

## 2016年度 第1回ミニセミナー報告書

開催日時：2016年4月18日（月）13時～17時

場所：日本製粉㈱ 東部技術センター

講師：金林達郎氏（パン工房 ボワドオル）

製パンセミナー：「日常のパンに全てを込める～技術・知識・心を込めて美味しいパン作りを続ける姿勢を学ぶ～」

講演会：「1日限り！金林親方の相談室」

2016年第1回製パンセミナーは「パン工房ボワドオル」の金林達郎シェフを講師にお迎えして開催しました。金林シェフは「タイユバン・ロブション」のシェフブーランジェとして同店の立ち上げに携わった後に帝国ホテルのベーカリー課課長を務め、クープデュモンド国内大会委員長、パリ本大会では日本代表審査委員を歴任。2012年に千葉県緑区に「パン工房ボワドオル」をオープンし、現在は奥様と二人三脚でお店を運営しながら、パン・ド・ロデヴ普及委員会の技術顧問を務められるなど、長年にわたりパン業界を牽引してこられました。そんな大先輩からお話を伺える貴重な機会とあって、当日はスタッフも含め49名が集いました。セミナーは午後からの開催でしたが、有志のメンバー18名は朝早くから仕込みを見学し、真剣な眼差しで講師の話に聞き入っていました。

### 【実演項目】

1. ホップス食パン・種継ぎ
2. イングリッシュブレッド
3. パン・ド・ロデヴ
4. 豆パン

(ホップス食パン)



(イングリッシュブレッド)



(パン・ド・ロデヴ)



(パン・ド・ロデヴ～ノアレザン～)



(豆パン)



## 1. ホップス食パン

ホップス種を対粉 50%と少量のイーストを使用。ホップス種は発酵がおだやかな種であるが、ストレート法で作りたいという思いから、試行錯誤して作り上げた。お店のある「あすみが丘」にちなんで「あすみ食パン」と名づけて販売している。

6日間種継ぎを行うことにより、pH が下がり、雑菌を含む様々な菌が繁殖する環境から、乳酸菌と酵母菌が優位な環境になる。乳酸菌が多く含まれることで旨みのあるパンになる。決して酸っぱいわけではないが「酸」があることで飲み物がなくても食べやすい。

ホップス種の種継ぎはフードプロセッサーを使えば 5 分でできる。開店当時に起こした種を継いで現在も使用しているので、最初にきちんと作れば後はそこまで負担ではない。pH 計を使って種の状態を確認しながら、レシピどおりにチャレンジして欲しい。

## 2. イングリッシュブレッド

強力粉とフランスパン用粉をブレンドすることで歯切れの良いサクッとした食感を狙っている。このため、成形もモルダーや麺棒を使わず“丸め”を行って型詰めする。ホテルで提供するイングリッシュブレッドを美味しくしたい・・・との思いで作ったパン。

## 3. パン・ド・ロデヴ

フランスパンの生地を取り分け、ルヴァンと塩、水を加えて生地を作る。分割後も布取りではなく、布を敷いた籠に入れることにより、少ない作業負担で少量からフランスパンの仕込みの延長で作ることができる（→個人店で行うための工夫である）。

## 4. 豆パン

強力粉と茨城県産の全粒粉を使用。吸水が多く、伸展性のある生地なので、ミキシング後に豆（塩ぬれえんどうかのかこ豆）を折りこんで混ぜる際にも、繰り返し生地を折りたためるので、豆が均一に入りやすい。

上記のパンを実演して頂きながら、会場の皆さんには「ホップス食パン」「イングリッシュブレッド」をそれぞれ「トーストあり・トーストなし」で食べ比べてもらいました。シンプルな配合の食パンでありながら、香りや味わい、食感が全く違い、「どのようなパンにしたいのか」という最終イメージを持つこと、そして「それに近づけるためにはどうしたらよいか」を考えて作り上げることの大切さを実感しました。

また、ホップス種やパン・ド・ロデヴは「繊細で難しそう」というどこかとつつきにくいイメージがありますが、種継ぎにはフードプロセッサーを活用したり、パン・ド・ロデヴはフランスパンの生地から取り分けたり・・・と、「一人で作るための工夫」や「少量から作る工夫」も教えて頂きました。基本を大切にしつつも「絶対にこの方法でなければできない、こうでなければダメ」ということに捉われすぎない柔軟さはとても参考になりました。4個からでもパン・ド・ロデヴができるとなれば、チャレンジできるパン屋さんも多いはずです。

セミナーの後半には「1日限り！ 金林親方の相談室」と題し、日頃の疑問や悩みを直接シェフにお聞きする時間を設けました。「パンを食べる人の真ん中でパンを作りたい」との想いから駅前ではなく住宅地での開業を決めて4年。開業以来、一度も定休日以外にお休みすることなく、異物混入のクレームも発生していないとのこと。会員の皆さんにとっては、“夫婦ふたりでうまくお店を運営するコツ”が関心の的となりました。

まず大切なのは仕事の分担をきちんと決めておくこと。そしてケガをしない作業を考えること。ボワドオルではシェフが製造の全てを行い、食パンのスライスなど、ケガに繋がる可能性がある作業はシェフが担当。販売は奥様に任せて、奥様が休憩のときだけシェフがレジを打つということになっているそうです。（シェフがレジを打つときには値段が分からず、お客様に聞きながら・・・ということもあるそうで、逆にそれが親しみやすさに繋がる・・・という思わぬ効果も！！）

また、陳列の前には必ず商品の側面や底もチェックしており、それを継続していることが異物混入ゼロに繋がっているといいます。

「日本ではパンが嗜好品として捉えられている面もあり、日常使いではないパン屋さんが多いと感じる。食パンだけで経営を成り立たせるのは難しいので、菓子パンや惣菜パンも必要ではあるけれど、“毎日食べるパン”をきちんと提供してゆくことが大切だと思う。」そして、「(教えられたことを要領良く出来てしまう子も多いけれど)失敗と経験を重ねることも大事。その経験から、後輩が失敗したときや急なトラブルの際により的確な対処ができるようになる。」というシェフの言葉がとても心に残りました。ズバっとストレートに語る言葉には表面的ではない、深い愛情がこもっており、“金林親方”の厳しさと優しさが伝わってきました。

早朝からお一人で製造を行い、お忙しい毎日でありながら、今回サントノーレのセミナー講師を引き受けて下さり、実演だけでなく、飾らずに沢山のお話をして下さった金林達郎シェフ、そして会場をお貸し下さいました日本製粉様、セミナーのフォローに入ってくれた東部技術センターのスタッフの皆様に心より御礼申し上げます。

以上