

2015年10月

2015年度 第3回製パンセミナー報告書

開催日時：2015年10月9日（金） 10：00-17：00

場所：日本製粉㈱ 東部技術センター

題名

「パンづくりを見つめなおす～あなたがお客様に届けたい美味しさとは～」

講師

井上好文氏 （一社）日本パン技術研究所 常務理事・所長

山本剛史氏 （一社）日本パン技術研究所 教育部 部長

第3回製パンセミナーには、日本パン技術研究所より、井上好文所長、山本剛史先生を講師にお迎えし、「パンづくりを見つめなおす～あなたがお客様に届けたい美味しさとは～」と題して開催し、会員36名、相談役・幹事を含め45名が参加しました。

これまでの製パンセミナーでは、講師の技術とともに、販売方法やスタッフの育成などについて学んできましたが、今回は実演と理論を同時に進行することにより、「生地の中で起きている現象（気泡構造の変化）を科学的に理解すること」をテーマとしました。

【実演アイテム】

1. 食パンの製法、成形方法の違いによる比較

製法：ストレート法、ノータイム法、生地冷蔵法

成形：ブルマン、ワンローフ、山型（手丸め成形・麺棒使用成形）

2. ソフトロール（生地玉冷蔵）の工程条件、製法の違いによる比較

冷蔵前のフロアタイム：20分、40分、80分

成形：ドックロール、ナプキンロール、ワンノット、丸め

午前中は山本先生によるノータイム法の食パンの仕込みからスタートし、同時に井上所長が“ミキシングによって、生地の気泡数がどのように変化するのか”をフランスパン、ストレート法食パン、中種法食パンの気泡構造のスライド見せながら解説して下さいました。ミキシングだけでなく、パンチの仕方、モルダーのロール間隔、成形方法・・・、すべての工程が“気泡数”に影響することを目の当たりにし、「普段、“どのような気泡にしたいか？”を意識してパンを作っていますか？」という井上所長からの問いかけに、皆さん思わず目を反らしてしまいながらも、「ストレート法が絶対おいしい・・・という人もい

るけれど、それはお客様が決めること。どのように作れば、どのような気泡（＝食感）になるのかを知り、目指す食感を明確にして製法を工夫してゆくことが大切」という言葉に、モチベーションも高まり、「難しいけれど、もっと理解したい」という真剣な表情で講演に聞き入っていました。

また、山本先生のご指導の下、食パンの丸めやソフトロールの成形には会員の皆さんも加わり、丸めの強さや少しの力加減で生地の状態が変わることを体感しました。



昼食はミッシュブローットの生地でハンバーガーを作って、一息……。これはフィンランドのマクドナルドで売っているハンバーガーを参考にしたもので、「こういう食べ方を提案してゆけば、日本でもライ麦のパンがもっと広がるよね！」と井上所長がご提案下さいました。

そして、午後はいよいよ食べ比べの時間。食パンはそれぞれの製法だけでなく、通常とは90度異なる、横からのスライスも準備し、ソフトロールは冷蔵前のフロアタイム3種類の比較をメインに行いました。

気泡の数、膜の厚さ、気泡の形状・・・目の前の食べ比べシートに置かれたパンを見ると確か違いがあり、食べてみると「しっかりミキシングをかけるとここまで軽くなるんだ！」「横からスライスした食パンって、こんな食感なの?!」と予想を超える食感の違いに改めて驚きの声が上がリ、午前中の講演の内容が一気に“なるほど!!”に変わりました。

そして“冷蔵長時間発酵のバゲット”と、悩んでいる人も多い“冷蔵障害”……。一見つながりのなさそうなことも“冷蔵による気泡数の減少”が関わっていること等、ひとつひとつ丁寧に教えて頂くことで、パンの面白さ、奥深さを改めて感じることができました。

山本先生は「今回のセミナーの内容が普遍的なものということではなく、日々考え続け、工夫を重ねることが大切」と仰り、井上所長は「技術を教えるときには上に立つ人が“どういうパンを作るのか？”を明確にした上で、“How”（どのように行うのか？）を伝えるだけでなく、“Why（何故そうするのか？）”を教えること。そして教えられたことだけを行うのではなく、考えることが大切。有名シェフの技術を学ぶ際にも、その裏にある“Why”を考えることで、より意味のあるものになる」と語って下さいました。

このようなお話を伺い、もっと勉強したくなった人も多かったことと思いますし、これから職場で「教える立場」となる多くの会員の皆さんにとっては、先生方から背中を押して頂いたような気持ちにもなったのではないのでしょうか。

井上所長、山本先生におかれましては、日々大変ご多忙にも関わらず、このような素晴らしいセミナーをご準備頂き、本当にありがとうございました。そして、いつも会場をお貸し下さいます日本製粉様、セミナーを支えて下さいました日本製粉東部技術センターのスタッフの皆様に改めて心より御礼申し上げます。

以上