

2013年7月

セミナー活動報告

2013年（平成25年）活動

第2回製パンセミナー開催

日時：2013年6月11日（火） 10:00-17:00

場所：日清製粉株式会社 東部テクニカルセンター

題名：ハード系の魅力

講演会題名：フランスのパンの歴史

講師：ドンク株式会社顧問・仁瓶 利夫氏

本文：

日本のパン業界の牽引役であるドンク顧問・仁瓶利夫氏を講師としてお迎えし「ハード系の魅力」と題したセミナーを開催し会員・幹事含め65名が参加しました。

パン業界で働く人の多くが知っている「レイモン・カルヴェル先生」というお名前。その先生から直接パン作りを伝授され、日本のパン業界の発展に大きく貢献された仁瓶講師のセミナーとあってキャンセル待ちも多数出て、参加できた会員は貴重な機会に緊張しつつも、真剣な顔つきで講師の話に聞き入っていました。

「バゲット」「リュスティック」「パン・ド・ロデヴ」という3種類のパンのデモと共にその製品についての歴史・製造のポイント・食べ方などの説明がありました。

「バゲット」はビタミンCが入っているイーストを使用して作るディレクト法と入っていない1930年代の製法による物を比較。本場フランスでも年代により製法が変わり、ポーリッシュ法からディレクト時代に移り変わった背景などのお話や、日本で手に入る小麦粉を使用する際にビタミンCが使用されるようになった事などの説明を聞きながら2つの風味・食感の違いを自分の舌で確かめました。また、1930年代の製法で作られた大きなパン「パン・ファンデュ」も展示され、迫力ある大きさに驚く人も多数いました。



「リュスティック」は1983年にカルヴェル先生が考案したパン。ディレクト法のバゲ

ット生地を機械分割で合理化を図り、生地の酸化を防ぎつつバゲットとは異なる食感を生み出し、かつバゲットよりも高価で売ることが可能になった。消費者は風味・食感の違いを楽しみ、作り手はバゲットの様に成形しないことから手間が省ける上に高価で売れて、美味しいパンを焼き続ける励みともなった。プレーン生地のほかにもクルミとアンズ、ミモレットのバラエティも披露され、味の違いを楽しみました。

「パン・ド・ロデヴ」は南仏モンペリエ近郊のロデヴという町で「パンドパイヤス」という名で売られていたパン。リュスティックの製法を考えると参考にされたと言われ、歴史はリュスティックよりも古い。仁瓶講師はこのパン・ド・ロデヴに1997年に出会って以来、多くの場所で紹介し、2001年のクーブドゥモンドで菊谷日本代表が披露したことにより名が知られるようになった。昨年には消費者有志がパン・ド・ロデヴ普及委員会を発足し、仁瓶講師も技術顧問として携わっている。ロデヴにはライ麦全粒粉を使用して起こしたルヴァン種を使用し、ミキシングの途中で20%もの水を足し水する高加水の生地。窯で大きく伸びたパンの内相にはツヤがあり、均一に大きな気泡が出来ている。

ランチにはレフェクトワール・西山シェフのご協力によりグリーンサラダ・とうもろこしの冷製スープを提供して頂き、仁瓶講師オススメの各パンの食べ方が紹介され和の素材とも相性が良いことを知り、目でも口でも楽しめたお腹いっぱい幸せプレートとなりました。

*バゲット使用のタルティーヌ

- ・クリームチーズ&枝豆
- ・蜂蜜&バター
- ・粒あん&ホイップクリーム

*リュスティック使用のタルティーヌ

- ・カポナータ
- ・ジャンボンブリー

*パン・ド・ロデヴ使用のタルティーヌ

- ・いかなごのくぎ煮
- ・おから（講師ご夫人の手作り）
- ・豚生姜焼き



今回実演頂いた 3 種のパンがほとんど同じ材料（パンの基本原料）を使用しながらも発酵条件・成形方法・焼成条件などを変えることにより違った食感・香り・味を出せる事にパン作りの無限の可能性を知り参加者の多くが目を輝かせていました。



セミナーの後半は「フランスのパンの歴史」と題して講演会を行いました。

講師がフランスの厨房を訪れたと時の写真などを交え、フランスのバゲットの分割重量が変化している話や日本にフランスパンが紹介されてバゲットを持つ姿が雑誌の表紙となり一世風靡した時代の話などを聞くことが出来て、パンの歴史は食文化の変化において大きな存在であることを実感。



20代前半に読んだ雑誌の記事に影響され、美味しいフランスパンを作りたいという思いからドンクに入社して以来美味しいパンを作り続け、業界の牽引役となっている今でも研究を続ける仁瓶講師のパン作りに対する真摯な姿から多くのことを学び、パンというもの・パン作りというもの・パン業界で働くという事を再度見直す良い機会となり実り多き一日となりました。

以上