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1016号（令和５年11月）

全菓連の組合員は全菓連団体ＰＬ保険の対象となります。詳細はＨＰの「組合員様情報」を御覧ください。

労働者1人当たり最大50万円を支援

年収の壁・支援強化パッケージがスタート

会社員の配偶者などで、パートやアルバイトをされている方は、一定以上の収入になると、社会保険料を支払う必要が発生する。その際、手取り収入が減ることを避けるため、一定の水準以上働くことを控えてしまう「年収の壁」が問題とされてきた。これに対応するため、「年収の壁・支援強化パッケージ」が10月からスタート、労働者1人当たり最大50万円を支援する助成金などが創設された。

会社員の配偶者など被扶養者の方は、一定以上の収入がない限り社会保険料の負担が無い。そうした方の中でもパートやアルバイトの形で働いている方が多くいるが、年収が106万円や130万円以上となると保険料負担が発生するため、その分手取り収入は減少する。この対策として労働者は、保険料負担が発生しないよう就業調整してしまう。これが「年収の壁」といわれるもの。10月からこの年収の壁に対応するために「年収の壁・支援強化パッケージ」がスタートした。

同パッケージの内容は次の通り。

130万円の壁への対応（国民年金・国民健康保険）

事業主の証明による被扶養者認定の円滑化

被用者保険の被扶養者の認定に当たっては、認定対象者の年間収入が130万円未満であること等が要件とされている。ここで一時的に収入が増加し、直近の収入に基づく年収の見込みが130万円以上となる場合においても、直ちに被扶養者認定を取り消すのではなく、総合的に将来収入の見込みを判断することとなっている。この被扶養者認定は、過去の課税証明書、給与明細書、雇用契約書等を確認するが、一時的な収入の増加がある場合は、それに加えて「人手不足による労働時間延長等に伴う一時的な収入変動である」旨、事業主が証明を添付することで、引き続き認定が可能となる。

配偶者手当への対応

企業が支給する配偶者手当も「年収の壁」として、就業調整の一因になっていることがある。例えば夫の会社の配偶者手当をもらうために、他社で働いている妻が、手当受取りの収入基準を超えないよう働き控えされる。このため、他の手当への切替える等して、配偶者手当を見直すよう検討されたい。具体例としては、配偶者手当を廃止または縮小する替わりに、基本給増額や子ども手当増額、資格手当創設などがある。また、配偶者手当の収入制限の撤廃するなどもある。

◎問合先
「年収の壁突破・総合相談窓口」、電話番号・0120（030）045

106万円の壁への対応（厚生年金・健康保険）

キャリアアップ助成金のコースの新設

先ず106万円の壁（厚生年金・健康保険）については、キャリアアップ助成金のメニューが新設された（10月1日以降、新たに社会保険に加入した者を対象）。短時間労働者が、被用者保険に加入して働き続けることは、労働者の処遇改善や本人のキャリアアップにつながり得る。また、就業調整をせずに働くことで、企業の人材確保にもつながる。このため、キャリアアップ助成金を拡充した。短時間労働者が新たに被用者保険の適用となる際、労働者の収入を増加させる取組みを行った事業主には、複数年（最大3年）で計画的に取り組む場合も含め、一定期間助成を行う（労働者1人当たり最大50万円）。その際、助成対象となる労働者の収入を増加させる取組みには、賃上げや所定労働時間の延長のほか、被用者保険の保険料負担に伴う、労働者の手取り収入の減少分に相当する手当（社会保険適用促進手当）の支給も含めることとする。

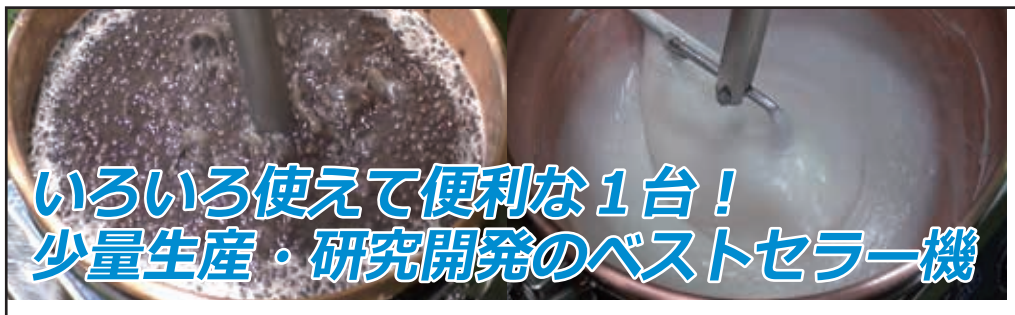
社会保険適用促進手当の標準報酬算定除外

短時間労働者への被用者保険の適用を促進するため、労働者が新たに適用となった場合、事業主は、給与・賞与とは別に「社会保険適用促進手当」を支給することができる。その際、手当などにより標準報酬月額・標準賞与額の一定割合を追加支給した場合は、キャリアアップ助成金の対象となり得る。

また、被用者保険の適用に係る労使双方の保険料負担を軽減するため、社会保険適用促進手当は、最大2年間、当該労働者の標準報酬月額・標準賞与額の算定に考慮しないこととする（被用者保険適用に伴う労働者本人負担分の保険料相当額を上限）。同一事業所内において同条件で働く他の労働者にも、特例的に同水準の手当を支給する場合、社会保険適用促進手当に準じるものとし、同様の取扱いとする。

令和5年秋の叙勲褒章

（業界関係受章者、順不同）
▽旭日小綬章＝齋藤高藏氏（全菓連副理事長、栃木県菓子工業組合理事長）
▽旭日小綬章＝伊藤雄夫氏（全国ビスケット協会会長）
▽旭日単光章＝松井佐一郎氏（兵庫県菓子工業組合常任理事）
▽旭日単光章＝井筒英治氏（兵庫県菓子工業組合理事）
▽旭日単光章＝堀昭氏（北海道菓子工業組合長）
▽旭日単光章＝小林正典氏（㈱東あられ本舗代表取締役会長）
▽黄綬褒章＝北川和喜氏（熊本県菓子工業組合副理事長）
▽黄綬褒章＝河田勝彦氏（㈲かわた菓子研究所社長）
▽黄綬褒章＝日高宣博氏（パティスリー・ラ・ノブティックオーナーシェフ）



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

第68回「食品衛生表彰者」

厚労省、（公社）日本食品衛生協会主催による第68回「食品衛生表彰の会」が10月19日、東京・明治座で開かれ、菓子関係者多数が食品衛生功労者及び食品衛生優良施設として、厚生大臣賞ならびに日本食品衛生協会会長賞を受賞した。同表彰の会で厚生大臣賞を受賞された食品衛生功労者は193名、同優良施設は83施設、日本食品衛生協会会長賞を受賞された食品衛生功労者は316名、同優良施設は178施設であった。受賞された菓子関係者は次のとおり。敬称略。

厚生大臣賞受賞者

○食品衛生功労者

▽北海道・阿部広昭、▽青森県・下川原春男、▽東京都・加藤祐二、▽富山県・千保一郎、日名田興一郎、▽石川県・村口誠志、新谷敏宏、▽山梨県・大村和雄、▽長野県・柳沢秀雄、▽兵庫県・藤本初議、▽岡山県・三宅亮三、白神哲夫、▽長崎県・畑中重徳、▽宮崎県・長田寛、▽鹿児島県・太良富彦、▽仙台市・髙橋康次、▽川崎市・山中誠、▽名古屋市・平出眞、▽大阪市・塚原成典、宮奥敬治、▽北九州市・津脇克郎、▽福岡市・松永徹

○食品衛生優良施設

▽北海道・ロマンス製菓株式会社、▽岩手県・有限会社湖月堂、▽埼玉県・株式会社イナベーカリー、▽千葉県・株式会社ユーハイム船橋工場、▽石川県・谷保屋、▽大阪府・株式会社アオバ、▽和歌山県・富美堂、▽鳥取県・丸京製菓株式会社、▽広島県・金井製菓、▽佐賀県・㈱北島東店、▽長崎県・株式会社たらみ小長井工場、▽熊本県・原口製菓株式会社、▽名古屋市・ユニオン商事株式会社、▽大阪市・五感第2アトリエ

日本食品衛生協会会長賞

○食品衛生功労者

▽北海道・永田正記、松橋主幸、▽青森県・志村一雄、松尾宗橘、▽岩手県・中島栄一、三河邦彦、田中和七、▽茨城県・井川義文、宮内勝男、小林康人、▽埼玉県・田中敏男、丸岡貫一、▽千葉県・日佐戸光明、岩立守、▽東京都・齋藤勝臣、多久島治、▽神奈川県・伊藤滋直、岡崎秀一、▽富山県・髙野清信、▽石川県・石川光良、▽岐阜県・神原勝信、▽静岡県・田代苗雄、▽三重県・国分栄一、榎本宣史、相馬泰夫、▽滋賀県・田口守、▽大阪府・梅木三男、荒木貴史、▽島根県・有馬善和、▽広島県・中村靖富満、宍戸俊介、▽徳島県・安宅裕、▽愛媛県・佐々木学、近藤二六、▽高知県・溝渕咲子、結城眞起夫、▽福岡県・江口博基、冨田浩行、▽長崎県・市川敬太、▽宮崎県・森幸男、▽さいたま市・染谷幸一、▽横浜市・齋藤潔、野田正順、▽川崎市・亀岡肇、▽名古屋市・山田修三、▽京都市・中村瑛治、青山征史、▽神戸市・西一浩、林伸哉、▽広島市・三河正範、加藤博基、▽北九州市・天本孝二、▽福岡市・萩尾桂一

○食品衛生優良施設

▽岩手県・さいとう製菓㈱和菓子ファクトリー、▽山形県・有限会社廣盛堂、有限会社盛寿庵、▽福島県・有限会社伊東パン、▽栃木県・有限会社髙林堂、お菓子の城那須ハートランド、▽埼玉県・松鶴堂、パティスリー花、▽千葉県・有限会社有明堂、▽神奈川県・芦名ベーカリー芦兵衛、▽新潟県・青木菓子店、小啓商店、▽福井県・横川製菓、▽山梨県・丸十山梨製パン株式会社、▽岐阜県・みの食製菓株式会社、▽静岡県・富士物産株式会社、▽兵庫県・アサヒフーズ株式会社神戸三田工場、▽山口県・トロアメゾン、深川養鶏農業協同組合製菓工場第一工場、▽高知県・中納言東雲店、メルヘン、▽長崎県・山田松月堂、異人堂カステラ時津店、▽宮崎県・ガトゥオーノ、▽横浜市・山崎製パン株式会社横浜第二工場1F、▽川崎市・有限会社マルヤ、▽名古屋市・若雀、▽京都市・有限会社紫野製パン所、▽神戸市・株式会社松原製餡所、▽広島市・有限会社安国ベーカリー、▽福岡市・ロイヤル株式会社洋菓子製造課

経営セミナーをWEBで公開

経営者が2024年と2025年にやるべきこと5つとは

全菓連では、経営セミナーをWEB上に組合員限定で公開した。

セミナー講師は松本光輝氏（株式会社事業パートナー代表取締役）で、内容は次の通り。

○「経営者が2024年と2025年にやるべきこと5つとは」

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。

動画は2部に分けており、1が約40分、2が1時間となっている。

なお、12月には「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」をテーマに公開予定。

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://zenkaren.net）の専用ページに載せている。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「セミナー（動画）」をクリックする。

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

既存ソフトお持ちの方

買い替えキャンペーンで割引

菓子業界専用栄養成分計算ソフト八訂版を販売

全菓連では、最新の栄養成分データを収載した「菓子業界専用栄養成分計算ソフト　八訂版」の販売予約を開始した。今回、買い替えキャンペーンとして、既にソフト（七訂版）をお持ちの方が事前予約すれば、期間限定で割引される。

同ソフトは七訂版より収載データを入れ替え、最新の日本食品標準成分表（八訂）増補2023年のデータを全て収載している。栄養成分表示義務化に対応しているので、引き続き、食品表示の際に利用されたい。

操作はMicrosoft社Excelをベースに作成したので、七訂版と同じ。原料検索→配合入力→計算結果出力と簡単に、3ステップでできる。

また、日本食品標準成分表（八訂）増補2023年のデータを全て収載している。栄養成分表示義務化に対応しているので、引き続き、食品表示の際に利用されたい。

操作はMicrosoft社Excelをベースに作成したので、七訂版と同じ。原料検索→配合入力→計算結果出力と簡単に、3ステップでできる。

菓子業界専用栄養成分計算ソフト・八訂版の追加特典

○2020年に出された日本食品標準成分表八訂版に追加・更新された「増補版」（2023年発表）に対応済みなので、最新のデータを使用した栄養成分計算が可能。

○独自で取り寄せた原材料の栄養成分を追加したり、本ソフトで栄養計算した栄養成分値を原材料データとして登録できる機能もある。

○海外のお客様にも、栄養成分をお知らせ出来るよう計算結果を英語、韓国語、中国語（簡体字、繁体字）にて結果出力が可能。

※栄養成分の項目はあくまで日本の法律に準拠したものであり、輸出など海外で発売する際は、輸出先の国の法律に合わせて、栄養成分も変更する必要が有るので、注意する。

○海外のお客様などに向けて、アレルギーを文字では無くピクトグラムで知らせることが出来る「アレルゲンピクトグラムデータ」を追加。アレルギーを文字では無く、絵で理解してもらうことが出来る。

買い替えキャンペーン

菓子業界専用栄養成分計算ソフト（現在ご利用中の七訂版）を既にお持ちの方は、本ソフト（八訂版）を事前予約注文すると、通常価格1万4千円（税抜）から3千円引きで購入できる。

○事前予約注文は、11月1日～12月31日まで。注文は都道府県菓子工業組合にする。

※事前予約注文以降は、既に七訂版ソフトをお持ちの方でも通常価格1万4千円（税抜）になる。

○商品発送日は、2024年2月より随時発送を予定。

ソフトの詳細な説明・操作事例・ソフトに関する問い合わせ

次の菓子業界専用「栄養成分計算ソフト」特設サイトページを参照。

https://食品表示.jp/kashi

販売に関して

組合員以外への販売不可

ご購入・使用に当たって

本ソフトは、文部科学省「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」から引用したデータに基づき開発・販売している。推奨スペックとして、対象PCにサポート有効期限内のMicrosoft社ソフト（Windows + Excel）がインストールされている必要があり、機能としてExcel内のマクロ機能を使用する。計算処理速度はPCのスペックに依存するため、できるだけ高スペックのPCを準備・使用されたい。また、本製品1セット内容は、CD-ROM1枚と説明書になる。本製品1つの購入で、パソコン1台のみにセットアップすることができる。複数台で利用の場合は、台数分を購入する。

動作環境

Windows10以降、Microsoft Excel2016以降が必要。Microsoft Excel以外の互換性のある表計算ソフト（WPS Officeなど）は動作環境外。オンライン版Excel（WEB版Excel、Excel Online）やスマートフォン・タブレット用のExcelも動作環境外となる。Windows10、Excel2016の動作が、快適に行える環境のメモリー容量で有れば問題無い。

注意点

今後発売する商品の栄養成分表示において、八訂版のデータを使用しなければならないのではないが、消費者庁の栄養成分表示ガイドラインに、原則として最新版を利用する旨と、最新のデータを使用するのが望ましい旨が明記されているので、留意されたい。

東北・北海道ブロック会議の概要

組合活動の活性化を議論

全菓連東北・北海道ブロック会議が10月7日に秋田県大曲市においてブロック内各道県より24名の参加者を得て開催された。

会議は、開催地秋田県菓子工業組合塚本理事長の歓迎の挨拶の後、全菓連長沼理事長と神山東北・北海道ブロック長（全菓連副理事長）の挨拶があり、出席者紹介、全菓連からの近況報告と進んだ。

議事は、神山ブロック長を議長に選出した後、青森県から提出議題報告に移った。

青森県からは、組合員の減少対策、後継者難で閉店する店舗への対策、原材料の共同仕入れについて提起があった。これに対し、北海道からＪＡのもち米を共同購入している例や、福島県から県内菓子をアピールする事業を展開し、洋菓子の新規組合員募集に成果をあげている例が紹介された。

岩手県からは、高齢化・後継者難による組合員数減少について組合の参加メリットを出していくよう心掛けている旨の報告があり、各県組合事務局のインボイス対応について議題提起があった。

各県からは、インボイス導入に伴い請求書の見直しが行われる中で、振込手数料負担などを求められる例が増えているとの報告があった。

宮城県からは、組合員数の減少で、理事になってくれる人を探すのに苦労している。定款を改正して理事定数の削減でしのいでいるが世代交代が必要との課題提起があった。

福島県からは、会員減少対策について、組合の活性化のために理事を50代から60代前半に入れ替えて若返りを図っているほか、新規の洋菓子店勧誘を意図して、出資金を安く設定して年会費を当面無料にする、若手リーダーを副理事長に抜擢する等の取り組みの紹介があった。

山形県からは、原材料高騰対策としては値上げ浸透が重要であること。シャトレーゼの東北への工場建設に脅威を感じているが、対策としてはシャトレーゼに出来ない自社の強みを発揮することが重要。組合員減少対策については維持を目指すのではなく拡大を目指す必要がある。新規開業する店もあるので、組合加入の働きかけが大事等の課題提起があった。他県からは、組合勧誘の方策として包括ＰＬ保険も使えるとの話題があった。

秋田県からは、自然災害に対応できる保険はないか（※）、各県も脅威を感じているシャトレーゼ対策について情報交換したい、人手不足・人件費高騰、高騰諸経費の商品価格への転嫁状況について議題提出があり、加えて、キャッシュレス決済について導入当初は無料だった手数料が通常の3％になってきて負担感が増えてきた。日本旅館協会ではこの手数料率を2・5％にできているとも聞くので菓子団体でも同様の取組は出来ないか等の話題があった。

その後、北海道から旭川での全菓博の準備状況についての説明があり、各県から、県庁に予算申請するためには、来年度当初には額が分からないと計画に乗せてもらえないので早めに計画を示してほしい、審査・褒賞では全国流通のお菓子と地域流通のお菓子を部門分けして審査する等の工夫ができないかとの要望や質問があり、北海道からは、早期の情報提供に努めるとの返答とともに、褒賞については、三重方式を基本としつつもご提案は実行委員会に伝えるとの返答があった。

次回開催地は、青森県に決定し、青森県の佐藤理事長からは、有意義なブロック会議となるよう日程に工夫したいとの決意表明があった。

会議終了後、会場を移動して懇親会が行われ、ブロック会議は終了した。

※全菓連共済ビルヂング㈱が代理店となっている東京海上日動火災保険㈱の保険では、「企業総合保険（財産補償条項）」という一定の自然災害に対応できる保険があります。お問い合わせは全菓連事務局まで。

関東・甲信越ブロック会議の概要

組合活動の現状を報告

全菓連関東・甲信越ブロック会議が10月11日に東京においてブロック内各府県より43名の参加者を得て開催された。

会議は、開催地の東京都菓子工業組合江川理事長より歓迎の挨拶の後、齋藤関東・甲信越ブロック長（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、組合役員功労者表彰、全菓連の近況報告と進んだ。全菓連からは、旭川開催予定の第28回全菓博に向けた進捗状況、2025大阪・関西万博などについて説明された。

議事は、齋藤ブロック長を議長に選出した後、各都県の近況報告に移った。

・茨城県　県内の高校で和菓子を実習している。コースは製菓と食品加工で、1回2時限を5回。実施した結果、組合員の会社に生徒5名が入社した。茨城県の農産品を使った技術講習会も行った。笠間の新栗祭りやサイクルアートフェスティバルにも参加。海外販路の拡大は県のグローバルビジネスチームに世話してもらい台湾で37品目を3回、テスト販売した。取引に至ったのは5件だった。来年は県民ホールで茨城県スイートフェアをする。

・栃木県　製菓理論の勉強会やインボイス対応の講習会、機関紙の発行、日光二荒山神社の弥生祭の献菓、日光東照宮の周期大祭の献菓を行った。また、賦課金を26年振りに上げた。コロナで中止していた洋菓子講習会は、10月25日に行う。

・群馬県　組合員減少対策としてお誘い封筒を作り、いろいろな資料を入れて、非組合員と協賛業者に加入のお願いに行った。また、和菓子甲子園の入賞者の生徒の熱意を感じ、菓子組合と醤油味噌組合とコラボして、三者で群馬の名物を作る予定。お菓子実践塾は、若手とベテランの接点を作るための研究会で、飲むわらび餅がヒットしたので、30代の作った方に、講師になってもらう。

・埼玉県　熊谷の五家宝が、文化庁の100年フードで有識者特別賞を受賞した。ケンミンショーでも取り上げられたら、五家宝が売り切れた。

・新潟県　にいがた花より餡子めぐりを5か月実施し、131店舗が参加。CMやポスター、チラシ、SNSなどでアピールした。参加費は組合員1万円、その他1万2千円、協賛業者にも協力してもらい、県からも消費喚起需要プロジェクトで補助が出た。初めての事業だったが、消費者から継続して欲しいという要望が多かった。

・千葉　千葉駅のコンコースで行われる「ちばのいち」に2回参加した。講習会は3回実施したが、YouTubeでの配信が好評だった。千葉県のマスコットキャラクター、ちーば君の角底袋も作り、組合員に販売した。また、今年度中に組合所有の土地・建物を売却し、事務所を借りて移転する予定。

・山梨県　事業者の高齢化で廃業する方がおり、機械や道具を処分するにあたって、組合員に安く使ってもらおうと写真と詳細や数、価格を理事会で発表し、希望者に買っていただいた。ほとんどのものが売れた。また、若い組合員には、組合で授業料を補助し、製菓学校の講習会に参加してもらった。延べ10名参加している。

・長野県　支部単位での活動は、安曇野では野菜スイーツフェアを毎年行い、今年は各店で、かしゅういちごを使ったお菓子を考案して出した。県の組合では和菓子、洋菓子の技術講習会や製菓衛生師試験の支援をしている。また、経費削減のため以前、技術講習会は講師を20万円で招いていたが、最近は伊那食品や林原など業者と提携し、無料で行っている。製菓衛生師の試験は中央会に協力してもらい、費用の半分を持ってもらっている。長野県独自の事業としては、県産のもち米を組合員に斡旋している。

・神奈川県　コロナ禍の時、経営者が罹患し1か月休業したところが3件あった。このような状態なので、会合はできなかったが、3年前から中央会の指導を受け、販売のためのDXを進めている。

・東京都　講演会は高い費用で一般のコメンテーターを呼んでいたが、実需のために協力会の材料や機械メーカーの方に講師を頼み、1社30分でアピールをしてもらった。

次回開催地は、栃木県に決定した。

食生活文化賞授賞式

日本食生活文化財団

（一財）日本食生活文化財団では11月10日、東京・上野精養軒で令和5年度食生活文化賞授賞式を挙行した。

同顕彰は広く食に関わる分野において食生活文化の向上発展に貢献している方々を発掘し、その功績をたたえ社会的地位向上を希って設けられた。選定にあたっては、被顕彰者の人格と識見が優れかつ高潔であることが要求される。同顕彰の菓子関係受賞者は次の通り。順不同、敬称略。

食生活文化特別賞

細田眞（全国和菓子協会）

食生活文化賞

・和菓子の部

伊倉利明（株式会社虎屋）

・洋菓子の部

五十嵐宏（パティスリーラ・ローズ・ジャポネ）

白松一郎氏に感謝状

明治神宮菓道敬神会

第 74 回全国銘菓奉献式

明治神宮菓道敬神会（会長・白松一郎氏・全菓連常務理事）では10月29日第74回全国銘菓奉献式を挙行、菓子関係者が数多く出席した。

同式には、所役に森信由紀氏（㈱もりしん・千葉）、介添えに引綱康博氏（㈲引綱香月堂・富山）が務め、練り切りを本殿で作り、奉納した。続いて、代表者が4名献菓を行った。当日は全国から銘菓百台以上が献菓され、会場に飾られた。

式典では、明治神宮より白松会長に感謝状が贈られた。

中・四国ブロック会議の概要

組合活動の活性化を議論

全菓連中・四国ブロック会議が10月11日に岡山市においてブロック内各県より37名の参加者を得て開催された。

会議は、開催地岡山県菓子工業組合宮武理事長の歓迎の挨拶の後、物故者追悼と組合永年功労者への表彰から始まった。

その後、小谷中・四国ブロック長（全菓連副理事長）と全菓連長沼理事長の挨拶があり、出席者紹介、小谷ブロック長の議長への選出の後、議事へと進んだ。

議事では、各県の近況について、まず、山口県から、組合員の減少が続く中ネット販売やコメ生産などに取組む組合員も出てきている。県域が横に長く、なかなか集まりにくい。組合の財政も厳しく、もち米の手数料を値上げして更に賛助会員を増やす努力をしている。支出面でも事務員の勤務時間を減らす努力をしたが電気代、インボイスなど負担は増えている。昨年は国の観光支援があったが今年は支援が無くなって厳しくなっているとの報告があった。

徳島県からは、会員が75から70に減少している。徳島スイーツフェスタを年2回開催している。県の補助金を使ってテレビ、ラジオでのPRをさせてもらった。いろいろなイベントを仕掛けながら、組合員の役に立つ組合となることを目指しているとの報告であった。

愛媛県からは、組合員は140程度まで減少してきている。コロナ禍が終息してきたので今年は通常の組合行事を全て実行していく予定であり先日は和菓子講習会を開催した。まだまだ感染者数は多いので感染症対策は続けてほしいといわれており今年いっぱいは懇親会を自粛する。菓業会館が老朽化しており、ここ2、3年では、外構、排水管等の修繕をしながら使っているとの報告があった。

岡山県からは、岡山県産のぶどうや米粉等の原材料を使用促進に取組んでおり8～9社が参加している。試作して品評会という流れで活性化につなげたい。原料の値上がりに対応した値上げが必要であり、そのためには価格に勝る価値の菓子を作っていく必要がある。組合では、栄養成分計算ソフトを使ってシールを作って差し上げる取り組みを行っている。事務局は7階建てのビルに入居しているが、中には宿泊可能な設備を設けているので活用してもらいたい。リモート会議が増えてきた。だんだんと慣れてきて実際の集まりが減って来ており寂しい感じがする。集まることも大事だと考えており復活させていきたいとの報告であった。

鳥取県からは、コロナ禍で会議等が開催できなくなった期間、当時7千2百円だった組合費を3年間1千円、4千円、6千円と減額していた。現在は6千円となっている。これまでに貯めていた資金で、マスクを配布し、最近ではインボイス、ハサップの講習会を実施した。組合員数が減ると収益が減る。鳥取の事務局員の雇用を守りたいが、リモート会議の普及で鳥取に居なくても事務局機能は発揮できるようになってきている。将来は島根や岡山と一緒に事務局を運営するようなことはできないかとの課題提起があった。

広島県からは、現組合員数272人。昨年は中四国ブロック会議を開催できた。広島県産小豆に取り組んでおり、年々進化している。8社が広島県産の小豆を使用したお菓子を販売しており、バスターミナルの一角を借りて即売会も実施した。今年は広島サミットがあり警察が2万4千人も来た。国際メディアセンターで練り切りの実演を行い外国人記者の注目を集めた。サミット効果で観光需要が高まっており、今年も広島県産小豆を使った菓子の普及、欧米人にも買ってもらえるお菓子づくりに取組んでいきたいとの報告があった。

高知県からは、菓子まつりを2回、イオンモールと商店街で実施した。組合員がほぼ参加している。高知は東西に広く、西部の菓子屋は高知市からは遠くて珍しいのでよく売れた。全菓連を通じて豆類基金からの助成を得た。組合員が土佐の匠に認定された。現在2人が認定されており、次は現代の名工を目指している。四万十市ではNHK「らんまん」をきっかけに高知に観光地を誘致すべく、博覧会協議会を設置しており菓子工業組合も委員に加わっている。テレビ放映後には観光客増えたとの報告があった。

島根県からは、豆類基金の補助金が出たので出雲で講演会を実施した。昨年3月に小豆を出している店を食べてまわるスタンプラリーを行い好評だった。今年の10月にも実施予定としている。島根県の県内移動距離は3百㎞くらいしかないが交通の便が悪く県内でも泊りがけで行く必要がある。組合員が減っておりどうやって組合を経営していくのか考えなければならないとの課題提起があった。

香川県からは、組合員が減り百社を切りそうになっている。県は小麦粉に力を入れており、うどん用小麦で和洋菓子やそうめん等を作ったらどうかとなり10社が参加し、ホテルにマスコミを呼んで発表するまでになっている。香川大学が主体になって研究している希少糖は可能性がある。11月10日のいい糖の日に新開発商品の販売、青年会主体でのお菓子教室を商店街の一角で実施しており、お客様もついてきている。このほか、インボイスの講習会を実施したとの報告があった。

次に各県からの提出議案についての議論があった。一つは、島根県から提出された「原材料・包材の値上げ」について、各県からは価格転嫁の必要性とそれを実現できる商品価値の確保が強調されていた一方、値上げにより客離れを心配する声もあった。

2つ目は、同じく島根県提出の「後継者不足による廃業」について、後継者不足による廃業が増えている為、毎年組合員の減少が続いていることは、各県共通の悩みであるが、妙案はなくできることから進めている状況ということだった。

3つ目は、鳥取県提出の「ブロック会議の博覧会用積み立て預金の処分」について、ブロック預金の平等分配をしたいと提案されたが、結果、来年の課題とされ、結論は持ち越した。

その後、全菓連からの報告を受けて、菓子博や2025年大阪・関西万博についての意見交換が行われた。その中で、各県の全菓博支援（補助金）の情報交換があり、愛媛県と岡山県では補助金がないとのことであったが、他では、何らかの名目で受けることが可能との状況であった。

次回開催地は、香川県に決定した。経験者がいない状況でこれから準備する。頑張っていきたいとの決意表明があった。

石川

加賀・能登・金沢

「伝えたい・残したい菓子文化」の取り組みについて

菓子文化企画委員会

現在、石川県は来年3月16日に北陸新幹線が金沢より敦賀まで延伸となります。この敦賀開業は北陸新幹線第2の開業（金沢―敦賀間）と位置づけられ、それぞれ沿線各地は開業ムードで盛り上がっています。

また、第23回全国障害者芸術・文化祭「いしかわ百万石文化祭2023」が10月14日（土）～11月26日（日）まで44日間開催中、県内全19市町の地域色豊かなイベントが繰り広げられ、更にオープニングイベントとして、金沢市内の中心地に位置する県政記念館「しいのき迎賓館」が会場となり、金箔貼り、加賀象眼、加賀友禅染、九谷焼絵付け、そして和菓子作り体験のプログラムも組まれており、国内外にいしかわの魅力再発見となる機会にもなっています。

そこで、全国各地も同様かと思いますが、北陸新幹線は新型コロナの感染拡大に伴い、一時は需要が急減したものの最近はコロナ前の9割超まで回復し、この北陸新幹線第2の開業（金沢―敦賀間）を機に小松市菓子業組合（小松支部）では、新たな名物として各店舗において「こまつプリン」と称して、オリジナル商品開発にも着手、新たなプリンづくりに乗り出しています。

石川県菓子工業組合はこの機会に、〝伝えたい菓子文化、残したい行事菓子等〟を「小冊子」にまとめ、更に加賀・能登・金沢の各組合員の店舗情報とそれぞれ地域の隠れた穴場情報等も折り込んだ「お菓子マップ」を制作するため「菓子文化企画委員会」を立ち上げました。専門家アドバイザー（金沢の日常にある良いモノ・ヒトなどを紹介したガイドブックを出版）、デザイン担当（和菓子大好きな方）のお二人にもメンバーに加わっていただき10月17日企画・検討委員会がスタート致しました。

お菓子マップの制作

北陸は地理的には東京と大阪を等距離でつなぐ地です。今後、インバウンド需要の重要性は勿論、和菓子を次世代に引き継ぐための第一歩として、菓子文化を子供達に伝えることを主眼に置いて、また、将来現事務所の「旧菓子文化会館」を金沢市が「木の文化都市」の象徴となる建築物へと整備を計画、4～5年後に建て替えすることに決定しています。

近江町市場、ひがし茶屋街、兼六園とも近く、観光スポットの中心となる一等地に位置し、申し分ない建築物になることを期待しています。

この古い町家が残る尾張町エリアが、木の文化を感じられる「新会館（名称は未定）」として地域の生活に溶け込み、体験・交流を楽しむ場として、同時に暮らしの中に息づく和菓子の魅力発信にも繋がるよう「小冊子とお菓子マップ」の制作に取り組んでいます。

石川県菓子工業組合事務局・薮猶八

山形

エッセイ「神対応」

カミさんのベッドのシーツが破れているのを発見した。もう何年も使用していることに気が付き、この度新調することに決めた。さて、どこで買おうか、となり店選びをすることになった。近隣には寝具店もあるのだが敷居が高そうだし、東京インテリアやニトリまでわざわざ足を運ぶ気にもなれない。結局他の買い物のついでにイオンで買う事にきめた。

寝具売り場には沢山の商品が山積みされていて、どれを買ったらいいのか迷ってしまう。綿100％の素材、シンプルな柄、ベッドに簡単にかぶせるタイプを基準に、同じものを4つ買ってきた。

家に帰り、早速シーツを交換したのだが、マチが少なく、なかなかかぶさらない。力ずくで勢いよく引っ張った瞬間「ビリッ！」と、いとも簡単に破れてしまったではないか。どうやらベッド用ではなく、布団用のを買ってきたらしい。

さて、早速返品に行くことにしたのだが、レシートが見当たらない。カミさんが支払ったのでカミさんの財布の中を探しても見つからない。車に積むとき落としたんじゃないか等と、方々探してもとうとう見つからない。すったもんだの末「お前が悪い！」「いや！あんたのその言い方にはとても付いていけないわ！」などとひと悶着があり、レシートなしで返品に応じてくれるかどうか分らないが、破れたシーツも一緒に持って行ってみよう、となった。

交渉するのはカミさん。だって、僕は悪くないもん。

私は少し離れた場所で様子を伺っている。カミさんは買ったところのレジ前に行き、店員さんに事情を説明している様子。ほどなくして私の元へ。

「どうだった？」「調べるから少し待って欲しいんだって」何せレシートを失くしてしまっている。

10分位経ったろうか…○月○日○時頃、確かに購買の記録が残っている旨を説明され、返品に応じてくれたのである。なんと、破れたシーツも！たいして愛想もない男の店員であったが、イオンの神対応には脱帽である。

私も菓子屋の経営者なので、常々店員の応対には神経を尖らせている。幸い苦情も聞こえてこないので安堵しているが。

「お客が突然買いに来なくなった理由」というアンケート結果を以前聞いたことがある。引っ越しをしたりけがや病気で来られなくなった。死んでしまった等、沢山の理由があるが、70％以上の答えは「店の対応に不満」である。よほど菓子に特長や根強い人気があって、菓子が独り歩きしているところは別として、店の応対が良ければ従来のお客は離れない、という事になる。

山形の漬物屋さんで「満足がいかなければ、食べかけでも返品に応じます」と謳うお店がある。このお店、決して大きな商いをしているわけではないが、抜群の信頼度を誇り、日本全国に固定客がいる。

あのイオンでさえこのような神対応をしてくれるのである。ましてや小さな菓子屋が生き残るためには、お客様との信頼関係を強固なものにしなければ、これから益々厳しくなるであろう。

ヒット商品や、美味しい菓子作りを心掛けるのは顧客満足度を上げるのに必要であるが、楽しい買い物をしてもらうための工夫や、接客技術の向上、満足度アップのためのシステムづくりに、もっと力を入れなければと考えさせられた出来事である。

山形県菓子工業組合副理事長・戸田正宏

和歌山

人気商品「南端ポテト」観光客増え明るい兆し

本州最南端に位置する和歌山県串本町では、リアス式海岸と紀伊山脈に挟まれ農地の作付けをする平野が少なく温暖な気候を利用して昔からサツマイモ栽培が行われていた。JR串本駅前で、町屋建築の風格を感じる和菓子店を営む「菓子 潮ざき」に地元JA紀南から特産のサツマイモ「なんたん蜜姫」をお菓子に出来ないかと相談があり試作に取り組んだ。糖度が高くて果肉の色が鮮やかな黄色でしっとりした食感で非常に甘いサツマイモで美味しく地元特産品で、そのサツマイモを蒸したり焼いたり色々試行錯誤を重ね焼芋ペーストにしてパイ生地で包み焼き上げた、非常に口当たりが良く若い女性に人気の「南端ポテト」が出来上がった。また近くの海岸に国の名勝遺産橋杭岩、立岩をイメージした「立岩巻」新鮮な地元鶏卵と国産小麦粉にてふっくら手焼きした焼き皮で口溶けの良いさっぱりした自家製こしあんを包んだ人気商品で、「南端ポテト」共に地元で愛され手土産に使われ家庭でもスイーツとして人気があり、本州最南端串本を訪れる観光客にお土産として良く売れている看板商品のお菓子です。また近くに民間小型ロケット発射場があり、潮崎佑久店長はコロナウイルスもやっと落ち着きを取り戻し串本を訪れた観光客も増え明るい兆しが見えてきたと笑顔で話をしていました。

和歌山県菓子工業組合事務局・高橋義明

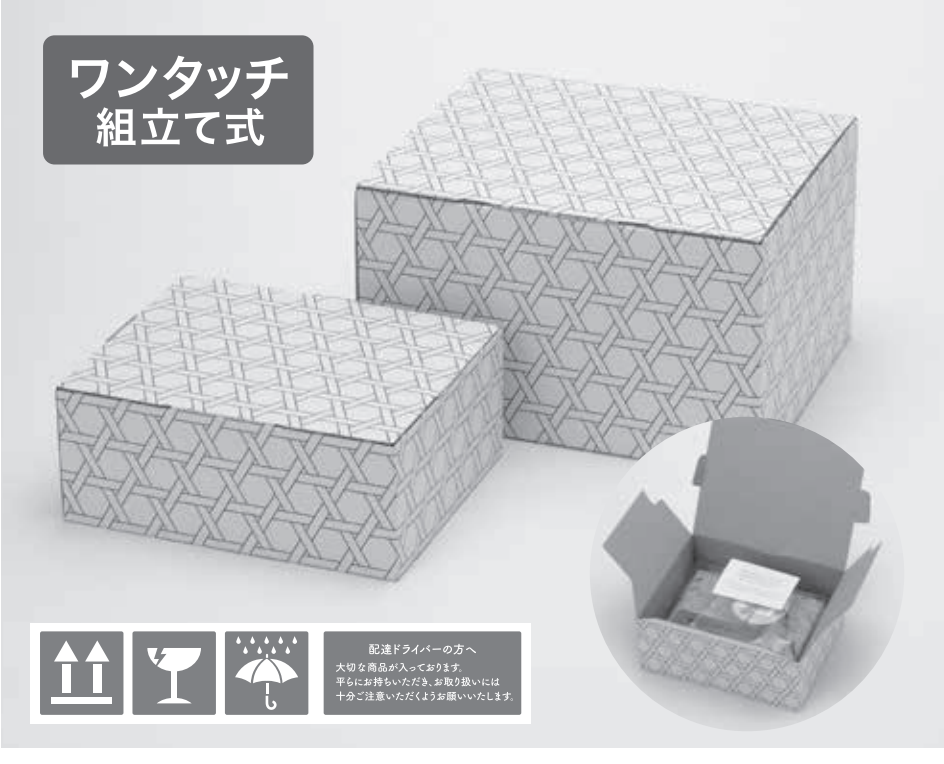
南端ポテト

立岩巻

＼お菓子のギフト配送に！／

新商品 New!

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



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

青年部ブロック長がゆく

最高の和菓子 和菓子処 関市 虎屋

当然のことながら仕事柄、今まで数え切れないくらいお菓子を食べてきた。今もお菓子屋の勉強会で広島、山口、福岡と旅をしているが、もはやライフワークと言っても過言ではない。そんな私が今回ご紹介させていただくのは、岐阜県関市という人口8・9万人の街にある「関市　虎屋」だ。ここの代表取締役の古田社長は現在、岐阜県菓子工業組合の青年部長もやられており、会合でお会いする度に彼の人柄に引き込まれ、一度彼のお店に行ってみたいという衝動に駆られたのがちょうど一年前、今回で2回目の訪問である。

円空さん

すでにご周知のように岐阜県は日本のほぼ中心に位置し、全国第7位の広さ7つの県に囲まれた内陸の県で、人口は193万人、かつては斎藤道三や織田信長公が城主を務めた岐阜城はじめ、飛騨の美しい山々と、長良川を代表とする美しい自然と豊かな水が有名だ。

そんなふんだんな地の利を生かして、菓子も「水」に関わるものが多い。岐阜といえばこの時期ならやっぱり「栗きんとん」、夏なら「鮎菓子」に「水まんじゅう」だろう。

和菓子屋なら誰でも思うことだが、水が美味いというのは最大の強みだ。小生が先輩に教わったのは「洋菓子は空気を売り、和菓子は水を売る」という格言。その通り洋菓子はジェノワーズをはじめシューやロールといった「空気」を多く含んだもの、和菓子の場合は餡や羊羹、外郎、水菓子など「水」を販売の主軸にすると利益が出やすいという話だった。何を作るにしても水がうまいということは全てプラスに繋がると思うが、和菓子の場合は特に痛感する。その理由は「餡」だ。

その中でも違いが顕著に出るのが「自家製こし餡」だ。我々和菓子屋はよく「製餡」と呼ぶが、その作業は機械化するのにもコストがかかるし作業場所も必要だ。ふっくらと炊いた豆を皮と呉（ご）にわけ、中身である呉を冷たい水で晒して、雑味を取り除くわけだが、豆を炊き上げる工程から晒す水、そして炊き上げる水…　手間がかかるのはもちろん大量の水が必要で、それらが味に大きく影響する。

本当にそんなに味が左右されるのか？疑問に思われる人もいるだろう。そんな人にこそ食べていただきたいのが、こちら関市虎屋の看板商品「円空さん」だ。「円空さん」とは変わった名前だが、所以は岐阜県出身の12万体！の神仏を彫り続けたとも言われる修行僧の名で、晩年を過ごしたのがここ関市だという。名水で丁寧に炊かれた、ほんのり紫色で、艶があり、色気さえ漂う自家製餡を、毎朝手焼きした生地で包み、手で独特の形に仕上げたもの。触った瞬間に美味いということがわかる（笑）一口頬張ればふっくらとしたカステラ生地にサラッとした餡が口の中で一体となり、なんともいえない幸福感。決して小ぶりではないのだが、食べ終わった後もう一つと手が伸びてしまう和菓子なのである。今回訪れた際にも平日にも関わらずお客さんがひっきりなしにご来店され、その人気ぶりを目の当たりにした。（ついには完売してしまった）聞けば円空さんは40年以上も売れ続け、売上構成比率は60％とのこと。そんな看板商品、みなさんも欲しいのではないでしょうか？

小生がみた、円空さんが売れ続けている秘訣は

①名水をふんだんに使って丁寧に作られた自家製漉し餡（冷凍しない）

②厳選された材料で毎朝出来立て、作りたてを製造し販売している。

③時代に合わせて、少しずつ改良された古田社長の創意工夫

時代が進みどんどん新商品が出ては消える昨今、お店を続けることも一つの商品を製造販売し続けることも難しくなってきたが、やはりお客さんに支持され続けることの裏には、社長はじめスタッフの方々の日々の努力研鑽があるのだと改めて痛感させられた。地域を代表する和菓子屋の仲間がこうやって繁盛し街の活性化の一役を担っていることに誇らしさも感じた。小生が思う「最高の和菓子」是非ご賞味あれ。

全菓連青年部中部ブロック長・竹内信仁

店舗データ

和菓子処 関市 虎屋
〒501-3886
岐阜県関市本町7-25
Tel：0575-22-0302
定 休 日：火曜・水曜
営業時間：8時30分～18時

三重

組合主体の技術講習会 昨年に引き続き開催

三重県菓子工業組合の講習会を、令和5年9月5日（火）10時～15時、津市にある齋藤商会を講習会場にお借りして昨年に引き続き開催いたしました。

コロナの影響でしばらく開催できていなかった組合主体の技術講習会でしたが、昨年は東京製菓学校の梶山校長にお願いし盛会と終わりまして、今年度も組合として人気の高い技術講習会をしっかり行いたいとし、大阪の名店「あん庵」の社長「松田明」氏に依頼。

松田氏は海外にも意欲的に和菓子の技術を伝える方で、令和5年5月にもフィリピンセブ島で和菓子講師を務めるなど精力的に業界発展のご尽力をされています。

当日は三重県内の組合員が多数集まった中、熱のこもったお菓子6品を作り上げてくださいました。年末向けのクリスマスをモチーフにしたお菓子やご自身が大阪の和菓子屋の方々と企画したキューブ型の変わり羊羹などを披露。即戦力となるものをたくさん作っていただきました。

技術講習会

即戦力となるお菓子

作る技術的な面もさることながら販売の仕方などにも話は及び、キューブ型羊羹に金箔を貼り合わせ2000円ほどの価格にて販売し、製造が追いつかないほど売れたなど当組合員にとっても菓子の可能性を改めてかんじれるよい時間となりました。人流の流れなど以前に近づきつつある昨今、菓子を学ぶこの組合主体の技術講習会を今後も続けていけたらなと思います。

三重県菓子工業組合理事・岡本伸治

香川

かがわ菓子まつり・希少糖まつり 2023年

天高く馬肥える秋、秋風薫る心地よき11月の連休のはずが、夏の余韻がなかなか消えずやや蒸し暑さが残る中、我々香川県菓子工業組合青年部の年間行事の中で最も重要なイベント、お客様も待ちに待ったイベント「かがわ菓子まつり・希少糖まつり」の模様を昨年に引き続き今年も来年も…そこにお祭りがある限り、実況後中継をお届けしますＹｏ♪本来は10月半ばに原稿を提出しないといけない予定が何を勘違いしたのか、駄目な物忘れが始まったのか11月に書けばいいと勘違いしており、急遽慌てて原稿にしないといけないところ、ちょうど「かがわ菓子まつり」が開催することとなり、まさに運命共同体♪出来立てホヤホヤの実況と相成りました。この場で改めて提出が遅れました事こころよりおわび申し上げます(_ _)。ただこれは今回のイベントが例年に比べてかなり盛り上がりましたので、もしかすると「これは今原稿に仕立てなさい♪」という神様のお言葉…まっ、言い訳は後にして(^^)今回は出店者数が29店舗とほぼほぼ昨年並みながら出品数は１６０品超になり、まだ試作段階のものから出来立てホヤホヤの新商品などなど、積極的に出品して消費者に問う、生きた答えを聞く…みたいな当初組合側が将来的にはそう活用して欲しい…という展開となり非常に嬉しく思っております。

逆にここまで揃いますと商品があり過ぎて目がチカチカしまする(^^)♪。という事で対策として今まで長机を1コマ縦2台に増やし売場の奥行きを作り、前後立体的に商品を見せる事でマルシェ全体にボリューム感を演出することができ、お客様の購買意欲を更にそそる事が出来たのではないかと実感しております。香川県が推している希少糖を使用した商品は勿論、同じく最近香川県が推奨するうどん用として開発された小麦粉「さぬきの夢」を使用した菓子も今回は売場に並び始め、観光等で来られる県外の方々にも食してお土産にして戴きたい商品が増えており、来年以降も期待できる売場となりましょう♪またテイクアウトコーナーではもっとインパクトを演出するためにキッチンカーを会場内にぶち込んで菓子組合ののぼりや腰巻を用意して組合のＰＲ活動にも。キッチンカーが入れば当然メニューのバリエーションも昨年より増えて、特に組合員４店舗からなるコラボパフェも登場♪互いの強みの部分を重ね合わせた最強パフェ。私は会場をバタバタ&ピヨピヨしておりましたので食する機会がなかったのですが、やや暑げな異常気象が後押ししてか感触は良さそうだったので今後改良を加え継続していけば新たな組合名物菓子として定着する事間違いｎｏｔｈｉｎｇ♪

石田高校「真清水」

石田高校

～若い力で和菓子をプッシュ～

そしてコロナウイルスも5月以降騒がれる事がなくなり、今年から満を持して全国和菓子甲子園の香川県内で選定した上位3高校（石田高校・坂出第一高校2作品）の生徒さんが自分達で考えた作品を自分達の手で直接目の前のお客様に販売する社会化ドキュメンタリー!(^^)! 各高校の作品は組合員（石田高校＝さぬき志度風月堂、坂出第一高校＝夢菓房たから、寶月堂）がサポーターとしてレシピを基に商品化し、生徒さんは学校で作ってきた自前のＰＯＰを掲げながら街ゆく人たちに積極的に声を掛け、そして各高校の生徒さん同士で仲間意識が芽生えひとつとなり、やがていつしか互いの商品を販売し合って交流を深める。なんという事でしょう～♫なんと心が清い聡明感溢れる子達なのでしょう。これには引率の先生方が一番喜んでおられました。幾たる書も賢者の言葉よりも勝るこの風景、和菓子を通じて真の授業となるのです♪純粋にひとつの商品を販売するのに彼らの努力を拝見しておりますと、歳を重ねていつしか凝り固まった脳になってしまった我々も勉強になります。

記念撮影

そして今回はこれだけではない香川県!!ワークショップに香川大学で和菓子サークルをされているＫＡＧＡＷＡＭＡＫＥＲさんをお招きして干菓子の打ち物体験をやって戴きました。女学生ですぞ♪女子大生で御座います♪♪（↑思わず♪を2個付けてしまいました）そして×2それだけではない香川県パートⅡ、お菓子以外の体験としてマイナースポーツではありますが、徐々に人気を博して今や世界大会も開催されている「モルック」という個人的にも気になっておりましたが、数字のはいった木製のピンを倒す競技体験もブースにお招きする事に成功(^^)。よ～ぅやった♪小さいお子さんが居られる若いご家族にこの2つのブースが大盛況を生むことに♪親子セットで体験して貰う事でモルックの普及活動にも組合として一役買う事ができ、打ち物体験は和菓子そのものに触れて頂くきっかけ作りが出来る。

こういう活動をコツコツ続ける事で昨今の消費者の和菓子離れを緩和出来るのではないか、もっと身近でもっと気軽な物として次世代にも和菓子の購入が尻上がりになるのではないかと肌で感じ得ました。コツコツが勝つコツですわ♪若い学生たちが積極的に動かれているのを拝見しますと我々が出来ることはその活動を理解し、環境を整えて活動が途絶える事が無いよう支えてあげる事であり、その継続が彼らの活動も大きくなり若年層に和菓子が浸透していく…。彼らの可能性にもっと投資をしていかなければならないなと…今エエこと言うたと思いませんん、そう思いましてん♪

～文化を発信する大切さと背負う使命感～

昨今、普段の生活に戻るにつれ様々な場所からオファーを戴き、菓子工業組合青年部のＰＲ活動に励んでおりますが、活動の根底には「和菓子」というコンテンツは文化であり、その歴史は日本の様々な文化の中でも最も深く、最も日本人の心の中に染み付いた文化であり、我々は代々継承してきた店舗を守る使命感が皆さんあるかと存じます。例えば故人を偲ぶ物として和菓子を供えたり、また別な所では婚礼でお使いになる方が贈答用としてお使いになられたり、１００通りあれば１００通りのストーリーにそっと寄り添えるのが和菓子屋ではないかと。それが昨今希薄しつつある事に危機感を覚えます。希薄から消滅になれば我々の存在意義も消滅してしまうのではないか、だからこそ今、今積極的に活動して理解を得たり若き力を借りてでも動かないと消費者の心に訴えかけていかなければ…イベントを開催している最中に何気にふと感じ得ます。攻撃こそ最大の防御♪

今回は慌ただしく原稿を作成しましたのでいつもより原稿が短いかと思いますが、熱量だけは変わらず暴れん坊将軍しております♪(^^) 当日撮影した物もエエ感じの写真がいっぱいあるのですが、あり過ぎて困っております…。あと悔いが残るのは当日会場の目の前にＥＸＩＬＥ（ジェネレーションズ）が立ち寄り、きゃーきゃー若い女子達の黄色い歓声にに囲まれたので5分だけでも売場に立ってくれないかな…と後悔島倉千代子で御座いました。

香川県菓子工業組合青年部・寶月堂・桑田剛史

坂出第一高校「うちわ」

坂出第一高校

滋賀

青年部近畿ブロック 大会を滋賀で開催。

全国菓子工業組合連合会の青年部近畿ブロック大会が7月10日(月)に近江商人のふるさと、滋賀・近江八幡のホテルニューオウミで開催され、来賓も含め63名が出席されました。

今回はペーパーレス化推進の一環として、大会資料を出席者各自が会場に掲示されたQRコードをスマートフォンなどで読み取る方式にしました。

午後3時30分に滋賀県菓子工業組合青年部長の河崎国元氏による開会の辞に始まり、綱領唱和、全菓連青年部メッセージソング【愛の菓子】斉唱に続き、竹本洋平近畿ブロック長のあいさつのあと、議事に移りました。

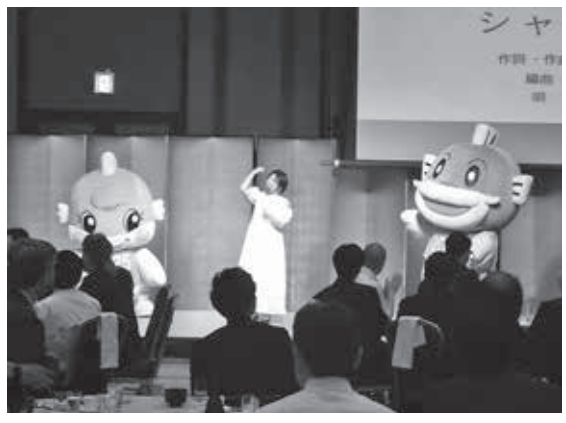
事業報告、会計報告と続き、役員改選で新たに、大阪府生菓子青年クラブ所属の中西信治氏が晴れて新近畿ブロック長に就任されました。

その後事業計画案、会計予算案が審議され来賓紹介に移り来賓祝辞では全国菓子工業組合連合会副理事長の野村泰弘様、全国菓子工業組合連合会青年部長の竹本洋平様よりご祝辞を頂戴いたしました。最後に松田明近畿ブロック監事より監事総評をしていただきまして、無事第一部近畿ブロック大会、総会は終了しました。

休憩を挟み第二部の記念講演では、近江八幡にて新近畿ブロック長に就任されたほか、各府県の参加者の紹介が行われ交流の輪が広がりました。

滋賀県菓子工業組合青年部・太田和行

会場風景



国民スポーツ大会・全国障害者スポーツ大会のPR

国民スポーツ大会・全国障害者スポーツ大会のPRが行われたほか、各府県の参加者の紹介が行われ交流の輪が広がりました。

鳥取

鳥取県を代表する 三大メーカー

■宝製菓株式会社「努力・信用・実現」をモットーに

昭和22年の創業より数えて76年。「努力・信用・実現」をモットーに、お客様に喜んでいただける商品を開発・製造することを常に意識し、社員一丸となって奮闘してきた。

現在、5つの工場で、煎餅、ケーキ、サンドクッキー、餅、まんじゅう、等々、様々なお菓子を製造している。北海道から沖縄、さらに海外のデパートやスーパーでも、販売していただいている。

「山陰の味　大風呂敷」は、昭和48年の発売より、今年で50周年を迎えた。県内外のお客様に幅広くご愛顧いただき、宝製菓株式会社を代表するお菓子としてすっかり定着している。「お客様各位に心より御礼を申し上げます。これからもお客様に美味しいと喜んでいただける、安心・安全な商品を製造・販売する所存です」。

■寿製菓株式会社　喜びを創り喜びを提供する

昭和27年に創業。当初は、飴・キャラメルの製造販売からスタートした。昭和34年から観光土産菓子市場に進出し、昭和43年には「因幡の白うさぎ」の販売を開始している。大山バターを使用した生地で、黄味餡を包んだ上品な甘さと、しっとりとした生地が自慢の、うさぎの形をしたお饅頭。

「喜びを創り喜びを提供する」経営理念のもと、従業員一人一人が、おいしく付加価値の高い商品を作り、また何よりも熱心なファンに支えられてきたことによって、今日まで存続することができた。「地域の農産物を原料に用いたプレミアムギフトスイーツ開発など、新たな課題に今後ともチャレンジし、山陰から全国にお菓子の文化を発信しつづける所存です」。

■丸京製菓株式会社「DORAYAKI」を世界標準語とする

創業は、昭和33年。代表的な商品は「どらやき」。氷温熟成製法を用いたしっとりとした甘さと、あっさりとした生地の餡で、何個でも食べられることが特徴である。

どらやきを日本を代表するお菓子にしたい。どらやきで日本を元気にしたい。丸京製菓は常々そう考えてきた。平成20年には、丸京製菓の提案を受けて、日本記念日協会が4月4日を「どらやきの日」として認定した。平成26年には、米子市民球場のネーミングライツを獲得。「どらやきドラマチックパーク米子」と命名している。

現在、世界17か国にどら焼きを輸出している。米子で、そして全国で、どら焼きが幅広い社会的認知を受けた現在、「「DORAYAKI」を世界標準語とする」が、次なる目標。

鳥取県菓子工業組合理事長・小谷治郎平

大山

行事予定

群馬　11月19日、和菓子技術講習会、講師・高倉信二氏（東日本製菓技術専門学校教諭）、東日本製菓技術専門学校、前橋市

徳島　11月21日、令和5年菓祖神祭、椎宮八幡神社境内中嶋神社、徳島市

愛知　11月27日、菓子製造技能検定試験事前説明会、講師・愛知県菓子工業組合組合員、名古屋ユマニテク調理製菓専門学校名駅東校舎、名古屋市

福島　11月29日、工芸菓子講習会、講師・阿部大三氏（会津豊玉）、郡山市

千葉　11月30日、「顧客からの嫌がらせ（カスタマーハラスメント）」についての傾向と対策、講師・山崎裕樹氏（千葉県中小企業団体中央会、社会保険労務士法人ネクステップ代表社員）、千葉県菓子会館、千葉市

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

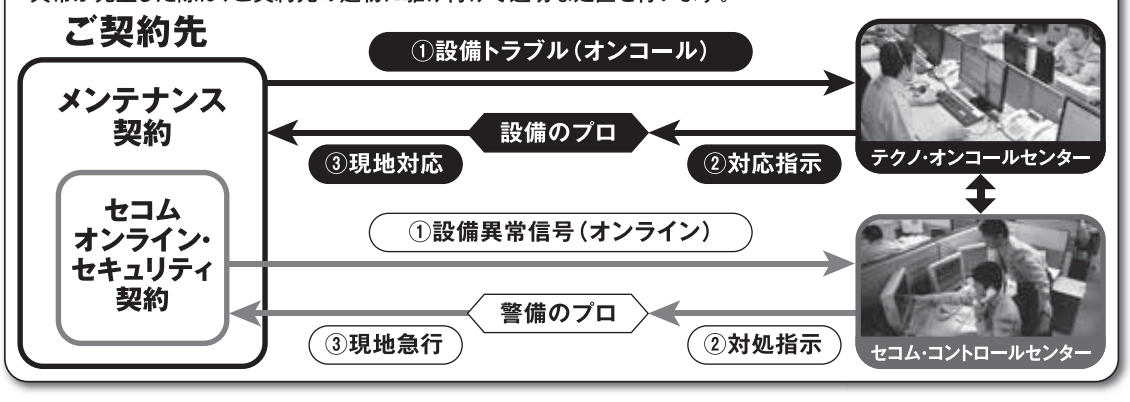
建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご案内します。

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

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。

先月号より続く。

和菓子業界の未来 その②

山本 昌仁氏（㈱たねや代表取締役社長）

自分の舌にあったお菓子に変える

私が社長になって、父親から言われたことは「帝王学なんてどうでもいい。自分に自信がついてきたら、人前で話せるようになる。一番大切なことは味の確認で、当主の味、自分の舌にあったお菓子に変えなければいけない。それが代々引き継いでいくためのポイントである」だった。ずっとその味を守っていったら「甘いね」とか「まずい」と思うかもしれない。自分が食べてまずいと思うものは、お客さんもまずいと思う。私が社長になり、栗饅頭は大幅に砂糖の量を減らして、栗を倍の量にした。そして厚皮にした。凄く変えているのにお客様は「先代も先々代も知っているけれど、あんたのところの栗饅頭は美味しい。昔から変わらない」という。人間の舌は時間とともに変わる。今は美容や健康という時代で、砂糖が悪のように言われるし、糖分を違うものに変えても、控えめにしなければ売れない。お客様の舌と私たちの技術がうまく合った時、初めてお菓子が売れると感じた。全商品を当代である山本昌仁の味に変える。これを徹底し、1年間で全ての商品を変えた。

また、売れているものも廃盤にした。その商品は阿倍野近鉄で大人気になるほど売れたが、かなり分厚いプラスチックを使っていた。時代の流れの中、プラスチックの量は変わる。「これからは気候危機も含めて、地球に安全なものに変えていかなければならない」と言ったら「売れているものを廃盤にするんですか」と大反対された。しかし、私はボンボンで4代目である。サラリーマン社長と代々のオーナー社長との違いは、こうすると言ったら誰に何を言われようが変えられる。一応、会議はあったが、関東からも関西からもバッシングだらけだった。引継ぎの条件に売れているけれど、当代の味に変えないといけないことを言われたので、自分が気に入ったもの、気に入った味、商品にした。「なぜ、それを止められるんですか」と聞かれたら「私が嫌だから」、ただ、その1点である。売れている間に次をしないと、弱った時に幾ら頑張っても厳しい。人気のある間、商品が出ている間に次の商品を売り、季節感を守っていけば大丈夫という思いで、構成を変えた。おかげさまで何とか今も商売をさせていただいているので、それなりに合っていたのだろう。

その人のために、その人だけのお菓子を

洋菓子の大きな風に対して、和菓子は季節感を大切にしている。お中元、お歳暮はもう諦めた方がいい。デパートはなかなかカタログから撤退させてくれないが、4年前に全部ゼロにすると話した。売上げは大きいが、もう時代ではない。社長は男性が多いので、お中元に「こういうものを送っておけ」と言われたら、そのまま送る。そうではなく、今はその人のために、その人だけのお菓子をお送りすることが、千円が3千円にも5千円にもなる。お金では変えられない。これをバームクーヘンで教えてもらった。

お客様に合った商品を、どう提供するのか。不特定多数の方々に買っていただいているが、今は「あなたが欲しいだろう」という商品を集めるようにしている。世界各国に有名なお菓子がある。材料もある。美味しそうだと思うものを、たねやが和菓子屋として表現した場合、「こういうお菓子になります」とお客様に提案する。

北海道から沖縄まで訪ね、お菓子の吟味を肝に銘じている。今までの「売らなければならないから」という考え方でなく「このお客様にはこれがいいのでは」と1人1人が考えるような、製造主導の販売に変えている。

一番美味しい状態で食べさせること

毎年、小豆産地の十勝に行っている。その年によって行く時期を変えている。今年は植え付けされた時で、去年は収穫時に見に行き、農家の方々にお話をしていただき、膝をつき合わせてお酒を飲んだ。その時に「明日、トウモロコシを食べさせてほしい」とお願いし「食べるのなら朝来てください」と言われた。翌朝、畑に行くと、私たちのために一角を刈り取ってくれ、そこでもぎたてのトウモロコシを食べた。美味しい。その場所で、一番いい状態で私たちに食べさせてくれた。これが商売の原点だと思った。たねやはこういうことを忘れていないか。私たちは、どうしたら数が入り、どう加工したら何日保たせられるか、どういうパッケージで着飾ったら販売できるか、と考えている。それに対し、農家の方はトウモロコシのもぎたてを、その場で食べさせてくれた。何のゴミも出ない。たねやが忘れていた商売の原点を農家の方々に、教えていただいた。私が軽く言った「トウモロコシを食べさせてくれ」を、最高の状態で食べさせてあげようと考えてくれた。醤油も、塩もバターも何も必要ない。周りが全部トウモロコシの景色の中で食べたら、うまいに決まっている。こういう商売がこれから生き残っていくと感じた。日保ちすることがパーフェクトではない。一番美味しい状態で食べさせることを忘れてはいけない。

夏に20年以上、清水白桃というゼリーのお菓子を販売している。ただ単に材料がいいのではない。現地に行って、熟した桃を食べたら美味しい。ほかの場所に送る桃は早めに採り、少し硬い状態で箱へ入れないと当たった時、傷ついて売り物にならない。それなら、熟した状態をゼリーにしようと考えた。それで清水白桃のゼリーを出したら、飛ぶように売れた。清水白桃をその時に食べなかったら、今のゼリーはできなかった。農家の方に「この桃を食べて」と勧められ、うまいと思い「どうにか手に入らないですか」と聞いたら「傷がついて運べないから無理です」と言われた。「何か方法はないですか」と尋ねたら「それならジュースにします」と言っていただいた。農家の方と接し「清水白桃をどうやって食べてもらえばいいと思いますか」と投げかけたことにより、加工屋としての商品ができ上がった。沖縄にも黒糖を見に行くが、島によって全然味が違う。このように

商いを止めることはやめよう

コロナ禍でデパートも含めて2020年4月末から1か月完全に店を閉め、大打撃を受けた。滋賀県知事が「滋賀に来ないでください」というCMをされたころだ。当時ラ コリーナ近江八幡では、年間330万人のお客様に来ていただいたが、スタッフの命を守ることを最優先にしようと思い、店を閉めた。お客様が0になって1か月過ごしたら、問合せがあり「今日は誕生日なのにケーキが買えない」、「冠婚葬祭があってもお菓子が買えない」、「大事な日なのにどうして閉めるの」と言われた。それで「私たち商売人なのに何をしていたのだろう。商売人は商いをすることなのに、何で店を閉めていたのだろう。店は閉まっていても売り方はいろいろある」と考え、コンビニや生協に出した。ありとあらゆるところに助けていただき、お客様から「商いを止めることはやめよう」と教えていただいた。スタッフも「駐車場でドライブスルーをしてもいいですか」と聞いてきた。もしコロナでなかったら、怒っていただろう。「コンビニで売るなんて」と言っていたかもしれない。お客様は記念日には、お菓子を食べたい。それなのに私たちは自分勝手に店を閉め、御迷惑をおかけした。このことは二度と忘れてはならない。

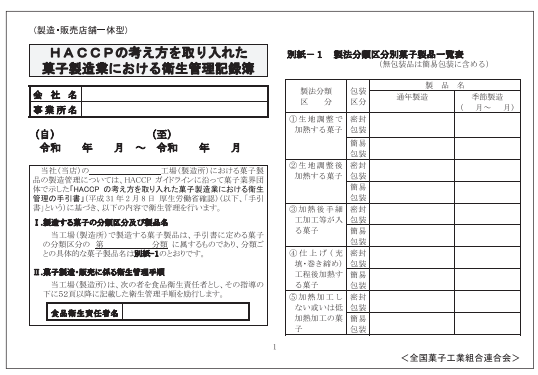
1か月後は何があっても、閉めないことにした。そうしたらJRやデパートが「今あなた方は、東京なら山手線内、大阪でいったらキタとミナミのようなところで商売している。近江商人なら今こそお菓子を売りに歩かれたらどうですか」という提案を受けた。私たちは喜んだ。山手線内に売るのではなく、皆さんがお住まいの地域のJRあるいはデパートに、期間限定で出店させていただいた。これをしていなかったら、半分くらい売上げを逃していた。

2020年は結果的に前年比85%、その翌年からついこの間までは100%を超え、2年連続で最高益を出した。たねやというブランドはこう売らなければならないと考えて販売していたが、結果的にお客様から「お菓子は『美味しい』の1つでいい」と教わった。

次号に続く。

「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） 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きめる）

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 半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		

1

＜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

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。

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④

大野　淳平氏（株式会社弁才天創業者）

先月号より続く。

自分の物差しを持つ

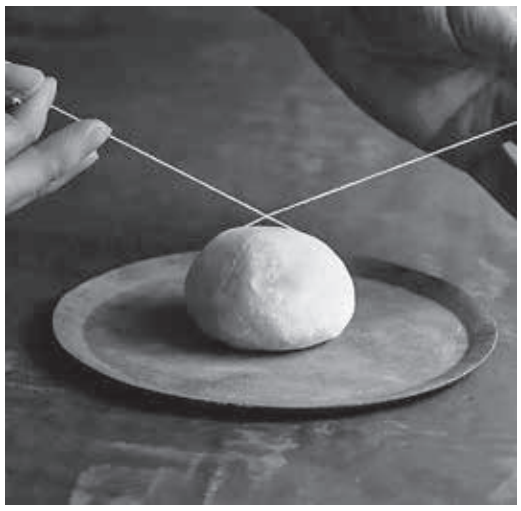
お店であろうが何であろうが、何かを始めようとする時に、皆さんは他を見てなさすぎるということはないでしょうか。私は弁才天を始めるにあたって、北から南まで全国のフルーツ大福を食べに行きました。全部食べた上で、それでも自分の提供するものが一番おいしいと思えたからお店を出したわけです。もともと食べ歩きは趣味のようなもので、ちっとも苦ではありません。最近、プロデュースのお仕事を頂く機会が増えました。その際、「競合店に当たる○○さんでは○○をこんな風に提供していますよね？」という話題をよく出しますが、「どこですかそれは？」となることが少なくありません。世の中は相対評価です。他者との関係性の中で自分という存在の立ち位置が決まります。ポジショニング戦略とも重複する話ですが、自身が提供するものの精度を高めるには、もっと他のお店のことを知るべきだと思います。

しかし、ただ食べ歩けば良いという訳でもありません。食べ歩く中で、自分の物差しを持つことが大事です。その物事を構成している要素を1個ずつ紐解いていくというやり方が定石です。例えば、なにも意識していない状態で、シュークリームでも、クッキーでも、おはぎでも、煎餅でも、何でもいいのですが、食べてみるとします。おそらく、美味しいか、不味いかしか感じないでしょう。そこで終わっていてはほとんど何も蓄積されません。その美味しいか、不味いかを人に口頭で説明できるようにします。ここの鯛焼きはなぜ美味しいのか？外の皮がパリパリで中の餡子がたっぷりなんだ。でも、それだけじゃない。生地がパリパリなんだけどモチモチを感じる程度には厚みがあって、ペラペラというほど薄くはない。ここがポイント、その食感が病みつきになる。それに加えて砂糖で甘ったるく煮詰めた餡子ではなく、甘さ控えめの餡子なんだけど生地に塩味があることで引き立てられた上品な甘さ、そして豆本来の風味が口の中に広がるんだ！こんな調子です。これは、食べ物だけでなく、空間や包材やユニフォームやロゴやフォントに至るまで全てに関して言えることです。例えば、一般的なレストランに用いられる机の高さが7百㎜だと分かっていればこれが基準になって、1mだとちょっと高いなと感じます。ところが海外のバーなんかに行くとカウンターの高さは、1千2百㎜くらいあります。ここで気づきます。なるほど、身長190㎝くらいの外国の方々がずらっと並んでおり、天高が8mくらいあると海外っぽいイケてる空間に仕上がるのか。海外っぽい開放的なバーが作りたかったら、天高のある物件を選ばないとそもそも無理なんだな。という具合です。パッと見てかっこいいかどうか、パクッと食べて美味しいかどうか、それで満足することなく、きちんと理由を突き止めて、要素ごとに分解した状態で、何故そうなのかを説明できないと自分がいざ何かを作ろうと思った時に、ちんぷんかんぷんなアウトプットになってしまいます。

本物に触れること

国内外を問わず、もっと徹底的にいろいろなものを見るべきです。特に本物に触れることが大切です。本物とは何かということですが、私は客単価5百円の天丼屋にも客単価5万円の天ぷら屋にも行きます。1泊百万円の宿に泊まることもあれば、1泊5千円のところにも泊まります。これは、目にする情報や体験する価値の振れ幅の大きさが、自分の表現の多様性に繋がると思っているからです。先ほども申し上げたように、5百円と5万円の天ぷらの違い、1泊百万円と1泊5千円の宿の違い、これを自分なりに説明できる必要があります。そうしないと、5千円だけど良い宿、百万円だけど安い宿、があることに気付けなくなってしまいます。そして、まさに自分が何かブランドを立ち上げようとする時には、この生活者目線というものが一番大事になってきます。社長自身が、「この生地の厚さがベストだ。なぜなら○○と比べて△△は□□だから」という論理的な説明ができなければ、自社にとっての正解の基準が無くなってしまいます。たとえそれが他の人にとって間違っていたとしても、自分の基準さえ持っていれば大丈夫です。どこに宝島があるかなんて誰もわかっていないのですから。しかし、地図やコンパスを持たない船長は、船を奈落の底に導くより他ありません。

当然、インプットの量はアウトプットの質に比例します。とはいえ、中途半端なレベルの界隈をずっと探索していても理解は深まっていきません。本物に触れることが求められます。では、本物と偽物をどうやって見極めるのか。新卒の銀行員が会社に入って最初にやらされることをご存知でしょうか？まず、本物の新札をひたすら数えさせられると聞いたことがあります。何千回と数えていると、偽札が混ざった時に肌感覚で分かようになるとのことです。これと同じことをすれば良いです。創業以来50年以上続いていて、今もお客様であふれ返っている店は本物である可能性が高いでしょう。高級にせよB級にせよ、日本中にそのような名店と呼ばれるお店はたくさんあります。そういうお店に足繁く通っていると、業界やジャンルや単価が違っても必ず共通項というか、1本の筋のようなものを見つけることができるはずです。そのピシっと通った筋を、自分のお店においても最後まで貫き通していければ、きっと名店を作れることができると思います。何をやったらいいのか分からない、審美眼を磨きたい、アウトプットが思い浮かばない、そのような方は本物に触れる機会をとにかく増やし、偽物が混ざってきた時にすぐに肌感覚で分かるように準備をしておくと良いのではないでしょうか。自分の頭の中のタンスに経験をいっぱい詰め込んでおくと、ひょんなタイミングでポンっとナイスなアイデアを思いつく。こうゆうことですきっと。とまぁ散々偉そうなことを言いましたが、私もまだまだ道半ば。お互い頑張りましょう。本日はありがとうございました。



弁才天の餅切り糸

日本菓子専門学校学園祭

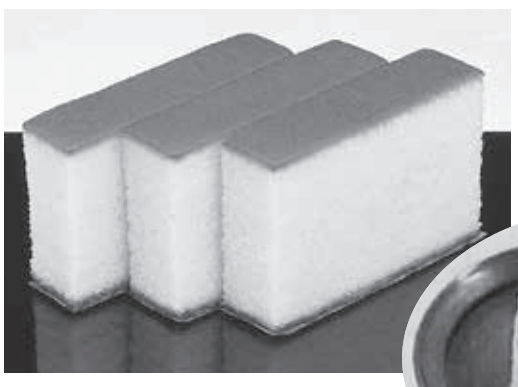
玉川髙島屋で販売会も

日本菓子専門学校では11月3日、同校にて学園祭を開催した。在校生による販売会は会場を別にして、玉川髙島屋で行われた。

同校の会場での同祭は、来場者は洋菓子体験としてカップデザートやBerryBerryパフェ、パン体験ではプレート作り、和菓子体験では椿の花を学んだ。

実演コーナーでは、洋菓子はXmasをテーマにクロカンブッシュなどを、和菓子実演では匠の技術として、挟み菊などを実演した。展示コーナーでは洋菓子、和菓子、パンの学生作品が展示された。

長崎カステラ・桃カステラは
長崎県菓子工業組合の商標登録銘菓です



長崎カステラ
登録 第5003044号

桃カステラ
登録 第5151942号

長崎県菓子工業組合
長崎市八幡町 4－26　TEL (095) 826－0431　FAX (095) 820－2317

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。

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③

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

先月号より続く。

日本茶ブームの到来

満木 そんな背景をもとに、2015年ぐらいから日本でも日本茶ブームが来ました。よく大学で講演をするときに、学生さんに「日本茶ブームが来てたのを知ってる」と聞くと、「知らない」とサラッと言われてしまうので、着目している者にしか、気づきにくかったと思うのですが、2015年は毎月どこかの雑誌が1冊丸々日本茶特集をしていた時期がありました。マインドフルネスブームも追い風でした。なので、今までのお茶屋さんではなくて、例えば紀伊國屋さんが日本茶のスタンドを作られたのもそうですし、デザイン会社さんがインテリアに凝った日本茶のカフェを作ったり、異業種からの参入が増えました。日本茶を専門に販売するお店も増えました。この時は、お茶をコーヒーのようにドリップして入れたり、ビールサーバーみたいなクラフトティーでしたり、環境や空間に特別感を持たせ、日本茶を「素敵なものだよね」と特別感を持った形で取り上げるのが2015年ぐらいのブーム、いわゆる日本茶2・0であったと思います。そこから、今、2022年時点では、ある程度、再定着をしたと思います。ここ数年ですと、コロナ禍でありましたので、家の中の消費が増えたなか、コーヒーの方が影響は大きかったようですが、日本茶も多少ありました。飲食店がコロナ禍でアルコール飲料の提供ができなかった時に、何とかノンアルコールでお客さまを楽しませたいというご依頼もありました。その中で日本茶が注目されたし、今は少し収まった状況にありますが、ペアリングコースでも今までアルコールだけで組んでいたものが、一部ノンアルコールでもいいとか、ここでお茶を入れてみようとか、活用シーンが広がったと思います。SDGsで国産食材を消費しようという流れもあり、日本茶がある程度1つの選択肢として留まった感じになっています。カフェとかレストラン、コーヒーのお店でも日本茶メニューを置いてあることが増えました。西荻窪にあるSatén japanese teaさんという人気のお店があり、ブルーボトルコーヒーでバリスタの指導をされていた方とチャリスタといってお茶のバリスタみたいな方の男性2人がお茶とコーヒーを一緒に出すコンセプトで人気になっています。結構、お茶の方が出ているという話も聞きます。そういう意味で、日本茶には商機があるのかなと思います。

Satén japanese tea

日本茶で料金はいただけます

尾関 今まで日本の場合、無料はありますが、料金がポイントですね。

満木 今のZ世代やミレニアル世代にとっての日本茶は、もう海外の人が見るのと近くなってきています。そういった中で日本茶は、丁寧に入れたものであれば、当然料金を払うものという感じになりつつあります。日本茶はタダだよねというもの、当然お支払いするものというのが拮抗するぐらいのタイミングだと見ています。なので、お伝えしたいことは、よくお茶のカフェというと、和風のインテリアにしなければいけないとか、茶釜をかけないといけないとか、ハードルを少し高く感じることが多いように思います。そうでもなく、もう普通に日本茶で料金はいただけるようになってきていることをお伝えしたいと思います。ただし、いろいろポイントはあります。今回のUan chaさんに提案するときに私が踏まえていたポイントです。やはり日本茶もトレンドがあります。これまで日本の中ではガラパゴス的に、旨味を重視してお茶を作ってきました。今でも品評会の上位に入るものは、やはり旨味の多いもの、アミノ酸値の高いものですが、今のグローバルな感覚の中でいくと、旨味よりも香りが重視されるようになってきています。もともと海外の中国茶でしたり、台湾茶、紅茶の人気があるのは、香りがいいからだと思います。日本もだんだんそうなってきているトレンドがあります。あとは、今でも濃厚なものはありますが、もっとすっきりしたものに好みが移ってきています。タピオカブームで、タピオカミルクティーやタピオカティーのお茶は、大人が飲むと場合によって、甘いものもありますが、すっきりさっぱりしたものが多かったと思います。その辺りに味覚の変化を感じます。

尾関 弊社のお客さまで、喫茶をお持ちの和菓子店さんも、そこまでお茶のことを捉え直していないと思います。普通にお茶っ葉で入れていることが多いので、この辺は日本茶2・0にいかないといけないかもしれません。

満木 あと、メニューを作るときに、ストーリーが要りますが、お茶に関しては、それに加えてボリュームが、料金をいただきやすくするポイントだと思います。ストーリーは作り手や品種の話になりますが、例えば抹茶をただで飲ませてくれる方はいないと思います。カロリーよりも、ものとしてのボリュームだったり、抹茶はお金を取るものだという習慣にあると思います。抹茶ラテとか、煎茶でもミルクを入れると有料だと思われます。それから、お茶を淹れるのに定量・定温・定時などを決めれば難しくないとしましたが、きちんと量を決めれば、アルバイトの方でもベストの範疇を狙うことができます。

長谷川 自宅で飲むのは難しいですが、店では秤もストップウオッチもありますから簡単にできます。

満木 お茶は難しいからと、フレンチのシェフの方でも「ちょっとお茶は」とおっしゃったりしますが、お菓子や料理を作れる方ならば、まず問題ないと思います。あとは、価値を伝える努力では、こだわっていることをサラッと出してしまうと、無料みたいな感じがしてしまうので、しっかりお伝えすること。あとは商品にして見せることで、Uan chaさんでは、カップのような形で提供していただいています。きちんとパッケージングすることで、これは商品ですという意識を持ってもらい、料金をいただきやすくすることを考えました。

尾関 パッケージは大事です。テイクアウトもあります。

次号に続く。

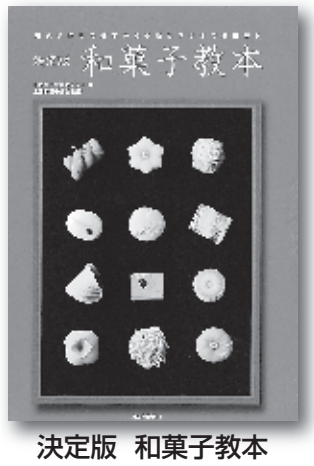
全菓連斡旋図書

■日本菓子教育センター編集・発行

製菓衛生師全書 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)

送料は実費。
県菓子工業組合までは
全菓連負担。

お申込みは
各県菓子工業組合へ

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校　山田 恵里 教師

りんごのコンベルサシオン

直径7・5㎝セルクル10個分

フィユタージュ

強力粉……150g
薄力粉……100g
食塩……4g
溶かしバター……20g
水……115g
お酢……10g
折り込み用バター……180g

クレームダマンド

バター……80g
粉糖……80g
全卵……70g
粉末アーモンド（皮付き）……80g
薄力粉……8g
ラム酒……2g

コンポートドポンム

リンゴ……200g
グラニュー糖……20g
バター……10g
乾燥バニラビーンズ……1／2本
レモン……1／4コ
カルバドス……5g

グラスロワイヤル

卵白……12g
粉糖……58g
薄力粉……2g

りんごのコンベルサシオン

【仕込み】

フィユタージュ

❶強力粉と薄力粉を合わせてふるい、食塩と一緒にミキサーボールに入れ、ビーターですり混ぜる。

❷水とお酢を①へ加えていき、半分ほど混ざったら溶かしバターを加えよく混ぜる。

❸生地ができたら、一晩、冷蔵庫で休ませる。

❹折り込み用バターを包み、休ませながら3つ折りを6回折る。

クレームダマンド

❶バター、粉糖、食塩をすり混ぜ全卵を乳化させる。

❷薄力粉、粉末アーモンドをすり混ぜ、最後にラムを加え混ぜる。

コンポートドポンム

❶リンゴの皮をむき、5㎜角に刻む。

❷グラニュー糖、乾燥バニラ、レモン、バターを混ぜ合わせ、火にかける。

❸水気がなくなるまで炊く。

❹火を止め、カルバドスを加え冷ます。

グラスロワイヤル

❶すべての材料を混ぜ合わせる。

【組み立て】

❶フィユタージュを2㎜厚に延ばし、ピケしてタルトリングにフォンセする。

❷コンポートドポンムを絞り、その上にクレームダマンドも絞る。

❸フィユタージュの縁に水をハケ塗りし、フィユタージュをかぶせ空気を抜きながらフタをする。冷やしかためて、余分な生地を切り落とす。

❹表面にグラスロワイヤルを塗り、2㎜幅にカットした帯を格子状に貼り付ける。

❺180度のオーブンで約30分焼成する。

リンゴのコンポートの代わりに、季節に合わせて中身を変えて、色々と楽しんで下さい。

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

栃木

半世紀以上愛され続ける観光土産菓子

きぬの清流

当社は、栃木県の鬼怒川温泉で観光土産菓子の製造卸を営んでおります虎彦製菓株式会社と申します。ここ鬼怒川温泉郷は鬼怒川上流域に位置し、かつては箱根や熱海と並んで「東京の奥座敷」と呼ばれた関東有数の温泉街です。少し足を延ばすと、歴史的文化遺産を有する日光、自然豊かな避暑地の那須がある、関東屈指の観光地でございます。

当社の主力商品は「日光国立公園銘菓　きぬの清流」です。誕生は、高度経済成長期を迎えて間もない1956年。創業者の林虎彦さんが、鬼怒川温泉の名物を作りたいと思案しているとき、鬼怒川の川面に映る月影にインスピレーションを受け創作されたと聞き及んでおります。「きぬの清流」完成当初は、鬼怒川温泉内で数件の旅館にリヤカーで運んでおりましたが、現在では栃木県内200件を超えるお得意様に納品し、生協宅配では全国にお届けいたしております。

「きぬの清流」は2枚の焼皮で小豆餡を挟むというシンプルなお菓子ではありますが、この焼皮を生産するのが大変。小麦粉と砂糖を全卵だけで練りあげて薄く延ばした生地を型抜きし、厚さ0・6㎜の銅板をコンベア状に張った上で両面を焼き上げます。火力は合計45個のガスコックで調整しており、その日の気温や湿度に応じて職人が微調整を行っております。銅板は薄く数カ月で切れてしまうため、そのたびに職人さんが銅板を張り替えるという、大変手間のかかるお菓子ですが、創業当時の味を守るため製法を変えずに作り続けております。

半世紀以上に亘り、「きぬの清流」を作り続けてきた和菓子屋ですが、洋菓子を好まれるお客様に喜んでいただけるよう、2020年から洋菓子開発にチャレンジしております。イタリアの伝統菓子ビスコッティやクッキーを商品化し、100件を超えるお得意様にご愛顧いただいており、日光鬼怒川温泉の新名物として大切に育てていきたいと考えております。

2023年7月15日から、東武鉄道新型特急「スペーシアX（エックス）」の運行が開始されました。33年ぶりの新車両導入ということもあり、注目度も高く、日光・鬼怒川温泉では集客の期待が高まっております。皆さまも是非、新型特急で日光・鬼怒川温泉にお越しいただき、雄大な自然と歴史的文化遺産をご堪能ください。お待ち申し上げております。

栃木県菓子工業組合鬼怒川支部・虎彦製菓株式会社統括本部長・吉原史明

きぬの清流

日光ひとくちクッキー