

## 2017年度 第2回製パンセミナー報告書

開催日時：2017年8月29日（火）10時～17時

場所：株式会社Jオイルミルズ テクニカルアドバイザーセンター

講師：児玉圭介氏（Bon Vivant ボン ヴィボン）

製パンセミナー：「日常のすごくおいしいパン！！」

講演会：「パン屋からスターを輩出するために」

2017年第2回製パンセミナーには「ボンヴィボン」のオーナーシェフ児玉圭介シェフをお招きしました。児玉シェフは代々パン屋を営む家庭に生まれ育ち、小さいころからお店の手伝いをする生活を送り、21歳から「パン工房青い麦」で修行し、26歳で実家に戻り30歳で横浜青葉区に「ボンヴィボン」をオープン。36歳の時には「モンドデュアル・デュ・パン」日本国内予選にてクロワッサン部門、バゲット部門で第1位を獲得。現在は本店（青葉店）と新百合ヶ丘店の2店舗を経営する傍らパン普及のため国内外で講師活動を行い活躍の場を広げているシェフから多くのことを学び取りたいと幹事を含め40名が集いました。

### 【実演項目】

#### 1. パン ド カンパーニュ

→ぶどうとクルミ・玉ねぎのミルフィーユ・パンドカンパーニュグリュイエール

#### 2. パン ド ロデヴ→プレーン・オレンジ&いちじく

#### 3. 菓子パン →生クリームあんぱん・カステラパン・カナディアンチーズ

#### 4. モカブリオッシュ→チョコブレッド・マロンのブレッセンヌ

#### 1. パン ド カンパーニュ

強力粉・全粒粉・ライ麦全粒粉をブレンドしルヴァンリキッドを活用して作るカンパーニュ生地は発酵40P30と短めながら風味豊かに仕上がりに、3種のバラエティを披露。

“ぶどうとクルミ”はレーズンとクルミ合わせて対生地26%添加。フルーツやナッツを多く練り込むお店が多いなかで生地の美味しさを楽しんでもらいたいという思いからこの分量に。

“玉ねぎのミルフィーユ”は前日仕込みの生地を使用し、折り込み油脂で3つ折り2回行った後に玉ねぎスライス・バジルペースト・ドライトマト・シュレッドチーズを折り込みミルフィーユ状に焼き上げたもの。焼きたてで参加者に提供されたミルフィーユは会場のあちこちでサクサクッと良い音が響き渡りました。

“パンドカンパーニュグリュイエール”はすりおろしたグリュイエールチーズを練り込み、棒状に成形し上面に軽くオリーブオイルを塗ってからプレーン生地で包み込みホイロ・カット・焼成することでクラストが美しく開き魅力的な外観に。チーズの香りが漂いお酒のお供にも最適。



【パンドカンパーニュグリユイエール / 玉ねぎのミルフィーユ】

## 2. パンドロデヴ

強力粉・フランス粉・ライ麦全粒粉をブレンドしてルヴァンリキッドを使用し吸水の多い艶のある生地を作り、パンチを2回いれながら生地に力をつけ1kgに分割した生地を丸めて籐籠に入れてホイロをとり、焼成。大きな気泡が少ないのが児玉シェフのロデヴの特徴で艶のある内層が食欲をそそり、クラストのザクザク食感とクラムの弾力ある食感のコントラスト、噛みしめる喜びと甘い香りを楽しむことができる。オープン当初から作り続けている商品。

“オレンジ&いちじく”はオレンジピールといちじく合わせて対生地25%練り込み、発酵後カットしてホイロ・焼成。いちじくのプチプチ食感と肉厚オレンジの苦みと甘味のバランスが良く女性好みの味に。



【パンドロデヴ / カマ入れ風景】

## 3. 菓子パン

冷やしてもパサつかない菓子パン生地から3種のバラエティを実演。お店の人気商品“生クリームあんぱん”は生地・粒あん・生クリームの重量黄金比率と1つ食べてもまだ食べられそうなボリューム感がヒットのカギ。実際セミナー中に参加者はペロッと1つ完食しシェフの言葉を体感。

“カステラパン”は菓子パン生地でカスタードと自家製カステラ(コーヒー風味)を包みホイロ後にアーモンドスライスとグラニュー糖をトッピングして焼成。

“カナディアンチーズ”はダイスチーズを包み、ホイロ後に上面にマヨネーズを絞って焼

成するシンプルな商品。口どけが良く、パンの甘みとチーズ&マヨネーズの相性が最高。



【生クリームあんぱん / カナディアンチーズ / カステラパン】

#### 4.モカブリオッシュ

強力粉と中力粉をブレンドしコーヒーエキスとブラックココアパウダーを練り込みココア生地を作りフロア・パンチ後に冷蔵保管が可能で売れ行きを確認しながら追加焼成が可能な生地。

“ブレッセンヌ”はココア生地でマロングラッセを包み、平らにしてホイロ後にグラニュー糖仕上げして焼成。ふわふわで口の中で溶けるような食感のパンにマロンの甘さがプラスされて焼き菓子の様な商品。

“チョコブレッド”はキューブ状のチョコを生地で包み込み、食パン型に入れてホイロ後上面をカットして焼成。窯伸びが良く美しい見た目は売り場で目を惹く商品。きめ細やかな食感で口どけが良くチョコの甘みと生地のほのかな苦みがマッチし一度食べたら虜になってしまう。



【チョコブレッド / マロンのブレッセンヌ】

パン実演の合間にはシェフが通っているイタリア料理教室で習得したニョッキ（海老とレモンのソース）の実演を行い、「美味しいもので人を幸せにすることが大きな喜び」と語るシェフの真心こもったランチをいただきました。



#### 【製パンセミナー風景】

セミナーの後半には「パン屋からスターを輩出するために」と題し、講演をしていただきました。

現在パン業界は人手不足という課題を抱えている。パン業界で有名な方はいるが「世の中の誰もが知っているパン職人！」という人はまだいない。イチローに憧れて野球を始める、カズに憧れてサッカーを始める、ドラマの影響で医者になりたい・・・などのようにパンの世界でもメディアで活躍でき憧れの存在となるスターを輩出し「パン職人になりたい」という人を増やしたい。シェフ自身は異業種分野とのコラボも行いパン業界のさらなる発展を目指し活動している。国内だけでなく海外でも製パン講習会などを精力的に行い特に台湾では児玉シェフプロデュースのパンがスーパーに並んでいる。

祖父の代から家族みんなでパン屋を続け、小さいころからパン屋魂が染み込んでいるシェフはお店で働くスタッフにも、パン業界の若手職人にも「パン作りによって得る人生の楽しみ」があることを伝え続けたいと語る。個人店はまだまだ朝早く作業内容がキツイのが現状ではあるが、厳しい業務の中で段取りが良くなる力・踏ん張る力・乗り越える力が身につく、人生において大切なことが学べる。スタッフにはパン作りを習得するだけでなく楽しく充実した人生を歩んで欲しいのでお店にとって大切な戦力のスタッフでも夢があれば応援し、お店から旅立てるように協力する。失敗をしたスタッフに対しては失敗したことをしかるのではなく、理由を見つけ出すよう導き、注意するときは相手の状況やタイミングを見計らってじっくり話をするという。

「目線は高く、姿勢は低く生き、美味しいもので人々を笑顔にする。」と語るシェフのパン作りに対する真摯な気持ちと温かいお人柄に触れ多くのことを吸収しました。

セミナー後は懇親会を行い、午後焼きあがったパンを食べながら会員同士の交流を図った

りシェフに相談したりとそれぞれが有意義な時間を過ごし明日への活力を得て会場を後にしました。常にスケジュールが詰まっていながらも前日当日と貴重な時間をサントノーレに費やしていただき、実演だけでなく沢山のお話をしてくださったシェフと場所が違う中でも確実にシェフをサポートしてくださった助手の望月さんと井上さん、会場を快く貸してくださったJオイルミルズの皆さんに心より感謝申し上げます。

以上