バラエティ豊かなラインナップ
チョコエッグ
本物のおいしさ
セコイヤチョコレート
フルタ製菓株式会社
〒544-0023　大阪市生野区林寺6-7-22

菓子・食品・パン関連資材専門紙　流通記者会加盟紙

菓業食品新聞

The Journal of confectionery

URL：https://okashi.info　e-mail：ks-news@okashi.info

令和5年　10月22日（日曜日）
（毎月12、22日発行）第2306号
昭和41年7月2日第3種郵便物認可

発行所　〒564-0053 大阪府吹田市江の木町 11-38-618
TEL 06(6385)1717 FAX06(6385)0150
株式会社 菓業食品新聞社
支社・京都
発行人　狩野　智子　　一カ年　8,800円

大阪産（もん）名品の会

大阪テロワールの単元

辻調理専門校と取り組み
砂糖、飴、おこし文化を講義

大阪産（もん）名品の会（荒木貴史代表幹事＝長﨑堂）は、辻調理師専門学校と取り組みし、生徒に大阪産（もん）名品を通し、地域の歴史と食文化の関係を学ぶ講座を行った。

辻調理師専門学校衛生専門課程日本料理クリエイティブ経営学科2年生の大阪テロワールの単元の授業で実施。大阪産（もん）名品の会のメンバーがゲストとして登壇し、砂糖をキーワードに大阪の歴史や砂糖、飴、おこしの文化について講義した。別日に大阪府農林水産部流通対策室永井氏による「大阪産（もん）名品」の授業を行っている。

10月11日（水）の2限目の90分間の授業には、上野砂糖㈱林大介副社長、㈱喜多林堂鶴澤尚哉社長、㈱あみだ池大黒小林隆太郎会長が講師を務め、10月14日（土）の授業では、上野砂糖㈱林副社長、㈱喜多林堂鶴澤社長、㈱梅仙堂前田要之助社長が講師をつとめた。

今回のコラボは、大阪産（もん）データベースサイトを作成した際に、同校の産学連携教育推進室室長の尾藤環氏が監修をしたことがきっかけ。生徒は約20人で半数が留学生。尾藤氏は大阪テロワールとして、今の季節の日本でしか味わえない日本酒の「ひやおろし」を解説したあと、大阪の食の代表的な粉もん、ワイン、日本酒、お茶、昆布を説明。昔は「砂糖のまち、大阪」と言われており、江戸時代に砂糖は薬として、長崎から大阪に渡り、砂糖は後に調味料や菓子へと変化を遂げたと話した。

（前列右）荒木代表幹事と講師と生徒

（右）上から上野砂糖林副社長、喜多林堂鶴澤社長
（左）上からあみだ池大黒小林会長、梅仙堂前田社長

砂糖の町、堺筋
松屋町に菓子問屋

このあと、上野砂糖㈱林副社長が砂糖のまち大阪の所以を解説した。大阪が天下の台所と呼ばれていた江戸時代、大阪はあらゆる砂糖の集散地としてにぎわっていた。一度大阪に着いた砂糖は、江戸を始め日本各地に向けて海路で再び積み出され、大阪は日本の一大ターミナルセンターとなり、この姿は明治の初めまではほとんど変わりはない。今の長堀通にあたる長堀川に商的流通の船がつくため、近くの堺筋には砂糖卸が200軒以上軒を連ねた。戦前、砂糖のことを堺筋と呼んでいたほど大阪での砂糖商いに活況を呈していた。

続いて㈱喜多林堂鶴澤社長は大坂の砂糖文化と南蛮菓子（有平糖）と飴を解説。南蛮菓子（カステイラ、金平糖）はポルトガルから伝来。砂糖の町として発展した堺筋界隈は和菓子店が増え、駿河屋、虎屋伊織など、江戸時代から続く和菓子店が残っている。明治後期、松屋町に砂糖の雑菓子、特に飴の製造業者が多く発生、その後業態を変え、松屋町筋に菓子卸問屋が集積した。また、有平糖は砂糖8割以上、水飴2割以下の配合で製造する。この後、自社の有平糖菊の露の歴史と製造工程を紹介した。

次に、㈱あみだ池大黒小林会長は、おこしと自社の歴史を説明。おこしの起源は弥生時代の出土品に糒に似た加工品が出ており、おこしは日本で最も古い歴史をもつ菓子。江戸時代には粟で作った粟おこしは庶民の菓子として一般的だった。米は高級品だったが、米を粟状にした粟おこしを販売したところ美味しく大阪のおこしは人気に。このあと、同社の歴史を解説。1805年、こぼれた米を売り歩く商人がいる長堀川沿いに店舗を構え、高価な米を安く仕入れた。明治天皇からの注文を受け、35万箱のおこしを機械のない時代に2カ月で製造、戦地の兵隊たちに好評で以後宮内庁御用達に選ばれている。同社は4種の味のおこしを薄くした「浪の詩」を販売。

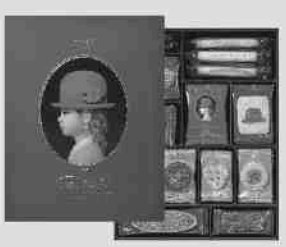
また、10月14日の講座では、前回と異なるクラスで林氏、鶴澤氏が講義行い、最後に㈱梅仙堂の前田氏が登壇し、同社工場内の動画を紹介した。おこしの始まりは、平安朝の時代に菅原道真公が九州に左遷された道中に、慰めとして粟の実を飴で固めた品が献上されたことで、大阪土産として重宝されるようになったという謂れや、関東の雷おこしとの原料の違いなどを解説。同社の創業は江戸時代にさかのぼり、「天狗おこし」の名称で浪花名物として現在も好評を得ている。伝統を受け継いできた商品をはじめ、前田氏の次女の有世室長は、若者世代に向けた商品群の企画にも取り組み、ブランドのバリエーションを広げている。

2面 浪芳庵、パンエリア開業
4～7面 優良原材料・資材特集
8面 亀屋良長220年祭

大切なひとへ贈る幸せのシンボル

召し上がったすべての人々に素敵なしあわせが届きますように…。
赤い帽子は、そんな想いをお菓子に込めて詰め合わせました。

株式会社 赤い帽子
〒259-0393 神奈川県湯河原町土肥 1-15-4
フリーダイヤル 0120-776-716 https://www.akaibohshi.com



赤い帽子 レッド｜12種45枚入