

2013年4月

製パンセミナー活動報告

2013年（平成25年）活動

第1回 製パンセミナー開催

日時：2013年4月19日（金） 10:00-17:00

場所：日本製粉株式会社 東部技術センター

セミナー題名：ベーカリーにおけるドイツ菓子の魅力

講演会題名：ドイツに魅せられて

講師：日本パン技術研究所 講師 根岸靖乃 氏

本文：

大学卒業後に単身でドイツに渡り、約10年の間現地のお菓子屋やパン屋で修業をし、製菓マイスター・製パンマイスターの資格を取得し帰国。現在はパン技術研究所の講師として活躍中の根岸靖乃氏を講師としてお迎えしてセミナーを開催し、会員・スタッフ合わせ約50名が会場に集まりました。

日本のベーカリーでも作業の合間に作れてお客様にも愛されそうな焼き菓子アイテムの実演、後半の講演会ではドイツ時代のお話を写真を交えて伺いました。

実演アイテムは「ツヴィーベルクーヘン（玉ねぎのケーキ）」「ミュルベタイク（クッキー）とそのバラエティ」「ドナウヴェレン（チェリーを乗せた白・黒二層のケーキ）」「アップフェルクーゲルフッフ（リンゴのクグロフケーキ）」「アウシュトリッヒ（ディップ）4種」



ツヴィーベルクーヘン（玉ねぎのケーキ）はクッシュの様な製品だが、生地にはイーストが入り、具材は玉ねぎとベーコンでグスと呼ばれるアパレイユにはサワークリームと全卵が使われクッシュとは異なる製法。本場ドイツでは9-11月に出来立ての発泡ワインと共に食べられるものでこの時期になるとパン屋でも菓子屋でも並ぶ季節商品だそうです。

先生がパン技術研究所の授業の中で生徒と共に考えたアレンジメニュー、じゃがいもフィリング・長ネギフィリング、きのこフィリングの実演もありました。天板1枚に生地を伸ばし、発酵を取り具材をたっぷり入れてグスを流し込み、焼成したツヴィーベルクーヘンは会場に良い香りが漂いみんなの食欲を刺激しました。

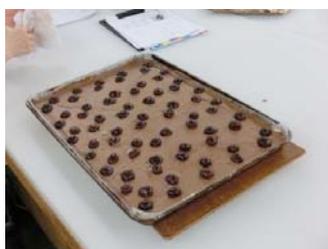
ミュルベタイプ（クッキー）は基本の作り方を教わり、バラエティとして

- ・大分割した生地を冷蔵で休ませ、棒状に伸ばし表面にグラニュー糖をまぶしてカットして焼成する「ハイデザート」
 - ・基本生地にシナモンとローストしたアーモンドを練りこみ冷蔵・成形・カット・焼成した「マンデルシュニッテ」
 - ・天板にクッキー生地を伸ばし空焼きした後にラズベリージャムを塗り、ヘーゼルナッツ粉末を卵白・グラニュー糖などと鍋で熱したものを流しこみ焼成した「ヌスエッケン」
- 冷却後、カットをしてコーティングチョコレートで仕上げを行い参加者も手伝いました。ベーカリーでもクッキー生地をまとめて仕込んでおくと空いた時間に日持ちのする商品を簡単に作れることを学びました。

「ドナウヴェレン」はドナウ河の波の意味でチェリーを置いた場所の断面が波の形になることから名づけられた焼き菓子。ケーキ生地を作り、半分にココアを入れて白黒の生地にし、天板に二層に伸ばし、チェリーを乗せて焼成、冷却後にコーティングチョコレートとピスタチオで飾り付けをしてカット。予想以上に口どけが良く、軽い印象で驚いた製品でした。

「アップルクーゲルプフ」は生地にヘーゼルナッツの粉末が入りダイス状に刻んだ生のリンゴとダークチョコレートを練りこんだ贅沢なケーキ。リンゴの酸味とダークチョコレートのコクの相性が良く、つつい食べすぎてしまいそうな製品。

「アウフシュトリッヒ（ディップ）4種」はクリームチーズやマスカルポーネをベースとして作る人参、スモークサーモン、トマト、はちみつクルミの4種類の紹介・デモンストレーションが行われました。ライ麦パンはそのまま食べるのではなく少し酸味のあるディップとの相性が良いと説明され、簡単に美味しいディップが作れることも知りました。



ランチにはツヴィーベルクーヘン（玉ねぎケーキ）とそのバラエティ、先生が事前に焼いてくださったライ麦パンとアウシュトリッヒ（ディップ）4種、レンズ豆のスープ、ドナウヴェレン（2層のケーキ）が提供され、見た目以上にボリュームがありお野菜も多い内容に一同大満足。



セミナーの後半は「ドイツに魅せられて」という題名で40分ほど現地での写真を交えながら講演をしていただきました。大学在学中にドイツにホームステイをしている間にドイツ菓子の虜となり卒業後の進路をドイツの菓子屋に決定。周囲の反対・心配を振り切りながら自分でドイツの商工会議所へドイツ語で手紙を書き、修業先を紹介してもらいビザを申請し、単身渡独。

10年間でケーキ屋2か所、ホテルのパティスリー2か所、ベーカリー1か所で働きながら製菓学校へ通い職人・マイスターの資格を取得した。職場探し、物件探しに苦労し、日本では感じる事のなかった人種差別というものにも直面し菓子以外の様々なことを勉強しながら周囲の人の協力で自分の進みたい道を着実に歩み、目標を達成。マイスター取得の為の勉強は人生で一番努力したと言うほど大変だった。余暇にはドイツの家庭に呼ばれ料理を楽しみ、クリスマスやイースターなどのイベントも満喫。10年という月日で通貨もマルクからユーロに代わりドイツ国内の食文化の変化も体感し、ドイツの文化と歴史を体と心の隅々まで吸収して帰国。

帰国後はドイツでの経験を活かして仕事をし、ドイツでお世話になった人々との交流も続き、人のつながりに感謝の気持ちを忘れずに今後も歩んでいくと講演を結びました。

物静かなたたずまいの講師に芯の強さと仕事の丁寧さを学び、自分の道をしっかり歩む姿は同じ女性として誇らしく、講師がドイツで感じてきたことにこのセミナーで少しでも触れることができ、また話が聞きたいと思う根岸靖乃さんファンが多数できたことと思います。

セミナー最後の懇親会では、焼きあがったお菓子の数々を食べながら講師に質問をしたり会員同士の交流をし、充実した1日は終了しました。

以上