

山形の菓子文化支える

「山形スイーツのさらなるレベルアップをサポートしたい」。創業以来、和菓子、洋菓子、パンの原材料、業務用加工機械、包装資材の専門卸業者として、長年にわたって培ったノウハウや商品知識をもとに、山形の菓子文化に貢献し続けている柴田原料(株)。「確かな目で選んだ商品と情報をお届けします」をモットーに菓子業界の信頼を集めている同社を訪問、柴田津與志会長、柴田謙一郎社長にその歩みと方針をうかがった。

―戦後の混乱がまだ続いている昭和24年に創業したとお聞きます。

柴田会長 山形市旅籠町(現・七日町4丁目)に店を構えました。新築西通りと文翔館前通りの十字路交差点の所です。創業者の父柴田謙吾は明治45年に朝日町大谷に生まれ、南満州鉄道(株)に入社。終戦後引き揚げて東京・神田須田町に営業所を開設し、そこを仕入れ拠点に山形、秋田でアイスクャンデー用の甘味、色素等の材料の販売を始めました。

3年後に男山酒造さんの蔵に向う通り沿いに移転。取扱商品が急増し仙台方面にも営業エリ

アを広げたことから、北町に移転し株式会社に変更。現在のアルカディアソフトパーク山形に新築移転したのは平成21年です。多岐にわたる原材料を安全・安心に保管するには、原材料個々の特性に合わせて温度管理を行う冷凍庫、冷蔵庫、定温庫が欠かせません。ワンフロアで管理できる倉庫が必要でした。

「素材を知る」等をテーマに講習会を開催

―社屋2階に設備が行き届いた研修ホールが設けられています。

柴田社長 以前から定期的に講習会を行っています。「菓子店、メーカー双方の交流機能を充実させたい、情報発信の役割を果たしたい」という方針です。研修ホール(80人収容)にはプロ使用の機械器具、360度カメラやプロジェクトアを完備し、第一線で活躍しているパティシエや、機械器具メーカーの技術者を講師に「素材を知る」、「開発の現場に学ぶ」、「繁盛店を目指す」がテーマです。

「素材を知る」は目新しき、彩り、季節感、存在感をポイントに、厳選された素材を巧みな

菅野高志氏(杵屋本店)と歴代会長をサポートさせていただいています。

食文化の発展を通じて地域社会に貢献

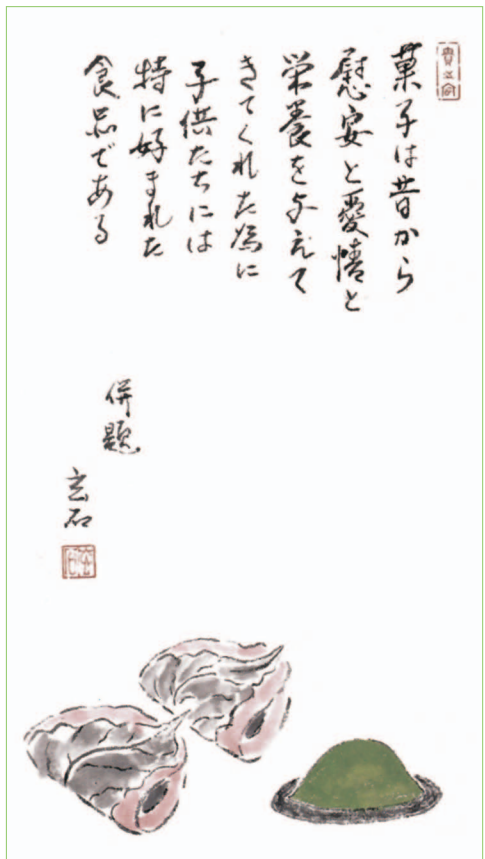
―山形市の洋菓子の消費量は県庁所在地としては金沢市に次いで高く、人口10万人当たりの



プロ使用の機械器具、360度カメラ、プロジェクトアを完備した研修ホールでは第一線で活躍しているパティシエを講師に勉強会を開催



山形アルカディアパークの本社。「ふるさとの食材を発信する基地でありたい」と語る柴田会長(左)と柴田社長



創業者の柴田謙吾氏は玄石の雅号で俳画の世界に傾倒。「みちのく俳画会」を主宰し海外でも展示会を行った。上は菓子への思いを込めた作品

柴田原料(株)
 創業 1949(昭和24)年
 会社設立 昭和27年10月4日
 代表取締役会長 柴田津與志
 代表取締役社長 柴田謙一郎
 所在地 山形市松栄1・5・25
 アルカディアソフトパーク山形
 ☎023・647・8858

技術でおいしく独創的な商品開発を目的としています。「開発の現場に学ぶ」は当社で扱っている製菓・製パン用機器、厨房用品などの器具・小道具類、装飾品・包装資材の最先端の製法や使い方を紹介。「繁盛店を目指す」は店の顔となる商品や魅力的な店舗づくりについてアドバイスをしています。

―菓子業界のサポート役として長年にわたり県洋菓子協会の事務局を担当しています。

柴田会長 「山形県洋菓子協会の40年を振り返って」と題した座談会の記録があります。父が設立の経緯など話していますが、当時は原料統制時代であり、また、冷蔵ケースがなく苦労したようです。そうした中で中心となって設立に奔走したのが梅月堂の佐久間秀治氏(初代会長)でした。クリスマス近くになると、私費で洋菓子界の草分け的存在だった職人を東京から招き、自他店の区別なく技術指導の場を設けるなど、まさに業界のカリスマ的存在でした。当社は設立以来事務局として佐久間氏、松倉勇助氏(菓子舗松くら)、斎藤隆氏(舞鶴堂)、熊谷眞一氏(シベール)、小西徹男氏(シャトレー)、

菓子店数は日本一。味も抜群との評価です。レベルアップに向けて抱負を。

柴田社長 菓子業界は最先端の技術や販売手法が日々開発され、新しい素材や機器が次々に登場しています。その情報や技術をいち早くお客様に届けるのが私たちの使命です。ことに人出不足が深刻さを増し、働き方改革によって変化する労働環境へ対応するために機器の分野により力を入れていかなければなりません。同時にラ・フランスに代表される本県の誇る数々の食材を全国に発信する役割を果たしたいですね。それにしても商品のサイクルが速い今は、売れなければあつという間に商品棚から消える時代です。

柴田会長 創業者の父謙吾は玄石という雅号で、俳画に没頭しました。桜餅を描いた作品では「菓子は昔から慰安と愛懐と栄養を与えてきてくれた食品である」という言葉が添えられています。この思いを胸にお客様、仕入先様、社員を大切にして、食文化の発展を通して地域社会に貢献していきたいと思えます。