

2015年度 第1回ミニセミナー報告書

開催日時：2015年6月18日（木）19時～21時

場所：日清製粉株式会社

講師：近藤恭子氏（ヤスマ株式会社）

題名：「スパイスを使いこなす秘訣」

第1回ミニセミナーの講師には、ヤスマ株式会社より、近藤恭子氏をお迎えしました。近藤氏はこれまで30年にわたり、スパイスやスパイスを使ったメニュー開発に携わってこられたスパイスのスペシャリストです。

スパイスは私たちにとって、とても身近で、もっと上手に使いたい・・・と思う存在でありながらも、日常的に使う種類は限定的で、それ以外は使い方が分からない、使い方の幅が広がらない・・・というのが実情です。そんな悩みを解決すべく、今回はミニセミナーでありながら、30名以上の会員が集い、その関心の高さが伺えました。

【セミナーの概要】

1. スパイスを体感する

・各テーブルに用意した、17種類のスパイスそれぞれの特徴をレクチャーして頂いた後、ベーカリーの定番アイテムであるタマゴサラダ、カスタードクリーム、カレーフィリングにスパイスを合わせて、味わいや香りの変化を体感しました。

2. 香りの分類や位置関係を学ぶ

・スパイスの香りを「甘い、果物香、樹木香、緑感、清涼感、厚み、矯臭」で分類し、明と暗、軽と重、青と赤、スパイシーと甘い」を座標軸にしたフレームに位置づけて特徴を整理。香りの分類や位置関係を掴むことが、イメージにあったスパイスの選択やブレンドを行う上で重要な方法であることを学びました。お汁粉に入れる塩のように、対極に位置するものを加えることで、それぞれの香りを引き立てあう効果も！

3. スパイスを使った焼き菓子を味わいながら、自分好みのブレンドを作る

・スペキュロス、ジンジャーブレッド、パンデピス、シュトレンを試食し、それぞれのブレンドの特徴を感じながら、ひとりずつ、自分好みのブレンドにチャレンジしました。



講演においては、「白胡椒と黒胡椒の違い」から「スパイスがパン酵母の発酵に及ぼす影響」、「ベーカリーにおける効果的な使い方」に至るまで、分かり易く、丁寧にご説明頂き、近藤氏の「スパイスをもっと自由に楽しんで欲しい」という熱い想いが伝わってきました。最初は 17 種類ものスパイスに圧倒されていた参加者の皆さんも、そんな近藤氏の想いを受け、初めてのスパイスにも果敢にチャレンジしていました。「カスタードクリームにはアニスもおいしいし、意外にも、白胡椒とも合いますね!」「今まで苦手だった香りなのに、印象が変りました!」と新たな発見を楽しみ、スパイスの奥深さに驚く声が数多く聞かれました。

また、ジンジャーブレッドやスペキュロスなどの焼き菓子の試食では「体がポカポカしてきました!」とスパイスの効能を実感している方も多かったので、「スパイスは夏のもの」というイメージが変わり、「寒い時期、クリスマスにもチャレンジしよう」と捉え直すきっかけになったことと思います。

「商品差別化の方法」、「材料を知るための勉強」・・・ということに留まらず、「自らの味覚で発見すること」「知らない香りや味わいに触れること」の新鮮さ、楽しさを感じ、食に携わる者として、改めて初心に帰ることができた素敵なセミナーとなりました。

近藤氏をはじめ、沢山のスパイスをご準備頂き、各テーブルをまわって、ひとりひとりにアドバイスして下さったヤスマ株式会社の皆様、そしていつも会場をお貸し下さる日清製粉株式会社の皆様に改めて心より御礼申し上げます。

以上