

03 特集・仕事図鑑
菓子・飲料業界

ものづくりにかける

[CASE.1]

製造
 トレボン食品株式会社
あんどう かずふみ
安藤 和史さん

[CASE.2]

製造
 みちのくミルク株式会社
まさき つばさ
佐々木 翼さん

[CASE.3]

製造
 株式会社アキヤマ
たかほし こうき
高橋 功樹さん

[CASE.4]

洋菓子職人
 株式会社バルポー
おの だまこみ
小野寺 聡美さん

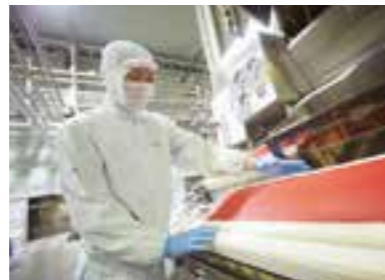
15 特集・業界の勉強
**県内の高校生との
 コラボにより商品開発**

16 技の肖像
カホン
アルコ
 カホン工房 ARCO (石巻市)

17 こんな人材が欲しい
 こんな人材を育てている
 株式会社モリヤ
もりや もりあき
守屋 守昭さん
 宮城県気仙沼向洋高校
ふなびき ゆうすけ
船引 裕介さん

19 あすを拓く
 有限会社伊豆沼農産
いとう ひでお
伊藤 秀雄さん

21 NEWS BOX



**お菓子づくりを仕事にする
 菓子・飲料業界って、どんなものがあるの？**

甘いもので心豊かに
 人に笑顔を与える仕事です

お菓子づくりに必要なのは
 自由な発想力とこだわり

ショーケースに並ぶかわいらしいケーキや焼き菓子、
 繊細な和菓子、手軽なコンビニスイーツなど、「お菓子」
 には数え切れないほどの種類があります。そして家族や
 友人との団らん、勉強の合間の休憩時間など、さまざま
 な場面で登場し、人を笑顔にしてくれます。

お菓子そのものは小さくても、そこには多くの材料が、
 独創的に組み合わせられています。お菓子づくりに必要な
 のは、作り手が自由な発想力とこだわりを持って、新し
 いもの、人が喜ぶものを作り出していくことです。

パティシエ (洋菓子職人)
 ショコラティエ、和菓子職人

味や見た目にとことんこだわった
 スイーツを作る職人は
 永遠の憧れ!



食品技術者・研究者、品質管理・衛生管理

工場での製品開発には欠かせない職業。ユーモ
 アあふれる製品が世に送り出されることも。



お菓子づくりの
 スペシャリスト
 たち

菓子製造技能士

お菓子づくりに必要な
 高い技術力の証明。

製菓衛生師

おいしくて安全な
 お菓子を作るための
 知識・技術の証明。

お菓子づくりは
 パティシエだけの仕事じゃない!

お菓子づくりに関する資格には
 菓子製造技能士と製菓衛生師がある!

ひと口にお菓子と言っても職人がひとつひとつ作るものも
 あれば、ラインで大量に作られるものもあり、その種類はさま
 ざまで。そこに携わる職種もたくさんあります。

お菓子づくりと聞くと、「パティシエ」や「ショコラティエ」
 など、テレビでもよく見る華やかな職種を想像する人が多い
 のではないのでしょうか。実際、パティシエになりたいから専門
 学校に行く、という学生も少なくありません。しかし、パティ
 シエやショコラティエ、伝統的な和菓子職人はそのほんの一
 部。製造ラインを管理する「品質管理・衛生管理」は、お菓子づ
 くりからは想像しにくい、工場での仕事です。

また、新しいスイーツの開発をする人たちもいます。地
 元の名産とスイーツを組み合わせた「ご当地スイーツ」の
 多くは、こうした研究・開発者たちの努力によるもの。今
 回はパティシエをはじめ、菓子・飲料業界に関わるさま
 ざまな職種を見ていくことにしましょう。

お菓子づくりに関する国家資格には、「菓子製造技能
 士」と「製菓衛生師」などがあります。代表的な2つの資格
 について紹介します。

まず、お菓子づくりに必要な幅広い知識と高い技術を
 持っていることを証明する資格が「菓子製造技能士」で
 す。分野は和菓子と洋菓子に分かれ、それぞれ1級と2級
 があります。受検するには実務経験が必要なので、ある程
 度お店で経験を積んでから挑む菓子職人が多いのが特徴
 です。

また、お菓子づくりの高い技術に加えて、食品の衛生管
 理に関する知識を証明するのが、「製菓衛生師」です。店舗
 経営に欠かせない「食品衛生責任者」の資格も付与される
 ので、将来自分のお店を持ちたい、という方はぜひ取って
 おきたいところです。