

全国の菓子業界が三重に大集合 第二七回全国菓子大博覧会開催

全国のお菓子を一堂に集め、お菓子の伝統・文化や工芸技術なども紹介し、業界の振興を図る第二七回全国菓子大博覧会・三重（主催：第二七回全国菓子大博覧会・三重実行委員会）が二〇一七年四月二十一日から五月十四日まで三重県営サンアリーナおよびその周辺で開催される。約四年に一回のイベントで、三重県内では初。同実行委員会の濱田典保委員長に話を聞いた。

（聞き手／中部財界フォーラム社塚本隆代表取締役）

——菓子業界の現状は。

濱田 全国的に菓子業者数は減少が続いています。三重県も同様に最盛期二〇〇〇社ほどあったのが、現在ではおよそ三四〇社に。これもまだ多い方で、一〇〇社に満たない県もあると聞きます。

従来、街のお菓子屋は節句などのお祝い菓子や慶弔に使われましたがその風習もすたれ、さらに後継者難も輪をかけています。和菓

子は日本人の行事と結びついてきたがその傾向が減ったのと、コンビニやスーパーで手軽な菓子が並びようになり厳しい状況です。

今回の博覧会は全国のお菓子の良さを発信するとともに、業界が元気になってもらう機会。具体的には優れた技芸に賞を与えたり、若い作り手の技術向上も促したいです。

——今回のお伊勢さん菓子博2

017（愛称）の意義・魅力は。

濱田 約四年に一回のイベントで三重県では初だが、前回は広島、その前が姫路、熊本などほとんどが旧城下町で開催。和菓子は茶の湯とともに発展してきた歴史からだと思います。今回は伊勢で城はないが、昔からお伊勢参りに来た全国の人に餅菓子を食べていただいた伝統がある。その歴史や歩みを紹介できればと思っています。

一方、二〇一六年春の伊勢志摩サミットで世界から注目され、ポストサミットとしての活動が課題。官民一体で三重を売り出すのだが、菓子博では三重のブランディングに注力したい。

様々なお菓子屋へ依頼して、全

国一の生産量のアオサなど三重県産品を使った新しいお菓子を作ってもらっている。三重はお茶やフグなどの優良な生産地でもあるので、三重ブランドとしてどう打ち出すか関係団体とも連携して進めていきたい。また、六次産業化も進めていきたい。

——準備は順調ですか。

濱田 準備委員会も含め立ち上げから三年半たち、認知度もかなり上がってきました。誘致段階では意識も薄く、県内の関係者に開催の意義を説いて回るのに苦労しました。最近は大タイアップしたいという企業も増えてきましたが、まだすべてに浸透したわけではない。メディアなどへの露出や誘致