

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、周りの白い円は花卉



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 全菓連共済ビルディング株式会社
 〒107-0062 東京都港区南青山5丁目12番4号
 TEL 03(3400)8901(代) FAX 03(3407)5486
 購読料年額 組合員: 600円(購読料は賦課金に含む)
 (送料共) 一般: 2,000円

第1043号(令和8年2月)

全菓連(正)会員は、全菓連団体PL及び施設賠償保険に加入しています。詳細はHPの「組合員様情報」を御覧ください。

全菓連

創立60周年記念式典を挙行

組合功労者に感謝状を授与

全国菓子工業組合連合会(理事長長沼昭夫氏)では1月13日、東京・明治記念館において創立60周年記念式典を挙行、各都道府県理事長や役員が約百名参加した。式典ではこれまで、業界発展に尽力されて来た組合員の方々に對して、農林水産省や全国中小企業団体中央会、(一財)食品産業センターより感謝状が授与された。また、関連友好団体の方々を招いて記念祝賀会も開催、鈴木農水大臣がお祝いを述べた。

式典では国歌斉唱の後、長沼理事長の主催者挨拶(2面参照)を述べ、菓子業界の先輩諸兄に對し、深く感謝の意を表した。続いて、60周年を記念し、表彰が行われた。

まず、全菓連理事長長沼昭夫氏、同副理事長小谷治郎平氏に農林水産大臣より感謝状が贈呈された。続いて、農林水産省官房長官、全国中小企業団体中央会会長、(一財)食品産業センター理事長より、対象者に感謝状が送られた。



創立60周年記念式典

また、全菓連長沼理事長よりは60周年を記念して、全菓連功労者に全菓連理事長特別表彰および理事長感謝状、各都道府県組合の功労者に全菓連理事長表彰、また、齋藤前理事長には全菓連理事長特別感謝状を贈呈した(賞状受賞者は3面参照)。次に受賞者を代表して、小谷副理事長より謝辞が述べられた。この後、農林水産省、河南健総括審議官より「様々な厳し

い環境、また、いろいろな変化が生じている中で、農林水産省におきましては、皆様方の声をよくお聞きをして、菓子業界の持続的な発展に向け、施策を推進してまいりたいと考えておりますので、ご協力を頂戴できますと幸いです。」と述べられ、式典を終了した。

式典終了後には関連友好団体の方々を招いての記念祝賀会を開催し、友好の和を広げた。同会では長沼理事長が挨拶のあと、鈴木憲和農林水産大臣からの祝辞(別項参照)、全国中小企業団体中央会・及川勝常務(2面参照)、(一財)食品産業センター荒川隆理事長(同)よりお祝いの言葉

を述べられ、中野英幸衆議院議員(埼玉県菓子工)が祝辞を述べた。また、甘利明元自民党幹事長も駆け付け、挨拶(同)を頂き、60周年を祝った。

鈴木憲和農林水産大臣

祝辞

本日は、全国菓子工業組合連合会の創立60周年、誠におめでとうございます。

日本は、理事長が地元北海道から、南は沖縄まで、南北に長く、多様に富んだ国であります。その中で、お菓子を

作ってくださっている一社一社の皆さんが、それぞれ地域で地元の農林水産品を生かして地域独自の

お土産を作っていたり、色とりどりの色を添えていただいていると、認識しております。その北海道から沖縄まで、地域の美しい日本そのものを、支え

て、山形県小国町という、山の奥の町がありま

す。その町に角松屋さんという、どら焼きを扱っている小さなお菓子屋さんがあります。私が結婚式の披露宴の際に、最後

にお見送りの時、私の大好きなどら焼きを渡したいと思

い、何百個と頼んで渡したことがあります。そうしたところ、私の地元の皆さんは山形県民ではありましたが、こんな

に転嫁をしていけることができるのかに、直面していると考えております。

農林水産省としても、適正な価格によって経営が持続可能になっていく、そ

ういった食の世界を作ってまいりたいと考えております。

同時に今、海外からも大変な引き合いが来ているかと思

います。海外からも大変な引き合いが来ているかと思

います。海外からも大変な引き合いが来ているかと思

います。海外からも大変な引き合いが来ているかと思

います。海外からも大変な引き合いが来ているかと思

います。海外からも大変な引き合いが来ているかと思

います。海外からも大変な引き合いが来ているかと思

います。海外からも大変な引き合いが来ているかと思

います。海外からも大変な引き合いが来ているかと思



鈴木農水大臣



豆煮から脱水前まで全自動
 無人化製あんライン

人手いらずで美味しい粒あん
 無人化粒あんユニット

豆煮・蜜漬までこれ一台
 蜜漬・豆煮釜

幅広い用途のバスターサー
 卓上加熱攪拌機

各種ナッツ・固形物用
 カラメルコーティングマシン

製あん・製菓機械のことなら実績豊富なカジワラにご相談ください

手作業の自動化、省力・省人化、品質の安定と向上、生産性向上、新商品開発など、さまざまなご要望に応じた機械をご提案いたします。



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

【製品・テストなど、お気軽にお問合せください】

TEL 048-994-5551

mail sales@kajiwara.co.jp

web kajiwara.co.jp



創立60周年記念式典受賞者(敬称略)

○農林水産大臣感謝状(2名)

長沼昭夫(全国菓子工業組合連合会理事長・北海道理事長)、小谷治郎平(同副理事長・鳥取県理事長)

○農林水産省官房長官感謝状(1名)

神山修一(全国菓子工業組合連合会副理事長・福島県理事長)

○全国中小企業団体中央会表彰(16名)

(全菓連役員、在任期間、現元順) 久村俊昌(全国菓子工業組合連合会副理事長、愛知県元理事長)、黒川耕次(同元副理事長、東京都元理事長)、竹内晴

久(同常務理事、滋賀県理事長)、大谷博国(同理事、広島県理事長)、横山長尚(同理事、京都府理事長)、太田等(同理事、新潟県理事長)、内田長久(同理事、山梨県理事長)、中原正博(同理事、佐賀県理事長)、宮武孝昭(同理事、岡山県理事長)、岩永徳二(同理事、長崎県元理事長)、刈谷喜明(同元理事長、高知県元理事長)、佐藤恒雄(同元理事長、新潟県元理事長)、丸山道和(同元理事長、福岡県元理事長)、田中健一(同元理事長、富山県元理事長)、西村欣祐(同監事、兵庫県理事長)、若月正章(同元

○一般財団法人食品産業センター感謝状(22名)

(全菓連役員在任期間、現元順) 澤田誠(全国菓子工業組合連合会理事、岐阜県理事長)、上野正光(同理事、宮崎県理事長)、大槻和行(同理事、茨城県理事長)、塚本高(同監事、秋田県理事長)、江川清志(同監事、東京都理事長)、和田茂夫(同監事、徳島県理事長)、岩田英明(同監事、鹿児島県理事長)、若山忠義(青森県理事長)、菊地清(岩手県理事長)、近江貴生(宮城県理事長)、沼尻好彦(群馬県理事長)、中野英幸(埼玉県理事長)、池田尚史(千葉県理事長)、手塚宏行(長

○全国菓子工業組合連合会理事長特別表彰(26名)

(現元順) 船見亮悦(青森県元理事長)、佐藤文雄(青森県元理事長)、松倉公一(山形県元理事長)、佐藤松兵衛(山形県元理事長)、石川久行(群馬県元理事長)、鈴木豊彦(千葉県元理事長)、黒須公夫(千葉県元理事長)、宮島淳郎(千葉県元理事長)、坂倉真人(神奈川県理事長)、清水隆雄(長野県

○全国菓子工業組合連合会理事長特別感謝状(1名)

齊藤俊明(全国菓子工業組合連合会元理事長・岩手県元理事長)

○全国菓子工業組合連合会理事長特別表彰(18名)

(全菓連役員、在任期間、現元順) 堤公一(全国菓子工業組合連合会副理事長・熊本県理事長)、野村泰弘(同副理事長・大阪府理事長)、齋藤高藏(同副理事長・栃木県理事長)、平山伸治(同副理事長・福井県理事長)、福岡洋介(同元副理事長・奈良県理事長)、白松一郎(同元常務理事・宮城県元理事長)、岡幸男(同理事・三重県元理事長)、鈴木隆一(同理事・山形県元理事長)、田口芳信(同元理事・大分県元理事長)、新倉吉晴(同元理事・北海道元理事長)、北條正明(同元理事・神奈

○全国菓子工業組合連合会理事長特別表彰(18名)

(全菓連役員、在任期間、現元順) 堤公一(全国菓子工業組合連合会副理事長・熊本県理事長)、野村泰弘(同副理事長・大阪府理事長)、齋藤高藏(同副理事長・栃木県理事長)、平山伸治(同副理事長・福井県理事長)、福岡洋介(同元副理事長・奈良県理事長)、白松一郎(同元常務理事・宮城県元理事長)、岡幸男(同理事・三重県元理事長)、鈴木隆一(同理事・山形県元理事長)、田口芳信(同元理事・大分県元理事長)、新倉吉晴(同元理事・北海道元理事長)、北條正明(同元理事・神奈

○全国菓子工業組合連合会理事長特別感謝状(1名)

齊藤俊明(全国菓子工業組合連合会元理事長・岩手県元理事長)

○全国菓子工業組合連合会理事長特別表彰(18名)

(全菓連役員、在任期間、現元順) 堤公一(全国菓子工業組合連合会副理事長・熊本県理事長)、野村泰弘(同副理事長・大阪府理事長)、齋藤高藏(同副理事長・栃木県理事長)、平山伸治(同副理事長・福井県理事長)、福岡洋介(同元副理事長・奈良県理事長)、白松一郎(同元常務理事・宮城県元理事長)、岡幸男(同理事・三重県元理事長)、鈴木隆一(同理事・山形県元理事長)、田口芳信(同元理事・大分県元理事長)、新倉吉晴(同元理事・北海道元理事長)、北條正明(同元理事・神奈

○全国菓子工業組合連合会理事長特別表彰(18名)

(全菓連役員、在任期間、現元順) 堤公一(全国菓子工業組合連合会副理事長・熊本県理事長)、野村泰弘(同副理事長・大阪府理事長)、齋藤高藏(同副理事長・栃木県理事長)、平山伸治(同副理事長・福井県理事長)、福岡洋介(同元副理事長・奈良県理事長)、白松一郎(同元常務理事・宮城県元理事長)、岡幸男(同理事・三重県元理事長)、鈴木隆一(同理事・山形県元理事長)、田口芳信(同元理事・大分県元理事長)、新倉吉晴(同元理事・北海道元理事長)、北條正明(同元理事・神奈

○全国菓子工業組合連合会理事長特別感謝状(1名)

齊藤俊明(全国菓子工業組合連合会元理事長・岩手県元理事長)

経営セミナーを公開 3月13日 WEBでの参加を募集

全菓連では、WEBによる経営セミナーを公開する。3月13日(金) 13時5分~14時10分 「これからの組合運営にCSJ」 森下正氏(明治大学政治経済学部専任教授) 14時10分~14時30分 先進組合事例紹介を2例 14時40分~15時50分 「コンビニスイーツのトレンド 2025年の包

野県理事長)、土井宣博(静岡県理事長)、浦田東一(石川県理事長)、森山昌彦(和歌山県理事長)、吉岡啓志(香川県理事長)、岡田淳一(愛媛県理事長)、梅原朗(高知県理事長)、梅田一弘(大分県理事長) ○全国菓子工業組合連合会理事長特別表彰(26名)(現元順) 船見亮悦(青森県元理事長)、佐藤文雄(青森県元理事長)、松倉公一(山形県元理事長)、佐藤松兵衛(山形県元理事長)、石川久行(群馬県元理事長)、鈴木豊彦(千葉県元理事長)、黒須公夫(千葉県元理事長)、宮島淳郎(千葉県元理事長)、坂倉真人(神奈川県理事長)、清水隆雄(長野県

小澤仁、宮城県・高橋美江、高橋耕一、秋田県・藤井明、軍司信幸、小松彰、川口雅文、佐々木正昭、山形県・武田佐雄、佐々木啓仁、本間光雄、高橋良三、戸田正宏、菅野高志、吉野隆一、菊池恒夫、渡部隆一、片倉敬輔、福島県・池田仁、本名善兵衛

和田哲也、茨城県・林太一、根本高行、木内政和、椎名俊秀、大高英雄、稲野辺勉、小田正浩、小林正佳、小野亮一、海老澤満、栃木県・小泉信秀、藤波一博、斎藤友紀雄、和氣幸雄、千本博美、吉川崇夫

宏、馬場昌子、海野武志、富山県・羽柴進一、石川県・能崎明夫、福井県・田中義乃、岡崎幸誠

広島県・中村靖富満、伊藤学人、法代地英雄、山本浩矢、常本明、岡山県・前原直道、稲葉伸次、三村芳孝、矢違敏文、伊東律雄、岡田拓士、眞殿重喜、島根県・鶴鶴順、松本直樹、高見雅章、鳥取県・岡本栄伸、成谷光博、藤原義博、天野治、難波正則、和歌山県・鈴木一弘、西山登夫、二宮茂樹、山本敦弘、丸山正雄、京都府・藤田幸雄、植田耕爾、高島義之、鈴鹿且久

保夫、千切谷多一郎、森博章、愛媛県・門脇貞夫、川上峻志、永易真文、垂水理、越智秀司、村田耕一、高知県・高橋光雄、小笠原健一

川島元理事長)、北野茂樹(同元理事・岐阜県元理事長)、高野博道(同元理事・群馬県元理事長)、井上賢(同元理事・兵庫県元理事長)、志村武彦(同元監事・山梨県元理事長)、小泉泰方(同元監事・愛媛県元理事長)、岡田健次(徳島県元理事長)、比良田輝明(鹿児島県元理事長)

川島元理事長)、北野茂樹(同元理事・岐阜県元理事長)、高野博道(同元理事・群馬県元理事長)、井上賢(同元理事・兵庫県元理事長)、志村武彦(同元監事・山梨県元理事長)、小泉泰方(同元監事・愛媛県元理事長)、岡田健次(徳島県元理事長)、比良田輝明(鹿児島県元理事長)

全国菓子工業組合連合会PL保険制度のご案内
組合員自動加入(包括保険)
保障をより厚く(任意保険)
基本加入: 1. 生産物賠償責任(PL)保険
2. 初期対応費用担保特約(オプション)
3. 食中毒利益担保特約(オプション)
4. 施設賠償責任保険(オプション)
5. リコール保険(生産物回収費用保険)(オプション)
資料請求・お問合せ先
取扱代理店: 全菓連共済ビルディング株式会社
東京海上日動火災保険株式会社

愛知 人との出会いの 菓子屋人生

今回のお店訪問は、令和7年度より愛知県菓子工業組合副理事長に就任されたプチフリーズの田辺悦朗さんを紹介いたします。名古屋北東部、千



プチフリーズ店舗

1995年ごろ、発売したクッキーシューが、徐々に口コミで広がりマスコミに取り上げられ人気商品への足掛かりになりました。

材料は当時まだ割高だった発酵バターを使い、カスタードクリームにこだわり、焼成方法も工夫して、かつ焼き時間を長くし、オーターを受けてからクリームを詰め、2時間以内に召し上がってもらうよう売り方にもこだわった。こんな3つのこだわりが人気を呼びました。多数のお弟子さんやスタッフにも恵まれ、「カリカリクッキードームシ

待望の自店開店まで

1955年10月21日名古屋市東区で生まれ。高校卒業と同時に大工職人の厳父の「途中であきらめるなよ」の言葉に押しられ、「てづくり」「手仕事」に興味があったので自ら希望して「青柳総本家」の洋菓子部門(フルール)に入社、菓子職人のキャリアをスタートしました。

職場の親方との出会い、同僚の美知代さんと結婚、偶然知った菓子訓練校長山川幸男氏の記事に感銘を受け会社に直訴して入校した菓子訓練

その後2001年に、名古屋の北の玄関口大曾根に喫茶付きの大曾根店、2007年、茶屋ヶ坂店を砂田橋店より本店を移転して開店。2008年茶屋ヶ坂店改装、工場拡張、カフェドフリーズ開店、その間イオンナゴヤドーム店出店と盛業を続けてきました。

愛知県菓子技術専門校のこと
田辺さんは自店の経営、菓子職人としての研

す。
校での、同じ道を志す仲間や熱心に指導いただく講師先生との出会い。私は人に恵まれたと田辺さんは振り返られます。

1980年愛知県大府市の「みどりや」に移り、当時流行りの郊外の和洋菓子兼業店で和菓子の技術、販売方法を垣間見て、洋菓子協会の講習会にも参加、本業の洋菓子の腕により磨きをかけました。

待望の自店開店から名物「カリカリクッキードームシュー」誕生
1986年5月、現本店の近く、東区砂田橋で独立。今年で38年。「夢

自身も第6期訓練生(現在55期が在学中)として学び、のちに助手などで関わり永きに渡って参画され、誰もが認める菓子に対する熱心さ、誠実な姿勢を買われ副校長を経て2011年第5代校長に就任されました。

この関わりが自身の菓子人生を大きく動かし、ここでの人との出会い、色々な取り組みを通じて学んだことが、言わばお菓子が作ってくれた財産」となり自分の職業観を確立できたそうです。



プチフリーズ店内

専門校では製菓教育の必要性和菓子業界への恩返しへの考えのもと、各講師の個性を生かした質の高い授業を心掛け、次世代の菓子業界を担う人材を育成することを願っております。

これからいっしょ

「好みが叶った日が来る」「好きなことをやっている喜び」を一身に感じたそうです。
待望の開店をし、毎日



カリカリクッキードームシュー

田辺さんは、組合の講習、専門校での製菓教育の必要性を感じてみえるそう、「基本の基」の重要性、「ネット」で取得できないリアル技術」の重要性を理解し、他店にはない僅かな差別化や数々の技術の源を技術講習会、専門校において実際に自分で学び取ってほしいとのこと。

高級化ではなく、安心安全、なおかつ優しい、手作りで素材を生かしたお菓子作りをこれからも目指すと熱く語って見えます。
愛知県菓子工業組合広報委員会・佐藤嘉高

新素材ふろしき

菓子店にとって昔から欠かせない包材のふろしき。お祝い事の品に、また御進物にと、菓子の風格を高める価値ある品として演出する日本伝統のパッケージです。軽く強い不織布として知られるスパンボンドを使用し、使い易く、またお求め易い斡旋価格で御用意しております。和菓子に合う伝統柄が特徴です。この機会に是非お試しください。



A



B



C

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で、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
A	うす紫 1色	32-2-00001	660x660	500	37.6	NY不織布
B	だいたい 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
C	あずき 1色	32-2-00003	750x750	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。

文化の香るパッケージづくり
ANZEN・PAX
問合せ先 TEL03(3585)0051(代) FAX03(3585)9124

埼玉

第2回くまがや菓子まつり お菓子の魅力を発信

熊谷菓子工業協同組合 7年10月12日に『第2回は、前回に引き続き令和くまがや菓子まつり』を



水飴体験

開催しました。場所も前回同様、市内中央公園の緑化センターを中心に、野外にもテントを張り実施致しました。周知手段としては、各店舗でのチラシの配布と、熊谷市教育委員会にご協力頂き、市内全26の小学校に配布して頂きました。

目玉企画は「お菓子バイキング」と「餅搦き」「水飴体験」、百年フーに選ばれた「五家宝の実演&無料配布」でした。その他「練切り作りとお茶席体験」、職人の技を目の前で見られる「実演コーナー」、市内各店舗のお菓子を一堂に集めた「販売コーナー」を設け



練切り作りとお茶席体験

ました。又、「展示コーナー」には各店舗の紹介、中央には和菓子、洋菓子、パンで四季を彩りました。そして旭川菓子博覧



お菓子バイキング

会である農林水産大臣賞受賞の大作、工芸菓子を展示しました。「スタンプラリー」では、会場を巡りスタンプ

を集めて、ガラポン抽選に挑戦いただきました。景品には参加店で使える商品券や協賛品など、合計300本を準備しまし

た。「お菓子バイキング」では、アンケートを参考に、多くの種類を食べて頂くために、小さく

作ったり味のバランスを考慮して品物を揃えましたが、多くの人のニーズに応えるのはなかなか上手いかず、次回への課題が見つかりました。これは一例ですが、全ての企画・コーナーで新しい試みや課題が見つっています。

最後になりましたが、開催にあたりましては、県組合の助言、熊谷市、観光協会、教育委員会、衛生協会ならびに、協賛企業の皆様のおかげ



工芸菓子を展示



幸せもちもち満腹祭

福井

幸せもちもち満腹祭 2025を終えて

令和7年11月29日・30日の2日間、今回も「幸せもちもち満腹祭2025」を無事に開催することができました。実行委員長として、多くの皆さまに支えられながらこの日を迎えられることに、心より感謝申し上げます。今回は餅米の価格が高騰し、苦渋の決断として値上げをせざるを得ない状況でした。地域の皆さまにどのような受け止められるのか不安を抱えながらの準備期間でしたが、それでも「楽しみにしている」という声をい

ただき、背中を押される思いで当日を迎えました。蓋を開けてみると、この時期には珍しいほどの晴天に恵まれ、例年以上に多くの来場者で会場は大いに賑わいました。会場に足を踏み入れた瞬間に広がる蒸したもち米の香り、屋台から聞こえる威勢の良い声、子どもたちの笑顔―そのすべてが、地域全体が一つの大きな家族の食卓になったかのような温かさを感じさせてくれました。特に印象的だったのは、菓子店・餅店の皆さんと来場者が直接交流で



ステージイベント

きるブースが増えたことです。各店が自慢の餅や

加工品について丁寧に説明し、素材へのこだわりや日々の努力を語る姿に、来場者の皆さんが深く耳を傾けている様子が見られました。食べ物を通して人と人がつながり、地域の魅力が「人の温度」とともに伝わっていく光景は、実行委員長として大きな喜びでした。また、ステージイベントでは餅つき体験や伝統芸能の披露が行われ、会場全体が笑顔と拍手に包まれました。子どもから高齢の方まで、世代を超えて楽しめるこの雰囲気こそが、地域のお祭りの



賑わう会場内

2日間を通して強く感じたのは、「もち」というシンプルな食材が、人と人をつなぎ、地域を元気にする力を持っているということ。家庭の味、地域の伝統、新しい挑戦―それらが一つの会場に集まり、参加者それぞれの「幸せ」を形にしています。今年もまた、皆さまと共に温かい時間をつくり上げられるよう、実行委員一同、より良い祭りを目指して準備を進めてまいります。福井県菓子工業組合常任理事・河崎淳一

長野 第1回長野菓子祭り開催

盛況ぶりに今後の展望広がる

長野菓子組合主催の菓子祭りが11月2日に初めて開催されました。開催会場は長野駅と善光寺の中心にあるセントラルスクエア、かつて1998年の長野オリンピックの際、表彰式の会場として使用されていた場所。新たに公園となり毎週いろいろなイベントが開催され賑わいのある場所になりました。



ながの菓子祭り

所になります。

長野菓子組合の組合員数は53店舗の和洋菓子屋・8店舗の問屋さんから構成されています。かつて多い時は100店舗近くの組合員数でしたが、近年はコロナなどの影響もあり組合の事業が何も出来ていなかったため、少しでも多くの組合員の力になればとの思いで開催する決意をいたしました。長野の組合は個人店舗も多いので、それぞれの店舗の看板商品をより多くのお客さんに知って頂ければとの思いで、今

お菓子の陳列準備の様子



いと考えました。なので今回は売り上げや利益よりも長野菓子組合や各店舗の宣伝を一番の目的としました。実際に開催を決めてからの準備期間が短く8月から本格的に組合役員中心に実行委員を立ち上げ準備してきました。今回は組合でお菓子を買取する形にして少しでも多くの店舗の商品を出さないことだらけながら、

お汁粉販売の様子



練り切り実演の様子



お客様が商品を選んでいる様子



高知 餅・御菓子処和田の「つぶて石」商品開発の裏側

今回ご紹介させていたたくのは高知県高知市でお店を営んでいる、餅・御菓子処和田で販売しております「つぶて石」です。この商品は栗と梅それぞれ一粒を白あんで包み込んだお饅頭(2種類)です。



和田氏

この商品を開発されるきっかけは新たな年号となる2000年に新たな店舗を構えることになり、その際、何処に構えるかと考えた御主人である和田氏が幼少期に遊び場の節目ごとに参拝してい

た土佐神社の向かいにちようどスペースが空いており、これもご縁と即決で決めたとそう。このご縁を大切に末永く愛されている土佐神社と同じく地域の方々へ愛され続けるお菓子を考案することに着手したとそう。



つぶて石

へ手渡されたいお饅頭が食べられ、その一粒が割れることのできる中、詰まった想いが成就することの願いも込められたとそう。この商品

相まってこの二つを選択したとそう。また商品名にもある石に見立てることに合致するためお饅頭の中に一粒を閉じ込めることにしたとそう。もう一つ、この石に見立てた一粒に想いを閉じ込め、人から人へ親から子



販売開始直後の長蛇の列



ただ一番の心配事は、補助金や行政の協力を得ていない中で集客に繋がるイベントの告知でした。地元新聞にお願いして記事を掲載して頂いた。近隣学校へのチラシ配布や各店舗での告知、直前に作った組合のインスタでの告知、やれる事は皆さんに協力頂きながらやれる事をやりました。当日は天候も良く最高の天気になり絶好の祭り日和になりました。

慌ただしく準備もやり、お菓子も揃いました。ふと気が付くと販売開始30分以上前から想像以上の数のお客様が集まり始めていました。想定外の事、あたふたしながらお客様の導線を作り並んで頂くと、100名以上の方が並んでいました。この光景をみて当日まで不安はありませんでしたが、一瞬にして吹き飛びましたが新たな不安として、想定以上のお客様がお菓子が足りる

かという、言い換えれば嬉しい悩み事です。販売が始まると、ものすごい勢いでお客様が商品を取っていきます。1時間しないではほぼ完売してしまいました。すぐさま、追加が可能な各店舗に問い合わせして可能な限り追加頂き、お客様にもお待ち頂き1時間後に再開しましたがやはり30分位で完売となりました。お汁粉の販売も予定していた杯数も1時間ちょっとで完売してしまう

盛況ぶりでした。わざわざこのイベントのためにご来場頂いたにもかかわらず、完売で購入できなかった多くのお客様には、大変申し訳ない思いでした。今回のイベントは全てにおいて勉強になりました。反省点も多かったです。反省点も多いですが必ず今後活かしていきたいと思えます。また、日ごろあまり接する事がない組合の方々が出来たことは、プラスとなり個々の絆も深まったと感じます。いろいろなお菓子も見れたこともとても勉強になりました。準備から大変でしたが、この菓子祭りで長野の菓子のポテンシャルが相当高いことが分かり、今後の展望が広がり、長野市にとどまらず近隣のお菓子も集め大きなイベントが開催できたらと思います。

長野菓子組合副組合長
・田中正昭

青年部 ブロック長がゆく

揺るがぬ地盤で守る老舗の味と、七代目が描くこれから

「菰野町」岩嶋屋」創業135年、次代を担う若手職人社長の挑戦



店舗とご本人

三重県三重郡菰野町に一店を構える「岩嶋屋」は、

明治24年創業、135年の歴史を誇る老舗和菓子店である。御在所岳の麓、町の旧道沿いにある店舗に入ると、「昔ながら」と「今どき」が心地よく調和した空間に、さまざまなお菓子が並ぶ。

岩嶋屋の代表銘菓といえば、創業時から変わらぬ製法を守る『酒素つす皮饅頭』だ。麴を加えた生地で自家製の粒あんを包み、ホイロで発酵させてから蒸し上げる。もう一つの銘菓『ちんころ』は、菰野町の特産である「まこも」の粉末を加え



ちんころ

た落雁に、きな粉と黒糖を合わせた餡を詰めただけで、織田信長の孫・八重姫が菰野藩に嫁いだ際の、嫁入り道具にあった

仔犬の玩具をかたどったものだ。いずれも地域の文化や歴史と深く結びつき、長年愛され続けてきた菓子である。

そうした伝統のラインナップに、新しい風を吹き込んでいくのが、七代目の柴田啓示さんと奥様だ。

現在のイチオシは、毎朝9時30分頃に焼き上がる「窯出しあんどうなつ」。バターをたっぷり使った

生地でこしあんを包み、サイコロ状の型で焼き上げた、見た目にもかわいらしい一品である。焼き上がりの時間が近づくとSNSで情報を発信し、出来たてを求めるお客様と「ライブ感」を共有する取り組みも今風である。

また、「音色」と名付けたブランドでは、自身のお子様たちが好きなマドレーヌやプリンといったシンプルなお菓子を、そのまま同世代の家族層へ届けている。柴田さん夫妻はともに、四日市の名店「ことよ」で菓子づく

くりを学び、結婚されて岩嶋屋を継いでいる。確かな製造技術に加え、ネーミングや包装の表現方法からは、お菓子に対する愛情と温かみを感じる事ができる。

近年、菰野町は新東名高速道路の開通などにより交通の利便性が向上し、人口は増加傾向にある。若い世代の定住も進み、これまで和菓子に馴染みのなかった層が来店する機会も増えているという。「新しいお客さん

にも、おやつ感覚で、もっと気軽に和菓子を楽しんでもらいたい」と柴田さんは語る。今後は店舗改装やイートインスペースの設置も視野に入れ、2025年12月には法人化し、柴田さんが代表取締役役に就任した。

135年の歴史を守りながらも、菰野町の観光キャラクター「こもしか」の焼印を押しだす焼きや、地元高校生と「フクユカカ大豆」を使って開発したコラボ商品「すきすき大福」など、地域とのつながりを大切にしたい。

北海道

明治から令和へ、円山の地で紡ぐ「菓子屋のバトン」

炭鉱の活気、市川の修行そして今思うこと

札幌・円山の麓で「米屋（よねや）」という小さな菓子屋を営んでおります。二年前、父から店を譲り受けました。代替わりをしてからというもの、伝統を守ることに難

しさと、新しく挑戦することの楽しさの間で、試行錯誤の毎日を通じています

弊社のリーツを辿ると、今から百年以上も前、明治四十三年（一九〇一年）にまで遡ります。もともとは「金長佐々木」という名で、羊蹄山の麓、京極町脇方という炭鉱の街で産声を上げ

ました。当時は石炭産業が日本のエネルギーを支えていた時代。真っ黒になって働く炭鉱マンの方々にとって、仕事終わりの甘いお菓子は、明日への活力になる特別なご褒美だったと聞いています。その「働く人を元気にしたい」という純粋な気持ちで、私たちの商売の原点です。

その後、縁あって札幌の円山に移り「米屋」となりましたが、私自身の職人としての根っこは、実は千葉県にあります。市川市の銘店「京山」で過ごした五年間です。名匠・佐々木勝先生のもと、右も左もわからぬまま飛び込んだ私を、先生は厳しくも温かく導いてくだ

さいました。修行時代はとにかく必死でした。お菓子作りは科学のような正確さと、芸術のような感性の両方が必要です。京山で学んだのは、単なる技術だけではなく、さまざまな「菓入魂」、一つのお菓子にどれだけ心を込められるか。その職人としての「構え」を徹底的に叩き込まれました。

今の私があるのは、あの市川での泥臭い日々があったからこそだと、遠く離れた札幌の地でしみじみと感じています。さて、私の家にはちょっとした「伝説」のような語り草があります。それはかつて札幌で菓子博が開催された時のこと。運営の裏方として奔走し

ていた祖父は、あまりの熱心さに、なんと自分の店のお菓子を切らしてしまったというのです。お客さまが来ても売ることがない。「店のお菓子がなくても、菓子博を成功させなきゃならん」と笑っていたという祖父。その「業界全体を盛り上げたい」という無私な情熱は、今、私が青年部部長

という大任を仰せつかっていること、不思議な縁を感じずにはいられません。そんな私たちが今、大切に作っているのが「どら焼」や「大福」です。このどら焼きのパッケージには、特別な思いが詰まっています。力強い筆文字で書かれた題字は、書道界の巨匠であり、父

の恩師でもある中野北溟先生に揮毫いただいたものです。先生の書は、伝統の重みをしっかり受け止めながらも、そこから自由に羽ばたこうとする躍動感に溢れています。お店でこのどら焼きを並べるたび、私は父や祖父が繋いできた歴史、中野先生とのご縁、そして千葉での修行時代の風景を思い出します。一つのお菓子は、決して一人で作っているのではない。数えきれないほどの人たちの想いが重なって、今の形があるのだと教えられます。

代替わりをして二年。まだまだ未熟者で、壁にぶつかることはあります。しかし、炭鉱街で愛



店舗外観

全菓連では、大阪・関西万博で使用していた紙袋が余ったため、組合員に特別に安価で提供することとなった。先着順に販売するが、かなり安く

特別に安価で提供 全菓連紙袋を斡旋

（150枚入り）
○価格・2千円（税別）
○送料・着払い
○サイズ・横34cm×高さ36cm×幅22cm（化粧箱が3〜4箱入る幅）
○お問い合わせは各県組合事務局まで



全菓連紙袋

全菓連紙袋

全菓連紙袋

全菓連紙袋

全菓連紙袋

大阪

大阪府菓子工業組合新年互例会
特別講演

「2026年度の日本経済」

大阪府菓子工業組合(野村泰弘理事長)では、令和8年1月20日(火)「2026年新年互例会」を開催(於リーガロイヤルホテル大阪)。開会に先立ち、「新春特別記念講演」を企画、講師に日本経済新聞社大阪本社経済部長堤正治氏を迎え、「2026年度の日本経済について」と題してご講演いただいた。



講演される日本経済新聞社堤正治氏

講演いただいた。氏のプロフィールと自己紹介ののち本題に入る。(以下抜粋)

本年は60年に一度の丙午年に当たり、パワフルで激しい変化の年でもあるが、年初より国外では、米国のベネズエラ侵攻、現職大統領拉致。国内では、高市首相が衆議院の解散を決定とまさに文字通りの激動の幕開けとなった。米国防務省は、米国の「ドローン主義」と呼ばれる自国第一主義は、かつての国際協調やグローバリズムに影を落とし、主要各国との同盟関係の後退にもつながる

動きで、わが国にも周辺の地政学リスクの増大、貿易不安による基幹産業への悪影響が今後も懸念される。

昨年、わが国では、初の女性首相として高市首相が誕生。「サナエノミクス」という危機管理投資を基盤とした政策を打ち出した。AI、半導体の国内自給、エネルギーの供給改善、防衛など主要なものに加えて、世界的人気のアニメ「鬼滅の刃」に代表されるようなわが国独自のコンテンツ産業の育成も掲げられている。一方、続く円安や長期価格転嫁、人手不足

の改善や実質賃金の上昇の成否などの難問が国内経済にどのような影響や変化を招来するかわいまだ不透明なところである。

関西経済を見てみると、昨年は大阪・関西万博の成功、阪神優勝、関西系の大学からノーベル賞受賞者2氏が出るなど記憶に新しいところである。インバウンドも中国の制限を差し引いても全国では関西方面への来客が圧倒的に多い上、住みやすい大阪への人口の移動も顕著である。関西経済にとっては明るい材料といえるだろう。又、最近の若い人たちがどんな



年頭の挨拶をする野村泰弘理事長

た「貝殻節アイス」が人気を集めた。

この「貝から節もなか」は、2023年にみどりやが廃業を決めたことにより、存続の危機に立たされた過去がある。廃業すると聞いた瞬間、これだけ浜村の町が一段と寂しくなると直感したと話す山崎代表。同氏は当時、みどりやに生館を卸す(内藤製館所(現在は廃業)の職員でありかつ、同店の近所で生まれ育った一人でもあった。「貝から節もなかの館で育ったようなものです」と笑う。

ある日、館の配達に行くくと、みどりやの長秀則

安はあったが、「この味を残したい」という思いが勝った。

大阪府菓子工業組合副理事長・中野幹

鳥取 「貝から節もなか」を事業承継
みどりや菓子舗の山崎晃裕代表

地元イラストレーター

がデザインした、貝殻節(鳥取市の浜村地区が発祥とされる民謡)を踊る女性のイラストが描かれた、鮮やかな色使いの看板がひととき目を引く和菓子店、みどりや菓子舗(鳥取市気高町浜村七八三―一五六三、山崎晃裕代表)。

「貝から節もなか」は、伝統ある「貝殻節」にちなみ、貝の形をした皮に餡をたっぷり乗せてびったり貝合わせをした、かわいらしい形の最中。パリッとした皮の食感と共

に、餡の味には定評がある。

近くにあるスーパーで買い物帰りの客や地元住民が店に立ち寄っては、お土産用、自宅用などとして買い求めていく。夏場にはかき氷や、貝から節もなかをトッピングし

た「貝殻節アイス」が人気を集めた。

代表から何気なく「引き継いで」やってみるか?」と言われ、心が動いた。その後、家族の後押しもあり事業承継を決心。経営面など様々な不

浜村地区で100年の歴史を誇る老舗菓子店「みどりや」が生んだ鳥取銘菓「貝から節もなか」の製造販売を承継し、2024年7月にオープン

「貝から節もなか」は、伝統ある「貝殻節」にちなみ、貝の形をした皮に餡をたっぷり乗せてびったり貝合わせをした、かわいらしい形の最中。パリッとした皮の食感と共

に、餡の味には定評がある。

近くにあるスーパーで買い物帰りの客や地元住民が店に立ち寄っては、お土産用、自宅用などとして買い求めていく。夏場にはかき氷や、貝から節もなかをトッピングし

「貝から節もなか」は、伝統ある「貝殻節」にちなみ、貝の形をした皮に餡をたっぷり乗せてびったり貝合わせをした、かわいらしい形の最中。パリッとした皮の食感と共

に、餡の味には定評がある。

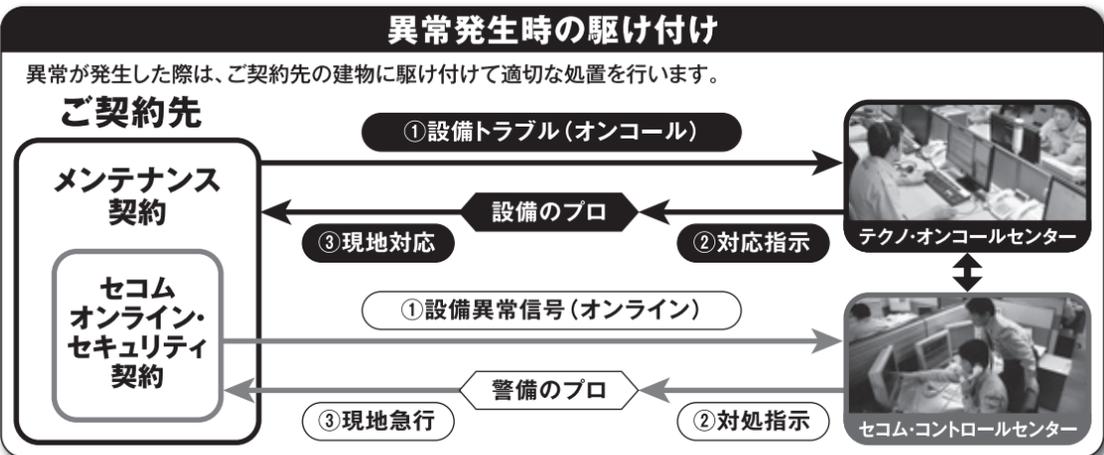
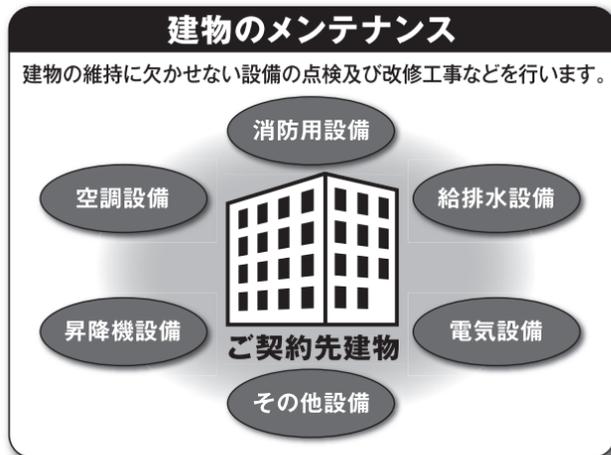


みどりや菓子舗

「貝から節もなか」は、伝統ある「貝殻節」にちなみ、貝の形をした皮に餡をたっぷり乗せてびったり貝合わせをした、かわいらしい形の最中。パリッとした皮の食感と共

セコム株式会社の「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。





大丸下関店

ビストロ鹿野農場の「売り」は、厚切、極厚、鬼厚と名付けた厚さ2センチ、3センチ、4センチの分厚いトンかつである。他店のトンかつとは見た目から明らかに違う。鬼厚は一人では食べ

きれないほどの肉の塊だ。分厚いとんかつは美味い。食べごたえがあり、肉や脂の旨みを感じることができ、揚げ時間がかかってしまったため、予め工場低温調理を施し、

店頭では短時間で揚げたてを提供する仕組みをつくった。このやり方は個人店の設備では難しく、大手がやるには効率が悪く模倣しづらい。農場から売場まで自社で一貫して自社運営の、アパレルで言うSPA的な形態のため中間マージンが発生しない。このような要素を統合し、競争力のある価格設定が実現した。それでも、厚切りは1078円、鬼厚は1706円。厚切りは、普通のトンかつの1.5枚か2枚分の目方があるので実際はそれほど割高ではないのだが、かなり挑戦的な価格

設定と言え。薄い(一般的な厚さの)トンかつを1枚食べるより、分厚いとんかつを半分食べたほうが圧倒的に満足度は高い。「惣菜だから」持ち帰って、2人で半分ずつ食べてください」という提案ができる。一度食べてもらうと、はまる人が出てくる。こういうチャレンジができるのも、百貨店ならではの強みではないか。鹿野ファームも、私たちが認識を共有してくれており、これより安いものは出ずまいと厚切りの3段階で勝負している。中には「薄くて良いので、も

鹿野農場」をつながる

「終わりに」

私たちは「地域百貨店」として、地域に向かって扉を開き、市民・官民・産学の枠を超えた連携によって、新たな価値を顧客に提供していく。事業者と一緒に、地域のものづくりの価値を上げ、広め、地域を元気に、持続可能な姿へと変えていきたいと考えている。

また、弊社と直接の取引がなくとも、地域の事業者のこれからの事業展開のポイント、高付加

価値商品の開発と社外との連携にあると考える。皆さんの地域でも、市民・官民・産学が連携し合い、新たな価値を創出していくことを願っている。

地域内で経済を循環させ、外貨を獲得し、地域の活性化を進めることで、若い世代が地域に住み、働き、子育てできる環境を作り出せるはずである。私たち現役世代が、連携し、力をあわせ、より良い地域社会を築き、次世代へとバトンを渡していくことができれば幸いです。(質疑応答は次号に掲載します。)

大丸下関店では「地域百貨店モデル」を実践し、地域活性化に寄与するための新たな取り組みとして、「つながるローカル」地域共栄プロジェクトを立ち上げた。「百貨店」という場を使って、

「地域の事業者と顧客をつなぐこと」「地域のものづくりの価値を高めること」「地域の中で経済を循環させ、さらには外貨を稼ぐこと」を目指し、これらの活動を通じて持続可能な地域社会の実現に貢献しようという狙いだ。地域の民間企業、行政、学術機関などあらゆる主体が連携し、百貨店

を通じて地域資源の魅力を発信し、価値を高め、循環させることを目的としている。

大丸松坂屋百貨店のIRのサイトでは、3つの価値の提供を謳う「感動共創」皆さんと一緒に感動を作ろう。「地域共栄」地域に貢献してもっと栄えさせよう。「環境共生」環境を持続可能にしていこう。「その」「地域共栄」を大丸下関店として具現化する取り組みが「つながるローカルプロジェクト」であり、具体的な取り組みは次の通りだ。

- 地域の事業者と協働し、高付加価値な百貨店
- 自治体等が取り組むプロジェクト等に積極的に参画するとともに、活動内容の情報発信を支援する。
- 百貨店が持つリソースを地域の資産として活用

し、市民・官民・産学等、多様な連携により地域の活性化を促進する。

このように、百貨店を単なる「売る場所」から、地域と地域、産業と生活者が「つながる場所」へと進化させることに挑戦していく。

事例「農場から食卓へ ビストロ鹿野農場」

実例として、7月1日に大丸下関店のデパ地下に新しくオープンしたとんかつ惣菜店「ビストロ鹿野農場」を紹介したい。こちらは、「つながるローカルプロジェクト」の取り組み第1弾である。

山口県周南市の有限会社鹿野ファームは、県内産豚肉流通量の約9割を占める生産者。主な取引先は県内のスーパーマーケットや飲食店の「及第点の品質をできるだけ安く安定的に」という要請にこたえてきた。しかし、県内の卸先も飽和に近づき、人口は減少局面に入り、製造コストが高騰する中、従前の事業領域だけではこれ以上の成長は見込めなため、新しい市場への挑戦を模索していた。そこに私たち大丸下関店が「ビジネスパートナー」として手を挙げた。「地域百貨店」の構

想に共感いただき、協力の末、ついにオープンすることができた。

山口の方は、「鹿野高原豚」をご存じだろうか。県内各所で、精肉だけではなく、鹿野高原豚を使ったとんかつ定食や鹿野高原豚使用カツカレー等が提供されている。それ

先月号より続く。

つながるローカル 地域共栄プロジェクト

全業連青年部 第24回中・四国ブロック大会では、保田一賢氏(株式会社大丸松坂屋百貨店・大丸下関店 営業部食品・レストラングループ コンテンツ開発担当)を講師に迎え、「地方百貨店と地域のものづくり」をテーマに講演会を行いました。

その③

「地域の事業者と顧客をつなぐこと」「地域のものづくりの価値を高めること」「地域の中で経済を循環させ、さらには外貨を稼ぐこと」を目指し、これらの活動を通じて持続可能な地域社会の実現に貢献しようという狙いだ。地域の民間企業、行政、学術機関などあらゆる主体が連携し、百貨店

向け商品やブランドの開発・販売。

- 大丸松坂屋百貨店のネットワークを活用し、域外への販路拡大を目指す。
- 地域資源の価値を高め、域内での経済の循環と外貨の獲得を目指す。
- 館内に地域の事業者・自治体等がイベント開催や情報発信をするためのスペースを設け、HPで要望を募集。協働して企画を整え、地域の生活者に提案する。

山口県周南市の有限会社鹿野ファームは、県内産豚肉流通量の約9割を占める生産者。主な取引先は県内のスーパーマーケットや飲食店の「及第点の品質をできるだけ安く安定的に」という要請にこたえてきた。しかし、県内の卸先も飽和に近づき、人口は減少局面に入り、製造コストが高騰する中、従前の事業領域だけではこれ以上の成長は見込めなため、新しい市場への挑戦を模索していた。そこに私たち大丸下関店が「ビジネスパートナー」として手を挙げた。「地域百貨店」の構

ただシェアが大きいのだが、私はこれらを美食した際、とりわけ美味しいと感じなかった。とんかつのしつらえ方や調理方法など、様々な原因があると思うが、いずれにしてもこれでは他の顧客にも「鹿野高原豚」特別美味いわけでもないふつうの豚」という印象を与えてしまっているはずだ。これではいけない。そのことを社長に率直に伝え、「商品クオリティを自社でコントロールし、鹿野高原豚」山口の美味い豚のブランディングをするための直営店を一緒に作らないか」と提案した。

「鹿野高原豚」特別美味いわけでもないふつうの豚」という印象を与えてしまっているはずだ。これではいけない。そのことを社長に率直に伝え、「商品クオリティを自社でコントロールし、鹿野高原豚」山口の美味い豚のブランディングをするための直営店を一緒に作らないか」と提案した。

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

全組合員に配布したHACCPの記録簿の追加希望を受付ている。

申込方法

全業連まで郵送(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110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がありますのでご利用ください

郵便料金値上げに伴い、1冊あたりの代金を110円切手に変更しました。送料の変更はありません。

(製造・販売店併用型)

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 _____

(日) 令和 年 月 ~ 令和 年 月

1. 製造する菓子の分類区分(製造品)は、平引製に定める菓子の分類区分(区分)に該当するものであり、区分ごとの別冊の菓子製造管理記録簿(以下「別冊」)を添付してください。

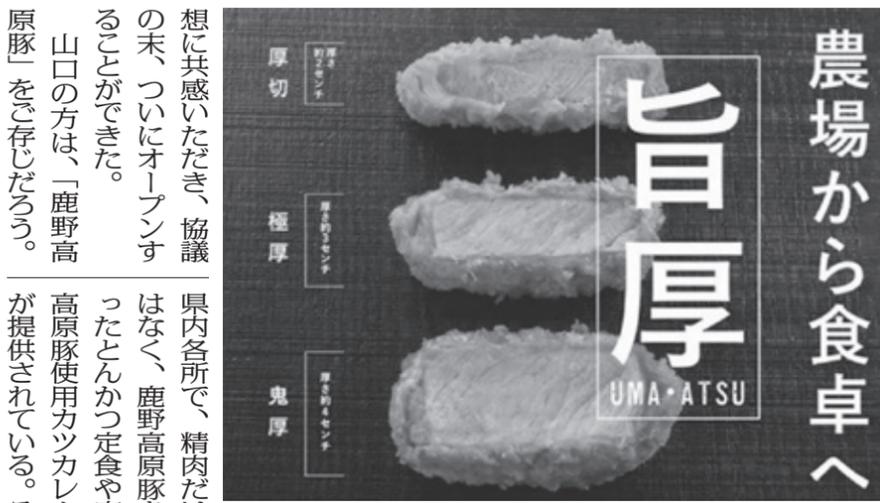
2. 菓子製造・販売に係る衛生管理事項(衛生管理)は、その製造の工程(工程)に該当する衛生管理事項(衛生管理)を、別冊の「衛生管理事項」欄に記入してください。

全業連衛生管理記録簿

別冊-1 製造区分別菓子製造品一覧表 (別区分は別冊別冊に含める)

製造区分	区分	製造品	冊数
1. 生菓子類	生菓子類	生菓子類 (1月~12月)	
2. 惣菓子類	惣菓子類	惣菓子類	
3. 加工菓子類	加工菓子類	加工菓子類	
4. 菓子類	菓子類	菓子類	
5. 菓子類	菓子類	菓子類	
6. 菓子類	菓子類	菓子類	
7. 菓子類	菓子類	菓子類	
8. 菓子類	菓子類	菓子類	
9. 菓子類	菓子類	菓子類	
10. 菓子類	菓子類	菓子類	

全業連衛生管理記録簿



農場から食卓へ

厚切 極厚 鬼厚

UMA-ATSU

ビストロ鹿野農場

全菓連では、全菓連研修会で野崎洋光氏(和食料理人)を講師に迎え「いま見直したい和食の真髓と和菓子の魅力とは」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

司会 御経歴を重ねられて、オリンピックの長嶋ジャパンのときに長嶋さんから直接御依頼があったわけですね。

野崎 長嶋さんはアテネに行けなかったんです。2004年3月4日に倒れられたんです。そして7月の14、15日にキューバとの狂行試合があって出るだろうと思われていたんですが、長嶋さんは出られませんでした。そのとき私の店にいらしたんです。

野球の大谷君は評判が一番悪かった人です。人どつき合わないかわりに、眠ること運動することにかけていました。皆さんも、あいつはつき合いが悪いと言いますよ。大谷君が新人の12月24日の日に市川の二軍キャンプ場から栗山さん宛てにバッティングの写真を送ってきたそうです。クリスマスライブにこんなことをしている子に対して自分がちゃんと育てなければいけないと思つたと、栗山さんが話していました。こんなこ

いま見直したい和食の真髓と和菓子の魅力とは

その②

野崎洋光氏(和食料理人)
尾関武男氏(ANZEN・PAX 取締役会長)
尾関勇氏(ANZEN・PAX 代表取締役・司会)

そのように引張って、れるかどうかです。「今の子」という言い方を昔から使われています。それは世の中が変わっていることを大人が感じないといけません。「不易流行」といいます。これは流行だから変わるけれども、柱は変わらないということ。大谷君も変わっていないです。今までの古い体制を実行しているのが大谷君です。全然新しくない。それをどうして常に続けられるかを大人たちが持っていてあげなければいけないと思いま

球チームだけが料理をつくるのができました。今回の東京オリンピック

クでも僕はアドバイスさせていただきました。ただ、選手村には勝手には入れないんです。ただ、リゾートホテルの貸切りだと、柔道の井上康生選手や、女子のレスリング選手などが食べに来ています。そのときによく来ていたのが、WBKの監督の栗山さんです。僕と栗山さんはNHKの仕事で食のレポートをよくやっていましたから、今でも知り合いです。そういうこともありまして、長嶋さんが食が大事だから食をどうしようかといつて、僕らを使っていただけでもよろしいんですけれど、ということから依頼が来ることにな

りました。僕は広岡監督のように野菜を多めに食べさせようという意識がありました。1か月前から選手たちはイタリアのバルマに合宿に入りましたが、若い子4人は先に行かせておきました。そうしたら、選手たちは肉食です。よと電話がかかってきました。何ら心配することはなくて、一流選手ですから自己管理はできています。僕らが言うことではなくて、食べるときは食べるし、食べないなら食べないということができていました。

野崎 国がそういうことを決めたから変わらなければいけないと思いませんか。野崎 国がそういうことを決めたから変わらなければいけないと思いませんか。

野崎 国がそういうことを決めたから変わらなければいけないと思いませんか。

野崎 国がそういうことを決めたから変わらなければいけないと思いませんか。

野崎 国がそういうことを決めたから変わらなければいけないと思いませんか。

す。根性だ、我慢だ、給料

も安くてもいいからやれと最初は思いましたが、

それでいついてきません。それなら、どうしたらいいのかということを考えてなければいけない。目に掛けてもらったら頑張りますよ。もっともっと頑張れます。

僕も週一しか休みはあげていませんが、朝来て仕事をすることを覚えて、煮きつける仕事を与えてあげます。例えば板前の仕事は昔は刺身を引くことが花形でした。今は刺身を引いても魅力はないと思います。50年前は姿盛り・舟盛りがあったでしょう。今は舟盛りを食べたい人はいない

す。ホテルにいたときには1日8時間労働、週休2日となっていました。それが全然叶いません。例えば朝食をやるのが、午後3時頃に帰ることができません。タイムカードを押してからが仕事でした。会社の方向的には労働時間は整っています。親分は違うので、そういう状況が当たり前だと思っていました。

皆さんも経営者だから、8時間週休2日で採算が合うならそうしますよ。ただ、難しいのはなかなか採算に合わないことです。和食は物販と違うから直接手をかさないと売上があがらないです。面白いことにホテル

の業務の総料理長はみんな宴会係です。宴会で売上をあげたシェフが総料理長になれます。和食は機能性の仕組みになっていないので、そんなに売上がないんです。1個人手づくりすることがいいと思っていた時代ではない。それから、要らない仕事もしていたかもしれせん。手間をかけることがいい仕事だと思つてたことを食べ手側が知らないからです。ちなみにニューオータニの料理長はパティシエです。異例で、ひんしゅくを買ったけれど、逆に売上が伸びているそうです。そういう時代が変わってきたんです。昔はフ



松竹梅をかたどった白ようかん



柏餅

でしょう。3切れから切れがいい、それ以上は要らない。違う芸術性が出てきたということはお菓子の世界でもそうだと思います。もう少し違うところに手をかけるべきです。和菓子ならあんこをきちっと炊くこと以外

は、周りはどうしようもない新しいものにして構わないと思えます。

尾関会長 菓子屋さんは重ねて並べるけれど、見飽きるし、食べる前からおなかいっぱいになります。野崎さんの並べ方は違います。

野崎 1月の白ようかんは松竹梅をかたどっています。

次号に続く。

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2025年4月15日(火)〜17日(木)に東京ビッグサイトで第22回デザート・スイーツ&ベーカリー展を開催しました。同展では数光生氏(全国和菓子協会専務理事)を講師に迎え「何故、和菓子が健康的といわれるのか」をテーマに講演を行いました。

加工食品には原材料の持つ栄養素が活かされている

和菓子は健康的なお菓子だとよくいわれます。お菓子の世界に健康を持ち込むことはないと思いますが、人間は誰しも健康でありたいと思う訳で、和菓子が健康的だといわれれば携わっている者としては、大変嬉しい事でもあります。

ただ、イベントに来る方に「なぜ和菓子は健康的なのか」と聞いても、実際にはよく分かっていなくて何となく健康的だといえます。何となくの理由は、植物性の原料を使っており動物性の原料が少ないという方が多い様に感じますが、それ

では根拠としては少し弱い様に思います。一番の根拠は和菓子に使用される主原料の豆の健康性や機能性にあると言えますので、具体的にその理由をお話したいと思います。

健康でありたいとは誰もが願うことですが、こうすればいいという特効薬はありません。基本的に肉、魚、野菜、穀物などをまんべんなく摂取する、適度な運動をきちんと行う、精神的な安定を常に保つ、こうしたことが健康な精神と体を育む基本ですが、食べ物に

るのであって、運動などの活動代謝に使われるのはそれに比べて少ないと言えます。ですから最もエネルギー源となる炭水化物の摂取は健康に生きるために重要です。

一方、タンパク質はエネルギー源にもなりますが、身体の構成成分としての大きな役割があります。人間の体は常に代謝をしている、作り変えられていると言っても過言ではありません。一つの例としてお話しすると、風呂に入って体をこすると垢が出ますね。あの垢は汚れではありません。皮膚は常に作り替えられており、新しく生まれて変わっているんです。か

さぶた」ができるように普通の肌になるのは、再生されているからです。同じ様に内臓、筋肉、骨、血液など全てのものが作り変えられています。その作り変えを活性化するためにタンパク質が必要なのですが、エネルギー源が不足するとタンパク質が基礎代謝に使われてしまいます。それでは健康な体は維持できません。ですからタンパク質の働きを活かすためにエネルギー源となりやすい炭水化物の摂取は重要ですが、その点で豆類の成分バランスは素晴らしいものがあります。ここが重要ですから繰り返しになりますが、タンパク

質は体の構成成分として大きな働きをしますが、エネルギー源にもなります。1g4キロカロリー、炭水化物も1g4キロカロリー、脂質だけは1g9キロカロリーとカロリーが高い。本来、タンパク質は体を構成するために成分として使われなければならないのですが、なぜエネルギー源として使われてしまうのか?そこが重要なところなんです。先ほど基礎代謝の話をしました。人間がとったエネルギーのうち約60%〜70%が基礎代謝に使われます。基礎代謝とは体温維持や、血液を隅々まで送ること、考えるなど生きるために必要なもの

です。人間はエネルギー源が不足すると、体温を維持することも、呼吸することも、血液を循環させることも、考える事もできなくなります。基礎代謝にどのくらいのエネルギーが必要かと言えば、日常的に2000キロカロリーとっている人ならば、1200〜1400キロカロリーは基礎代謝に使われていると言えます。基礎代謝に必要なエネルギー源を摂取する事は重要で、炭水化物や脂質などのエネルギー源が不足すると、生きる事を優先するためタンパク質がエネルギー源として使われてしまふ。何故かと言えば

基礎代謝の維持は生きるためには何よりも大切ですから、エネルギー源が不足すると、タンパク質がエネルギー源として動かざるを得なくなります。結果的にタンパク質をエネルギー源として使うことになる、体の構成成分として生かされるべきタンパク質が働けなくなる。炭水化物や脂質が十分に取れて、エネルギー源が摂取できれば、タンパク質は安心して体の構成成分に使われる。必要な栄養素は満遍なくとることが大事であり、エネルギー源として有効に使われる炭水化物が60%含まれている事は栄養バランスの上でも素晴らしい

含まれているんです。豆腐を食べると脂肪が摂取できるという事は、ご存知ない方が多いと思いますが、加工食品とはそういうもので、原料の持っている成分や栄養素が生かされているのです。和菓子が健康的だといわれるのは、餡の原料となる小豆やインゲン豆が持っている豊富な栄養素と機能性成分が活かされているからです。

豆もインゲン豆もほぼ同じで、体の構成成分になるタンパク質が約20%、エネルギー源となる炭水化物が57.8〜58.7%、体の掃除をするといわれている食物繊維が18〜19%、脂肪はわずか2%で、他に機能性成分と言われるミネラルとビタミンが豊富に含まれています。この成分バランスが理想的だと言われています。タンパク質は約20%ですが、タンパク質の質を表すアミノ酸スコアという単位があって、率が高いものほど良質なタンパク質とされています。人間の体はタンパク質をとると、体内に必要なアミノ酸を組成するので

が、人間の身体の中で作り出す事が出来ないアミノ酸が9種類あります。ところが、食事などで摂取したアミノ酸9種類の組成が均等せずに低いものがあると、その低い数値しか役に立たず制限アミノ酸とも言われます。植物性の物のタンパク質のアミノ酸スコアは低いものが多く、アミノ酸スコア(制限アミノ酸)は、米62、小麦は44ですが、小豆は82、インゲン豆も70数あり、アミノ酸スコアが高い良質なタンパク質が含まれています。

エネルギー源である炭水化物が約60%含まれている事も意味があります。人間は生きるため、食べ物からエネルギーを摂取していますが、成人男性、女性問わず、エネルギーを一番使うのは何でしょうか。走る、歩く、考える、話す等いろいろありますが、実は体温を維持する事に最もエネルギーが使われます。他に頭脳の働きや血液を体の隅々まで送ること等に使われますが、こうした基礎代謝は一般的に言えば摂取カロリー約60〜70%のエネルギーが使われ

その① 何故、和菓子が健康的といわれるのか

数 光生氏(全国和菓子協専務理事)

たことがありません。紀元前5世紀に書かれた旧約聖書のダニエル書の中にネブカドネザルという王様が、エルサレムを攻める時に若い捕虜を取り、肉やワインを与えて健康的に育て自分の部下にしたいと考えた。捕虜の内のダニエルら4人は、肉やワインでは無く豆と水を欲しいと訴えた。しばらく後、豆を食べさせたほうが健康になったので、その4人を召し抱えたと書かれています。豆は紀元前の昔から健康的な食べ物として知られていた事が分かる話だと思

います。話は変わりますが、皆さんは、豆腐を食べると脂肪が摂取できるという事をご存知でしょうか?木綿豆腐は100gのうち86.8%が水分で、中身の成分は13.2%しかありませんが、中身のうち50%、豆腐全体でいえば6.6%がタンパク質で、脂肪は32%、豆腐全体でいえば4.2%です。4.2%とはいえ脂肪が

含まれているんです。豆腐を食べると脂肪が摂取できるという事は、ご存知ない方が多いと思いますが、加工食品とはそういうもので、原料の持っている成分や栄養素が生かされているのです。和菓子が健康的だといわれるのは、餡の原料となる小豆やインゲン豆が持っている豊富な栄養素と機能性成分が活かされているからです。

豆もインゲン豆もほぼ同じで、体の構成成分になるタンパク質が約20%、エネルギー源となる炭水化物が57.8〜58.7%、体の掃除をするといわれている食物繊維が18〜19%、脂肪はわずか2%で、他に機能性成分と言われるミネラルとビタミンが豊富に含まれています。この成分バランスが理想的だと言われています。タンパク質は約20%ですが、タンパク質の質を表すアミノ酸スコアという単位があって、率が高いものほど良質なタンパク質とされています。人間の体はタンパク質をとると、体内に必要なアミノ酸を組成するので

が、人間の身体の中で作り出す事が出来ないアミノ酸が9種類あります。ところが、食事などで摂取したアミノ酸9種類の組成が均等せずに低いものがあると、その低い数値しか役に立たず制限アミノ酸とも言われます。植物性の物のタンパク質のアミノ酸スコアは低いものが多く、アミノ酸スコア(制限アミノ酸)は、米62、小麦は44ですが、小豆は82、インゲン豆も70数あり、アミノ酸スコアが高い良質なタンパク質が含まれています。

エネルギー源である炭水化物が約60%含まれている事も意味があります。人間は生きるため、食べ物からエネルギーを摂取していますが、成人男性、女性問わず、エネルギーを一番使うのは何でしょうか。走る、歩く、考える、話す等いろいろありますが、実は体温を維持する事に最もエネルギーが使われます。他に頭脳の働きや血液を体の隅々まで送ること等に使われますが、こうした基礎代謝は一般的に言えば摂取カロリー約60〜70%のエネルギーが使われ

主原料「豆類」の栄養と機能性が和菓子に活かされている

小豆やインゲン豆の主要成分

豆類の栄養成分は、小

事です。

その上に、また、第6の栄養素ともいわれる食物繊維が、約18〜19%含まれています。繊維というから糸状のものと誤解するかもしれませんが、主として胃液の分泌を促進し、

に胃液の分泌を促進し、

は、消化を促進するため

は、消化を促進するため

は、消化を促進するため

は、消化を促進するため

は、消化を促進するため

は、消化を促進するため

は、消化を促進するため

行事予定

宮崎 2月18日、菓子技術講習会、講師・内山智也氏(株)フジサニーフーズ開発課、(株)フジサニーフーズ宮崎支店、宮崎市

新潟 3月6日、令和7年度菓子研修会、講師・野呂渉氏(新潟県農業総合研究所食品研究センター)他、食品研究センター、加茂市

徳島 3月22日、とくしまマラソン2026において、阿波ついで無料配布

大阪 3月9日、講習会、ハラスメント対策とメンタルヘルスで損する会社×得する会社、講師・河野敏之氏(御関西総合保険事務所代表取締役)、(株)Y.S.心の再生医療研究所 関西オフィス長、マイドームおおさか8階第6会議室、大阪市

洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 平岡 強 教師

サブレ・ア・ロランジュ Sable à l'orange

配合(約30個分)

A. パート・サブレ・ア・ロランジュ (Pate sable à l'orange)	(Ganache orange)
バター……………200g	クリーム(35%) ……60g
ショートニング……………40g	トリロン……………10g
シヨートニング……………80g	オレンジ・コンサントレ……………30g
きび糖……………80g	シヨコラ・シバラ・ラクテ……………200g
グラニュー糖……………80g	テ……………15g
卵……………120g	カカオバター……………15g
オレンジクリーミーペースト……………20g	グランマルニエ……………6g
オレンジ果皮……………1個	C. キャラメル・サレ(Caramel sale)
薄力粉……………280g	グラニュー糖……………150g
アーモンド粉末……………120g	水あめ……………25g
B. ガナッシュ・オランジュ	クリーム(42%) ……75g
	板ゼラチン……………1g



サブレ・ア・ロランジュ

ゲランドの塩……………1g

仕上材料
シヨコラ・ブラン……………適量
色素(オレンジ)……………適量

【仕込工程】
1. Aを仕込む。
1. 柔らかいバターとシヨートニングにきび糖、グラニュー糖を加え軽く

m厚に延ばし丸抜き型5番(φ5cm)で抜く。
5. φ4cmのシルパン・エアー(旧シルフォーム)を鉄板に裏返し載せる。
6. 4を載せて170℃のオーブンで焼成し熱が抜けたら型から剥がし裏返す。
2 Bを仕込む。
1. 手鍋でクリーム、トリロン、オレンジコンサントレを沸騰させる。
2. シヨコラ・シバラ・ラクテとカカオバターに1を混ぜ合わせる。
3. グランマルニエを加え冷ます。
3 Cを仕込む。
1. 手鍋でグラニュー糖、水あめをキツネ色に焦がす。

2. 温めたクリームを1に加え混ぜる。
3. 2にゲランドの塩を加え再度沸騰させる。
4. 最後にふやかしたゼラチンを加え裏漉して熱を抜く。
【仕上工程】
1 焼き上げたAを2枚1組にして、内側の凹みに硬さ調整したBをこん盛り絞る。更に中央にCも絞る。
2 2枚を貼り合わせ冷蔵庫で冷やし固める。
3 ガナッシュが固まったらオレンジ色に着色してテンパリングしたシヨコラ・ブランを半分につけ固める。
【製品について】
今回紹介する製品は、オレンジ風味のガナッシュ

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

愛知 すぐに役立つ 新春の京菓子講習会

令和7年11月25日

(火)、愛知県菓子会館にて愛知県菓子工業組合主催の和菓子講習会が開催され、48名が参加しました。

講師には、京都の老舗和菓子舗・株式会社塩芳軒の代表取締役社長 高家啓太氏をお迎えし、京菓子の魅力と技を存分に披露していただきました。

- 今年、全国菓子工業組合連合会を通じ公益財団法人日本豆類協会より助成金を受け実施しました。
- 講師には、京都の老舗和菓子舗・株式会社塩芳軒の代表取締役社長 高家啓太氏をお迎えし、京菓子の魅力と技を存分に披露していただきました。
- 今回は、三千家をよく用いられる代表的な初釜のお菓子を中心に実演していただくとともに、その年のテーマを表現する勅題菓子についても紹介していただきました。季節感や茶の湯、さらに宮中行事と深く結びついた

銘を通して、お客様に季節や情景、物語をイメージしていただくことが大切」と語り、また、さらに、菓銘にまつわる和歌や古典の言葉も紹介され、菓子に宿る文学性や物語性を深く学べる時間となりました。実演では、作業の多くをあえて手

に生地を載せて焼成することで表面は丸く滑らかなで裏は綺麗に凹みが出

仕上がりになります。シルパンな製品なのでサブレ生地、クリームを変えて容易にバリエーションが出来ます。

とガラスファイバーで作られた黒いメッシュ状で柔軟性のある型。メッシュ状で空気が抜けるのでタルト等綺麗な形に焼き上げられます。



和菓子講習会

今回の講習会は参加者にとって、技術面はもちろん、和菓子づくりへの向き合い方そのものにも大きな刺激を与える貴重な機会となりました。愛知県菓子工業組合