

2015年9月

2015年度 第2回製パンセミナー報告書

開催日時：2015年8月26日（水） 10：00-17：00

場所：(株)Jオイルミルズ テクニカルアドバイザーセンター

製パンセミナー題名：北海道産小麦の美味しさを伝える

講演会題名：楽しく働いて楽しく生きる

講師：川越ベーカリー楽楽 店主 上野 岳也氏

女将 上野 祐子氏

第2回製パンセミナーには、“小江戸”として愛され、多くの観光客が訪れる川越市・菓子屋横丁にある「川越ベーカリー楽楽」のオーナー、上野ご夫妻を講師にお迎えし、会員・幹事を含め42名が参加しました。

2006年にオープンした川越ベーカリー楽楽では、そのパンの全てに国内産小麦（主に北海道産）を使用し、現在社員7名アルバイト7名で店舗を運営。女将の祐子さんはクラブ・ド・サントノーレの会員でもあります。

セミナーの前半は「北海道産小麦の美味しさを伝える」をテーマに、「プレミアム食パン」、「熟成バゲット」、「グラノーラ・ライ」の3種類のパンとその生地を活用したバラエティを実演。前日から冷蔵発酵させた生地の成形作業には会員の皆さんも加わりました。

「プレミアム食パン」は乳製品との相性が良い北海道産小麦“キタノカオリ”主体で生クリームを練りこみ、種子島の洗双糖や蜂蜜を併用して優しい甘みを演出。クリームの味わいと口どけの良さが特徴の人気商品。バラエティとして作る、「きなこミルククリーム」は小ぶりのスティック状に焼きあげたパンに丹波黒豆のきなこミルククリームをサンド。菓子屋横丁の和のイメージにぴったりの、どこか懐かしい味わいです。

「熟成バゲット」は北海道産小麦と少量のライ麦や全粒粉を併用し、粗い気泡としっかりとした食感、そして冷蔵発酵によって引き出された、小麦の甘みが特徴。この生地にオレンジピール入りのはちみつクリームとレーズンを包んだ「ジュエリーレーズンのオレンジはちみつ」はオレンジの爽やかな風味と、ジュワッと流れだした、ほのかな甘さのはちみつクリームが女性に人気。

「グラノーラ・ライ」は北海道産ライ麦を40%使用し、自家製グラノーラを豪快に対粉100%練りこみ、パン生地とは思えないゴツゴツとした生地……。グラノーラの食感を残すため、水を加えるタイミングを工夫して作り上げた。ナッツやフルーツの風味も存分に楽しめるので、昨年の秋に発売以来、現在でも人気が続いている商品です。



ランチには焼きたてのバゲット、食パン、お店から持参したライ麦 75%のベルリーナ。そして、祐子さん特製のじゃがいもとポロ葱のスープ、クリームチーズと枝豆のディップ、アボカドと茹で玉子を合わせたディップ、サーモンマリネ、グリーンサラダ・・・と盛り沢山！！ 夏らしいメニューを楽しみながら、会員同士の交流も深めることができました。

セミナー後半の講演の部では「楽しく働いて楽しく生きる」というテーマでお話を伺いました。上野シェフは大学卒業後に建設会社、有機野菜のバイヤー、広告会社で働き、祐子さんの助言もあって、パンの道を志すことに・・・。レストランで調理のアルバイトをする傍ら製パン技術を学び、2006年に生まれ故郷の川越市に「川越ベーカリー楽楽」をオープンしました。

これまでの経験を強みと考えて“日本ならではのパン”を作るべく、オープン当初から国内産小麦を使用することを決め、10年目となる今もそれを貫き、より美味しいパンへの探究を続けていらっしゃいます。

また、より良いパン作り、お店づくりに何より大切なのは「チームワーク」と捉え、日々の朝礼、終礼に留まらず、年に一度の北海道研修、誕生会、スポーツ大会などを行い、更にはシェフの発案でスタッフの“家庭訪問”を実施するなど、スタッフとの関わりをとっても大切にされています。家庭訪問のアイデアには、祐子さんもさすがに驚いたようですが、実際にはご家族と話すことによって、スタッフ一人ひとりを深く知ることができ、「良いところを信じて伸ばす」という関わり方が以前にも増してできるようになったといいます。

週休2日及び年3回の長期休暇、昼食弁当支給、社会保険完備など労働環境やスタッフの健康にも配慮する取り組みを地道に積み重ねつつ、「オフの日には仕事の話はしない」というルールの下、時に自然のなかでリフレッシュし、仕事への活力としていらっしゃる上野ご夫妻。「仕事はもちろん大変だし、疲れることも、辛いこともあるけれど、人生をコップに例えるなら、そこにどれだけの水を注ぐのかは自分次第・・・。」そんな祐子さんの言葉にハッとさせられた人も多かったのではないのでしょうか。

他業種からパン業界に入る上で自分たちが出来る事、消費者が求めている事などをしっかり分析してお店を運営し、スタッフを家族同然に大切にしながらオンの時もオフの時も輝き続けている素敵な姿を見て、参加者の皆さんは心の栄養を補給し、充実した1日を過

ごすことができました。

ご多忙の中、講師を務めて下さった上野ご夫妻に改めて感謝致しますとともに、快く会場をお貸し下さいました、(株)J-オイルミルズの皆様に心より御礼申し上げます。



以上