直前に入会した会員も 上がり、初代部長の小国 上がった。 会の話などで大いに盛り が中心に開催してくれた 加してくれた事から大館 由来や当時の苦労などを 氏にもご参加頂き、コロ に合う会員で大いに盛り 伝説の矢立ハイツの懇親 しぶりに大館の会員が参 迎えて四国分社として創 豊岡市の菓祖中嶋神社の 館から道路をはさんで南 建されました。駐車場に 御分神「田道間守命」を 菓業者によって、兵庫県 昭和32年に四国四県の製 側の小高い丘に鎮座する 「湯神社」の摂末社で、 愛 菓祖中嶋神社四国分社

懇親会

集まっての懇親会は最高 久しぶり多くの会員が は数年前に「道後温泉 空の散歩道」という展望 スポットができ、足湯を

年部理事・遠藤善衛 秋田県菓子工業組合青

楽しみながら道後温泉本

(現在修復工事中)

を

ナ禍が完全に収まり穏や

神の大御稜威によりコロ 祈る祝詞も奏上され、大 る祝太鼓にはじまり、

おいしさ単語の関係

おいしさ情報語

おいしさ修飾語

おいし

おいしさ称賛語

どよい」、「濃厚な」、「凝 う少し修飾語がいる。「ほ れだけでは弱いので、 さの本体になる。ただ、そ

流れになる。

例えば甘いならば

濃

特徴を説明

結論

も

うに美味しいのかを情報

る。そして、なぜこのよ その結果を賞賛語で締め

語で説明をする、という

(第三種郵便物認可)

背景を説明

感、その他の感覚を総合

を修飾語で説明をする。

を真ん中に置いて、これ

構文的には、おいしさ

したものであり、おいし

感じるから、味、香り、食

先月号より続く。

そ

の (2)

こ表現できる。

私が担当

を食って、それを肴にち る。仲間たちとラフテー

全体がやや濃いきつね色

コクが口に広がる。

そ

て、さらにかじると正

だが、

で、しかも透明な琥珀色

本酒やコーヒーもそこそ

らか表現できるが、ワイ

したチョコレートもいく

びちびと古酒をやる。先

ンが大人だとするとまだ

まだ元気なお婆のところ 日、88歳といってもまだ

てかと光沢があってまぶ

部からは濃厚なうま汁が

ちゅるりちゅるりと溶け

ある。

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

おいしさの見える化

様々なおいしさ表現に駄 使われるが、これはおい の本の中で田崎さんは、 かけは、どうやっておい 目出しをしている。例え て伝える」という本だ。こ 崎真也さんの「言葉にし る化」の本を書いたきっ んでいた時に読んだ、田 しさを伝えたらいいか悩 い」という表現が良く の中にあふれている 食べやすい」、「飲みや

私が「おいしさの見え 美味しいかが一切表現さ の食レポを見ても、どう しさを説明しておらず れていない。これに対す 増えすぎている。テレビ も同様。こういう表現が ニック」、「国産の素材」等 い。「手づくり」、「オーガ かなく、おいしさではな 使う」は食感や製法でし がる」、「バターを贅沢に を表現しているに過ぎな い。「肉汁がじゅわっと広 「味が薄い」ということ

角直 よかでまろやかなテクス クミン、オレンジピール ることができて複雑で ガモット、ナッツを感じ などです。バター、ベル 桃、リンゴのコンポート ある。「豊潤な果物の香 えば以下のような表現で る答えとして、田崎さん 和をもたらしています」 ストながら、酸が味に調 チャー、丸みのあるテイ ンスです。味わいはふく などエスニックなニュア ます。ホワイトペッパー、 りがします。かりんや黄 ください」と言っている。 葉使いをして、表現して は「ソムリエのような言 ソムリエの表現とは例 スパイスの香りもし

おいしさの見える化 価値を伝え

角 直樹氏(ハッピーフードデザイン株式会社・代表取締役)

石垣島はよく行って 中でも経済観光の大使で 6回行くんだけれども、 げる。沖縄には年に5~

うか。一

らいのことを書けるだろ ワインだろう。あとは日 ある食材はウイスキーと 番表現が豊富に 、これく は躊躇なくラフテーをあ ろと言われたら、我が輩

最も好きなもの1品あげ 文章を紹介したい。 今日は沖縄のラフテーの 球の銘酒泡盛の肴として

どう表現したらいいのか 考えてみたい。 中学生に入ったかどうか る文章は、素晴らしい。 のレベルである。これを 日経新聞に連載されてい 発酵学者の小泉先生の ちぎれるくらいになった 黒糖を入れて火にかけ 分けて皿に出された。 あがったラフテーを切り らできあがり。そのでき の前に入れていた。箸で る。3日がかりでゆっく 汁を加え、さらに泡盛と ゆでる。箸がすっと通る で昔ながらのラフテーの に切って鍋に入れ、ゆで くらいになったら大きめ である。三枚肉を丸ごと テーは豚肉の角煮のこと つくり方を知った。ラフ 醤油は仕上がり

い」、「濃厚な」、「絶品」、 「旬」と組合せてある。 んともその美しいこと。

食材に対し、どういうパ と文章は作れる。自分の こうして組合せると意外 考えいただきたい。 ーツを使ったらいいかお 具体的な単語について

・風味語が表現の中心核

称賛語は無いと閉まらない

なぜおいしいのかを説明

を4つに分類すると、お

あとは大事なのは情報 なぜそれが美味しい

「リッチ」などだ。

しさ風味語、修飾語、賞

のかを説明する表現があ

おいしさに関する単語

しさ単語

があくまで脇役

情報語は、

いしさ風味語は物質要素 賛語、情報語となる。お

口の中の感覚機能で

・修飾語は風味語の 特徴を説明する

現になる。 なのかが、おいしさの表 単語の数は少ない。味は しさの中心だが、意外と 番なので、そこがどう 国立水産研究所に呼ば

なさい」と話をした。 ちんとおいしさを表現し れ、魚の研究者の方に「き 食事に行き、 そ

を言いかえたもので、「絶

っている」。これは ならば旬のフルーツを使 厚な甘みで絶品だ。

9面に続く人

説明をすると、味はおい と、専門家なのでやはり だそうだ。 は、かすかな酸味が大切 た味になる。特に赤身に あり、それが無いとぼけ 口の味は酸味が大切だそ も知らなかったが、マグ のおいしさについてどう 凄い言葉が出てきた。私 いう味か言ってもらう 血から来る酸味が

いものは山のように 言葉は抽象表現であ 葉はたくさんある。 が重要である。香りの言 膨らませるために、香り 大切だが、さらに表現を 「甘い」といっても、 中心の要素として味は 味の 甘

の香り、いちじくの香り 物にたとえる。フルーツ が出てくる。 物にたとえることで特徴 ハーブ、スパイスと全て る。香りは全て何か食べ 明治のザ・チョコレー

う。今年は「ナッツの りベネズエラ」、「フル だけで済んでいたが、い ろいろな香りがあるの 昔はチョコレートの香り 香りを楽しんでもらうこ 商品で、様々なカカオの トは5~6年続いている とが基本コンセプトだ。 そこを楽しんでもら

としてやわらかな甘みと とまりあって、とても素 その部分を口に持ってい わらかくなっていって、 晴らしい。箸でとるとほ ばしい。そして、泡盛の 黒糖から焦げたような香 黒豚肉から甘いにおいと している。においをか として、特に表面の脂肪 って食べるとまずとろり くっとちぎれるようにや てできた熟成香などがま 古酒と黒糖がからみ合っ でみると島豚と言われる 層とゼラチンがぷよぷよ してみるとぷよんぷよん しい。指先でちょっと押 やゼラチン質からのこく 出してきて、そこに脂肪 掲載のご案内

ある。

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 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。

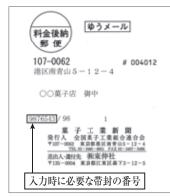
スイーツプラザには、組合員様の店舗の 地図や商品情報、HPやECサイト等への リンクが掲載され、旅行者等の来店やサイ ト訪問者数の増加が期待できます。

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1M B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。

の奥に流し込む」。「こぴ とになる。ここですかさ わよ、いいわよという 味も加わってああうまい のある味、黒糖からの甘 かを説明した表現である。 おいしさやなぜ美味しい 掲載されているが、物の 聞の毎週木曜日の夕刊に 番の表現である。日経新 りんこ」は、小泉先生の定 ず古酒を盃に注いでそれ を静かにこぴりんこと喉 いしさ表現と直結し 小泉先生の文章には、 19 りまで、 る。 向で文章が書 香り、 の物も多い。 みでおいしさ表現がゼ Ŋ (1) 食べ始めてから食べ終わ 現されている。しかも、 をしてみた。まず、味、 おいしさ表現を、 ント、これが分離され表 教科書のように構文分析 小泉先生の素晴らし 豚 黒糖の焦げたような 島 肉 食感の3つのポイ から出る甘い香 豚と呼 時間軸に従う方 泡盛の古酒と げばれる黒 かれてい 、国語の

関する詳細な表現がして くの文章は、情報表現の い情報表現が全体の7割 3割でおいしさに 一方で世の中の多 V 口 なので、 るが、 らしい」物を食べたとき な文章が書ける可能性が だれでも小泉先生のよう 辺が論理的に書かれてい 文章を分析すると、この るりと出てくる。その後、 てくる。「とろりとした 話をして、最後に味が出 やわらかい」、と食感の 最初に感じとるのは香り れがまとわりあって素晴 てうま汁がちゅるりちゅ から書いている。その後、 コクと甘みが加わって コク味が出てくる、そし 「ああうまい」となる。 一噛むとちぎれるように 流糖から出た熟成香、 これを真似すれば まず香りの表現

おいしさの見える化(幸書房刊)

そこまではなか

に売り込んでいって欲し

おいしさの見える化

風味を伝えるマーケティングカ

やって言葉をみつける

めには比較する相手が脳

はめ、文章にするという を頭に持って言葉を当て

アプローチを意識してす

比較をしている。そのた 実際脳の中では何かとの

の引き出しの中に入って

絵や音は記録して後

から考えることができる

食べ物はできない。

であればチョコレー

いい言葉を作っていくこ

とが大事だ。では、どう

人8面の続き。 ツの香りブラジル」、

ので、これを楽しんでも りに焦点を置いている。 りがするが、それをどの 例えばパン屋なら粉の香 らう。バラエティができ れの香りがほのかにする 単にカカオだが、それぞ の香りペルー」、「スパイ ると香りも伝えられる。 スの香りドミニカ」と香

皆さん得意だと思う。日 香りがする。おいしさの ると、確かに紅茶っぽい ている。紅茶の香りとあ る時は、食べ物にたとえ ある。花の香りを表現す ラの香りの説明が書いて ると面白いものができる。 ように表現するかを考え バラ園がある。そこにバ プロはこういうのを参考 私の近所の生田緑地に ので、やりやすいが、意 トマトサラダで、玉ねぎ と差別化できる。 外に難しいのは香りだ。 て加えると玉ねぎの味が を粗めのみじん切りにし だけ説明したい。例えば ると困った時に役に立 いので、リストにしてあ 香りで上手い表現をする

本人の食感の表現は多い 修飾語は一番使いやす その中で「バランス」 る。 強く出てしまい、トマト の味と分離したらバラン から「こんな変わり玉み い」と怒られたことがあ とバランスがいい。 スが悪いと言える。反対 たいな味をするんじゃな ていた時に、開発の上司 トマトと一体化している に、細かく刻まれていて、 私が昔お菓子を開発し

変わり玉というのは なめている間に甘 身の商品に合う言葉を探 味でなく従って、全体的 くる。変わり玉のような り、いろいろな味が出て かったり塩っぱかった ることができるので、自 ンスがいいと「エレガン 味でバランスがいいもの ランスのいい味だ。軽い について様々な表現を作 もあるし、重い味でバラ に一体化しているのがバ ト」といえる。バランス

ら、必ず使う。ただ 最終的なおいしさの結

بے 的で、絶品な」と言って い」と使ってほしい。 い。必ず「〇〇が美味し だけで使ってはいけ も何も意味がない。これ 高で、美味しくて、感動 だ」など、いろいろな言 論は「最高だ」、「感動的 いと文章が締まらないか い回しがある。これがな

ぜい1分くらいで終わっ なかできないので、帰っ いい。食べることはせい てしまうので、 てからゆっくり考えれば あと大事なことは、競

中にはたくさんあるの

食べた時に比較して

チョコの味の引き出しの 長年担当していたから、

の努力も必要。ウイスキ だから、食べ物のプロと 現をしており、コーヒー 合品が分からないと駄目 ーのセミナーで香りの表 くさん食べておく。 するものをできるだけた して、自分の商品に競合 そのためには普段から

る。比較した上で単語集

命に食べている最中であ く分からないので一生懸 ただいたが、豆の味はよ の会社と仕事をさせてい ものは難しい。最近、 く知らないカテゴリーの どうだと言える。逆に全

子

葉で表現するかがポイン ば作り手の想いをどう言 ティングや営業の方なら 的でも使えるが、マーケ

トになる。意識しながら

を食べ言葉にするとき、

つける必要がある。もの 文章にして表現する癖を は、常にそのおいしさを

I

業

分の成果物を表現する目 分で物を作り込む人が自

ければならない。仕事と なのか、表現まで作らな 食べた瞬間にどういう味

物を食べるときに

新

聞

おいしさの表現は、自

食べた瞬間でなければ文章化できない

自分の言葉を生み出す

と食感を分け、素材を含 めながら特徴を探す。 きたら、その場で修飾語 の感覚を持つとよい。で かの分野の方は、時間軸 とが大事だ。物作りをし と香りを分離してみるこ 感はすぐに分かるが、味 できていると思うが、ほ て味付けをしている方は 食べるときは味と香り

初にテンションを上げる 農家の方に言われ、おい 表現すればいいのか」 しさの表現のプロを集め ため、畑で枝豆の根の香 イベントをした。最

の研究会などもあるの くとよい。ANAの機内 で、そういう勉強会に行 誌の門上武司さんという ッツ系の香りと両方あっ がした。私は香りについ 青っぽいといえばいい 言葉を出してみた。私も やポテトフライ、ゆでた われてみれば、クッキー ぽい香りと、香ばしいナ 豆を食べていたが、青っ それまで何も考えずに枝 ろいろな枝豆を食べて、 トウモロコシなどの香り た。青臭いではなくて、 ナッツ系も確かに言

くいい枝豆があり をどう表現しているの か、いい文章に触れるこ 現をしているか、時間軸 素晴らしい。どういう表 方のグルメレポートも、 事例を話したい。 「どう たくさん食べているの お嬢さんだった。枝豆を 多くいい言葉を出したの のプロを集めたが、一番 な言葉が出てきた。各界 めて出すと結構いろいろ ては素人だが、みんな集

りをかいでみた。次にい は凄い。ただ、それを表 で、やはり経験のある人 れるとよい。 ばたくさんの言葉ができ で、表現の仕方を考えれ 現できていないだけなの 言葉を出すことをさ 一度皆さんで集まっ

その言葉をもとに、 さんの言葉で表現され、 どう素晴らしいのか、皆 い。その時、日本の物が 出ていかなければならな 産業は、国内だけの市場 作ってきたのだろう。 年かけて、生産者やワイ 0~300ある。30~40 かったそうだ。今は20 いしさの言葉は、 い。その時、ワインのお ワインの勉強をしたらし 代にフランスに行って、 では難しいので、海外に ン愛好家皆さんで言葉を これからの日本の食品 田崎さんは1970年 、全然無

ふろし

和菓子に合う伝統柄が特徴で 使い易く、またお求め易い幹! 軽くて強い不織布として知ら 価値ある品として演出する日 お祝い事の品に、また御進物 菓子店にとって昔から欠かせ 旋価格で にと、 るスパ 伝統 11 包材のふろしき。 菓子の風格を高 で御用意しております ボ ツ を使用して ジです。

この機会に是非お試しくださ

新素材ふろしきS 軽くて強くしかも経済的な不織布スパンボンドを使用。

「雪月風花」の文字が四季折々を感じさせる落ち着いたデザイン 幅広く使えるふろしきです。 ご好評にお応えして、明るいオレンジ色もラインナップしました。

番号	商品名	商品コード	サイズ (mm)	出荷単位	価格(円)	素材
Α	うす紫 1色	32-2-00001	660×660	500	37.6	NY不織布
В	だいだい 1色	32-2-00002				

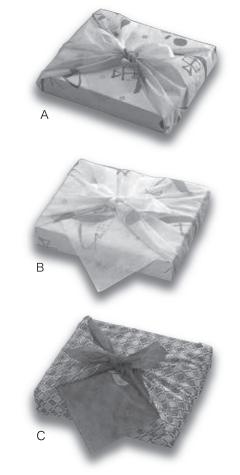
新素材ふろしきM

軽くて強くしかも経済的な不織布スパンボンドを使用 香道における「源氏香之図」を使用した伝統柄。 香りたつあずき色と ゆとりある大きさで、季節・歳時を問わずご利用頂けます。

番号	商品名	商品コード	サイズ (mm)	出荷単位	価格(円)	素材
С	あずき 1色	32-2-00003	750×750	800	47.0	NY不織布

上記の商品は、各県菓子工業組合により販売され ます。組合未加盟の方は、各県組合、又は弊社まで ご連絡ください。尚、販売店様への卸売はできま せん。予めご了承ください。





いてくれる。「スライス

方へ、新しい可能性を開

ラントベースに関心ある

ようかん」の亀屋良長の

ブランドには、吉村和

ものと、例えば有機栽培

メレンゲみたいなお菓

わりになることを勉強

た。なるべく体に優しい ブランドを育てていっ 将さんが新作を手掛け、

> ゆっくり糖を吸収してく ュー糖と変わらなくて、

れている。そういうのを

豆の煮汁は卵の代

を出している。バターサ

ンドは今人気で、洋菓子

り、米粉のバターサンド

という消費者の嗜好もあ

粉を使わないものを選ぶ げられているので、

と同じ作用があると知ら の煮汁を泡立てると卵白

和菓子のブランドを作

御主人が一時病気をされ

いようにGI値が低く 糖尿病の方には食べやす の穀物にしたり、甘みも

る。

煮汁を泡立てると、

豆の煮汁を使ってい

豆の煮汁を研究した結

使えたそうだ。

子屋さんなので小麦粉で ろが出しているが、和菓

業界でもいろいろなとこ

ジにも書いてあるが、

(第三種郵便物認可)

和菓子はビーガンやプ

方で、老舗の和菓子屋さ フランス菓子を勉強した

> ラチノースという糖は、 最近、注目されているパ ないものを選んでいる。

血糖値を急に上げない

界の方々には、ひよこ豆 が、世界中のビーガン業 卵が足りないこともある 形で使えるそうだ。最近 卵白のメレンゲのような

KAYAMADO AM

兵庫県の髙山堂はTA

食感がある。また、最近

っており、つぶつぶした

グルテンフリーも取り上

ATSUGIというネオ

ながる。

ことは、SDGsにもつ るものを再活用している

る。中には道明寺粉も入

はなくて米粉を使ってい

味はそれほどグラニ

んに嫁いできた。その女

使いと多様性

作り始めた。女将さんは

体に優しいお菓子を

家族で健康を考

て

血糖値を急激に上げ

時代が求めるナ チュラルな素材

そ の 2

和菓子に学ぶ商品開発のヒント~」をテーマ 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** は平岩理緒氏(スイーツジャーナリスト)を に東京ビッグサイトで第20回デザート・スイ に講演を行いました。 美会は2023年4月12日 (水)~14日 (金) -ツ&ベーカリー展を開催しました。同展で 協同組合全日本洋菓子工

先月号より続く。

見栄えのする和

の製法だが、それがキラ

ラスワンのランキング 地元の特産品として

子

I

業

新

う名前の琥珀羹がある。 経新聞の土曜版・日経プ 拍糖は今ブームで、日 糖は昔からあった和菓子

リーズで「MIO」とい とも栄が出している「N る老舗の和菓子屋さん、 菓子である。滋賀県にあ 紹介したい。SNSでも 話題になった目を引く和 ANASAN」というシ 見栄えのする和菓子を 2位になっている。 琥珀 う特集があった。この時、 べる宝石』琥珀糖」とい

品種はボイセンベリー ベリーが作られている。 も栄は滋賀県の安曇川町 キラして、見た目がかわ 方に注目されている。と ムなどに投稿され、若い いらしく、インスタグラ

うな感じで、今までと違

スピンオフブランドのよ 老舗の和菓子屋さんでも ランドだ。このように、

出すことがある。老舗は うコンセプトのお菓子を

がある。

で、今年4月1日に

伝統の継承&新たな発想から生まれる新しい和菓子

平岩 理緒氏 (スイーツジャーナリスト)



る。MIOは周りが琥珀 じ店として出さず、あえ 中はとろっとした食感 糖なのでシャリっとし、 舗佐藤屋の「空ノムコウ」 ったものには、乃し梅本 感もいろいろ楽しめる。 リー味の角切のゼリーが のれんが大事なので、 入っているので、味も食 て違うブランドにしてい Twitterでバズ もちもちしたアドベ 味は生姜が少し 同

使ったお菓子を地元から

ぱくてブラックベリーに 力を入れている。甘酸っ

発信するためにできたブ

な感じでキラキラしてき 泡が入ってはいけない れいで「銀河のよう、宇 ごい数の「いいね」をも れいなので、若い方に受 いる。泡が天の川のよう 笛のよう」と言われてい ンプルだが、見た目がき 効いた感じの琥珀羹でシ け、Twitterです が、これはわざと入れて 法では、琥珀羹は空気を る。伝統的な和菓子の製 入れないことが重要で、

出した。「スライスよう したものだそうだ。 シの実である。これは 半分が普通の味、半分は かん春のベリー」は、 いているつぶつぶは、 ベリー味とハーフアンド "あんパン" をイメージ ハーフになっている。つ

柏屋つちや「kasane」 融けてくる。バターのよ 乗っている。白餡ベース うな形状にしており、上 がある。ようかんを薄く 和菓子屋さん、 んを乗せ、少しあぶると て、上にスライスようか だ。家でトーストを焼い のバター味のようかん にバターのようなものが には「スライスようかん」 京都の江戸時代創業の

ケ りで大人気になったが、 手づくりのお菓子、 柏屋つちやの御主人の

うかんが融けて、見た目 節ものも出しており、バ イスようかんカカオ」を レンタインには、「スラ にもシズル感がある。 も効果的だ。 ドのエクステンションは ける可能性がある。 はどういうお菓子 同店の菓子を召し上がる ウギという植物の黒い実 して違う形に見せる方法 り、代表銘菓をアレンジ 大手メーカーもしてお ンオフというか、ブラン に戻って、食べていただ の?」という感じで源流 ライスようかんで初めて 枕詞にも使われる。。 で、真っ黒なものや夜の に寒天液をかけ、ケシの 方は「代表銘菓の鳥羽玉

っているため、注文に追 この店は何しろ1人で作 asane」は、小さく、 口で3つ食べられるく

良長には伝統的な漉し餡 いつかなくて、オンラインショップでは完売になり続けている。季節ごとに出されていて、春のもで、見た目もかわいらしで、見た目もかわいらしで、見た目もかがいらい。 を感じさせる。

が買われている。フルー生石をイメージしたもの 情は、今、人気が高まっのようなイメージの琥珀のようなイメージの琥珀りょく 吉兆庵のグループで、まいうブランドがある。源 いうブランドがある。源 糖は、 げた。そこの「ビジュ だイメージになって 新しくブランドを立ちて ツを中に閉じ込めた「フ る。自分への御褒美や、 さに琥珀糖人気なので、 ており、誕生石にちなり レクション」は12個人 人気が高ま

行事予定

る。和菓子屋さんは米の ち出すことができる。米 で、グルテンフリーも打 粉を使い慣れているの 雅義氏(新潟まちづくり た2㎞三、講師名・佐藤 心のまちづくり『にい 新潟 修会「今昔·新潟都 8月23日、賛助会研

線上りホームに、自動販 が良く、新大阪駅の新幹 産に買いやすいと好評 売機がある。冷凍で販売 しており、東京へのお土 を導入している。

ージャー)、新潟グランクル・プロジェクトマネ クトマネージャー、 サポート代表&プロジ ドホテル、新潟市

ころが冷凍の自動販売 だ。最近、いろいろなど

ている。



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(稅込)



だ (

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(稅込)



決定版 和菓子教本 定価: 3,850円(稅込)

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。

お申込みは 各県菓子工業組合/ 学したので、英語ができ ます。私はアメリカに留

スットワークが広が

もらえる知識も多く

から、いろいろ勉強でき いる人もたくさんいます 子工業会理事長)

まず、

小澤俊文氏(全日本洋菓

仕事はどんどん教えてあ 好きなようにしていい、

> 変化を経営的に考える 社長です。この20年間の ではなく、コロンバンの

マーケットが随分変

シャーをかけられずに

企業、組織からプレ

成長には限界がありま

ただ、時間を持って

た。昨年は4兆円なので

本全体で10兆円ありまし 前の百貨店の売上は、日 間が限られているから、 げる」と言われます。

おっしゃったように20年

わりました。山本さんが

そ の

きるようになりました。

は小澤俊文氏(全日本洋菓子工業会理事長)、 山本隆夫氏(同副理事長)、望月完次郎氏 常任理事)を講師に迎え「洋菓子業界の現状 に東京ビッグサイトで第20回デザート・スイ と展望」をテーマに講演を行いました。 委は2023年4月12日 (水)~14日 (金) ・ツ&ベーカリー展を開催しました。 同展で 日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工

洋菓子業界 この20年

クラブハリエの山本で 洋菓子業界の20年間を振 山本隆夫氏(同副理事長) り返り、それぞれの立場 ことをお話しください。 から情勢の変化や感じた らと思っています。20年

今度は自分が指導できた た。その恩返しとして、 くさんの学びがありまし 会に出場させてもらいた テストを始めて、 す。20年前といえばコン していた頃です。世界大 必死に

強を、自分のカルチャー 間を守るよう徹底してい 作業として覚えていた勉 間が幾らでも作れる事で 時間が出来て、勉強の時 たが、今の子には労働時 生きがいを感じていまし れるまで仕事をする事に りました。自分自身は倒 使うかという時代に変わ が美でしたが、今では、 寝ないで朝まで頑張るの 前は30歳で、ジャパンケ 終わって、自分の時間を いかに効率よく時間内に は38歳でした。その頃は 最初に世界大会に出た時 トで優勝したのが32歳。 -キショーのチョコレー 今までは、工場内で 羨ましいのは自分の

クラブハリエの20年間

え、滋賀県に

「ラ コリ

ナ近江八幡」という店

戦った記憶があります。 つもない人たちに紛れて

苦戦しましたが、いい経

境でした。その後、選手

らが日本に対して持って

ムが優勝しましたが、彼 ープドモンドで日本チー くれています。今年はク

いる憧れは凄いと思いま

やれる人はやれます。や

きちんとしているので、 見ていると、労働条件が 入った時から定年までを 使うようになったと考

体験・思い出に時間を

もMOFで、ベルギー

ムにも1人おり、とて

う方たちがたくさんお

り、クリエイティブな严

ェフになったり、そうい

たり、ホテルのトップシ

トした時はぎりぎり赤

滋賀県は全国の魅力度ラ 舗をオープンしました。

ンキングが三十何位で下

俊文 氏 (全日本洋菓子工業会理事長) 望月完次郎氏(同常任理事) わっていくと思います。 お菓子を作っていたな_ だまだ成長するという期 そう思うと、今の子もま 字の会社で、そこからバ となるので、まだまだ変 たてば「あの頃はあんな は超成長期でした。スタ 則はああだった」と気に 待ができて、楽しみです。 -ムクーヘンや焼き菓子 続けるものなので「20年

たところで、また20年

えてみました。結論とし

に行くのではなく、 て、ものを買うために外

体感

チームもアメリカチー

リカに移り、事業を始め

キ、生クリームが美味し クリーム、ショートケー きで、カステラやシュー

くしていました。40年近

もともと労働時間を厳し

す。私どものホテルは、

く勤めているので、人の

八生がよく見えますが、

いと言って、いつも見て

保守的だ」と感じてアメ

ちが「フランスは組織が

たフランスの若手の人な

ちは日本のお菓子が大好

厳しくなってきていま

ます。また、労働時間も 薄れてきている感じがし フランス菓子は、徐々に 店が増えてきて本格的な

た。MOFの称号を取

参加しました。フランス る木島さんと私の3人で お菓子はずっと成長し

える時代になったので、

していくかという考えで

2022年にラスベガス

ォーラムをして、私たっ いました。小部屋ではア

協会の会長になっている

今は時代が変わり、専門

ので、その国々に呼ばれ

て、授業をしに行きまし

や出場したりと盛んで、 も講師で教えたり、審査

た。15年くらい続いたで

しょうか。アジアの人た

ト展開をいかに大きく

望月完次郎

(同常任理事)

したが、通販でものが買

それなら休日に世の中の

料理長をしている中島さ ニューオータニで取締役 で世界大会があり、

んと長野でお店をしてい

方々は、何をするのか考

ナで大きく変化してきて きて、これに対するアプ な通販という販路も出て います。アマゾンのよう しています。さらにコロ 進出している企業は伸ば

子

はどうしようもないと言

出てきてくれると、パテ

ィシェとして業界がもっ

なります。そういう人が

でいろいろなところでで

ました。父親の代はデパ

らと思っています。

なり、今はなんとか自力

けるようになったのも、

気が良くて、ホテルに凄 す。当時のアメリカは景 を作って運営してい の選手をサポートする会 験ができて、その後日本

位ですが、そこにわざわ

ました。当時、コンクー

い、優勝したこともあり に山本さんに出てもら

ルの審査でアジア各国な

より上の先輩たちが、ヨ

ます。自分は一度きりの ん。だから、凄く差が出 らない人は全然しませ

当時、日本では私たち

今の時代に適合できたか

い人が集まり、

大きな宴

会場でコンクールをして

が製菓学校の校長先生や たのですが、その人たち ら来た人たちと知り合

菓子を学んでいました。

しました。

ってきたクラシックなお

と思い、若い頃は必死に

人生頑張ったほうがいい

-ロッパで修行されて持

で経営できるようになり

先輩たちが今の若い子

.ますが、その中にも光

ちの方は業界全体や先 る人がいます。今の人た

小澤氏

私はパティシェ

と面白くなると思います。

I

業

新

とこれからの時代にはつ ネスも、形態を変えない いていけないと思います。 けで何とかしていたビジ で、従来は技術を競うだ

コロナで対応に追われたこと

ていた企業は売上が落ち 量販店が15兆円、コンビ 6割落ちています。 今は ニが11兆円です。このた 量販店やコンビニに 望月氏 ホテルを閉めたこともあ たのではないかと思いま 私どもも、休業して 一番ダメージを受け ホテルや飲食業

のです。そこでは買入商

品の箱を開け、

態宣言が下され、

滋賀県

できることはないかと、

言です。滋賀県に緊急事

た。

ただ、この間に何か

横に駐車場があり、そこ

でドライブスルー販売な

たり、通販に流れるよ

した。緊急事態宣言が収

い、心も辛かった時期で

売スタッフは通販の出意

を手伝いました。本社の

この3年間は本

たらこのまま終わるのか 営だったので、もしかし

小澤氏 それではコロナ んできたのかをお伺いし 解決にどのように取り組 応に追われたことや課題 に苦しんだ3年間で、 対 ました。案の定パティシ 材不足になると思ってい の数に直結するので、 がいないことは新入社員 ったので厳しい時期でし ってからは、学校に生徒 は厳しいと思いながらし ったりして、食べ物商売 7やノロウイルスがはや た。その前にも〇一 ていました。コロナにな

れますが、男性は教えに 校もあります。 いるかいないかという学 工になりたい人が減りま 行っても1クラスに1人 した。女性は結構来てく

いう動きのようです。私 テルなのに、それくらい ルバイト2人くらいしか シェフとスーシェフ、ア 房で準備をしていた時、 たちがアメリカのコンク は、要員を圧縮しようと いません。8百室あるホ ールに行き、ホテルの厨 、ストリーキッチンには 会社の経営陣の考え方

れだけ伝統的なものを作 れるかが、今の課題で と思います。その中でど 分そちらへ向かっていく ら私どものホテルも、 感を感じました。これか なるのかな、という危機 んでしまいます。日本も ったようなしつらえに見 す。それを手づくりで作 るとそこそこ美味しいで 凄いなと思ったし、食べ べて解凍していました。 いずれはそういう時代に せ、皿に乗せて出して済 多

ものを順番に処分し、 がら、自分たちの余計な とはせず、全員に「給与 昨対20%を切りました りました。ひどいときは 内の全店を閉める事にな 持っていました。 うというくらいの覚悟を れたお金でどうにか払お で、どうしようか考えな そんな保証は何もないの と宣言しました。実際は を全額必ず支払います_ が、社員を辞めさせるこ 先の見えない苦しい経 店舗を閉店している間販

会社全体でコストコン ができました。全員です ら全員が実践してくれ 見直すこと。もしできる ると凄いと感じました。 をつけないなど徹底的に た。スタッフ全員にも、 ロールに取り組みま してくれたら、経費削減 いをしました。そうした てください」というお顔 ことがあれば、各自でし 全社の経費を徹底的に 掃除をするにも電気

うにSNSを使用したラ そういう中での商売なの 開けられませんでした。 もできたと思います。 れたので、チームワーク な形でそれぞれ動いてく を開けると苦情が来て、 きてくださるので、お店 た。特にラ コリーナに ないことがショックだっ 活必需品ではないため、 であり食品であっても生 イブ配信など、いろいろ は他府県からもお客様が 店舗を閉めなければなら ただ、お菓子は嗜好品 当に待っていた、やっと まり、お店を開けると「本 頑張れました。 方がいて、励みになって ちでいっぱいでした。一 がどんどん買いに来てく 開けてくれた」とお客様 ながら買いに来てくれた 番嬉しかったことは泣き れたので、救われた気持

で、お菓子屋さんをして いていいのかと迷うくら 思っていましたが、それ 仕事なのだと深く感じま 以上に人を幸せにできる の中には当てはまらなく 満たすだけで、不要不急 て大事なものではないと お菓子とは単にお腹を (第三種郵便物認可)

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

FAX 03-3407-5486

03-3400-8901

うお願い致します。

無塩バター……250g

粉糖………125g

パートシュクレ

日本菓子専門学校 及川

教師

透

タルト・ (ゆ16㎝タルトリングまたはゆ8㎝タルトリング) パンプルムース

約30g使用 約95g使用

アーモンドプードル 無塩バター……300g レシュ クレームダマンドピスタ

ヴァニラペースト…適量

薄力粉………416g

タンプルタン……84g

全卵…………100g

粉糖……300g300g ...300g

シュガーバッター

ピスタチオペースト キルシュ10g

約165g使用

【基礎編】

通常通り仕込む。 110g 約40g使用

35%クリーム…200g サワークリームシャンテ 工程

ュー糖を加え、10分立て 15%クリームにグラニ

2柔らかくしたサワーク

....200g

実の大きさに合わせて

サワークリーム グラニュー糖……32g

オードヴィ・ビール 水………400g100g

Щ

硝子作品を和菓子で再現

表現されており、光の屈 様々なカクテルによって

折により見る角度によっ

を得ました。それから試 べてみたかった」と快諾 も菓子になった作品を食

作を重ね出来たのが、ま

富

食べるアートピース

LEUR DE BIE

を江戸時代中期から作り

北陸の冬の風情を干菓

真衣の硝子作品シリーで

します。スカイダイビン て表情がきらきらと変化

Breeze ブリー

続ける薄氷本舗五郎丸屋 (富山県小矢部市)。

渡邉克明が触発されたこ

ズ」に、五郎丸屋16代1

タルト・パンプルムース

ドーバー。ビール・オードヴィ。

ポップの爽やかな香りとスパイシーな香りのする蒸留酒 シロップで割ることでより香りが華やかになり、苦みの あるグレープフルーツにとてもよく合います。

の中、アート作品のよう

はあえて結晶化させずガ

な目でも楽しんで頂ける

です。長く続くコロナ禍

「きせつのさがしもの」

来の琥珀糖は表面を再結 きるだけ精密に再現。従

晶させているが、本商品

年10月に創業270周年

品の造形を琥珀糖で、で とから生まれました。佐

を記念し発売したのが

という想いから生まれま

ような和菓子を作りたい

が特徴。お客様の元で時 ラス作品のような透明感

間とともに表面の再結晶

ました。 昨年2月に「和

んを訪ねて親交が始まり **値展を開いていた山本さ**

が進み、すりガラスの

× 薄氷本舗 硝子造形作家

五郎丸屋 山本真衣

化も楽しんで頂く和菓子 ように白くなっていく変

くお客さんに作品が美味

い」とお願いすると、「よ 菓子で作品を再現した

この和菓子は、江戸切

です。

ですね」とよく言われ「私

たら幸いです。

しそう」「和菓子みたい

リームと①を合わせる。 グラニュー糖…200g グレープフルーツマリネ

グレープフルーツ

❷冷めたら、オードヴィ ロップを作る。 ●グラニュー糖と水でシ

3 房取りしたグレープフ ルーツを②のシロップに

ビールを合わせる。

1日以上漬け込む。 **Φ**16mタルトリング・

【組み立て】

を軽くアンビベする。 2サワークリームシャン ルーツマリネのシロップ ●タルト台にグレープフ

つける。 3シロップを切ったグレ

ープフルーツの房を盛り 4ナパージュを塗り、刻

んだピスタチオを飾る。

おり、バーテンダー指導 クテルは色ごとに変えて 事で上京した際に横浜で SNSで初めて見たとき 作家の山本さんの作品を 衝撃を受け、たまたま仕 グ、ミッドナイトなどカ 5年ほど前、硝子造形 です。 さに食べるアートピース ラインストアのみで販売 えています。弊社のオン より色合いと味わいを変 いる「夏色」で、季節に 「きせつのさがしもの」 写真は夏季に販売して

のもと作り上げました。

います。 ンダー、和菓子職人、そ れぞれの得意分野で作り で売り切れる日が続いて いますが、発売以来数分 数量限定で予約販売して しており、毎週金曜日に 硝子造形作家、バーテ

り多くの方に喜んで頂け 出した新たな和菓子をよ

〇山本真衣

制作として『Breez 院へ。2010年の修了 学び、東京藝術大学大学 れ。英国の大学で硝子を 1985年東京生ま





きせつのさがし

年間弟子入り、2012 県三浦市の潮工房にて2 e』が生まれる。神奈川 冨山県菓子工業組合理

事長・渡邉克明