

企業内  
立派な  
職人図鑑

私たちが  
つくって  
います。

① 料理・菓子  
こどもくらぶ／編



同友館



私たちが  
つくって  
います。

企業内

# 職人図鑑

① 料理・菓子

こどもくらぶ／編



同友館

# はじめに

## ◎ 日本人とものづくり

日本人は、古くから手仕事をうやまい、職人の技術をみがきあげることで独自の文化をきずいてきました。明治維新以降も、西洋からの新しい技術を取り入れることで、世界有数の「ものづくりの国」となりました。

## ◎ 次世代へ受けつぐ、たいせつな財産

資源にとほしい日本で、明治以降の近代化を可能にし、昭和の敗戦のあとに復興をとげて高度経済成長時代をむかえることができたのも、「ものづくりの遺伝子」の力によるものです。このことは日本人がほこれる、たいせつな長所です。いくつもの世代をこえて伝えられてきた職人魂を次の世代へとつなげていくことは、いまを生きる私たちの役割です。

## ◎ 職人たちの仕事を知る

このシリーズでは、現代にあっても、ものづくりの心を失わず、日々、より良いものをつくろうとしている会社と、そこで働く人たちの仕事を伝えています。日ごろ何気なくつかっている品物が、どうやって生みだされているかを知ることができます。一人ひとりの仕事が社会とどう結びついているかに気づくことは、読者のみなさんが将来の職業を考える上でもきつと参考になることでしょう。



なお、このシリーズは、次のような12巻構成になっています。

- 1巻 スポーツ用品
- 2巻 楽器
- 3巻 食の周辺で
- 4巻 伝統工芸品
- 5巻 衣類・かばん
- 6巻 伝統食品
- 7巻 伝統工芸品の二
- 8巻 建築・木工
- 9巻 機械・金属加工
- 10巻 伝統工芸品の三
- 11巻 料理・菓子
- 12巻 印刷・製本

# もくじ

はじめに	2
この本の使い方	4
私たちがつくっています・料理・菓子 ①	
ほんものの味にこだわりうそをつかない正直な商売をする	
つばめ	5
職人ファイル 杉本 良明さん (つばめ 調理部 総料理長)	12
私たちがつくっています・料理・菓子 ②	
職人技とていねいな仕事が生み出す江戸前のにぎり寿司	
玉寿司	13
職人ファイル 栗原 隆史さん (築地玉寿司 築地本店 店長)	20
私たちがつくっています・料理・菓子 ③	
日本での本格的なフランスパンづくりの草分け	
ドンク	21
職人ファイル 瀬川 洋司さん (ドンク 東京エリア エリア支援室)	28
私たちがつくっています・料理・菓子 ④	
100年以上も愛されつづけるバウムクーヘンをつくる	
ユーハイム	29
職人ファイル 加藤 正太さん (ユーハイム 本社企画部生産企画室 係長 ドイツ製菓マイスター)	36
もっと見てみよう、キッズニアでの職業体験	37
キッズニアでのパンづくり体験(ドンク) / キッズニアでのバウムクーヘンづくり体験(ユーハイム)	
さくいん	39



## この本の使い方

この本では、身近なものや、知られざる名品、すぐれた品などをとりあげ、それをつくっている人たち、その会社を紹介しています。

### 1ページ目



その会社がつくっている製品です。

紹介されている会社の所在地、創立年、従業員数です。

### 2・3ページ目



どんなものをつくっているの？  
とりあげた会社がつくっているものすごいところや、特徴などを具体的に紹介します。

ワンポイント  
文中に出てくるキーワードや、知っておきたい重要な用語について解説しています。

### 4・5ページ目



どんな仕事場？  
とりあげた製品が、どんなところで、どんなふうにつくられているのかを写真とイラストで紹介しています。

### 6・7ページ目



もっと見てみよう  
とりあげた会社が、どういものづくりをしているのかなどを具体的に紹介します。

ものづくりの極意  
会社の創業からこれまでの歴史をふりかえり、ものづくりへのこだわりを見ていきます。

### 8ページ目



職人ファイル  
とりあげた会社の社員の方に登場していただき、入社のも機や仕事へのやりがいなどをインタビューしています。写真は、インタビューにこたえてくださった本人です。

●●さんの1日  
ふだん、どんなふうに住生活をしているのか。ある1日を例にとって、時間を追って見ていきます。

# ほんものの味にこだわり うそをつかない正直な商売をする

つばめグリルは、手づくりのハンブルグステーキで知られる洋食店で、親から子、子から孫へと三代にわたって通いつけるファンもいます。人気の背景には、ほんものの味へのこだわりとともに、うそをつかない正直な商売をするという経営理念\*があります。



### つばめ

- 所在地 / 東京都港区
- 創業 / 1930(昭和5)年
- 従業員数 / 205人



つばめグリルの看板メニューとして知られる「つばめ風ハンブルグステーキ」。左は、湯むきたトマトにチキンサラダをつめた「トマトのファルシーサラダ」。

\*企業を営むうえで、経営者がもっている基本的な考え方。  
\*会社名はつばめだが、本文では、店名のつばめグリルとした。