

秋の新作和菓子で物価高騰の波を乗り切る！

山梨県菓子工業組合（内田長久理事長、組合員53名）は、令和5年8月29日、県産業技術センターの支援を受け、日本菓子専門学校教育局課長の長澤真悟氏を招き、秋の新作和菓子の技術研修会を実施した。

コロナ禍からの経済回復で人出が戻り、お土産の和菓子需要も増えているところであるが、物価高騰の影響は地域で愛される和菓子店にもおよび、和菓子に欠かせない小豆の流通価格は、中国産も含め高騰している。特に国産の主力である北海道産は、2022年末に比べて肥料高で生産コストも増加したことから15%高となっている。加えて、砂糖が1年で約30円の値上げ、包装容器やエネルギーの高騰、人手不足等により、和菓子業界を取り巻く経営環境は厳しい状況にある。

秋は、9月の敬老の日から始まり、お彼岸、十五夜などの日本古来の行事が続き、来店回数が増える。店頭で季節に合わせた彩り豊かな和菓子をお客様に提案できる絶好



山梨県菓子工業組合

の機会であることから、コーヒー餡を包んだ焼き饅頭や抹茶餡を羽二重生地で包んだ練り餅、レモン餡を挟んだ道明寺羹、大納言とチーズを組み合わせたカップケーキなど、他店との差別化を図られる新作和菓4品の研修を行った。なかでも、コーヒーを用いた和菓子は、AGF主催の和菓子コンテストでグランプリを受賞。和菓子から想像できない組み合わせた菓子は、コーヒーならではの香りや深いコクを感じられる。参加者は、熱心に聴講した後、長澤氏が手掛けた4種類の和菓子の食感や風味等を食べ比べた。

内田理事長は、「菓子業界の95%が小規模事業者である。物価高騰の折、各社が試行錯誤しながら経営を継続している。個々の事業所ではできないことを組合組織を活用して、新商品や技術の向上等、他店との差別化を図り、この難局を乗り越えていきたい。」と抱負を語った。

