

# 岩手の菓子文化を継ぐ技術者たち ～夢を創る4人の挑戦～

岩手には、豊かな自然が育んだ素材と、先人たちが築き上げてきた伝統の技、そして何より「お菓子を通じて人を笑顔にしたい」という温かい真心があります。

現在、当組合では岩手のお菓子の魅力を広く発信するとともに、次世代を担う技術者の育成に力を注いでいます。先日開催した「技術講習会」では、専門学校生を含む若い世代が匠の技を真剣な眼差しで学び、その情熱に私自身も大きな刺激を受けました。また、東京で開催された「組合まつり」では、県外の方々からも岩手のお菓子に対し、多くの期待と喜びの声をいただいております。

特集で紹介した4名の若きスタッフたちは、それぞれの店舗で誇りを持って「食の安全」を守り、創意工夫を凝らしながら、地域に愛される味を作り続けています。彼らの生き生きとした姿こそが、これからの岩手の菓子業界を支える希望そのものです。

お菓子作りは、単にものを作る仕事ではありません。誰かの思い出に寄り添い、幸せな瞬間を彩る「夢」を創る仕事です。

私たち組合は、これからも一丸となって、情熱ある若い力が安心して羽ばたける環境づくりに邁進してまいります。



岩手県菓子工業組合理事長 菊地清

## 岩手県菓子工業組合員の店舗で活躍するスタッフ

### 2026年2月10付岩手日報

企画制作:岩手日報社総合ビジネス局

# イワテのお菓子屋さんで働こう Vol.1

(この企画は3回続きます。)

地元で愛されている製菓店で、お菓子作りや品質管理に取り組むスタッフたち。やりがいやこれからの目標を聞きました。

#### 地域に愛される味を提供できる喜び

**パティスリーバルファン** 【奥州市】  
パティスリーバルファンは、餅屋の職人として、江戸を訪問する際に母と立ち寄っていたなじみのある店。お客さんと距離が近く、温かな雰囲気から入社を決めました。

現在は、焼き菓子やケーキのスポンジなどを窯で仕上げる「焼成」を担当。看板商品「奥州コルネ」は、筒状の生地がサクッとした食感になるよう、温度や時間に注意して焼いています。

「丹精込めて作った商品をお客さま笑顔で手に取ってくださる瞬間がうれしい」と餅屋さん。技術の幅を広げて、地域に愛される味を守り続けていくことが目標です。

**店舗情報**  
パティスリーバルファン  
住所: 奥州市江刺区2-7-6  
営業: 10:00~18:30  
休: 木曜  
電話: 0197-34-1807



**お菓子!**  
オレンジの果肉と皮入りで、甘酸っぱさとほろ苦さがたまりません。  
オレンジケーキ

#### 徹底した品質管理で食の安全を守る

**千葉恵製菓** 【平泉町(本社)】  
熊谷 友美さん (品質管理部 係長)

小さい頃からお菓子作りに興味があり、専門学校でノウハウを学んだ熊谷さん。地元近くでの就職を希望し、千葉恵製菓に入社しました。

品質管理の責任者として、科学的な検査に基づく賞味期限の設定や製造現場の衛生指導、栄養表示の作成を担当しています。「食の安全を守る」ことを第一に、製造スタッフと連携しながら、徹底した異物混入防止や品質向上に努めることにやりがいを感じています。

新商品開発にも携わり、お菓子のトレンドをリサーチ。おいしさと安全、両方を追求する日々を送っています。

**店舗情報**  
菓の花菓子舗  
イオンスーパーセンター(奥州市)  
住所: 一関市延徳寺石ノ瀬1-1  
営業: 10:00~21:00  
休: なし  
電話: 0191-46-2791(代表)



**お菓子!**  
サクサクと歯触りが良く、優しい甘みが特徴の看板商品です。  
清らかならびんこ

岩手県菓子工業組合 岩手県盛岡市盛岡駅西通2丁目9番1号 マリオス3階いわて観光経済交流センター内 TEL:019-626-3903 FAX:019-626-3940

この広告は厚生労働省の働き方改革推進支援助成金を活用して制作しました。

### 2026年2月11付岩手日報

企画制作:岩手日報社総合ビジネス局

# イワテのお菓子屋さんで働こう Vol.2

(この企画は3回続きます。)

地元で愛されている製菓店で、お菓子作りや品質管理に取り組むスタッフたち。やりがいやこれからの目標を聞きました。

#### 「好き」を仕事に老舗で技磨く

**かぎや菓子舗** 【北上市】  
高橋 寿佳さん (パティシエール)

高校時代は洋菓子研究班に所属し、お菓子作りで夢中だった高橋さん。高校3年生、北上市の老舗「かぎや菓子舗」を職場見学したことが運命を決めました。「現場で学ぶのが、一人前になる近道」とアドバイスが心に響き、迷わず飛び込みました。

専門学校に進まずに入社して間もなく1年。先輩から新しい技術を吸収する日々ですが、最近はプリンやゼリーの製造など、任せてもらえる仕事も増えてきました。「将来は自分のアイデアを生かした新商品を開発し、多くの人を笑顔にしたい」と目を輝かせています。

**店舗情報**  
かぎや菓子舗本店  
住所: 北上市場ヶ丘2-9-1  
営業: 8:30~17:00  
休: 1月1日  
電話: 0197-65-3531



**お菓子!**  
生絞りのレモン果汁が入っていて、爽やかな酸味が楽しめます。  
レモンケーキ

#### 人を幸せにする味 作る夢を実現

**タルトタタン** 【盛岡市】  
工藤 翔雲さん (仕込み担当)

宮古出身の工藤さんには、忘れられない味があります。7歳の冬、東日本大震災の復興支援で届いたクリスマスケーキです。口いっぱい広がるおいしさは「人を幸せにするパティシエールになりたい」という夢へとつながっていききました。

入社2年目を迎え、生菓子の仕込みを担当しています。ホールケーキをカットしたり、フルーツの生地に生クリームを広げたりする工程一つ一つに気持ちを込めます。あの日に味わったケーキのように、工藤さんの手から、誰かを笑顔にする一品が今日も生まれています。

**店舗情報**  
タルトタタン 八幡町本店  
住所: 盛岡市八幡町13-34  
営業: 9:00~18:00  
休: 第2火曜  
電話: 019-626-1700



**お菓子!**  
イチゴ、キウイ、バナナ、黄桃が入っていて食べ応えがあります。  
フルーツロール

岩手県菓子工業組合 岩手県盛岡市盛岡駅西通2丁目9番1号 マリオス3階いわて観光経済交流センター内 TEL:019-626-3903 FAX:019-626-3940

この広告は厚生労働省の働き方改革推進支援助成金を活用して制作しました。

### 2026年2月12付岩手日報

企画制作:岩手日報社総合ビジネス局

# イワテのお菓子屋さんで働こう Vol.3

(この企画は3回続きます。)

## ●岩手県菓子工業組合の取り組み●

お菓子で岩手を元気に——。岩手のお菓子の認知向上を目指し参加した組合まつりと、組合関係者や学生向けに開催した講習会の様子をお伝えします。

#### 和菓子の匠が極意伝授 技術講習会

岩手県菓子工業組合主催の和菓子講習会が1月22、23の両日、盛岡市の2会場で開催されました。講師は日本菓子専門学校校長の鎌田克幸さん。技術指導の第一人者から学べる貴重な機会となりました。

組合関係者や製菓を学ぶ専門学校生ら計約60人が参加。鎌田さんはまず、和菓子に欠かせない小豆について指導しました。季節の上生菓子の実演では、四季の風情を伝えながら、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。

2日目に参加した北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ1年の川崎俊平さん(19)は「作業のスピード感に圧倒されました。講習で学んだことを今後のお菓子作りを生かしたいです」と話していました。

組合では、様々な企画を通じて人材育成に努めています。

**開催日**  
1月22日(木)

**会場**  
マイスター日の本(盛岡市)  
参加者:岩手県菓子工業組合員



**開催日**  
1月23日(金)

**会場**  
北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ(盛岡市)  
参加者:高度製菓衛生師科1年生



#### 技と食の祭典! 組合まつり in TOKYO

東京と全国の中小企業組合が集う「組合まつり in TOKYO~技と食の祭典!~」(東京都中小企業団体中央会主催)は2025年10月29、30の両日、東京国際フォーラムで開催され、岩手県菓子工業組合がブース出展しました。

ブースでは、スイーツに関するアンケート調査を実施。「岩手のお菓子で知っているものを教えてください」などの質問に答えました。

ワークショップでは、約30人の参加者が米粉や栗、黒豆、地酒、二子さといもなど岩手県産食材を使ったお菓子6種類を試食。紹介されたお菓子の誕生ストーリーにも興味深く聞き入っていました。

参加者からは「岩手のおいしいお菓子を知ることができて良かったです」「今度買って、皆に教えてあげたいと思いました」などの感想が寄せられ、岩手のお菓子に関心を持つきっかけになりました。

メインステージでは、お笑いコンビダイノジと岩手県菓子工業組合理事長の菊地清さんが対談し、岩手のお菓子・パンの魅力を広くPRしました。



岩手県菓子工業組合 岩手県盛岡市盛岡駅西通2丁目9番1号 マリオス3階いわて観光経済交流センター内 TEL:019-626-3903 FAX:019-626-3940

この広告は厚生労働省の働き方改革推進支援助成金を活用して制作しました。