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1015号（令和５年10月）

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

同封のリーフレットはお客様に差し上げて下さい。

動画で講習

チョコレート・ココアを使用した洋菓子

中小零細企業向け経営セミナーも公開

全菓連ではWEB上で洋菓子技術講習会を公開、３品目を組合員限定で動画配信した。掲載は全菓連ホームページの「全国菓子工業組合連合会（菓子業界情報）」（https://www.zenkaren.net）の専用ページに載せている。また、本紙でもお馴染みの松本光輝氏（株式会社事業パートナー代表取締役）を講師に迎え、経営セミナーも公開する。

チョコレート・ココアを使用した洋菓子

掲載ページはトップページの右上「組合員様情報」をクリックしていただくと、ログインページに移り、別項のユーザー名とパスワードを入れると組合員様用ページとなる。その後、右下の「製菓技術講習会（動画）洋菓子編」をクリックする。

講習品目は、日本菓子専門学校の講師により「チョコレート・ココアを使用した洋菓子」として「ピニャコラーダ」（生菓子）、「キャレ」（半生菓子）、「サブレショコラ　ノワゼット」（焼菓子）となっている。

中小零細企業向け経営セミナー内容は次の通り。

○テーマ「経営者が2024年と2025年にやるべきこと5つとは」（10月下旬公開）

コロナ禍が終焉を迎えつつある現在、コロナ禍で借入した返済ができない。製造原価が上がって、売上を上げられない。人件費が上がって採用ができない。人手不足で計画的生産ができない。などの多くの問題が発生している。2025年は景気が良くなるとしても、2024年は何を優先にするべきかを理解する。

○テーマ「コロナ禍に銀行から借りたお金が返せない　銀行はこの年末にどう動くか　生き残るために経営者は何をすべきか」（12月公開）

コロナ禍に銀行から借りたお金が返せない。コロナ禍で借りたお金の返済開始の据え置き期限の最終日が本年末。つまり、今まで待ってもらっていた銀行の返済が開始されるということ。資金繰りに余裕がない会社は生き残るために何をすべきかを解説する。

ユーザー名、パスワードは都道府県菓子工業組合にお問い合わせください

食料・農業・農村政策審議会が答申

昨年９月から基本法についての議論を重ねてきた食料・農業・農村政策審議会は、９月11日、国民一人一人の食料安全保障の確立や環境等に配慮した持続可能な農業・食品産業への転換等を内容とする食料・農業・農村基本法見直しに関する最終取りまとめを決定し、野村農相に答申した。

同答申では、今後20年を見据えた予期される課題として、気候変動等による食料生産の不安定化や質・量的に十分な食料を確保できない国民の増加（平時における食料安全保障）、国内市場の一層の縮小、環境・人権に配慮しない食品の市場からの排除、農業従事者の急速な減少、農村人口の減少による集落機能の一層の低下等が挙げられており、これらの変化を見据えた現行基本法の基本理念や主要施策等の見直しが提言されている。

食料施策の見直しの方向としては、食料安全保障を、不測時に限らず「国民一人一人が活動的かつ健康的な活動を行うために十分な食料を、将来にわたり入手可能な状態」と定義し、平時から食料安全保障の達成を図るとし、食品アクセス、適正な価格形成、食品産業の持続的な発展、バリューチェーンの創出、新たな需要の開拓、食料消費施策・食品安全、輸出入施策、備蓄施策等の追加や見直しが提言されている。

特に、食品産業の持続的な発展については、食品産業の原材料調達先の多角化や国産原材料の利用促進、生産性の向上、輸出拡大、海外進出、事業継承の円滑化を推進し、その体質強化・事業継続を図ることによって、消費者に食品や豊かな食文化を提供するとともに、原材料調達や製造工程等において持続性に配慮した食品産業への移行を一層推進していくとしている。

これと並行し、農林水産省は、今年８月に「不測時における食料安全保障に関する検討会」、「食品産業の持続的な発展に向けた検討会」及び「適正な価格形成に関する協議会」の検討会を立ち上げており、不測時の対処方針や法令で措置すべき事項、関係省庁の役割分担、食料安全保障への対応や環境・人権への配慮、人口減少社会への対応等を検討している。

また、与党においても、食料・農業・農村基本法検証プロジェクトチーム（ＰＴ）の下に、「農業基本政策検討分科会」「農地政策検討分科会」「食料産業政策分科会」が設置され、９月から各分科会での検討が開始されている。今後、生産資材高騰対策、食料安全保障、価格転嫁、スマート農業などの議論が行われ、年内にもＰＴとして論点を整理するとしている。

これらは、菓子製造業にも少なからず影響を与える動きであり、その動向を引き続き注視していく必要がある。

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

岡山

約2500人が集い西日本最大級
4年ぶり岡山後楽園で大茶会

中国・宋から喫茶の風習を伝え、茶祖と仰がれる臨済宗の開祖・栄西（岡山市出身）をたたえる「第78回栄西禅師賛仰献茶式・大茶会」が4月24日後楽園で開かれました。新型コロナウイルス禍で中止が続き、2019年以来4年ぶり、令和に入って初の開催。春の名園に会した茶道愛好者や観光客ら約2500人が集う西日本最大級の茶会となりました。

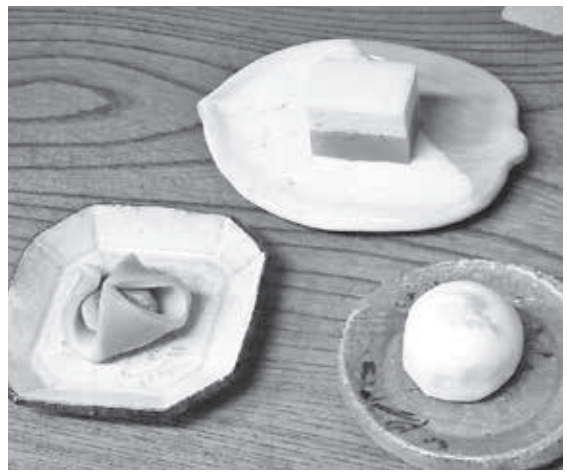
栄西禅師賛仰献茶式・大茶会

能舞台で献茶式があり、速水流家元・速水宗燕宗匠が風格あるお点前を披露。臨済宗健仁寺派の小堀康巌老大師が栄西をまつる祭壇に茶をささげて読経をしました。

鶴鳴館など園内7か所に表千家、裏千家、武者小路千家、藪内流、速水流の茶道5流派と煎茶・東阿部流による茶席を特設。華やかな着物姿の来園者が次々に訪れ茶道具や菓子など趣向を凝らしたもてなしに心を和ませました。

岡山の菓子としては表千家、裏千家青年部学校茶道連絡会、東阿部流に「みづゑ製」が。武者小路千家に「芭蕉庵製」が。藪内流に「松濤園製」が。それぞれ採択されました。

表千家では坂本宗宏席主により爽やかな新緑を表現したいという依頼があり、上用で緑色餡を包み織部風に木々の焼き印を押し、割ると中から新緑が現れるという趣向で「銘芽柳」という菓銘が付けられました。東阿部流岡山支部からは桜が散り、春の盛りを過ぎたころに花をつける山吹を色合いで表現したいという依頼があり、浮島と羊羹を使った菓子で「水山吹」という銘が付けられました。裏千家学校連絡会からはこれからの若い人への茶道の普及をより進めたいという意向できれいで可愛いお花のお菓子を作ってほしいという依頼があり、二色に張り合わせた薯蕷練切でこしあんを三方から包み上げて「あやめ」を表現しました。


銘芽柳・水山吹・あやめ

茶席の菓子は道具、季節、場面との調和を取ることが重要で、なおかつ想像をかきたてるよう抽象的なものが要求されるもので、各席主の苦心がしのばれました。

各茶席を美しい着物姿の女性や家族連れが巡り、毎回訪れていた人達からは「久しぶりの名園での茶会は素晴らしい。ようやく心が晴れました」と声を弾ませていました。

野点席

青空の下での野点席は終日満席の人気。席主から、どんな気持ちで今日のお菓子を作っていただいたかの説明をうけ、祖母と訪れていた子供たちからは「私はおいしいお菓子が目当でおばあちゃんに付いてきたけど、お菓子にはおもてなしのいろいろな気持ちや意味が込められているんだ。それを聞くとより和菓子が好きになりました」と喜んでいました。

茶会は菓子が足りなくなるほどの大盛況のうちに終わりましたが、おもてなしの場面での菓子の持つ意味、役割を感じつつ、今後とも心を込めその場面に合った菓子作りをしていかねばならないと思いました。

岡山県菓子工業組合理事長・宮武孝昭

近畿ブロック会議の概要
組合活動の活性化を議論

全菓連近畿ブロック会議が8月30日に大阪市においてブロック内各府県より25名の参加者を得て開催された。会議は、開催地大阪府菓子工業組合岡部副理事長の歓迎の挨拶の後、野村近畿ブロック長（全菓連副理事長）と長沼全菓連理事長の挨拶があり、出席者紹介、全菓連の近況報告と進んだ。全菓連からは、令和5年度の事業計画、第28回全国菓子大博覧会、2025大阪・関西万博等について説明があった。

議事は、野村ブロック長を議長に選出した後、各府県の近況報告に移った。

まず、兵庫県からは、コロナもあって3年ほど講習会をやっていなかったが、昨年度は製造・経営関連講習会、和菓子教室、工芸菓子技術講習会ができた。そのほか、姫路菓子まつり、神戸マラソンと姫路マラソンへの菓子提供などもできたとの報告があった。

滋賀県からは、インボイス制度・電子帳簿保存法研修会の実施、青年部による「これからの近江の和菓子業界を語ろう」講演会の実施のほか、最高級もち米・滋賀羽二重糯で作った小麦粉不使用のお菓子ブランド『tae』の売上が販売個数で前年比188％、販売金額で予算額の3倍以上に大きく伸びたと報告があった。

和歌山県からは、組合員数が3名減って90名となった。組合費は年間8千円。昨年度は全菓連の近畿ブロック会議を開催することができたがそれを除けば、銘菓奉献祭くらいしか行事ができなかったとの報告があった。

京都府からは、昨年度は通常の事業運営に戻った。事業としては、食品衛生講習会、洋菓子製菓技術講習会、新年研修会、和菓子製菓技術講習会等を行った。新年研修会ではZoomでの参加も可能にし「お菓子業界のアトツギについて」を学んだ。令和3年度は事業もできなかったので賦課金を取らなかった。その結果350万円ほどの赤字となったが4年度は黒字に戻っている。現在は14部会と27個社で計406社となっている。昭和50年頃には1千社以上あったものが今は半数以下になっているとの報告があった。

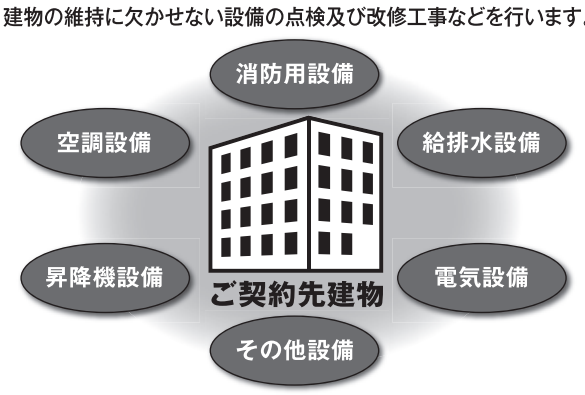
大阪府からは、昨年度は通常の業務ができた。総会では「2025大阪・関西万博の意義、大阪健康パビリオンの目指すもの」と「食品産業における輸出促進対策について」の講演を聞いた。2ヵ月に1回の理事会を開催しており、理事会では、関係団体からの情報提供も受けているとの報告があった。

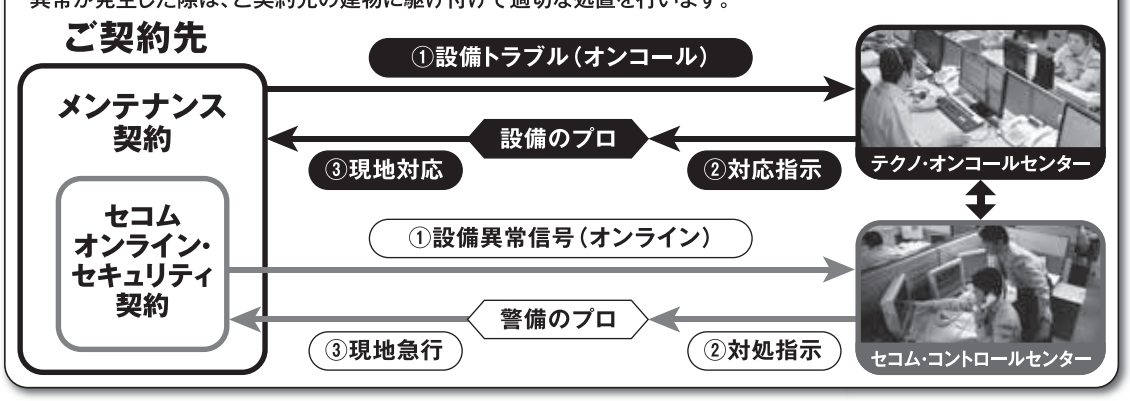
全菓連への要望、質疑応答では、旭川開催予定の第28回全菓博に向けた進捗状況、各都道府県菓子工業組合に求められる負担、2025大阪・関西万博等について情報交換が行われた。

次回開催地は、京都府に決定した。

会議終了後、懇親会が開かれ、更に意見交換等が行われた。

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

青森

歴史を紡ぐ
～コロナ禍を超えて～

私が5代目をつとめております「おきな屋」は、青森市で大正7年（1918）に創業し、当初は団子や大福を製造販売しておりましたが、遊び心のある3代目の頃より青森の産品、特に「りんご」を使用した菓子を作り始めまして今日に至ります。

おきな屋

本年は規制のない「青森ねぶた祭」が開催され、幸い天候にも恵まれたことあり祭期間中（8月2日～8月7日）101万人の人出（青森ねぶた祭実行員会発表）となり、コロナ禍以前の賑わいが戻りつつあることを感じられました。

思い返しますと、3年前の2020年1月15日に国内で初めてのコロナ感染者が確認されて以降、国内はもとより、世界的にも大混乱を引き起こし、弊社も一時は売り上げが半減するなど、先行きを見通すことのできない日々を過ごしておりましたが、こうして今日の日常を取り戻しつつある現状を見ておりますと、改めまして、初代、2代目、3代目、4代目の先人たちが幾多の困難を乗り越えて百余年の歴史を紡いできた「おきな屋」の看板をこれからも永きに亘り守り続けることの重責を感じております。

創業当初は、青森市の新町商店街に住居兼店舗を構え、「地域のお客様」に支えられながら商売を続けておりましたが、時代の変化とニーズにお応え致しまして、徐々に「お土産品」や「卸売り」の比重が多くなっておりました。

そこに「コロナ禍」です、先程記しました通り、売り上げが半減、失われた売り上げは時代のニーズに応えた「お土産品」「卸売り」でございました。

そんな中、弊社を支えてくださったのは創業当初から連綿と続く「地域のお客様」でございました。

薄紅とアップルパイ

「コロナ禍」で外出の制限などがある中で、自家需要としまして、弊社創業以来販売しております、串団子や豆大福、昭和40年代より始めたケーキやアップルパイなどを地域のお客様にご購入いただきながら、なんとか今日まで商売を続けさせていただいております。

奇しくもこの「コロナ禍」で創業当初の原点に立ち返ることが出来ましたことは、先人たちの戒めなのかもしれません。

これからも「地域のお客様」に支えていただける商品、店づくりに励んでまいり、「地域のお客様」に組合事業等を通じて、ご恩返しできる企業づくりをする。

このことを一番大切にしながら進んでいくことが、「おきな屋」の看板を守り続けることに繋がっていくと信じております。

青森県菓子工業組合理事・株式会社翁屋代表取締役・阿部淳之輔

福島

有限会社 熊野屋
会津の特色ある素朴な味

福島県会津若松市で和菓子屋を営んでいる有限会社熊野屋です。創業は明治20年、初代齋藤平三郎により創業されました。

会津の菓子屋の歴史は、天正19年（1591年）に遡ります。千利休が豊臣秀吉の怒りにふれ、死を命じられました。それにより利休の茶道が絶えるのを惜しんだ、時の城主「蒲生氏郷」は、利休の子小庵（しょうあん）を会津にかくまい、徳川家康とともに秀吉に千家の再興を願いでたのです。その後、小庵は許され京都に帰って千家を再興し、現在の茶道へと伝えられています。

鶴ヶ城内にあった千家ゆかりの茶室「麟閣」は戊辰戦争後、城下に移築され保存されていましたが、平成になって元の場所である鶴ヶ城内へ移築復元されました。この時に「麟閣」から当時の殿上菓子の文献がみつかりました。内容は菓子の他に料理も含まれ、イラスト等はなく文面での説明のみでしたが、数年前の鶴ヶ城大茶会に於いて会津若松菓子工業組合のメンバーが復元した菓子を供した事がありました。

熊野屋

明治38年4月発行の「若松市名鑑」商業之部の「菓子営商」には当時の御菓子屋さんが載っていて、市内では57店の名が並んでいます。これによっても当時の菓子商の繁栄ぶりがよくわかります。

鯉と鶴・亀の生菓子

このうち小国屋菓子店が最も古く、江戸時代後期から明治にかけて一口饅頭が大変繁盛していました。弊社の初代、齋藤平三郎も小国屋で丁稚奉公して暖簾分けしたと聞いています。

薯蕷饅頭

饅頭は甘酒の搾り汁を加えた「酒饅頭」山芋の膨張作用を応用した「薯蕷饅頭」で、冠婚葬祭には必ず付き物でした。戦争中の食糧難の時でも饅頭だけは口にすることができ、砂糖のない戦争中でも塩餡の饅頭でしたが、人々は好んで食べていました。戦後には統制だった砂糖が多く出回るようになり、菓子業界も大いに盛んになりました。

しかし、戦後の進駐軍の影響からか、パンや洋菓子が大いにもてはやされ、餡からバターへと菓子の世界も移っていった時期でもありますが、饅頭は葬式の引き出物などにされ、人々の舌を潤わせていました。また、在村では、この頃から饅頭に小麦粉の衣をつけて揚げ、天ぷらにして食べるという風習が会津の各地で行われ、現在でもそれを好む観光客にもその素朴さは好評を得ています。

そんな饅頭が、人々の贅沢な嗜好により、量より質の時代へと特徴を出してくるようになり、会津の各地では様々な名物饅頭が登場するようになりました。このような会津の特色ある素朴な菓子の味をいつまでも後世に伝えていきたいものです。

福島県菓子工業組合・有限会社熊野屋・斎藤恒一

全菓連斡旋図書

■日本菓子教育センター編集・発行

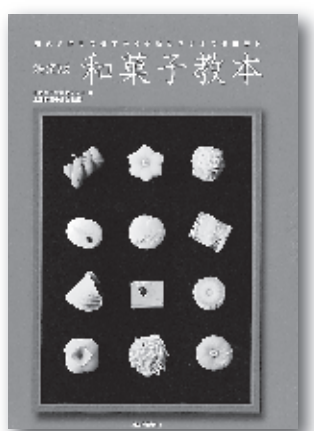
送料は実費。
県菓子工業組合までは
全菓連負担。

お申込みは
各県菓子工業組合へ

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）

熊本

恒例の肥後菓子道場に高校生が見参！

熊本菓子博2002開催から21年、以降毎年4回続けてきた創作菓子の持ち寄り会「肥後菓子道場」に、初めて地元の高校性が考案した作品を持って参加しました。

肥後菓子道場

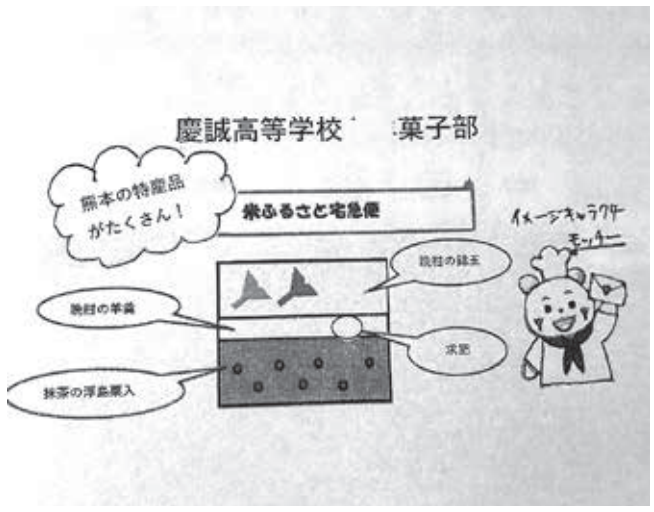
熊本慶誠高等学校はパティシエコースがあり2・3年で和洋菓子パンを実習しますが組合員からも講師として出向しています。

もっと学習したい生徒たちがクラブを作り、思い思いの菓子にチャレンジしています。

これまで洋菓子の全国スイーツ甲子園に幾度となく先輩たちが出場し、優勝の経験を2回も偉業を成し遂げてきた中、全国和菓子甲子園があることを知り出場願いましたが、時機を逸し叶いませんでした。

これを知った組合の方々から生徒たちが考案した和菓子を、プロに見て試食していただき評価をしてもらうことになりました。

今回生徒3人が連日試作を繰り返し、秋と県産米をテーマに「米（マイ）ふるさと宅急便」と名を付けた和菓子が出来上がりました。



米（マイ）ふるさと宅急便

菓子道場当日プレゼンボードを用意し、和菓子の内容説明を緊張しながら伝えてもらいました。

県産の餅粉・白玉粉・上用粉・晩柑・栗を使用し、抹茶の浮島に羊羹流し

その上に錦玉流し月を見立てた餅と熊本のいちょうをあしらったこだわりの逸品に組合員の目が注がれました。

試食タイムになり二十数名分の作品を皆さんに振る舞い評価をいただきました。

高さが少し高いようで食べにくいので低くしたら、盛りだくさんの県産品をよく一つの菓子に盛り込んでる、など他にもアドバイスをたくさん頂き真剣に聞き入っていました。

今回菓子作りにチャレンジしプロの作品を見て試食説明頂いたことで、普段何気なく頂いているお菓子にもいろいろな努力や工夫や想いがたくさん詰まっているんだなと感じました、と生徒3人が感謝と思いを述べ締めくくりました。

生徒達から、次回の菓子道場にも参加したいとの意気込みに、組合員からは我々ももっと研さんを重ねていかないと負けられんばいと緊張と期待の声が聞こえてきました。

来年は全国和菓子甲子園に後輩たちが意志を継いでチャレンジすることでしょう。

熊本県菓子工業組合副理事長・北川和喜

青年部ブロック長がゆく

力強い信念を持ったどら焼き専門店

㈱呼人堂

今回は大阪府枚方市のどら焼き専門店の㈱呼人堂さんを訪ねて参りました。

こちらは1907年（明治40年）創業で、今年116年目を迎えます。

四代目となります田中康之さん（46歳）は、今年度大阪府生菓子青年クラブの幹事長を務めておられます。

小学校の頃から将来は父の跡を継ぎ和菓子屋になろうと思っていたとのこと。将来何かしら役に立つであろうと、同志社大学では商学部に進み在学中に簿記2級を取得。卒業後すぐに家業に入り和菓子屋の道へ。毎日和菓子づくりの日々かと思いきや、なんと夜間は簿記の専門学校に通い、大学時代に取得できなかった簿記1級を取得。そしてそしてそれどころか税理士資格までも取得。週2・3日、6年間通っての取得。頭が下がります。

田中康之さん

店舗兼工場は4年前に全面建替えを実施。1年間別場所において製造を続け、百貨店やショッピングモール、ネットで販売を継続。

あかつき

銘菓は「あかつき」という名のどら焼き。どら焼き専門店だけあり、小豆粒・バター・栗・クリーム・餅・梅・金柑・コーヒーの8種類を展開。人気上位3種は①小豆粒、②栗、③餅とのこと。

最近始めたコーヒーは近くの珈琲屋さんとのコラボにより生まれた商品。生地にコーヒーを忍ばせ小豆粒餡との相性は抜群。中央に押されたコーヒーカップの焼印がまた美味しさとともに可愛らしさをも感じる。これから人気上位に入ってくる予感がしました。

ここ最近はネットでの販売にも注力しており、コロナ禍も相まって大変好調とのこと。中でも季節に応じた焼印で仕上げたどら焼きやお客様指定のオリジナルの焼印で仕上げたどら焼きが人気で、オリジナル焼印も今では150種類にも及んでいる。

訪問中も次々とお客様が来店する繁盛店。今後の夢を聞いたところ、「昔からの味を大切にしながらも、周りの方々との繋がりも大切に、時代に即した新しい商品をつくっていきたい！」とのこと。優しさ溢れる表情でありながら、力強い信念を持った四代目に期待を膨らませお店を後にしました。

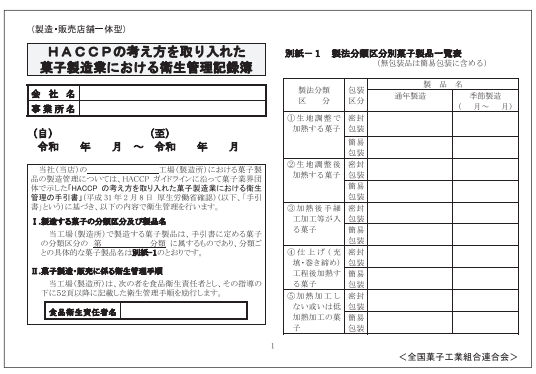
全菓連青年部近畿ブロック長・中西信治

店舗データ

㈱呼人堂
大阪府枚方市岡本町10-3
営業時間：9時～17時
定休日：火曜日
従業員：20名

「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している。



（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）　（至）
令和　年　月 ～ 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まとめた「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 ＿＿ 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加熱後手練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

全菓連青年部近畿ブロックでは、7月10日に近江八幡市ホテルニューオウミでブロック大会を開催しました。同大会では山本昌仁氏（㈱たねや代表取締役社長）を講師に迎え「和菓子業界の未来」をテーマに記念講演会を行いました。

和菓子業界の未来 その①

山本 昌仁氏（㈱たねや代表取締役社長）

私は、本当にたねやを継げるのかというくらい勉強していなかったし、出来がいいほうではなかった。学歴もない。では、どうしてたねやの社長になれたのか。息子として生まれた以上必然であった。長男だったから継げと言われ、現在に至っている。

当社は、昨年150年を迎えた。昔は池田町で商いをさせていただいていた。24～25年前には、日牟禮八幡宮の境内にお店を出させていただいた。日牟禮八幡宮は、近江商人の神様と言われているから、商人ならそこへ行こうと全国的に広まっている。近江商人もいろいろなところへ行商に行き、商店や会社をされており、その方たちも1年に一度は、日牟禮八幡宮にお越しいただく。そんなところに店を出せたらいいなと思っていた。

10年前、ラ コリーナ近江八幡を出し、甲子園球場3つ分の敷地で和菓子、洋菓子を販売している。洋菓子はクラブハリエと言って、たねやと合わせ東京や横浜、名古屋、京都、大阪、神戸、福岡、滋賀で48店舗お店を展開している。デパートでは、当初父親が出したころは和菓子がメインにあり、洋菓子は後ろの方に並んでいたが、今は逆転している。唯一、日本橋三越さんだけが昔のままで、入口に和菓子が置かれている。

一昨年、阪神百貨店リニューアルの折も、ほとんどが洋菓子屋さんだった。私の弟はバレンタインの時、手が動かなくなるほどお客様にサインをしていた。ちなみに、今のバレンタインは男性にチョコレートをあげる行事ではなく、女性にとっての1年の御褒美の日になっている。男性に渡していたころは適当に500円くらいのもので喜んでいた。今は自分の御褒美だから500円のものはほとんど出ない。高ければ高いほど売れる。今年は10万円以上のものを出してもすぐに売れた。弟がシェフの格好で立っていると「サインしてください」と言われ、一緒に写真を撮り、お買い物もしていただく。こんなパターンが洋菓子の主流になっている。私がお店に行っても知らん顔だし、たねやの社長と言っても写真やサインをしてくれということもない。

それくらい和菓子と洋菓子の流れが変わった。ただ、和菓子が洋菓子に勝るものは、歴史と伝統と季節感だと思う。これから夏に向けては、鮎のお菓子や秋になれば栗など、いろいろな食材が待っている。クラブハリエで売れているのはバームクーヘンだが、季節感が無いので箱のデザインを変えている。それだけでも出るが、やはり季節感がほしい。洋菓子の中でどう出せばいいのか。地元のケーキ屋さんで、季節によりいろいろケーキを変えている方もいるが、上生菓子のように手間暇が掛かり過ぎて儲からない。その中でも、新商品を何とか乗せて行きたい。

洋菓子を始める

クラブハリエは1951年、今から72年前に近江八幡から始まった。そのころは誕生日のケーキはあるが、婚礼なら五ツ盛、三ツ盛という薯蕷饅頭で、大きければ大きいほどよかった。エビの型のビニール袋に砂糖を入れ、上に赤色を塗っただけの時代だった。ほんの少し昔は、砂糖が貴重なものだったので、固めれば売れていた。お下がりのものにも、和菓子を使っていただいた時期があり、婚礼にはとにかくよく出ていた。

洋菓子を始めた理由は、近江八幡に京都の洋菓子屋さんが入って来て、私の父は打撃を受けた。これは駄目だとなり、父の弟が京都に洋菓子を学びに行っていたので、当社も始めた。学んできたのがバームクーヘンとリーフパイだった。たねやの洋菓子として始めた時は、バームクーヘンとリーフパイ、地元の方々にはケーキを販売した。和菓子が9・8、洋菓子が0・2で圧倒的にシェアを持って厳しかったが、私が仕事を始めたころは、少しずつ知っていただけるようになった。もともとバームクーヘンは、ユーハイムさんがドイツから持ってこられたものだが、日本人の好みに合うようフワッとしたものにしようと、研究開発を続けてきた。

自信のあるもので勝負する

たねやは順調だったので、阪神百貨店から声がかかった。当時の社長が「一度出してみないか」とお話しされ、我々はまだまだと思っていたが「何としても」となった。「それなら、私たちの自信のあるものだけにしてほしい」と言い、それがバームクーヘンだった。しかし、当時のバームクーヘンはケースの端にあり、日保ちのする硬い商品だったので、阪神百貨店は反対だった。「色とりどりのケーキにして、よくある洋菓子屋のスタイルに」と言われたが、「売れてもいないのに、私どもは出しません」言った。私と弟で断りに行ったのだが、それでも食い下がってこられたので「3か月でもいいから、私たちの思い通りの店をさせてください」とお願いした。デパートに出す時、自信のないもので勝負する方はいないと思う。今まで近江八幡で自分たちが支えてもらった、自信のあるもので勝負すると言い続けて、バームクーヘンにした。

阪神百貨店の方は、全員大反対だったので、少し不安があった。ただ、社長や食品部長を含めて一部の方からは「やる以上は思い切ってやってください」と背中を押していただいた。保険としてクラブハリエ全商品が阪神百貨店に並ぶという条件でオープンした。それからはお客様に認知いただき、現在の状況になっている。

山本昌仁氏

栗饅頭と最中に絞り込む

当時、大津に西武百貨店があった。西武グループの創業者 堤康次郎さんが滋賀県出身ということもあり、力の入ったデパートで、田舎者にはちょっとという素晴らしい建物だった。私たちが初めて出店したのもそこだった。50年くらい前だろう。そこでは叶匠壽庵さんが売れていた。たねやは場所こそ今のように広く取っているが、売れないので、いよいよ撤退という話になった。撤退する前、自分たちが今まで育ててきたものを残し、人気の無いものは減らしたら、それだけで、売上げが倍々に上がっていった。店舗は何も、変えていない。デパートで始めた当初は、張り切ったのだろう。いろいろな商品を置いていたが、栗饅頭と最中に絞り込んだ。初代から100年続いていたお菓子で「これだけを守っていこう。最後にこれが駄目なら、私たちは二度とデパートには出ることはないし、県外に出ることはない」と商品を絞り込んだ結果、売れた。その時に「商売とはこういうものなのだな」と気づきを得た。やるからには、自分たちが代々守ってきたもので勝負する。それは、そのままでなくてもいい。栗饅頭も毎年変わっている。コロナ前、父親に頼んで、会社を継いだ時の栗饅頭を作ってもらった。テレビの取材で、3代目から4代目に味の引継ぎというテーマだった。それで栗饅頭を食べたら、まずい。「こんなまずい饅頭を売っていたのか」と驚いたら、砂糖で固めただけのものだった。昭和の初めは砂糖が貴重だったので、入れていればよかった。栗饅頭と言いつつ、ほとんど栗は入っていない。風味的に栗シロップは入れていたが、栗なんてほんの少しだ。

次号に続く。

行事予定

群馬 10月22日、高崎菓子まつり、もてなし広場、高崎市

福島 10月24日、和菓子講習会、講師・岡本伸治氏（夢菓子工房ことよ）、国際ビューティ＆フード大学校、郡山市

11月17日～19日、はま・なか・あいづ秋の菓子まつり、コラッセふくしま、福島市

兵庫 11月2日～6日、姫路菓子まつり2023、大手前公園およびイーグレひめじ、姫路市

11月8日 令和5年度技術講習会、講師・西村欣祐氏（兵庫県菓子工業組合理事長、西村清月堂代表取締役）、佐野靖夫氏（兵庫県菓子工業組合副理事長、レーヴドゥシェフ代表取締役）、（一社）兵庫県洋菓子協会1F、神戸市

11月22日、令和5年度工芸菓子技術講習会、講師・小竹睦夫氏（兵庫県菓子工業組合常任理事、㈱二つ茶屋）、井上正蔵氏（神戸マイスター認定者）、神戸市立灘文化センター4F料理教室、神戸市

愛知 11月7日、和菓子講習会、講師・鈴木美典氏（大阪二六会副会長、㈲梅ぞの取締役）、東邦ガス㈱プロ厨房オイシス、名古屋市

山形 11月8日、製菓技術講習会、講師・福本圭祐氏（日本菓子専門学校）、柴田原料㈱、山形市

宮崎 11月11日～12日、みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの泉、宮崎市

11月11日～12日、お菓子つくり体験、講師・組合員、宮交シティ紫陽花ホール、宮崎市

鹿児島 11月14日、第20回かるかん奉納祭、鶴嶺神社、鹿児島市

高知 11月19日、和菓子技術講習会、講師・仲嶋真輝氏（菓匠青柳）、高知市

宮崎

金城堂

歴史ある菓子が置かれた上品な店

行き合いの空を見上げながら　季節の移り変わりに安堵し夏の終わりに一抹の寂しさなど覚えたりしています。本日は宮崎の老舗「金城堂」にお邪魔いたしました。金城堂は明治13年創業。宮崎県庁の西側のバス通り添いにあり4年前に改装されてさらに落ち着いた上品な雰囲気の店内に入ってお話を伺いました。

創業者の堀場勘兵衛氏は愛知県からの移住で、金城堂の名は名古屋城の金の鯱に由来との事。戦争火災による2回の全焼も乗り越え現在は4代目となります。

代表銘菓その1、「つきいれ餅」は宮崎におられた神武天皇が御東遷を思い立たれ、皇軍を帥いて美々津の浦で御船出の準備をしておられる時、村人が天皇の御旅立ちを祝して、餅と小豆をまぜて献上したといいます。求肥の餅の中に小豆や日向夏を搗きいれてあり味と由来もゆかしい「つきいれ餅」は「つきを入れる」縁起菓子としても重用されています。

代表銘菓その2、「つきいれ餅」を探求・進化させた「つきいれ」も店頭にならんでいますが、やわらかな羽二重の端正な風情のお菓子です。

代表銘菓その3、「運だめし」ですが、鵜戸神宮の霊石亀岩の背中の窪みを目がけて男性は左手、女性は右手で素焼きの玉「運玉」を投げ入れる習わしがあります。見事入れば願いが叶うと言われています。この運玉を象ったお菓子です。男性は左手、女性は右手で召し上がると願いが叶うでしょうとの事でした。

歴史のあるお菓子の横に洋菓子も陳列してあり、店内には飲み物も準備されています。私がお話を伺っている間にもゆっくり召し上がっておられるお客様がおられ、時が止まったかのような静かな落ち着いた空間でした。

宮崎県菓子工業組合事務局・大西みつ子

金城堂

つきいれ餅

つきいれ

運だめし

福井

200年笑顔を広げ続ける

志保重

志保重は、文化三年（1806）に、創業し地域の方々に支持され、今日に至ります。

会社のスローガンは、お菓子で笑顔をひろげる、としてお菓子を食べた人の笑顔、お菓子を販売した人も笑顔、お菓子を製造している人も笑顔そして、地域全体が笑顔溢れる事を目指しています。

兄弟で、兄が洋菓子、弟の私が和菓子を担当し、力を合わせて頑張ってます。

そのために、今までしてこなかった、ネットでの販売、SNSでのお菓子の情報発信、時代の変化に対応していく事が大切なんです、と強く思うようになってきました。

200年続く会社を次代に繋いで行けるように、頑張ってお菓子を作り続けていきます、小浜菓子業組合では、毎年、恵比寿講を開催して、御菓子の神様をお祀りしています。

お菓子に携わった方々に感謝し、各事業所の商売繁盛を祈願しています。

数年前からは、大野菓子業組合を見習い、小浜菓子業組合でも、でっちようかん祭を開催して好評を頂いております。

今年度は、12月と2月の、二回の開催を予定しております。

来年は、福井県に新幹線が来ます。凄く楽しみです。商売でも、小浜では、新幹線来ませんが、嶺南地域にも新幹線開業の恩恵をすこしでもで県の組合とも協力して、福井の為、小浜の為、に取り組んでいきますので、組合員の力を合わせていきましょう。

小浜菓子業組合組合長・清水勇雄

でっちようかん祭

志保重含む組合店のようかん

でっちようかん祭ポスター

全菓連推薦

2024年卓上カレンダー
日本人のきまりごと
◆ 人生における節目の行事編 ◆

毎年、いろいろなテーマでご好評をいただいています
卓上カレンダー『日本人のきまりごと』も今回で27年目。
今回は、人生における節目の行事をテーマにつくりました。
お店の大切なお客さまやお取引の方にも、
新しい年のご挨拶用などに使ってみてはいかがでしょう。

風合いのある紙製　（サイズ 145×182ミリ）
表紙1枚　本文12枚　（表裏共４色印刷）
1冊　580円（税別）　PP袋入、専用のし袋付
※写真と現物は一部異なる場合がございます。

名入加工例（表）

お届けは10冊より。　名入加工は100冊より承ります。

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

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

ご注文締切日※名入の場合／10月27日（金）※お届けは締切日より約１ヶ月後となります。

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

お申し込みは、各県菓子工業組合まで

第14回 全国和菓子甲子園 受賞作品一覧

※準優勝と奨励賞は当会県番号順

優 勝

大阪府　大阪緑涼高等学校
オオゲツヒメ

準優勝

千葉県　千葉県立安房拓心高等学校
いっしょう一緒

準優勝

岡山県　おかやま山陽高等学校
稲志恵 to my future
（いにしえとぅーまいふゅーちゃー）

全国菓子工業組合連合会理事長賞

岐阜県　城南高等学校
翳華
（えいか）

全国菓子研究団体連合会会長賞

群馬県　群馬県立勢多農林高等学校
宝石が魅せる青春の彩

奨励賞

秋田県　秋田県立大曲農業高等学校
花の架け橋

奨励賞

秋田県　秋田県立大曲農業高等学校
野原

奨励賞

岐阜県　城南高等学校
滝然
（りゅうぜん）

奨励賞

奈良県　奈良女子高等学校
芋満月

奨励賞

広島県　広島県立高陽東高等学校
瀬戸で笑顔をつなぐ平和の若鯉

奨励賞

鹿児島県　神村学園高等部
咲穂流星
（しょうほりゅうせい）

奨励賞

鹿児島県　神村学園高等部
薩摩おはぎ

菓業青年会九州ブロック、全菓連青年部九州ブロックでは6月7日にグランドハイアット福岡でブロック大会を開催しました。同大会では朝倉幸男氏（本名・町田隼人氏・半農半芸タレント）を講師に迎え「半農半芸生活～農業×エンターテイメント～」をテーマに記念講演会を行いました。

半農半芸生活

その②

農業×エンターテイメント

朝倉 幸男氏（本名・町田隼人氏・半農半芸タレント）

先月号より続く。

農業とエンターテイメント

不特定多数の人と濃厚接触するような番組だから、コロナ禍で一度止まり、仕事も激減し、どうにもやっていけない状態になった。ここからが農業との出会いになる。どうしようかなと思っていたとき、カメラマンさんから「直方のいちご農家が〝人手が足りん〟というから手伝いに行きませんか、バイト代も出るらしいですよ」と教えてもらった。何もしないまま家にいても仕方ないので「それなら行かせてもらいます」といった。田舎のだだっ広いところで、コロナ禍でも誰もいないからマスクを外し、広い青空の下で思いっきり空気を吸い込み、土を触った瞬間、パーッともやが晴れた心地がした。それまで背筋が丸まっていたことに気づかなかったけれど、ピンとなった。これが農業の力なんだと実感し、天から、吸い込んだ空気から、目から、今までずっと受けてなかった刺激の門が開いたようだった。「農業っちゃすごい力を持っとるなあ」と実感した。

その後、番組は何とか再開したが、いろいろなところを回るのではなく、アスパラ農家さん、ハラペーニョ農家さん、お花の農家さんとか、1人のところに朝から晩まで密着しようというスタイルになった。こうして、いろいろな農家さんに触れると、農業自体がエンターテイメントで面白いと思うようになった。普通は店頭に並んでいるものが全てというか、そこしか見ていない。その手前はどういう過程なのか、全然分からない。農業はその手前の過程が面白く、農業自体がエンターテイメントではないかと思った。

地元に帰り、奥さんと「子供も田舎で育てよう」と話し、家を建てる計画も進めるなか、コロナ2年目でもうにっちもさっちもいかんとさすがに番組も終わった。収入の中でも一番太い柱だったので、どうしようと思った時にすぐに「農業や」と考えた。農業はエンタメにあふれていると思っていたし、すぐ算段がついたこともある。僕はFM福岡で毎週木曜の夕方4時半から8時半まで生放送をしており、番組の中で今日の農作業の話をする。「今日の草刈りば、どげんやった」というパーソナリティはほかにいないだろう。農業自体がネタになるし、それ自体が宣伝となって、また買いに来てもらえる。また買いに来てもらったことをネタにして話せば、それがまた宣伝になり、相互にどんどんいい関係となった。

サバイバルナス

僕が思っていた以上に農業とエンターテイメントは相性がよい、という発見があった。自分で農業をするようになって分かったことは、B品が出たときだ。規格外品である。台風が来たときにナスが風に揺られ、傷がつくと、ちょっとした傷でも大きくなってしまう。よその農家さんはそれを売り切るためにB品や規格外、傷物と安くしたり、たくさん詰めたりするが、皮をむいたら中はきれいだし、もったいない。普段、私は地元の道の駅で「朝倉幸男です。今年も幸男ナスできました」という感じで、パッケージに詰めて売っている。ほかの農家さんは傷物として安く売っているなか、もったいないし、何か頭をひねろうと思って「そうや、雨ニモマケズで得たあのやり方、相手のいいところを見つける、そして、相手を全肯定で受け止めることを野菜に当てはめてみよう」と思った。傷はマイナスだけれど、それもプラスとして受け止め、台風を生き残ったナスとシールを作って売り始めた。「サバイバルナス」。普段は隠すような傷をあえて前面に出し、生き残ったサバイバルナスですと。ポップも「台風で、傷つきながらも生き残ったサバイバルナスです。このサバイバルナスを食べると、あなたもしぶとく生き残れますよ」のようにした。物は言いようだ。これがえらく売れた。きれいなA品も置いていたが、先にB品であるサバイバルナスがどんどん売れた。値段は安くせず、A品と同じだったにもかかわらずだ。昔、リンゴ台風といわれる台風が来た。青森でリンゴをどんどん落として、農家さんたちが頭抱えた。残っていたリンゴを「落ちないリンゴ」と名付け、受験生たちに売ったら随分売れたという。あの図式でいうと、落ちたリンゴを同じ値段で売ったようなものである。A品よりも、先に傷がついたサバイバルナスからどんどん売れていく。これほどB品が売れるなら、きれいなナスも全部傷つけたほうが売れるのではというくらいだった。

また、店頭では見たことがないような面白い形のナスが一定数できる。小さいときに傷がつくと天狗の鼻のようになったりする。それを集めて、個性派パックとして売り出した。「これはSDGsですね」と言われ、福岡の朝の情報番組「ももち浜ストア」やNHK、新聞社が取材に来た。私は普通にタレントをしていたときは、取材を受けたことはない。こんなにすぐに出られるのだったら、早く農家になればよかった。

個性派パック

褒め大根

冬場の大根は、二股になっているものを見ると思う。人っぽいものには、吹き出しを付けて漫画の台詞のように言わせた。人気が出てきたので、普通の大根にも台詞をつけて、褒めてくれるという褒め大根シリーズを作った。「何ちゃないことを言いよる」、「あんた最近シュッとしたろ」、「あら、そこの美人さん」。日常の中で買い物の時にちょっとクスっとなればいいなと思い、作ってみた。ほかにも「60歳！59歳かと思った」。常とう文句である「あんた、私の初恋の人にそっくり」、一番買われていたのが「人生どん底？おらあ今朝まで土の中ばい」。深いのか深くないのかよく分からない、かすった相田みつをみたいなものを作ってみた。

そうしていくなか、改めて農業とエンターテイメントは相性がいいと思った。芸人の仕事は、マイナスがプラスに転じる世界である。例えば今日えらくへこむことがあった。落ち込むようなことがあった。大失敗を犯した。普通の会社だったら、くびになったり、ミスとして終わるようなことが、僕らの世界は「うわー、やっちまった」と思って家に帰ったら、これは「明日ラジオで話そう」となってエピソードトークとして財産になる。それを野菜にも当てはめてみた。マイナスをプラマイゼロではなくて、プラスに持っていくことが農業×エンターテイメントの醍醐味かなと思っている。

半農半X

国が推し進める中に「半農半X」というがある。「半分農業で半分別の仕事という人たちも参入してきてください」という試みだ。農家に別の業種の人も入って、モデルケースになってくださいということで、僕はえらくいいようにしてもらっている。地元で田んぼ70枚くらいの農園に従業員で入っているが「農業ばかりではなく、タレントの仕事も頑張って」と言われ、地域で半農半Xのモデルケースになるようにと雇ってもらった。

そんなに多くはないが、固定給も毎月もらえて、農園の持っている販路で僕が作ったナスをスーパーに出せば、半分もらえる。道の駅のような直売所は、僕の名前で出しているので、丸ごともらえる。えらくありがたいスタイルで農業をさせてもらえ、スケジュールも半分ずつという感じで活動させてもらえている。

半農半X、半農半芸で3年目だが、そうして生きてきたなか、ふつふつと芽生えてきたことがある。それまでタレントといえば横並びでレースを走る感覚だった。人よりいかに抜きんでて、自分をアピールし、使ってもらう感覚だった。しかし、自分しかできないようなエンターテイメントと農業を貫き出した時、人より早く走ることにパワー使うより、自分しか走っていないレーン、自分しかしてない競技を作ることにパワーを注ごうと変わってきた。そうなったら比べるものは人ではなく、自分である。「去年のイベントのほうがもっとうまく話せた、去年より笑いがとれた、去年よりも野菜がよくできた、今年はちょっと失敗したな」と。そんな毎日を過ごしていくと心が豊かになってきた。「あいつよりも自分のほうが金はある、仕事も多いとか、幸せの尺度を人と比べてどうよりも、自分がこの仕事をして満足か、自分の心が満足かに重きを置くようになってきた。そんなことを言っても、結局は暮らしていけるかどうかだが、それより、もう一発上の覚悟を決められたのが大きい。

朝倉幸男氏

9面に続く

↖8面の続き。

人からよく農業と芸能の仕事で大変では、と言われる。1つするよりは体力的にも時間的にも大変だ。ただ、自分の中では別々というより、農業の仕事がエンタメにたくさんネタを提供してくれて、またエンタメが農業の宣伝になっている。1＋1というより、混ざり合ったグラデーションのような感覚だ。

幸男ナス

普通の農家さんには「よくそんな感覚で目をつけたね」と言われたことがある。ナスは地面から生えて、木のようになっており、枝はYの字に分かれ、さらにYの字に分かれる。要は枝が4本分かれて、ひもに1個ずつくくりつけ、そこからナスがなる。最初、メインの枝に4本くくりつけるのは本家筋だ。それを400株くらい作業していくと、たまに本家よりもいい分家が出てくる。分家のほうが勢いはよかったり、角度がよかったりすると、悩んだ末、本家を切り落とすこともある。これを400株もしていくと、自分がこの王国の王家の跡目争いに参加している神の目線に思えたりする。そうしていると「こいつ何だ」と思われていたのが「あいつも独自の目線で頑張りよるしな」とおいちゃんたちがどんどんアドバイスをくれた。今は、自分だけのエンターテイメントを貫いて生きて行けると思っている。

仕事とは

改めて仕事を考えると小学校の子供たちに「最近何買った?」と聞いたら「マンガ」、「お菓子」、「ゲーム」と答えた。「それって自分で作れるかいな?」と聞いたら「そういえば作れん」と答えたので「お金は、自分じゃしきらんことに払うよね」と言った。他では得難い感覚や喜びを得られるものが、仕事だと思う。僕もお金を払うときは、自分ではできないサービスを受けたり、ものを買うので、嬉しい気持があり、ありがとうと言う。お金をもらう時は、感謝の心までもらえると思うと、ほかでは得難いものが仕事なのかなと思う。

岐阜 和菓子講習会
夏の和菓子の研究

令和5年7月19日(水)10時～16時、学校法人石井学園城南高等学校製菓実習室をお借りして昨年に引き続き開催いたしました。近年コロナ禍の影響で手土産需要・催事需要が減少傾向にあり又「SNS映えしにくい」という声が聞かれ洋菓子の方が人気となっています。このような中、和菓子屋が生き残りを図る為に更なる商品力の向上に加え。SNS映えも意識する若者を引きつける工夫が重要となってきています。

そこで、和菓子組合員の技術向上を目指すために全国菓子博覧会で直近2年連続最高賞を受賞、最高峰の技術を持つ御菓司福泉堂（島根県出雲市斐川町直江5158）代表土江徹氏を講師に迎え、伝統を重んじながらも最新で独創的なお菓子のレシピを学び菓子技術全般の向上を目指しました。参加者は熟練者から若手の方など様々で去年より多く42名が熱心に学びました。商品によっては実際に前にきて先生の指導を受けながら作り上げるなど丁寧に教えていただきました。菓子工業組合としても人気の事業ですので今後も継続して和菓子組合員を応援していきます。

岐阜県菓子工業組合理事長・澤田誠

和菓子講習会

土江徹氏

熟練者から若手の方まで参加

新潟 にいがた2㎞ 賛助会研修会を開催

8月23日（水）に今年度の賛助会研修会を開催し、26名が参加されました。

講師に新潟まちづくりサポート代表佐藤雅義を迎え、【今昔!新潟都心のまちづくり『にいがた2㎞』】のテーマで講演して頂きました。

現在新潟市では、新潟駅から信濃川を渡り古町への2㎞をにいがた2㎞の覚醒と銘うって様々な試みを行っています。新潟駅の高架化により駅周辺の整備計画が進行中で、駅前に公園を作る他、従来新潟駅は通り抜け出来なかったものが高架化により可能となり、利便性が向上し人の往来が活発になると期待されています。

何故今新潟市がこの様なテーマを掲げるかと言いますと、以前新潟市の中心は信濃川を渡った古町地区でしたが、ダイエー新潟店、新潟伊勢丹等が信濃川手前の地区に進出し、又、バスセンターも建設されるなど人の流れが大きく変わり、古町地区にあった、新潟大和、新潟三越が相次いで閉店し、若者を引き付けていたラフォーレ原宿が撤退した事により、その流れは一層加速されました。そこで、新潟駅の高架化に伴い、何とか人の流れを信濃川手前から萬代橋を渡って古町地区にも呼び込もうと計画されたものです。

佐藤雅義さん

講師の方はこのテーマについて、先ず新潟の歴史から入り江戸時代に北前船の寄港地となり、日本海側最大の港町として繁栄し幕末の開港5港に選ばれた事が、日本海側初の特定重要港湾の指定、地方空港発の国際空港指定に繋がり現在の新潟市の土台を形成しており、60年程前迄は市の中心部に堀があり、港町新潟の面影が残っていたと話された。

続いて、にいがた2㎞への覚醒の意味が、みなとまち新潟を象徴する信濃川と萬代橋から広がる「都心エリア」において、高次都市機能の集積や魅力の創出、賑わいづくりを市民と一体で取り組む事で『緑あふれ、人・モノ・情報が行き交う活力あるエリア』を創造する取組であると説明されましたが、要は古町地区の再開発が最重要課題であります。

古町地区の再開発が最重要課題

次に、古町と言えば新潟県で一番の歓楽街でありかつては日本でも有数の歓楽街で飲食店が約3，000軒を超えていましたが、経営者の高齢化、バブルの崩壊により大幅に減少し、かつての勢いを感じる事が出来ません。それと関連し、古町花街文化と言うものがあります。古町花街の起源は江戸時代中期に存在した古町3番町辺りにあった遊女屋群「中道」と言われております。

古町芸妓も同様に、高齢化・後継者不足により壊滅状態となりましたが、市内の有志が伝統を残そうと出資金を募り、柳都振興㈱を立ち上げ古町芸妓の文化を現在に継承しています。以前と大きく違うのは芸妓が置屋に所属するのでなく、会社に所属しサラリーマンと同じ月給制と言う点です。

今でも古町芸妓を呼ぶことの出来る料亭が界隈に存在しますので、是非1度皆さんも呼んで実際に体験してみてはいかがでしょうか。

最後に我々業界も関係する古町スイーツの話をされました。これは小学校の児童が考案したスイーツを制作販売する企画で、古町地区活性化を目指し今年で13年目になりました。何とか古町地区に足を運んでもらおうと考え小学生とコラボしたもので、毎年賑わいを見せています。

講演後、今年は天気にも恵まれビアガーデンにて会員の皆様と懇親を図り、無事終了する事が出来ました。

講演の内容の記憶を手繰り乍ら書いたもので、取留めのない文章になり申し訳ありません。

新潟県菓子工業組合専務理事・古川雅英

全菓連では、都道府県菓子工業組合役員研修会で「中標津から和菓子の未来を考える～地域に根ざした和菓子専門店の挑戦」をテーマにパネルディスカッションを行いました。

先月号より続く。

地域に根ざした和菓子専門店の挑戦

中標津から和菓子の未来を考える

その②

長谷川淳氏（株式会社標津羊羹本舗 代表取締役社長）
満木葉子氏（一般社団法人日本茶アンバサダー協会代表理事）

聞き手：ANZEN・PAX株式会社 尾関 勇

新たなる挑戦Ｕａｎｃｈａ（ユーアンチャ）

尾関　ありがとうございます。さて、中標津の誇る原材料で、小豆と牛乳を使って新たな事業をされているお話を進めていいですか。新しい挑戦であるＵａｎｃｈａが喫茶をすることは、和菓子屋さんでは難しい事業だと思うのですが、なぜ始められたのかをお話しください。

長谷川　喫茶といいますか、甘味処といいますか、それを始めました。難しいことはよく分かっていました。人口2万3千人の町で、誰がそこに来るのという話で、本当に難しいことは分かっています。私も30年してきていれば、お菓子屋さんのお店の横に併設した喫茶店が、今は倉庫になってしまっている状況を見てきています。そこはしてはいけないと分かってはいました。簡単にいいますと、和菓子を一番おいしく食べてもらえるのは、甘味だと思っています。できたてのものを食べてもらえるという意味で、和菓子をおいしく食べてもらえるのは、そこだろうと思っています。

尾関　甘味喫茶というのは、その場でのデザートのことですか。

長谷川　デザートです。できたてのものを食べてもらえるのが、一番和菓子をおいしく食べてもらえる場所だと思っているので、挑戦したいということと当社の経営を中長期的に考えた時の私の勘になります。そんな感じで始めました。

尾関　地域で生まれ育った会社ですから、憩いの場の提供もありますが、中標津はかっこいいコーヒー、ロースタリーのカフェもあったり、文化の度合いが高いところではありますが、飲み物のメニューに実はコーヒーが無いそうですね。

長谷川　コーヒーの無いカフェをしています。その道のプロの人からは、絶対コーヒーを出さないと、経営が成り立たないというお話も重々いただきました。しかしながら、当社がすることの意味を考えた時に、和菓子とお茶を諦めたくない部分があり、そこにこだわって出しています。私はものを合わせるときに、1足す1は2ではなくて、3とか4とかになるべきだと、そうでないと合わせる意味がないと思っています。お茶と和菓子が合わされば、3にも4にもなっていくと思っており、十分勝負できると思っています。

尾関　あえてコーヒーを置かない、和菓子にとって特別な存在である日本茶をメインにされました。

尾関　ご家族の方も皆さんで協力されているのですね。

長谷川　店の責任者である店長を、長女にお願いしました。東京で働いているのを、やってくれとお願いをして、連れて帰ってきました。

尾関　マスターをされていると伺いました。

長谷川　もうすっかり慣れて、十分に任せられる状態です。今、田舎には働く人もいない、人材もいないという厳しい状況の中で、娘でしたら一番やりやすいというのもあり、無理やり連れてきました。

尾関　牛乳がおいしいですよね。

長谷川　自慢できる牛乳です。中標津牛乳があり、本当においしいです。質の高い牛乳で、味も素晴らしいので、そもそも使わない手はないというのはあります。

尾関　和洋折衷が主流というのは、どういう意味ですか。

長谷川　私も年2回、催事で札幌に出るのですが、観察していて和洋折衷のものが消費者のニーズになってくると思っています。

尾関　長谷川社長のこだわりとしての和洋の比率を、お話をされたらいいのではないでしょうか。

長谷川　見解は分かれるとは思いますが、私はやはり和菓子屋としての最後のプライドみたいなものもあるので、同じ合わせるにしても、できれば洋菓子の中に和菓子を打ち込みたいと思っています。餡やわらび餅を洋菓子の中に入れると十分勝負できるので、私はそちらで行きたいと思っています。

尾関　もう完全な洋菓子だけれども、和菓子の名前になっているのは、ダメということですね。

長谷川　そうです。どう見てもどら焼きではないのに、何とかどらとなっているのは、私はやりたくない部分があります。

尾関　確かにコンビニスイーツでも完全なパンケーキとクリームだけなのに、どら焼きと称しているものがあります。長谷川社長は、洋菓子の中に和の要素が入るのは、今の時代では和洋折衷でいいけれども、和菓子はやはり和菓子としての基本は守らなければいけない考えですか。

長谷川　和菓子としての王道の部分は、残したい気持ちが根っこにあります。

尾関　話を戻すと、Ｕａｎｃｈａという甘味喫茶でコーヒー、いわゆるエスプレッソマシンが入っていないのは珍しいことで、勝負できるのかがありますが、結構手応えはあると伺いました。

長谷川　手応えしかありません。

尾関　東京の都心でも、なかなか専門店が成功するのは難しいと言われるなか、中標津でされています。

長谷川　今、来るお客さんでも「コーヒーはないの？」とおっしゃられる方はたくさんいます。店名に、あんことお茶の意味でａｎｃｈａと名付けていますので、今さらコーヒーは置けない部分もあります。お客さんがたくさん来ると、コーヒーがあれば入ってもらえたと思うことはありますが。でも、このまましていきたいと思っています。

尾関　おいしい和の甘味と、やはり日本茶がベストマッチだろうと、こだわってらっしゃるように感じました。

長谷川　でも「煎茶がこんなにおいしい」と、見直してくださるお客さんはたくさんいます。家で飲む煎茶と、満木さんに教えていただいて淹れているお茶は、はっきり違います。茶葉のグラムや温度、時間、全部を計ってお茶を淹れます。家ではそんなことはしません。味が100パーセント出せる状態で、家で飲んでいるのとは明らかに違うので、お金の取れる煎茶を出すことができると思っています。

日本茶復権の潮流

尾関　お茶についても、関西で徹底的に修行された長谷川社長だからこそのお言葉かと思いました。それでは、満木先生にバトンを渡し、Ｕａｎｃｈａで日本茶をされていることで、日本茶と和菓子の可能性についてお話をいただきたいと思います。

満木　今回のタイトルは、1週回って新しいとしました。なぜ新しいのかをお話したいと思います。今、急須を見たことのない子供が増えています。社会科見学とか学校でお茶屋さんに行くと、子供が分からないのはあると思いますが、引率の先生も急須を初めて握りましたと言う方が増えてきています。ペットボトルのお茶は、便利でありがたいのですが、やはりきちんと急須で入れると本当においしいので、対抗軸ではなく、シンプルにもったいないと思います。茶類の消費量の推移ですが平成元年ぐらいから最近まで、時々上がりつつも右肩下がりになっています。もう少し年代を戻しますと、1975年がピークで、私が生まれた1976年から右肩下がりしている残念なトレンドです。

尾関　不思議なのは、世界の緑茶は増えているのですか。

満木　そうです。海外では今もまだグリーンティーブームと言っていいところがあり、まだ生産は増えています。全体ではやはり紅茶が7～8割を占め、海外ではスタンダードですが、グリーンティーを飲む人も増えてきています。では、どうしてそうなってきたのかで、96年のハーゲンダッツのグリーンティーフレーバーができて、2001年にスターバックスの抹茶フラペチーノ、2004年にキットカットの抹茶味、これは全部日本発のものです。あとは2007年ぐらいから、海外でマインドフルネスのブームが起きてきました。日本は割と最近ですが、海外ではもう少し前から潮流があり、マインドフルネスは禅をベースにした考え方ですから、お茶ということでフューチャーされてきたり、2014年にはニューヨークで抹茶バーが出店され、アメリカ人の兄弟が2人で抹茶を格好良く出します。日本でもこの辺りを捉え、海外でも抹茶ブームや日本茶ブームが起きていると、逆輸入的にお茶をフューチャーしようみたいな流れがあります。2016年ぐらいからジャパニーズスーパーフードで、取り上げられるようになり、その中にグリーンティーも入っています。

尾関　ちなみに、長谷川社長がコーヒーを置かないのは、案外当たっていまして、スターバックスコーヒーの売り上げの50パーセント以上はコーヒーではありません。ですから、抹茶フラペチーノも、コーヒーは一切使っていません。つまりミルクを使ったフレーバードリンクが確か6割近くになっています。

次号に続く。

Ｕａｎｃｈａ

パリに海外1号店！カルチャーを作る

「覚王山フルーツ大福 弁才天」ブランディングの秘訣 その③

大野 淳平氏（株式会社弁才天創業者）

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。同展では大野淳平氏（株式会社弁才天創業者）を講師に迎え「パリに海外1号店！カルチャーを作る『覚王山フルーツ大福 弁才天』ブランディングの秘訣」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

郷に入れば郷に従え

SIMPLICITYという建築デザイン事務所の緒方さんという方が、青山でHIGASHIYAという和菓子屋さんを運営されています。昔から私も通っていますが、とても本質的で素敵なお店です。実は、緒方さんはパリのマレ地区でOGATA Parisという和菓子屋兼、和食屋兼、器屋というお店屋さんも運営されており、地下にはお香の松栄堂さんも入っています。実際に訪れましたが、こちらのお店もとてもカッコ良いです。文字通り、脱帽です。さて、マレ地区ですが、こちらはデザイナーやクリエイターなど感度の高い人たちが活動の拠点にしているような場所です。私も当初マレ地区での出店を検討していました。しかし、実際に訪れてみると、マレ地区というのは日本でいうところの代官山のようなイメージで、洗練されたカッコいいエリアなのですが、「通好み」に過ぎると言いますか、自ら間口を狭めてしまう可能性があるかも知れないと思って考え直しました。もう少し幅広く、情報感度の高い人達だけでなく一般の方にも来てもらうには、私たちにはカッコ良すぎないエリアの方が良いのかなと。店舗デザインに関しても現地で気付いたことがあります。日本には山がたくさんあり、木が生い茂っていて、木材が豊富なので建築の材料としてよく使われています。畳、土壁、漆喰などの土着の建材が色々ありますが、それらをストレートに使うよりも、壁をモルタルにしたり、西洋の照明器具を使ったりして組み合わせの妙味を演出してきたのは前述の通りです。ただ、ヨーロッパの方々の立場で考えると、西洋の照明器具は珍しいものではないでしょう。サウジアラビアの方々にとっては、大理石は一般的な建材かも知れません。このように、同じ素材でも、どこの国で使うかによって人々が受け取る印象、それがもたらす効果も変わってきます。今まで作ってきた店は和の要素が7割に対して、洋のエッセンス3割くらいのバランスを心がけてきました。しかし、実際に海外出店について改めて思いを巡らせていると、和の要素が9割くらいで、見る人が見たらちょっとコテコテだな、と思われるくらいがちょうど良いのかなと思ったりしています。

海外進出に向けたアプローチ

日本経済は右肩下がりですが、一筋の希望の光があるとしたらインバウンドではないでしょうか。最近、コロナも明けて外国人観光客の方々がたくさん来ており、日本の国自体がある意味でショーケースになっています。円安で加速する日本への旅行ブーム、この展覧会のようなチャンスを逃さず、海外から来てくれた人たちに日本の文化をアピールしない手はありません。弁才天においても、銀座店に関しては海外のお客様が半数以上になったと聞いております。当然、海外の方々にいち消費者としてお買い物をしてもらうことで日々の売り上げに貢献して頂くことも大事ですが、そこでクールな日本のお店を自国で展開したいと考えるビジネスオーナーも同時に見つけることができたら一石二鳥です。海外旅行に来ている人達の中には、お金に余裕がある富裕層の方や社長さんたちも少なくないはずです。そういった方々にいいね！と思ってもらえることが次のステージへの扉を開くことにつながると思います。先日、台湾で弁才天を展開したいという方が連絡をくれました。オンラインでミーティングをした上で、具体的に良さそうな物件を見つけたから来て欲しいということだったので現地に行って来ました。その方も、実際に日本を訪れた際に、銀座店で弁才天の大福を食べて、その世界観に感動したので連絡をくれたとのことです。台湾国内外で80店舗ほど紅茶専門店を展開する中堅企業の社長さんで、店舗展開のプロと言っても過言ではありません。台湾、中国、韓国のマーケットは任せてくれ、という心強いお言葉を頂きました。海外展開に関しても、営業努力でライセンスを買ってもらおうと押し売りしても、無駄な労力が多かったり、徒労に終わることが少なくないと思います。国内での展開と同じように、結局プロダクト至上主義と言いますか、本当に良いものを作ったら、営業活動をしなくても自然と買いたいという人達が集まってきて、つまり誰も放っておかない、ということだと思っています。弁才天は自ら宣伝したことはありませんでしたが、SNSで「萌え断」というキーワードと共に拡散されて、テレビや雑誌が取材に来てくれました。その後、暖簾分けで運営したいというオーナーさん達からお問い合わせをたくさん頂きました。そして、気づけば一度も営業活動をすることなく自然発生的に数十店舗まで拡大していました。海外展開に関しても似たような経路を辿るのではないでしょうか。

美味しいだけじゃダメ、美しいだけでもダメ

先日、私の先輩がお店を新たにオープンするということで、レセプションに招かれて行ってきました。「良いお店だろ？どうしたら拡大できる？どうしたらフランチャイズ展開できる？」と聞かれましたが、私は自ら展開を加速させたりフランチャイズ加盟を促進させたりするようなことは何もしていないので分かりません。正直に、そう答えました。実際、1号店を作った時に、私の仕事はもう90％終わっていたのだと思います。その先輩のお店は、美味しかったけど売れないな、と思いました。なにか魂のようなものを感じなかったと言いますか、良いお店を作ることよりも儲かるビジネスを作ろうとしている感じが伝わって来たからかも知れません。美味しくても見せ方がイマイチだったら、もちろん売れません。逆にインスタ映えしてても、美味しくなかったらむろん売れません。食べて美味しいという食の本質と、この時代に相応しいデザインやPR、という両輪が上手に機能して初めて打席に立てます。そこでホームランを打てるかどうかは、そのプロジェクトにかける熱量がオーラとなってそのお店に宿っているかどうか。ここの所、SNSで映えることだけを狙った商品が散見されますが、小手先の技術はすぐに使えなくなります。逆に頑固なラーメン親父が、競合店のラーメンを食べ歩いてもいないのに「俺のラーメンが一番だ」というのも違うと思います。世の中をよく観察して、時流に合わせながらも、信念は曲げずに貫き通す強さがお店作りには必要なんだと思います。

次号に続く。

2024年版 卓上カレンダー「日本人のきまりごと ～人生における節目の行事篇」の幹旋品ご案内について

全菓連では2024年版、卓上カレンダー「日本人のきまりごと～人生における節目の行事篇」を斡旋する。内容は、1月「初詣」、2月「お宮参り」、3月「お食い初め」、4月「七五三」、5月「成人式」、6月「結婚・結納」、7月「厄除け・厄払い」、8月「還暦のお祝い」、9月「長寿のお祝い」、10月「金婚式・銀婚式・真珠婚式」、11月「初節句」、12月「大祓」となっている。また、最終面には、次年のカレンダーも載せている。

同カレンダーは、大手文房具店のカレンダーフェアの販売品にも毎年、選ばれている。多くの組合員に利用して頂くため、値段も一般売りより半額に近い、1冊580円（税別）としている。

2024年版 卓上カレンダー

また、百冊以上であれば店名などを名入れすることも可能（名入れ料金は全菓連へお問い合せ下さい）。

幹旋概要は次の通り。

▽価格・（1冊・PP袋入り、のし袋付）580円（税別）

▽注文単位・10冊以上より受付（送料別・30冊以上は送料無料）

▽構成・表紙1枚、本文12枚（表裏共4色刷り）

▽サイズ・14・5㎝×18・2㎝

▽注文締切日・10月27日（名入れの場合）、無地の場合11月末日

▽購入を希望する方は各県組合へ。

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校　福本　圭佑　教師

秋便り（仮称）

日ごとに秋も深まる10月。空気が澄みわたり、突き抜けるような青空が広がる爽やかで過ごしやすい季節。木々が色づきはじめ、移り変わる四季の様子を感じられます。ここでは朱色と挽茶色の村雨種、黄味かるかん種で色づいた紅葉を表し、半小豆色柿きんとん餡で枝、枯れ木を表現してみました。

【配合】18×18㎝枠

かるかん生地

倍割すり芋……105g
上白糖……7g
白並餡（60％）……12g
卵白……8g
水……約40㎖
粉末卵黄……3・8g
かるかん粉……18g

秋便り

上新粉……26g
※約15分蒸し

柿きんとん餡

粉末寒天……2・8g
水……210㎖
グラニュー糖……77g
トレハ……14g
ハローデックス……16g
白並餡……272g
小豆並餡……68g
生柿ペースト……110g
干し柿ミンチ……25g
蜜漬け白小豆……100g
※上がり目方……約730g

村雨種

〈挽茶色〉

火取餡……150g
上白糖……9・5g
上新粉……5g
餅粉……4g

〈朱色〉

火取餡……100g
上白糖……6・5g
上新粉……3・5g
餅粉……2・5g
※火取餡　Brix57°～58°
※約9分蒸し

☆すり芋…倍割すり芋
☆干し柿ミンチ
《山眞産業㈱》
☆生柿ペースト
《㈱黄金の匙》
☆粉末卵黄…乾燥ヨークランNo.2
《キューピータマゴ㈱》
☆粉末卵黄…乾燥ヨークランNo.2
《㈱美濃与》

【工程】

❶各色の火取餡、上白糖、粉類を混ぜ合わし村雨種を仕込み、20～30分休ませる。

❷ロール紙をはった蒸し枠に挽茶色村雨種120gをきんとんフルイで漉し、敷きつめて平板で押す。挽茶色と朱色村雨種各50g同様にして混ぜ合わし、その上に敷きつめて平板で押す。残りの朱色村雨種60gを同様にしてその上から均等に散らして約9分で蒸し上げる。

❸倍割すり芋に上白糖を加え麺棒で良くすり混ぜ白並餡を加え混ぜ合わせる。

❹別ボールに卵白を泡立て水加えて混ぜ合わし②に徐々に加えすり混ぜる。

❺粉類を加え手早く混ぜ合わし、①の上に流し合わせて約15分で蒸し上げる。

❻枠から外して冷却後、セパレートを敷いた羊羹舟に村雨側を上にして配置する。

※仕切り板で仕切る。

❼柿きんとん餡を仕込み、上から流し合わせる。

❽冷却後、4×3・3㎝にカットして仕上げる。

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

秋田

後藤福進堂

声無して 人を呼ぶ

創業から140余年。当店は秋田角館の城下町に店を構える和菓子屋です。

人気商品は「金柑饅頭」と「羊羹」。また、季節に合わせたレパートリー豊かな和菓子も人気です。

金柑饅頭は柑橘の爽やかな風味と酸味、そしてあんこの甘さが調和した美味しいお饅頭です。特に人気のあるこの商品は店主一人の手によって作られているため一日に限られた個数しか製造できません。そのため予約は必須。羊羹には手軽に食べられる「糸切り桜皮羊羹」から栗を贅沢に使用した「栗羊羹」まで、お好みに合わせてお選びいただけます。

後藤福進堂の創業者は元々貧しい車引きをしていたそうです。ある日もち米と小豆を貰ったことをきっかけにおやきを家の軒先で売ったのが店の始まりでした。そこから今でも定番の「羊羹」と「最中」が生まれ、140年以上経った今でも愛される商品となりました。

1番人気の「金柑饅頭」は約35年前に作られた商品で、北は北海道、南は奄美大島から予約が来ます。

先代から受け継がれた味を保ちながらも、時代とともに変わってゆく人々の口に合うよう日々試行錯誤しています。

全て手作りにこだわり、当店の羊羹などは仕込みから店頭に出すまでに三日を要します。

もう一つのこだわりとしては、餡の練り方。季節で変わる気温や湿度に敏感に対応し、練る際の火加減や時間を細かく変え、徹底的に味にこだわっています。

見出しにした文は、当店の2代目が詠んだ「声無して　人呼ぶ　本煉羊かん」の一節です。広告や宣伝などの「声」ではなく「味」で人を呼ぶような和菓子を作る、をモットーに続けてきました。

武家屋敷通りの裏道にある当店へわざわざ足を運び来店してくださるお客様、そして遠くからご予約くださるお客様にこれからも愛し続けていただけるよう精進してまいります。

後藤福進堂五代目店主・後藤将人

後藤福進堂

金柑饅頭

栗羊羹・糸切り桜皮羊羹・糸切り茶柱羊羹