

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(購読料は賦課金を含む)
(送料共) 一般: 2,000円

第1044号(令和8年3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。

包装前面の栄養表示 日本版ガイドライン公表

任意表示で普及促進 菓子業界も対応検討へ

消費者庁は2月、食品包装の前面に栄養情報を示す「日本版包装前面栄養表示」のガイドラインを公表した。加工食品を対象に事業者が任意で導入する仕組みで、分かりやすい情報提供を促す狙いとなっている。

消費者庁は2月、「日本版包装前面栄養表示」のガイドラインを公表した。加工食品を対象に事業者が任意で導入する仕組みで、分かりやすい情報提供を促す狙いとなっている。消費者庁は2月、「日本版包装前面栄養表示」のガイドラインを公表した。加工食品を対象に事業者が任意で導入する仕組みで、分かりやすい情報提供を促す狙いとなっている。

消費者庁は2月、「日本版包装前面栄養表示」のガイドラインを公表した。加工食品を対象に事業者が任意で導入する仕組みで、分かりやすい情報提供を促す狙いとなっている。

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
301kcal	11.3g	16.3g	27.9g	1.9g
14%	13%	23%	9%	27%

%は1日の摂取目安に対する割合

厚生科学審議会・食品衛生監視部会の概要

HACCPの課題を議論

3月5日、第8回厚生科学審議会食品衛生監視部会が開催された。今回の部会は平成30年に改正された食品衛生法の施行状況を点検し、その課題を検討することを目的としたもので、とりわけHACCPに沿った衛生管理の実施状況が主要議題として取り上げられた。厚生労働省の説明によると、令和3・4年度および令和7年度の調査で

厚生労働省の説明によると、令和3・4年度および令和7年度の調査で、飲食店、製造・加工業、販売業で「HACCPに沿った衛生管理を実施したは一部実施」とする施設は令和3・4年度の約7〜8割から令和7年度には約8〜9割へと増加した。一方、「導入準備中」は約1〜2割で、従業員数の少ない施設ほど導入率が低い傾向がみられ、導入を主導する人材不足などが課題として挙げられた。



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



新潟

謙信公由来の

「川渡餅」

新潟県菓子工業組合高田支部が、地元である上越市の冬の風物詩で縁起物として食べられる川渡餅をご紹介させていただきま

ます。毎年11月30日・12月1



店舗外観

日の2日間に限り製造販売する、「あんころ餅」があります。「川渡餅」かわたりもち」と言います。

越後の武将であった上杉謙信公が川中島合戦の

合戦前夜に餅を搗き、士卒に振る舞い、士気を鼓舞して川を渡ったという故事にちなんだものです。

春日山城下の高田と直江津の和菓子店では、謙信公の武勇にあやかるといってなく、無病息災や子供たちがたくましく育つように願いを込めて、製造販売しております。

こしあんかつぶあんの2種類があります。川渡餅はあんこ餅のシンプルなお菓子ですが、お店により味が様々です。例えば、小豆を北海道産か丹波産を使用するのか、餅にこがね餅を使うか餅粉を使用するのかわりか出上がりか違ってきます。

そのため、あのお店・このお店と何店舗かの川渡餅を買い求めるお客様も結構いらっしゃいます。

川渡餅を製造販売する和菓子店には、同じ重き、同じ値段で製造販売するようにしてもらっていただきます。原材料が高騰しているため、令和7年の時には値上げをしましたが、お客様にご理解をいただき、どの和菓子店も例年並みに販売をすることができ、ほっとすると共に、やはり地域に根付いているのだと改めて感じました。

川渡餅が何時頃から食べられるようになったかは、ハッキリと分かりませんが、

せん。80歳を超える和菓子職人に聞いても分かりませんでした。それがまた、1つの魅力かもしれません。

しかし、新潟県菓子工業組合高田支部が川渡餅の由来をPRし、地域に根付いた文化として受け継ぎ、販売日など製造のルールと共に味を守ってきた菓子組合連盟の和菓子店の努力により、この地域に根付いた「川渡餅」と言えます。

現在、和菓子店の店舗は年々経営者の高齢化等により減少しているのが、現状です。この様な伝統ある川渡餅をいかにして後世に継承していく



川渡餅

かという事が、私たち和菓子職人に課された課題だと思っております。以上、上越地区の和菓子川渡餅について書いてきました。皆様も是非川渡餅を食べに上越へいらして下さい。限られた2日間ですが、皆様の期待には十分応えられるかと思えます。

新潟県菓子工業組合高田支部支部長・(株)竹内泰祥堂代表取締役・竹内勉

熊本

熊本菓業青年会

「初午大祭で「プチ菓子博」 選べる菓子が好評」

立春を迎えた二月、年中でもっとも気運が高まることされる最初の午の日に合わせ、熊本城稲荷神社で「初午大祭」が行われ

ました。午前零時の開始と同時に、境内には

次々と参拝者が訪れ、夜の冷え込みを感じさせないほどの賑わいに包まれていました。境内では、スタートの零時から開運御座を求める人の長い列ができていました。熊手やお守りな



おてもちゃん

どの縁起物を手取る姿が多く見られ、世代を超えて大切に受け継がれてきた祭りであることが感じられます。

ステージでは奉納舞台

この初午大祭に毎年出

が披露され、一時間おきに行われる餅まきの時間になると、子どもから大人まで多くの人が集まりました。境内には歓声が響きました。福男による「開運福拍子」では、威勢の良い掛け声と手拍子で参拝者に福を授ける場面も目撃しました。



プチ菓子博

店している熊本菓業青年会(会長・井手宏一朗)も、今年も準備を重ねて当日を迎えました。事前に菓子組合の事務所にて二回集まり、奉納菓子百五十箱の準備や販売内容の打ち合わせを行いました。例年は菓子の詰め合わせ福袋を販売してきま

したが、今年には伊藤前菓青会会長の発案で、来場者が自ら好きなお菓子を選び、六個千円で購入できるバイキング方式に変更しました。「選ぶのが楽しい」「知らない珍しいお菓子に出会えた」と来場者にも好評でした。販売された菓子は、熊

本県内のものに加え、鳥取県、福島県、兵庫県、福井県、栃木県、大阪府など全国各地の品々が並び、中にはオンラインでも購入できず、地元ではか手に入らない菓子もあ

り、さながら「プチ菓子博」に多くの人が足を止めていました。また、会員の店から仕入れた鯖寿司や赤飯、いなり寿司も販売され、昼時には「食事と一緒に買ってよかつ

た」と話す人の姿が見られ予想を上回る反響がありました。販売ブースは終日人で賑わい、午後四時には完売しました。午前零時の開始時には、菓子組合のマスケットキャラクター「おてもちゃん」も登場し売り場に立つと、子どもたちや若い女性が駆け寄って記念撮影を楽しむ姿も見られ、初午大祭は、人々の願いと笑顔、そして地域の菓子文化が重なり合い、今年も心に残る一日となりました。

熊本県菓子工業組合事務局・野田尚美

品質向上、効率化・省人化、人手不足の解消に。

NEW 特許 IoT対応 火星人® CN700

さまざまな菓子の成形が可能な火星人®CN700。高い生産能力を備え「品質UP」「安定生産」「使いやすさ」を追求し誕生した次世代型の包あん機です。

レオン自動機株式会社

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

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

徳島

チャレンジとチェンジ

あさひかわ菓子博

令和8年1月30日、徳島県菓子工業組合は、第28回全国菓子大博覧会あさひかわ菓子博2025で実行委員長をつとめられた三葉製菓株式会社代表取締役である水上素さんを講師にお迎えし「あさひかわ菓子博の実行委員長として伝えられること」をテーマに新春講演

会を開催しました。講演会出席者には、徳島県関係者、経済団体関係者の方もおられ、行政の菓子博への関心の高さがうかがえました。

歩15分、旭川市民は通常徒歩での移動は考えていない距離、しかし予算がないため駐車場は作れない、シャトルバスも出せなかった。が、周辺には施設が隣接しており結果的に有効に使うことができた。また交渉の末、道路を通行止めにしたことで来場者の誘導がスムーズにおこなえた。いままでも菓子博でシンボル展示は工芸菓子を使っておこなってきたが、終了時には廃棄せざるを得ず、今回はプロジェクションマッピングを用い、「北海道はお菓子の原材料の宝庫、お菓子を通じて笑顔になる」を表現した展示をおこなった。との説明がありました。

2021年11月15日、市長に菓子博誘致に関するメールを送ったのがきっかけの一つだった。この年の6月14日腎臓移植をうけた。1週間後には心の中は「あれもやりた

いこれもやりたい、地域や業界への恩返し、もしかしら菓子博もできるかもしれない」二つ目のきっかけは病氣からの回復だった。実行委員長として動き始めると、毎日毎日先延ばしできないことばかり、うまくいくかどうかかわからないが悔いがないよう走りはじめた。「コンパクトでコストカットします。リスクも少なくします」青年会議所全国大会、法人会青年部全国大会の経験もあったが、菓子博は勝手が違った。開催の噂を聞きつけた大手の広告代理店の試算では8億を超えたが、規模4億でやる決断をする。素人だけでやりぬく「毎日チャレンジとチェンジ、挑戦と変革がなければ次の発展はない」をまっただしで毎日続けながら手作りの菓子博を作り上げた。菓子博の2ヶ月前、早く始まって早く終わってほしいそ

講演会

全菓連幹旋図書
 ■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

東京

株式会社美松製菓

老舗のバウムクーヘン

専門メーカーとして挑戦

昭和38年創業の株式会社美松製菓は、60年以上にわたるバウムクーヘン

製造に特化してきた専門メーカーです。現在では100種類を超える多彩なバウムクーヘンを展開し、工場直売店では手頃な価格で購入できることから、地域住民を中心に長く親しまれてきました。自社商品の製造に加え、企業向けOEMにも早くから取り組み、現在ではスーパーマーケットのプライベートブランド商品も多数手がけています。

同社が事業を本格化させた背景には、現社長がドイツ研修中に大手メーカーの役員と出会ったことがあります。この縁をきっかけに事業が大きく拡大しました。現在では売上の大部分をOEMが占め、安定した製造体制と品質管

理の高さが評価されています。こうした歴史を受け継ぎ、長年培われた製造技術を守りながらも、時代に合わせた商品開発や販路拡大に力を入れていきます。消費者の嗜好は年々変化しており、常に新しい提案が求められています。自社商品・OEMのどちらにおいても、取引先様の要望に柔軟にこたえられる体制づくりを重視しています」という想い

美松製菓 焼成



向上を目指す方針です。さらに、工場現場でのコミュニケーションを重視し、毎朝のミーティングで情報共有を徹底するなど、組織としての基盤強化にも取り組んでいます。「バウムクーヘン専門メーカーとしての誇りを持ちながら、次の時代にあふさわしい価値を提供していきたい」。その想いを胸に、伝統と革新を両立させたものづくりで、これからの人々に愛される商品をお届けしていく考えです。



バウムクーヘン

同社が事業を本格化させた背景には、現社長がドイツ研修中に大手メーカーの役員と出会ったことがあります。この縁をきっかけに事業が大きく拡大しました。現在では売上の大部分をOEMが占め、安定した製造体制と品質管

理の高さが評価されています。こうした歴史を受け継ぎ、長年培われた製造技術を守りながらも、時代に合わせた商品開発や販路拡大に力を入れていきます。消費者の嗜好は年々変化しており、常に新しい提案が求められています。自社商品・OEMのどちらにおいても、取引先様の要望に柔軟にこたえられる体制づくりを重視しています」という想い

初日を迎え、3000人しか入場者がいなかったが、2日目から1万人を超える。毎日クレームの連続、しかし改善の連続。4日目でスイーツマーケットが空になった。予定発注を超えた売り上げが続く中、大会長に販売委託先へ直談判をやらしてもらい、在庫を回復させたのが1週間目の一番大変だった裏話である。5億6千万、1日あたりでは伊勢を超えることになり、結果黒字化することが出来た。マニュアル化する時間が無かったため、インカムを駆使しスタッフ自ら動く。お客様メールを見て自分達で判断し共有する体制にした。事がスムーズに運ぶようになった頃には菓子博が終わりを迎えていたようです。民間と行政の関係

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)

決定版 洋菓子教本 ~Les Bases de la Pâtisserie~ 定価：3,960円(税込)

決定版 和菓子教本 定価：3,850円(税込)



HERB COOKIE

創業明治22年、5代目を継いだ私は元々歯科技工士をしていました。子供の頃から菓子職人になりたかったので、自分で

岐阜 地産やフェアトレード素材を使用したオンラインワンのお菓子作り

貯金をして父親の反対を押し切り、28歳で京都の製菓学校へ入りました。父親も諦めて、叔父の店へ入るように話を進める

と、叔父は高齢のため、卒業したらすぐ店に入っ

たりにして、一つひとつ原材料を集めていき、今では自社製品の8割程に何かしら地産を取り入れて



こめどら黒胡椒バター

多い商品です。増産もしたいところですが、何分にも目の届く範囲でしか

は妻がネパールに住んでいたことがあり、ネパールの伝統的な支援をしようと、寄付金付き商品ほ

また昨今は、フェアトレード素材も積極的に取り入れていますが、これ

第17回全国和菓子甲子園
出場チーム募集ポスターを送付

出場チーム募集ポスター

組の自信の無さからくる探究心、また中学・高校と美術部で培ったオンラインワンへのこだわり等ではないかと自己分析しています。

全菓連青年部では、3月6日、第17回全国和菓子甲子園の出場チーム募集ポスターをこのほど送付した。製菓・調理系のある高等学校や各県組合事務局、青年部等に送付

に励んできました。結果的に、お客様にも認めていただけたのかなど、有り難く思っています。これから先も厳しい環境が続きますが、自分で選んだ道ですので、生涯現役で楽しんでいきたいと思

佐賀 ひな祭りとともに伝える佐賀の味ー丸ぼうろ実演が 뜨なぐ菓子文化



丸ぼうろひな祭り会場実演

「佐賀城下ひなまつり」は、佐賀城下町一帯を舞台に、歴史ある雛人形や町並みを楽しめる催しとして県内外から多くの来場者を迎えている。その中で、来場者の注目を集めているのが、丸ぼうろの実演試食販売である。

今年も佐賀城下ひなまつりには、佐賀県菓業青年会に所属する菓子店の中から実演を担当する企業が参加し、丸ぼうろの魅力

会場では職人が一枚一枚丁寧に焼き上げ、焼きたてならではの香ばしさと、ふんわりとした食感をその場で味わっていた

ひな祭りという日本の年中行事と、丸ぼうろという地域に根付いた伝統菓子

「丸ぼうろ」と驚き、笑顔になる瞬間は、私たち菓子業に携わる者にとって何よりの喜びである。



丸ぼうろ

ず、文化としてのお菓子の価値を発信する機会となっている。

育ててきた菓子文化を次の世代へとつなぐ役割を担っている。城下町の歴史とともに受け継がれてきた丸ぼうろを、ひな祭りという場を通じて多くの方に知っていただくことは、地域文化の継承そのものである。これからは佐賀の菓子業界を担う若手として、伝統を大切にしながら、新たな出会いと感動を生み出す取り組みを続けていきたい。

※写真提供(株)北島 佐賀県菓業青年会会長 福井健一郎

「コンパクトなのに頼もしい!」
現場を支える餅切りパートナー

家庭用餅切機

餅きり子

餅のサイズも切るスピードもスイッチひとつ

作業中ぐらつかない抜群の安定感

くっつきにくくサッと洗って片付けらくちん

デモ機ご使用のお申し込み・お問い合わせはお気軽に

元気なものづくり集団 株式会社旭電装

岡山県新見市下熊谷1578-1 TEL 0867-78-1130



和菓子技術講習会

岩手

お菓子の心を伝えていく
和菓子技術講習会開催

岩手県菓子工業組合（理事長菊地清）主催の和菓子技術講習会は、去る1月22日23日の両日、盛岡市内の会場で開催されました。講習会は、公益財団法人日本豆類協会の令和7年度豆類振興事業を活用し、講師には、和菓子の匠である、日本菓子専門学校講師の鎌田克幸氏を迎え実施しました。初日は菓子工業組合関係者向け、二日目は和菓子の振興と伝承を目的として、北日本ハイテクニカルクッキングカレッジの高度製菓衛生師科の1年生を対象に開催しました。両日とも、菊地清理事長の挨拶の後に、講

師の鎌田克幸氏より、菓子に欠かせない小豆についての講習と和菓子作りの指導を受けました。



鎌田克幸氏

鎌田氏は、小豆のこだわり、素材の特性を捉えることの重要性をわかりやすく解説し、季節の上

生菓子の実演では、材料の配合や絶妙な火加減、道具の手入れに至るまで、長年培ったこだわりを惜しみなく披露しました。また、技術向上ニーズの把握、講習内容の評価・改善のために各回ともアンケートを実施したところ、「細やかな練り切りの技術や、色を組み合わせる季節を表現する実演を間近で見られたことが貴重な体験だった」「主原料の特徴や和菓子の製法について大変勉強になった」という意見が多く寄せられ、今後の各社の新製品開発と技術者確保に弾みをつけました。

菊地理事長は「お菓子は単なる嗜好品ではなく、食べる人を笑顔にするもの。小さなお菓子ひ



実演風景

とつにドラマがあり、お腹を満たすだけでなく心を満たすこと」が菓子屋の大切な役割であると伝

えました。岩手県菓子工業組合では、今後も定期的に講習会を開催し、お菓子の心を伝えていく考



集合写真

えです。岩手県菓子工業組合・小沢仁



フロランタン

宮崎

菓子技術講習会

甘い香りと真剣な参加者

梅のつぼみもほころび、い2月、菓子技術講習会始め春の訪れが待ち遠しいが行われました。賛助会



ほうじ茶パウンド

員のご協力で2年ぶりの講習会となります。講師は(株)フジサニーフーズ九州支社開発課の内山智也先生と山口直美先生です。午前10時、上野

理事長の挨拶に始まり、①フロランタン②ほうじ茶パウンド③レモンケーキ④生チョコサブレ⑤生ドーナツと次々に講師の方のトークと実演が行わ

れました。講習内容商品の説明
①フロランタンはじっくりと煮詰めたキャラメルがココナッツ、焙煎玄米を包み込みます。微妙な火入れによって引き出された「ほろ苦さ」とコクのある甘味」のバランスを見ていただきたい。

②ほうじ茶パウンドは香ばしいほうじ茶の香りに、五色豆がのこダックワーズの豊かなコクが重なる優しい味わいのパウンド。
③レモンケーキは米粉を使い、じっくり時間をかけてふんわり焼き上げました。レモンのやさし



講習風景



レモンケーキ



生チョコサブレ



生ドーナツ

い香りとはんりの甘いグレースが調和し、最後まで心地よく味わえます。
④生チョコサブレは桜や抹茶、柚子や栗など季節を感じさせる素材を使

用し、簡単に季節商品のできあがり。
⑤生ドーナツは濃厚感がありながらスツと消えるようなみずみずしい口溶けのクリームを独自の

ドーナツ生地には絞り込みました。会場は甘い香りに包まれました。その都度の試食ありです。もちろん詳しいレシピもあります。参加者

はメモをとりながら真剣そのものの菓子技術講習会でした。宮崎県菓子工業組合事務局・大西みつ子

全菓運青年部 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。

先月号より続く。

質疑応答

質問 下関に来て、古戦場の跡地から海岸沿いを歩き、観光名所の宝庫だと感じた。「鹿野農場」は市民の話だと思うが、官学で言うところ下関市の行政の観光アプローチや観光協会、地域の学校との連携で、新しいアイデアや地域が元気になる施策はあるのか。

保田 外の人間(博多の人)の立場から見ると、

質問 岡山菓子工業組合青年部で地元の百貨店とコラボし、過去にイベントをしてきた。昨年はあんこフェスで、都市部の催事で流行っているし、集客もあるということだったが、お客様に支持されたのは全国的に有名なお菓子で、地元のお菓子はあまり売れなかった。実演販売ができることが地元の強みだと思っていたが、東京の有名なお菓子屋の実演キャラバン隊が来たため、実演が強みにならなかった。地方の菓子屋の集ま

その④

地方百貨店と地域のものづくり

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)

アマネジメントの取り組みが重要だと考える。つながるローカルプロジェクトとして、百貨店の迷惑にならない提案がしたいが、お互い遠慮して、うまくできない。この辺の意見を伺いたい。

りとして、百貨店の迷惑にならない提案がしたいが、お互い遠慮して、うまくできない。この辺の意見を伺いたい。

クト発足を機に、自治体との共同を一層進め、百貨店の機能を活用して物産振興や観光誘致を支援していく。今月は、早速、下関市が推進する地域産品ブランドینگプロジェクト「おいしも!」の物販イベントを弊店で開催する予定だ。産学に関しては、下関商業高校との取り組みを予定している。下関では、毎年、生徒達が会社を作り、資金調達し、商品を仕入れて販売し、会計報告する「チャレンジショップ」という授業を行っており、今年「おいしも!」の物販イベントを弊社で開催する予定だ。産学に関しては、下関商業高校との取り組みを予定している。下関では、毎年、生徒達が会社を作り、資金調達し、商品を仕入れて販売し、会計報告する「チャレンジショップ」という授業を行っており、今年「おいしも!」の物販イベントを弊社で開催する予定だ。

質問 6次産業化がブームになり、ジャムが流行ったり、農家のお婆さんが作ったものなどいろいろあると思う。百貨店の立場から見ると、これからのトレンドがあるか。

保田 6次化商品のジャムやドレッシングは、バイヤー界隈では「6次化がある」と言われている。レッドオーシャンに

博多のイベントでは、福岡で有名な「パンストック」(パン屋)と老舗和菓子屋「鈴懸」のコラボ館パンなどを展開し、お客様の反応はとも良かった。売上は当然欲しいこと、珍しいことにチャレンジすると良い。普段無いもの(催事限定)や「短期間の催事だからこそ」攻めた「商品」が出てくると僕も楽しい(売り手が楽しいという視点は非常に重要)し、お客様にも喜ばれる。ブランド同士のコラボレーションなどは、効果的だ。



あんドーナツ

も関わらず、そこ(ジャムやドレッシング)を攻め、独自優位性の無い商品が量産されてしまうパターンのことだ。6次化は、生産者が加工から販売まで一貫貫通して、足が早い生ものを加工品にし、収益源にしようという取り組みで、新しいお客さまに覚えてもらう、好きになってもらうことの方が重要。「この催事でしか買えない」をするとい。あとは、普段は(デリバリーの都合上)日が経ったものしか買えないけれど、実演販売で出来立てを売ると言う方法がある。福岡では、「ひよこ」の大きいのや小さいのを実演で作って売ると、お客様が反応してくれる例もある。

普段と違うチャレンジをしてみようと思ったり、収穫はあると思う。

行事予定

徳島 4月3日〜4月5日、スイーツフェスタ、ゆめタウン徳島、板野郡

4月18日〜4月20日、スイーツフェスタ、イオンスタイル徳島、徳島市

4月22日、阿波ういろブランド強化プロジェクト、徳島県立工業技術センター、徳島市

信頼される安心を、社会へ。

SECOM

毎日なんども安心を感じるから。

セコムして、よかった。

娘が帰ってくると、ブッシュ通知で教えてくれる。

自宅のセキュリティの状態を、スマホで確認・操作できる。

あなたの「大切」を、セコムする。

セコム・ホームセキュリティ

0120-756-892 (9時~18時 年末年始を除く)

セコム 検索 セコム株式会社

全菓連青年部では、岡本伸治氏(全菓連青年部前部長、(有)夢菓子工房ことよ代表取締役社長)を講師に迎え「和菓子を世界に伝える」海外での実演・講師経験から見たこと」の経営勉強会を行いました。

岡本さん、こんな人

古田 中部ブロック長で、岐阜県関市の有限会社虎屋の古田です。よろしくお願ひします。今日は前部長の岡本伸治先生にお越しいただいてます。最近、海外からの旅行者が多くなっています。その方たちに和菓子を伝えたい。その話は、岡本さんしかいないと白羽の矢を立てました。

岡本 第12期の青年部長をさせていただいた、三重県四日市の有限会社夢菓子工房ことよという和菓子屋の三代目、代表取締役の岡本伸治です。

古田 先ず、岡本さんのルーツを伺いたいと思います。どちらで、どれくらい修行されましたか。

岡本 高校を卒業してすぐに、愛知県豊田市の菓舗近江屋さんに入りました。5年間いる約束だったところ、プラス1年を御礼奉公のような感じで過ごしました。ただ、最後1年は自分の店と行ったり来たりで、週4日近江屋さん、週3日はことよで、1年間休み無しでした。



フランスでの講習会

岡本 最初は平成25年頃

古田 いろいろ書いたことが具現化しつつある中で、海外の話もあったという話ですね。では、岡本さんが初めて海外に行くと和菓子を作った話から伺います。

古田 最初は平成25年頃

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

古田 意外すぎてびっくり

和菓子を世界に伝える
~海外での実演・講師経験から見たこと~

その①

岡本伸治氏(全菓連青年部前部長、(有)夢菓子工房ことよ代表取締役社長) 聞き手 古田敦資氏(全菓連青年部中部ブロック長、有限会社虎屋)

に衝撃を受けました。今、うちの若い子たちには、お花も習わせたりしています。

岡本 もともと自分でパッケージの絵を描きたいと思い、遡ると修行時代の近江屋さんでは、お茶と書道と俳画の習い事の費用を負担してくれました。お菓子を作るには、それ以外の肉付けになる素養がないと駄目というのが社長の考え方でした。私の時代、夜の10時、11時まで仕事がありました。8時に書道やお茶を1時間くらいお稽古してから、また戻って仕事をしました。

岡本 もともと自分でパッケージの絵を描きたいと思い、遡ると修行時代の近江屋さんでは、お茶と書道と俳画の習い事の費用を負担してくれました。お菓子を作るには、それ以外の肉付けになる素養がないと駄目というのが社長の考え方でした。私の時代、夜の10時、11時まで仕事がありました。8時に書道やお茶を1時間くらいお稽古してから、また戻って仕事をしました。



岡本氏作のデザイン

懐の深さは、凄いと思います。見て育ったので、そういう人になりたいと思いました。

古田 菓子職人である前に、1人の立派な人間であれと改めて思います。そこで出会ったのが今の奥さんですね。さて、もう一つのポイントが夢ノートです。

岡本 話しますが、修業時代には学ばなければならぬと東京製菓学校に入りました。留学するには、

古田 今のお弟子さんや社員さんたちに、書いてみようと話しますか。

岡本 話しますが、修業時代には学ばなければならぬと東京製菓学校に入りました。留学するには、

古田 今のお弟子さんや社員さんたちに、書いてみようと話しますか。

岡本 話しますが、修業時代には学ばなければならぬと東京製菓学校に入りました。留学するには、

古田 今のお弟子さんや社員さんたちに、書いてみようと話しますか。

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。

先月号より続く。

ビタミンB群が豊富

次に大きな豆類の特徴は、ビタミンB群が多く含まれている事です。

ビタミンB1が豊富で、成長や消化促進に欠かせないビタミンです。不足すると脚気や多発性の神経炎とか、イライラの原因になる。豆にはホ

ウレンソウや小松菜の4倍くらい含まれています。

ビタミンB2も多く含まれており、脂肪をエネルギーに変える役割がある。代謝をスムーズにさせる、あるいは髪の毛などの細胞の再生を助ける働きがある。不足すると皮膚炎や口内炎になる可能性が高い。皮膚が荒

れている方は、ビタミンC不足をいわれるが、ビタミンB2が不足すると肌荒れのもとになるとも言われます。

ビタミンB6は体内のアミノ酸の再生組成に必要で、脂質の代謝や赤血球のヘモグロビンの合成、免疫機能を保つためにも使われていますが、豆類にはトマトの約5倍、含まれています。

次にミネラルです。自然の食品から摂取しにくいので不足しがちなものですが、豆類には多く含

ミネラルが豊富に摂取出来る

次にミネラルです。自然の食品から摂取しにくいので不足しがちなものですが、豆類には多く含

その② 何故、和菓子が健康的といわれるのか

数 光生氏(全国和菓子協会専務理事)

ミネラルの働きについて

では自動車に例えて、動かすために必要なのはガソリンで、人間なら炭水化物と考えてもらえばいい。ミネラルの働きは、自動車のエンジンオイルと考えると分かりやすいと言われます。ガソリンが満タンでも、エンジンオイルが無ければエンジンは回らない、言い換えれば、身体に必要な機能成分と言えます。

ではどんなミネラルが入っているのでしょうか。まずはカリウムですが、日本人に高血圧の人が多いため、塩分過多の食事が多いからと言われているのですが、カリウムに

は、ナトリウムと拮抗作用がありナトリウムの排泄を助けることから、厚生労働省もカリウムの摂取を呼びかけており、成人で1日に2g程度とらなければならぬと言われます。2gとるには大変な努力が必要ですが、豆類には多く入っています。

カルシウムは、骨や歯を丈夫にする事がよく知られていますが、実は、神経の興奮を鎮めたり、筋肉を収縮させて心臓の鼓動を正しく打たせることなど幅広い働きを助けています。

他にはマグネシウムですね。アメリカではproblem nutrient(問題栄養素)と呼ばれているので高血圧の人は少ないと言われます。それからカルシウムです。豆類を食べてカルシウムが摂取できることは、豆腐と脂肪の関係のように理解しづらいかも知れません。

女性の方に多い冷え性の原因になりますが、ご存知でしょうか。昔、アメリカにポパイという漫画がありました。ポパイはホウレンソウを食べると元気が出て、悪人をやっつける。子供達に鉄分を取らせるためにアメリカの農務省が漫画家に頼んでホウレンソウを食べる設定にしたと聞きました。ホウレンソウを100gとると鉄分が2mg入っていますが、小豆にはホウレンソウの2・4倍の5・4mgほどが入っています。

冷え性に対しても実験済みで、うちの事務所に女性の方が5人いるが、みんな寒がりです。冬になると足を温めるアンカミみたいなものを使っています。用を頼むとアンカから足を出して靴を履き、それから用を足すことがあってせっかちな私をイライラさせたのですが、「毎日小豆を炊いたものを食べなさい。毎日、小さい湯飲みに1杯食べるのを1年間続けると冷え性は治る」と食べさせたんです。その結果、現在は冷え性の人は1人もいない様に改善されました。だいたい半年で効果が出ます。小豆は鉄分の補給に大きな働きをします。

ほかにミネラルといえ

ば、微量成分ですが、マグネシウム、リン、亜鉛、銅なども含まれています。

どうして豆類にはこんなにバランスの良い栄養素が含まれているのか、それは豆自体が種だからと思

います。インゲン豆でも小豆でも、土に蒔くと芽が出てくる。自分で生きていくための生命力を持

っている。外敵を防ぐ生命力を持っている。そういう意味で強い栄養成分や機能性成分を持っていると私は考えています。

最近では、もっと進んだ研究もされていて腸内フローラの改善に役立つとも言われます。腸内フ

ローラという言葉は御存じでしょうか？人間の腸の中には、約1000種類

の細菌が約100兆個存在しているといわれています。人間の体内はいろいろな細菌がたくさんいて、善玉菌のビフィズス菌、ラクトパチルス菌な

どの良い働きをする菌と悪い働きをする大腸菌、何もしない日和見菌など約1000種類くらいが住み着いているとも言われています。こうした研究をしている帯広畜産大

学で生命科学研究部門の福島先生が豆を食べる事により、「善玉菌が増え

て悪玉菌が減る」「安定した腸内フローラを保つ

る人は健康である」などの研究論文を発表して注目されています。

ビフィズス菌は嫌気性なので、腸内の一番奥にいますが、豆類には人間や菌類が必要としないラフィノースやスタキオースという成分(食物繊維

の一種)が多く含まれています。これが、ビフィズス菌やラクトパチルス菌の栄養素になるとい

う。福島先生いわく、豆類を食べると腸内のビフィズス菌やラクトパチルス菌などの善玉菌が増える事、病原体を多く含む菌のグループが減少する

事、肥満型の人に多い菌が減少し、痩せ型の人に

多い菌が増加する事を研究成果として論文で発表しています。

もう一つ大きな要素として注目されているのが、ポリフェノールが多

く含まれること。赤ワインと比べると2倍のポリフェノールがとれる。フランス人が心臓病になら

ないことに、赤ワインが役だっていると言分

りませんか？人間は空気を吸わないと生きていけない

が、摂取した酸素のうち数%は活性酸素に変わ

ります。活性酸素は病原菌もやっつけてくれるし、

いろいろな良い働きもしますが、元気が良すぎて人

間の体の細胞にいたずらをする。遺伝子等に影響すると癌になったり、血管にいたずらすると動脈硬化の原因になる。心臓

錆び付くと考えると分かりやすいと言われま

した。ポリフェノールは、この錆び付きを抑える働きを

すると言われます。ただ、人間の体は素晴らしい制御の仕組みがあ

ってSOD(スーパーオキシドデイスターゼ)という活性酸素を除去する仕組みを持

っています。ところが、ピークに、働きがだんだんと弱ま

ると、あるいはSOD自体が減ってくる。その働きが鈍くなることを補うのがポリ

フェノールといわれます。豆類はポリフェノールを多く含んでいる代表的な

お話ししたように豆類が持つ素晴らしい栄養素や機能性が和菓子の中には

含まれています。食べたものによって、より良い栄養や機能性が吸収でき

る。そういう意味で言えば、豆類が主要な原料として使

われている事が和菓子が健康的という事の根拠になっ

ています。と、少々理屈っぽい話をしましたが、私は和菓子

が健康的と呼ばれる一番の理由は和菓子が召し上がる方々に「笑顔」をもたらす事が出来るからだと考えています。

和菓子と並んで嗜好品を代表するものである酒

は、怒って飲む人、泣きながら飲む人、など様々

ですが、和菓子を食べると怒ったり泣いたりして

いる人を見た事があります。顔色が心を安らかにして健康的に過ごすために

必要なものだと思います。是非、和菓子を召し上げて笑顔溢れる健康な生活を送って頂く事を願

う。私の話を終えたいと思います。

お話ししたように豆類が持つ素晴らしい栄養素や機能性が和菓子の中には含まれています。食べたものによって、より良い栄養や機能性が吸収できる。そういう意味で

言えば、豆類が主要な原料として使われている事が和菓子が健康的という事の根拠になっていると思



狭山市立博物館で開催

ものづくりの街 さやま 御菓子今昔物語

狭山市立博物館では3月20日〜5月17日に「ものづくりの街 さやま 御菓子今昔物語」を開催

いたします。と、少々理屈っぽい話をしましたが、私は和菓子が健康的と呼ばれる一番の理由は和菓子が召し上がる方々に「笑顔」をもたらす事が出来るからだと考えています。

和菓子と並んで嗜好品を代表するものである酒

お菓子今昔物語

○〒350-1324 埼玉県狭山市稲荷山1丁目23番地1、TEL: 04-29955-380 4、FAX: 04-2995-3811

必要なものだと思います。是非、和菓子を召し上げて笑顔溢れる健康な生活を送って頂く事を願う。私の話を終えたいと思います。

○休館日 毎週月曜日(祝日の場合は開館)

○料金 一般・400円、高大生・300円、中学生以下無料

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髄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。

野崎 泡雪メロンはメロンをゼリーで煮て、かたまる寸前に泡をたてて上をふわっとさせてかためると泡雪になります。

料理屋は和菓子屋さん

と違って温かいデザートや汁気のデザートがつくれるんです。あと和食は最後ほどインパクトが強いんです。だから、御飯を土鍋で炊くのは今ほど

でもやっていいますが、40年くらい前は誰もやっていませんでした。体操

でも着地が一番大事なように、最後のインパクトが大事で、土鍋御飯やお菓子の注目します。だから、お菓子はこれからすぐ大事になります。

僕が板前になった頃はメロンを6分の1に切ってお出しすると3000円いただけなんです。だから、みんなメロンのほうがいいわけです。それは自分たち側からです。

40年前になるとメロンも食べ飽きたと思います

よゆうな教育が大事です。僕が休憩がなくても、休日がなくても、長い間働いていたのは、料理に對する興味です。料理はこんな世界があるのかと、無限です。僕は今72歳ですが、まだ勉強しな

これから大事なことは、この伝え方を抽象なのか、写真なのかの絵画と同じだと思えます。絵画と思うようなものの伝え方をします。

そこに必要なことは働

き手が喜びを感じられる

豆乳大福



ければいけません。知らないことがたくさんあります。これがすごく大事です。質問魔なので、若い子にも、なんでこの名前がつくの?なんでこういう形になるの?と聞くのは、別な意味で教えることです。僕が答えを言ってしまうと駄目です。その発想はいいよ、だけどこの形の意味はこういうことだから、この形じゃないよねと。

一番面白いのは、おせち料理の伝統です。今、皆さんが食べているものは江戸時代にはないで

むかごかるかん



といて表面はケシの実がにぎやかです。裏は地味な色ですけど料理人はここに海老を入れたり、グリーンピースを入れたりしてしまいますが、意味合いは少し変わってしまいます。

野崎 もみじだいたいというお菓子は、竜田はモミジのことを言います。百人一首で「もみじくれない竜田川」という言葉もあるように、奈良県の竜田川がモミジの名所なので、その名前を使っています。このときにも僕は少し勉強しました。江戸



黒豆プリン

ワラでも鯛でも春の裏返しでしゃれっ気を出します。その上にぎんなんや栗をつければ秋の料理になります。そういうしゃれっ気も大事です。今の若い人にはそういう気づきはないでしょうからと、あえて竜田川と

次号に続く。

いま見直したい和食の真髄と和菓子の魅力とは

その③

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)

豆乳大福は中に豆乳をゼリーで寄せてあんこと一緒に入れて、求肥でくるむと口の中で溶けるんです。求肥は冷たなくてもかたまらないです。寒天はかむものですが、ゼリーは溶けます。口の中で溶けていく大福をつくらうと思っただけです。

寄せにすると豆ですからあんこの仲間です。それは割と評判になりました。

むかごのかるかんもつくりましたが、20年前です。黒豆プリンは上にあんこをかけています。なるべく牛乳を使わないで豆乳を使うようにしました。乳製品は胸焼けをすることがあるからです。今こそ生クリーム

ジャビアののっているとか、生ウニののっているものがありますが、あれは料理とは言わないです。「食いもの」です。だって、主役の牛肉をなせウニで食べなければいけないのか、キャビアを使わなければいけないのか、それはお金をとってか、それはお金をとって

やろうという魂胆だけであって品格がありません。主役は何なのか、それはお菓子の世界のほうが気品がすごく高いはずなんです。それは本当に尊敬します。

野崎 あんこはワインにも合いますよ。

野崎 季節がちゃんとつけています。僕たちも料理をつくる時、二十四節気七十二候、そのほかに茶摘みなど、季節をあらわすでしょう。お菓子をみると季節が来たんだなとしみじみ思うことはすごくあります。

和菓子は日本の文学でもの



泡雪メロン

野崎 あんこはワインにも合いますよ。

野崎 季節がちゃんとつけています。僕たちも料理をつくる時、二十四節気七十二候、そのほかに茶摘みなど、季節をあらわすでしょう。お菓子をみると季節が来たんだなとしみじみ思うことはすごくあります。

野崎 あんこはワインにも合いますよ。

和菓子は日本の文学でもの

パン講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 千葉 良一 教師

エンサイマーダ

今回はラードが主役のパン。エンサイマーダを紹介しましょう。

語源はスペイン語で「ブタの脂」「ラード」という意味のパンです。

その名の通り、バター代わりにラードがたっぷりと使われていて、独特の風味と食感が特徴です。

発祥はスペインのパル

マと言われている、マヨルカ島が有名です。

そしてマヨルカ島を代表するお菓子としてエンサイマーダが挙げられます。

マヨルカ島のエンサイマーダは作り方も独特です。配合的にはブリオッシュのような卵を多く配合した生地を仕込み、大きめに分割をします。予



エンサイマーダ

レンジしたエンサイマーダを紹介しましょう。

【配合】

強力粉	100%
パン酵母(生イースト)	4%
食塩	1.8%
砂糖	15%
ラード	30%
卵	30%
牛乳	10%
水	48%
【配合 練乳クリーム (29個分)】	
バター	510g
練乳	220g
上白糖	140g
【工程】	
《ミキシング》	低速3分

中速3分↓低速2分 中速約6分

《生地温度》27℃

《発酵》(27℃/75%) 約60分

《分割》80g

《ベンチタイム》約20分

《成形》生地を四角く薄く伸ばして、その生地の上にラード(バタークリーム)を30g塗り、層になるように丸めて長い棒状にしたものを渦巻き状にする。

《ホイロ》(36℃/85%) 約40分

《焼成》上火210℃ 下火200℃ 約14分 焼成後粉糖を振りかける。

愛媛

笑顔溢れる空間へ

今回は、瀬戸内を代表する銘菓「母恵夢」を紹介しましょう。

「株式会社母恵夢」は、昭和31年に松山市の大道商店街からはじまりました。

バターや卵を使ったお菓子が贅沢だった時代に甘い香りの「母恵夢」の誕生はどんなに幸せを感じとれたことでしょう。

昭和25年「バター万十」の名で発売し、3年後に「母恵夢」に改名しました。

今回は、瀬戸内を代表する銘菓「母恵夢」を紹介しましょう。

そして時は流れ、平成21年に愛媛県東温市に本社と工場が統合した「母恵夢東温センター」が誕生します。そこには、お菓子づくりのみに留まらず、スイーツパークという「母恵夢」をもっとも身近に感じていただける施設が併設されており、工場見学ができるエリア、パーク限定の商品があるお買い物エリア、店内の平釜で焼き上げた焼きモンブランや生母恵夢がテーブル席でいただける、焼きたて販売エリア、足湯に足つぼのこみちや牛の乳搾りなど、たのしい体験ができる体験エリアが用意されており、家族や友人と一緒に楽しめる遊び心溢れる空間が広がります。スイーツパーク



母恵夢

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



パーク限定商品



母恵夢東温センター

創業70周年を迎えるにあたり、四国だけでなく、令和6年には東京、令和7年には大阪とふたつのブランドを設立し、また、今年1月には愛知や関東で催事を展開するなど笑顔の輪を日

愛媛県菓子工業組合事務局・辻野若葉