

## 2017年度 第1回製パンセミナー報告書

開催日時：2017年4月13日（木）10時～17時

場所：日本製粉㈱ 東部技術センター

講師：山崎隆二氏（㈱カネカ食品事業部 テクニカルアドバイザー）

テーマ：「イタリアのパンを学ぶ～最新パン事情や製法から新たな可能性を探る～」

2017年第1回製パンセミナーは㈱カネカ食品の山崎隆二シェフを講師にお迎えし、「イタリアのパンを学ぶ」をテーマに開催しました。山崎シェフはジュエル・ロブションのパン部門立ち上げに携わった後、帝国ホテルのシェフブルーランジェを務め、2002年のクーブデュモンドではキャプテンとして日本代表を優勝に導いたご経験をお持ちです。

今回のセミナーでは、今年2月に訪れたイタリアで出会ったパンを中心に実演をして頂き、パンにまつわる食文化についても沢山のお話を頂きました。当日は幹事も含め43名が集い、楽しく、有意義な時間を過ごすことができました。

### 【実演項目】

1. チャバッタ（チャバッタ、ピザへのアレンジ）
2. パン・ド・ロデブ（プレーン、ノア・アプリコ）
3. ブリオッシュクロワッサン
4. パネトーネ（フルーツ入り、マロングラッセ入り）

（チャバッタ生地のパizza/チャバッタ）



（パン・ド・ロデブ）



（ブリオッシュクロワッサン）



（平焼のパネトーネ/型に入れた焼いたパネトーネ）



## 1. チャバッタ

イタリアでチャバッタを作った際、「ビアンキー！ビアンキー！ビアンキー！（＝白く！白く！白く！）」と言われた。そのことから今回の配合や工程は「白くカリカリのチャバッタ」を目指している。日本ではオリーブオイルを配合することが多いが、ビガ種（吸水 45%の硬い種）の方が良くできるとのアドバイスをもらったので、今回はビガ種を使用している。（ビガ種が発酵しているので、焼き色もつきづらく、“ビアンキー”になる）

ビガ種はフランスパンのオートリーズ程度のみキシングに留め、混ぜすぎないことがポイント。25℃で捏ね上げ、18℃で18時間以上じっくりと発酵させる。種が硬いので、本捏ねの際、最初の1速は15分程度じっくりとみキシングする。「白くカリカリ」に焼きあげるために、カマは高温にし、最後はダンパーを開けて焼成する。

イタリアでは「チャバッタにはオリーブオイルを入れてはいけない（または、入れなければいけない）」というルールはない。オリーブオイルやショートニングを3%程度入れれば、格段に食べやすくなる。吸水が多い生地は翌日引きが強くなるので、“サンドイッチ用”“翌日以降に食べる”等、それぞれのお店の状況にあわせて作ると良い。

## 2. パン・ド・ロデブ

ルヴァンを30%配合。ルヴァンは2段階法の方がボリュームも出て良い状態で焼きあがる。吸水は合計で約90%入るが、最初の70%で取り分けてパン・オ・ルヴァンにすることもできる。1つの生地から4～5アイテムを作れるように考えることもこれからのベーカリーには必要である。

みキシングの際、ルヴァンはオートリーズ終了後に投入する。種は時間をかけて作るものなので、最初に投入してしまうと、万が一のミスの際に全て無駄になってしまうからである。

少量から安定して作るにはバヌトンを活用するのが良い。100円ショップで売っているザルに布を敷くだけでも十分対応可能なので、身近にあるもので工夫すると良い。分割した後のカット断面にもしっかりと粉をつけると、カマ入れの際に布につかずにスムーズに作業できる。

ロブション立ち上げの際、当初は“ホップス種”を使う予定であったが、「酸味が足りない」との指摘を受け、開店間際に“ルヴァン”を使うことになった経験がある。フランスではパンは料理のソースに合わせるのだから、そのバランスにおいて「酸味」が求められる。食文化が違えば、求められる味も違うし、美味しいと評価される味も異なる。最近ロデブを作るベーカリーが増えているが、置いておくだけでは売れにくいパンなので、“食べ方の提案”まで是非チャレンジしてほしい。ひじきなど、和素材との相性も良い。

また、ルヴァンは温度管理が重要であるが、使っている間にパンの発酵が早くなってきたら、要注意。種の状態が良くなった訳ではなく、もともと起こした種とは違う“浮遊酵母”が入り、後者が優位になっていると考えるため、新しく作り直すのが良い。

### 3. ブリオッシュクロワッサン

イタリアのベーカリーで「ブリオッシュがほしい」と言った際に渡されたのが、今回のアイテム。食感も良く、食べやすい。イタリアでは更に生地のお脂量が多く、ヌテラ（イタリアの甘いヘーゼルナッツスプレッド）を塗って食べている。

ミキシングについてはお脂、全卵、砂糖をあらかじめクリーミングしておくことにより、しっかりと乳化させ、より軽い食感を目指している。オールインミックスで行うが、イーストが油に触れないように注意する。

自店のブリオッシュの配合で、お脂を半分投入した段階の生地を取り分けても良い。

折り込みバターを包んでシーティングする際、生地の両サイドにスリットを入れると、生地幅やバターの入り方が安定しやすい。

### 4. パネトーネ

イタリアではパネトーネのコンテストも開かれており、パンが縦目に裂ける状態が良いとされる。日本よりもバニラがきいており、食感は比較的乾いた感じである。型に入れずに平焼きし、量り売りをしている光景も見受けられた。

20%の砂糖は一気に投入するとミキシングが長くなるので、2回に分けて投入する。ハチミツは保湿効果を狙って配合しているが、通常ハチミツでは発酵に影響を及ぼすため、活性のないハチミツを選ぶ。フレーバーは「エッセンス」だと焼成によって香りが飛んでしまうので「オイル」を選ぶと良い。

種について、今回は乳感のあるミルク種を使用した。ルヴァンのシェフさえ持っていれば様々な活用ができる。風味アップ、日持ちアップの効果がありクグロフにも使用することができる。

種を入れることにより作業時間に幅がでて時間調整が可能になる。また、pHが下がることによりカビ防止にもなるので食パンに使用することもできる。

### 【総括】

山崎シェフがセミナーで繰り返し仰っていたのは「どういうパンを作りたいのか」という考えを持ってパン作りをすることの大切さであり、実演して下さったパンの配合、工程のひとつひとつにその考えが凝縮されていました。

「基本をきちんと理解し、まずはレシピどおり作ってみたうえで、それぞれのお店の状

況にあうように変えてゆくのは良いことだと思う。」というシェフのスタンスは、ついつい「このパンはこの材料でこう作るべき・・・」と身構えてしまいがちな私たちの気持ちをととても楽にしてくれたと感じます。

そして、「このパンはどうしてこのように作られるようになったのだろう?」「どのように売られて、どのように食べられているのだろう」と、その背景にある歴史や食文化を知ることによって、パンだけに留まらない世界が広がってゆく楽しさ、ワクワク感を感じることができました。

また、クラブ・ド・サントノーレの会員の皆さんへは次のようなメッセージを頂きました。

「今、パン業界では専門学校においても女性の比率が高く、クープデュモンドにも女性が挑戦するようになってきており、業界にとって女性は欠かせない存在になっている。パン作りの面白さを伝えたいし、モチベーションアップに繋がるコンテストやコンクールには是非チャレンジしてほしい。女性だけの大会があっても面白いのでは?とと思っている。」

・・・パン業界を長く牽引されてきた山崎シェフにこのようなお言葉を頂けたことは参加した一人ひとりにとって、とても大きなモチベーションになったことと思います。

2017年度のスタートを素晴らしいセミナーにして下さり山崎隆二シェフ、そしてカネカ食品の皆様、いつも会場をご提供下さいます日本製粉(株)東部技術センターの皆様に変更して御礼申し上げます。

以上