

2012年9月

## 製パンセミナー活動報告

2012年（平成24年）活動

製パンセミナー開催

日時：2012年9月3日（月） 11:00-17:00

場所：三幸機械株式会社

セミナー題名：ほっぺが落ちるパンづくり

講演会題名：パン屋さん開業物語

講師：国産小麦と天然酵母の店 ブレッド&スイーツ happy hoppe 長谷川めい子氏

本文：

サントノーレ発足時からの会員である長谷川めい子さんを講師としてお迎えして製パンセミナーを開催し、会員・スタッフ合わせ約40名が会場に集まり和やかな雰囲気の中でセミナーをスタートしました。

長谷川シェフのhappy hoppe（ハッピーホッペ）は12月で3周年を迎えるベーカリー。板橋区大山駅から徒歩5分ほどの住宅街にあるお店は国内産小麦と白神酵母を使用し、調理パンや菓子パンに使うフィリング類もすべて手作り。店内に並ぶ約50のアイテムは女性の好む味の組み合わせや食感で固定客の心をしっかりつかんでいます。

実演は「ベビーフレンチ」「カントリーブレッド」「hoppe scone」「happy cheese cake」の4種類とそのバラエティ。

“赤ちゃんにも安心して食べさせられるように塩分の少ないパンを作って欲しい”というお客様の要望から生まれたのが「ベビーフレンチ」シンプルな材料で作るテーブルロール。バラエティでは蒸した無農薬人参を刻んで生地に練りこみ、見た目も鮮やかなパンは親子のファンが多いという。

「カントリーブレッド」ではライ麦粉や石臼挽き粉をブレンドし作った生地と秋の食材を合わせたバラエティを披露。ごぼうと牛肉をお惣菜風に甘辛に煮たものをクリームチーズと合わせ包あんした‘ごぼうとクリームチーズ’、オーブンで焼いて下処理した蓮根とアンチョビを合わせて包あんした‘れんこんとアンチョビ’、茹でたカボチャにハチミツ&クルミを加えて一晩なじませたものを包あんする‘ハニーパンプキン’どれも美味しそうな組み合わせで成形の時から参加者は興味津々、早く食べたいという声があちこちで聞こえていました。

イーストを入れてふっくら感を出しながらサクサク食感を作り出す「hoppe scone」は製パン作業の合間を見て作れるので作業効率も良く、お店で販売する自家製ジャムとセットで購入するお客様も。

パン生地を土台としてチーズケーキ生地を流しこんで焼く「happy cheese cake」

は自家製のイチジクフィリング、りんごジャムを入れた季節感あふれる商品となった。素材選びのこだわり、自家製フィリングの作り方などの話を交えつつ作業を行い、分割・成形時には参加者が麵台を囲み生地を確かめながら個別の質問も多々ありました。



ランチにはカントリーブレッドの生地で焼き方を変えて軽いタイプ、しっかりしたタイプの2種類のパンを作りそれぞれサンドイッチを作成。食感の違いを感じながら出来たてのサンドイッチを楽しみ、デザートにはチーズケーキを頂きました。



セミナーの後半は「パン屋さん開業物語」という題名で40分ほど講演をしていただきました。小さい頃から食べる事、作ることが好きで大学で栄養学を学び、料理研究家を志して料理学園に就職。出産を機に学校を退職。子育てに専念する日々の中「国産小麦で家族に安心安全なパンを焼きませんか？」というチラシを見て衝撃を受け、小さい子供を2人抱えながらもホームメイド協会に通い、パンの講師の資格を取得。子供が小学生の頃はパン教室講師を続けつつ業務用のパン作りに興味が湧き昼は都内のパン屋で仕事、夜はパン教室と掛け持ちを行った。その後もいずれは自分のお店を持つという夢を抱えながら、数か所のパン屋で勤務をした。そして、2009年念願の自分のお店「happy hoppe」をオープン。現在は製菓の専門学校を卒業した娘を含め2人のスタッフと共に製造・販売を切り盛りしている。

参加者からは多くの質問が寄せられ、包み隠さずすべての事に真摯にお答え頂き、等身大の講師として、子育てをしながらも自分の夢を実現させた先輩として、憧れの女性として、参加者は長谷川シェフの魅力に引き込まれていました。

講演の最後には会員に対し「夢はあきらめずに一步一步前進して欲しい」とコメント頂き、懇親会へと移りました。

実演で焼きあげられたパン、スコーン&自家製ジャムを囲みながら会員同士の交流がスタート。「私も独立希望なんですけど・・・」と長谷川シェフに個別の相談をする人もちらほら。

修行・結婚・出産・子育て・開業の全てをクリアするには自分の努力だけでなく、周囲の人の助けやタイミング・運・出会いも大切なこと。全てを駆使しながら夢を現実に行っている人が身近にいることを知り、目標を持ちそれに向かって歩んでいる人が他にもいるという事を知り、サントノーレの仲間が日々悩み苦しみながらも自分の道を歩み輝いている事を知り大きな励みとなり、明日への活力を感じたセミナーとなりました。

以上