



富山ゆかりの歌人・大伴家持の和歌にちなんで名付けられた新和・洋菓子「よごと」

有限会社引網香月堂

製造・販売業（和菓子）

平成26年度 ものづくり技術 試作開発・設備投資 H26

高性能機種導入で多層積層化製法を確立
富山県産米粉・麴菌を用いた和洋菓子開発

導入されたスチームラックオープン

会社の概要

大正8年、初代店主が伏木港で和菓子店「引網菓子舗」を創業した。昭和初期に店名を「引網香月堂」と定め、本格的な和菓子処を目指す。昭和57年に本店を現在地に移転し、平成17年には射水市に支店「小杉一条店」を開店している。

現店主である4代目は、製菓学校を卒業後、千葉・東京で修業し、平成12年に富山へ戻り、13年に代表取締役役に就任した。14年、日本で唯一の和菓子職人認定制度「選・和菓子職」に北陸で初めて認定された。

近年では、首都圏での百貨店イベントや、台湾・マレーシアでの実演を行ったり、富山大学で和菓子講座の講師を務めるなど、和菓子文化とその魅力を積極的に発信している。

補助金事業の内容

長年「和菓子と洋菓子の境界線」に疑問を感じていた4代目が、「長崎にカステラが伝来したように、開国前にパームクーヘンが富山の港に伝わっていたら…」とイメージを膨らませ、約3年前に新作の創作焼菓子を構想した。「当時の富山の菓子職人なら、どんな配合で作るだろ

うか？」と材料を吟味し、一般的なパームクーヘンに使われる小麦粉や生クリーム、バターなどの乳製品、白砂糖を封印した。和菓子に使われる黒糖、甜菜糖、餡、富山産の米粉と甘酒（麴菌）、菜種油、岩塩で調製、試作に挑んだ。

米粉は小麦粉と異なり、タンパク質「グルテン」を持っておらず、製品の形状が崩れ、食感が損なわれる場合がある。乳化剤や添加物を使わず、パームクーヘンのように多層積層化して焼成するには、下の生地が温度が高いうちに短時間で薄く生地を重ねて焼く必要がある。また従来のオープンでは加圧蒸気の設定幅が狭く、最大量も小さい。試行錯誤して材料の配合や製法のコツをほぼつかんだものの、イメージ通りの水準で焼き上げるには、最終的に高性能スチームオープンなどの設備投資しないと、一度は開発をストップした。

今回、富山信用金庫の助言もあり、補助金を利用して、最新上位機種のスチームオープンとデボジッター（絞り機）を平成28年2月に導入し、再び開発に挑むことにした。

補助金事業の成果

導入した「スチームラックオープン」は、水蒸気の量や加圧時間、設定温度などを繊細にコントロールした焼成が可能である。細かな蒸気の



導入されたデボジッター

会社データ

創業 大正8年
設立 昭和60年
代表 引網 康博
所在地 高岡市伏木湊町1-1
TEL/FAX TEL:0766-44-0585 FAX:0766-44-0540
E-mail webmaster@hikiami.co.jp
U R L http://www.hikiami.co.jp/
資本金 300万円
従業員数 12人
取扱製品 和菓子、創作菓子

粒子と熱が均一にムラなく生地に浸透するため、きめ細かくしっとりとした食感に仕上げることができる。「デボジッター」は、わずか数十秒で生地を薄く重ねることができ、熟練した職人でも難しかった短時間での作業を可能にした。これらにより、「過熱水蒸気による多層積層化製法」を確立した。

平成29年3月に商品化したところ、一般的に売れにくいといわれる棹状の商品にも関わらず、予想以上に売上を伸ばしている。これまで“熟練した職人の勘”が必要とされていた焼成が、機械にプログラミングするだけで可能となることで、経験の少ない従業員でも操作・製造が可能となり、従業員の勤務時間の短縮、人手不足解消にも貢献する。また、従来の商品にも導入された設備を使うことで、品質の向上、改良にもつながる。さらなる新商品開発、“新しい和菓子”の可能性を広げるものとなった。



確かな伝統技法と斬新なアイデアで生み出される上生菓子

今後の展望

平成31年、当社は創業100年を迎える。また、29年11月中旬には、3店舗目となる新店舗が富山市古沢地区に開店する。この新店舗は販売だけでなくとどまらず、「富山の和菓子」の面白さ、楽しみ、新たな一面を発見・伝える場として、新しい店舗コンセプトを持つ。ガラスのショーケースを入れず、一枚板のカウンターに商品を並べ、イー・トインスペース、オープン厨房を設ける。和菓子づくりの実演や体験、わらび餅や葛きりなど、本来の味をその場で味わってもらうことも考えている。

法事や冠婚葬祭、贈答品、茶席菓子として使われることが多かった和菓子も、高齢化、少子化が進み、従来の消費スタイルが変化している。受け継がれた伝統を大切にしながらも、顧客に和菓子の世界をより身近に感じてもらえるような、新しい挑戦を続けていきたい。



マレーシアのイベントで実演する4代目