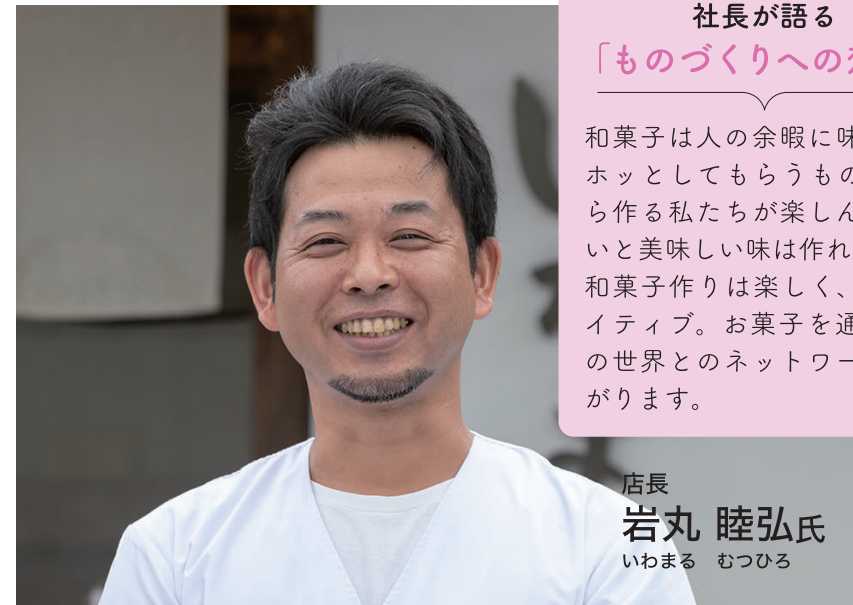




社長が語る
「ものづくりへの想い」

和菓子は人の余暇に味わって
ホッとしてもらうもの。だから
作る私たちが楽しんでいないと
美味しい味は作れません。和菓子
作りは楽しく、クリエイティブ。
お菓子を通して外の世界との
ネットワークと繋がります。

店長
岩丸 睦弘氏
いわまる むつひろ



「配分などは先人が伝えてきた
データを踏襲しているだけ」と
話す岩丸店長。体で覚えこんだ
データを機械に入力。



小豆50キ口、こし餡なら60キ口練れると
いう餡練り機。最新式は生地を取上げる時
もヘラで簡単に落とせる。



砂糖にハチミツと水あめを投入。
まるやかな甘さが生まれる。



4種類の砂糖をブレンドし
たものに新鮮な卵を投入。
週に2回仕込む。

メーカーが改良した新型機で
チャンスロスを解消

餡練り機導入で効率も上がり、売
行きを伸ばしたことで、さらに大量の
生地を作らないと追いつかないほどに
なりました。そこで、今度は同じメー
カーで倍の量を作れる機械を導入。新
型機は以前の倍の量を作れるだけでな
く、細部まで改良されており、さらに
使いやすく、効率もアップし、チャン

人の知恵と最新技術の調和で
独創的な菓子を作り出す

「祖父や父の代は手作業で、和菓子作
りは辛い作業でした。今はそんな力仕事
はなるべく機械にやってもらおう。そして、
人じゃないとできない知恵やアイデアを
駆使してクリエイティブな和菓子作りを
やっていきたいんです」と話すように、

スロスを減らすことも実現できました。

「でも、もうそんな時代ではありませ
ん。今の技術は進んでいますから、機

中古で購入した餡練り機が
丸房露の生地作りとして大活躍

械も手作業と同じ役割をしてくれるん
です」と岩丸氏。導入した機械は、餡
練り機。そもそも餡子を練る機械とし
て開発されたものを丸房露の生地を練
る用途として使えないかと思いつき、
以前は中古で購入。原料を投入して試
してみると、とてもいい具合に混ざり、
大量の生地を仕込むことに成功したの
です。

monozukuri-18

Iwamaru

18 菓子処 いわまる

伝統の味を絶やさず 機械化を取り入れた和菓子作り

昭和5年から中津名物

「丸房露」を作り続けている
和菓子処。祖父の代から伝え
られた味を受け継ぎながらも、
最新機械を導入して新たな
クリエイティブな和菓子作りに向かう。

変わらないもの、変わりゆくもの、その調和の中から
3代目店主が新しい風を吹かせてゆく。



本来は餡練り機としての機械だが、以前購入し
た機械よりも倍以上の生地がこねられる。攪拌
するだけなら生地を傷めるが、鍋が回りながら
人間がボウルで生地を混ぜるのと同じ要領。イン
バーター形式で無段階調整できるので使いや
すい上、昔ながらの丸房露生地に仕上がる。

導入のポイント
丸房露作りに
欠かせない生地練り機