

# Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌  
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～  
www.jibt.com

雑誌「パン」

5号

第71巻5号  
May.2024



パネッtone・ポモドーロ 夏ver.



●JIBニュース

「第6回リテイルアドバンスコース」受講生募集のお知らせ P.3

●【特別企画／シリーズその6】

イーストフード、乳化剤……厳しいルールで安全が守られる添加物

●美食と長寿の島 サルデーニャの風 第6回



パネッtone・コラム (瓶で焼くパネッtone 夏ver.)

100年前の「最新パン製造法」のレシピの復刻(4)  
酒粕由来乾燥酵母を使った  
「ホールウェイトブレッド」と「ハーフライズブレッド」

Pain

# Pain

雑誌「パン」

第71巻 5号 May. 2024



JIB はみだし授業

100年前の「最新パン製造法」のレシピの復刻（4）

酒粕由来乾燥酵母を使った「ホールウィートブレッド」と「ハーフライブレッド」

4

【特別企画／シリーズその6】

イーストフード、乳化剤……厳しいルールで安全が守られる添加物

8



美食と長寿の島 サルデーニャの風

— 第6回 サルデーニャ滞在記（1）ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラの旅 —

13

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.109

18

ドイツからのパンだより（110）

20



日本の元気なパン屋さん

ブントベーカリー

23

原料メーカーから提案するパン・菓子製品

ピュラトスジャパン(株)

27



カリフォルニア・レーズン パネットーネセミナー

～東海パネットーネ倶楽部コラボレーション～

30



## 「第6回リテイルアドバンスコース」受講生募集中!

21世紀のリテイルベーカリーを牽引する製パン技術者の育成を目的としています。

月1回×10日間で製パン理論、原材料学、製パン実技の伝統と最新を習得いただくコースです。

開催期間：2024年5月28日（火）～2025年3月25日（火）全10回

受講料：会員企業 165,000 円（税込）、非会員 176,000 円（税込）

※ JIB WEB メンバーは会員価格でご参加いただけます。

詳細は日本パン技術研究所ホームページにてご確認ください。 [www.jibt.com](http://www.jibt.com)



日本パン技術研究所の講師陣が、教育コースの興味深いテーマや得意とする分野について深掘りして解説します！

## 100年前の「最新パン製造法」のレシピの復刻(4)

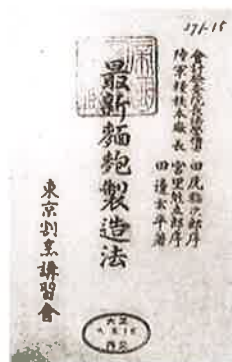
# 酒粕由来乾燥酵母を使った 「ホールウィートブレッド」と「ハーフライブレッド」

一般社団法人日本パン技術研究所 製パン技術事業部 原田 昌博

Pain 第68巻4～6号(2021年4月号、5月号、6月号)の「JIBはみだし授業」で、井上所長が執筆した「最新パン製造法」田邊玄平(明治7年甲州生まれ、昭和8年他界・享年60)著の現代語訳版で紹介されているパン製品について、当時の時代背景を鑑みつつ、特徴的な6アイテムについて現在使用可能な材料を駆使して再現することを試みました。

今回は、前回の第70巻10号で紹介した、江川酒の副産物として作られた酒粕由来の「乾燥酵母」を使用した「ホールウィートブレッド」と「ハーフライブレッド」を紹介します。

なお、レシピを再現するにあたって、現在のパン業界で商売にならないほど商品価値が劣るレシピを紹介しても、レシピ紹介の価値そのものがなくなるため、一定以上の品質を備えた製品になるように調製しています。また、発酵時間の制約で深夜作業を伴うような工程で再現しても、今の労働環境下では製造が困難だと考えられるので、適宜低温条件下で発酵をとることで工程時間も調整しています。



### 8. 酒粕由来乾燥酵母を使った「ホールウィートブレッド」

最初に、参考資料(13)の食塩150gが対小麦粉あたり1.8～2%になる比率で小麦粉総量を試算し、そこに黒糖蜜の配合%を計算します。次に、酒粕由来乾燥酵母を使用した水種工程と、中種工程を経て製造する方法で再現を試みるに当たって、小麦粉を中種と本捏ねに割り振ります。その上で使用する小麦粉のブレンドを資料に記載されたパンの分析値(分析試験成績)をもとに、現在市販されている小麦粉や全粒粉などをブレンドすることで、当時のレシピを再現しました。

(小麦粉の選択とブレンド)

分析試験成績に記載された「(黒)」の水分

37.143%より固形分が62.857%となり、蛋白質と灰分の値をそれぞれ62.857%で割ります。その結果、無水分ベースで蛋白質が13.60%、灰分が1.06%となります。

使用する小麦粉としては、フランスパン用粉(蛋白質11.2%、灰分0.42%)、石臼挽き粉(蛋白質13.0%、灰分0.95%)、一般挽き全粒粉(蛋白質13.5%、灰分1.55%)、粗挽き全粒粉(蛋白質13.5%、灰分1.55%)を用いてブレンドします。ブレンド比率を試算した結果、フランスパン用粉35%、石臼挽き粉20%、一般挽き全粒粉25%、粗挽き全粒粉20%で、蛋白質12.6%、灰分1.03%になったため、このブレンド比率を採用しレシピを検討しました。

### ●参考資料(13): Pain 第68巻6号(2021年6月号)「JIBはみだし授業」現代語訳版より

この玄麦パン(全粒粉パン)には、(中略)種々な名称があります。そしてその製法は、水種2880ml、水2880ml(中略)、塩150g、黒糖蜜360ml。以上の材料に全粒小麦粉を加えて普通の固さの生地を造り、ほとんどピークに達するまで膨張させてから分割し、30分程寝かしてから成形し、(中略)フランスパンのようにするなど適宜の方法を取り、指先で押した時に若干弾力が残っている時にホイロを出し、窯入れます。

このパンを造る全粒小麦粉はまだ我国にないため、著者の製パン工場では水車業を営む人に特に注文をして製粉しています。(中略)玄麦パンを製造し、陸軍糧秣本省に提出し、分析試験を受け次のような成績を得ました。

#### 分析試験成績

|       | 水分     | 蛋白質   | 脂肪     | 無窒素物   | 灰分    |
|-------|--------|-------|--------|--------|-------|
| 甲號(白) | 33.931 | 7.475 | 0.1005 | 57.845 | 0.648 |
| 乙號(黒) | 37.143 | 8.546 | 0.1040 | 53.264 | 0.669 |

その成績によれば何れの製品も普通の食パンと比較して、概して滋養に富み、特に乙號の玄麦パンは優れ、また酸度が低い事も好ましいとされました。

## (1) 中種の調製方法

(表 16) 中種の調製方法  
(中種)

| 【配合】 | 原材料名     | (%)    |
|------|----------|--------|
|      | 水種全量     | (23.9) |
|      | フランスパン用粉 | 15     |
|      | 粗挽き全粒粉   | 10     |

| 【工程】 | ミキシング L4分 ML2分                 |
|------|--------------------------------|
|      | 捏上温度 26～27℃                    |
|      | 発酵条件 26～27℃・6～7時間<br>→その後、低温発酵 |
|      | 低温発酵 10℃・一晚(約16～18時間)          |

水種は7章の「酒粕由来乾燥酵母を使った玄米パン」と同じ工程を経て調製します。

中種生地は小麦粉25%のうち、発酵安定性を維持する目的で粗挽き全粒粉を10%ブレンドして発酵させました。捏ね上げ直後の生地は写真27左のように硬いものの、一晚発酵をとることで写真27右のように平らになります。粗挽き全粒粉を使用していることもあり、特に酸っぱい香りが強く出ることはありませんでした。



写真27) 全粒粉ブレンド中種の調製時(左)と発酵終了時(右)の状態

## (2) 生地調製(本捏ね)以降の工程

(表 17) 生地の調製方法  
(生地配合)

| 【配合】 | 原材料名     | (%)    |
|------|----------|--------|
|      | 中種生地全量   | (48.9) |
|      | フランスパン用粉 | 20     |
|      | 石臼挽き小麦粉  | 20     |
|      | 一般挽き全粒粉  | 25     |
|      | 粗挽き全粒粉   | 10     |
|      | 黒糖蜜      | 5      |
|      | 食塩       | 1.9    |
|      | 水        | 48     |

| 【工程】 | ミキシング L7分↓(食塩) L1分 ML3分～          |
|------|-----------------------------------|
|      | 捏上温度 26～27℃                       |
|      | 発酵条件 26～27℃・2時間<br>(60分経過時に1回パンチ) |
|      | 分割重量 450g                         |
|      | ベンチタイム 40分                        |
|      | 成形 手成形・ピロー型(布取り)                  |
|      | ホイロ条件 26～27℃・70%湿度・約70分           |
|      | 焼成 余熱240℃→蒸気注入→窯入れ220℃・26分        |

生地の配合は、中種生地と小麦粉、全粒粉に黒糖蜜と食塩が配合されて調製されます。そのうち、石臼挽き小麦粉は全粒粉ではありませんが、パンにコク味を与えます。また、粗挽き全粒粉は水和が遅いこともあって、パンに独特の粒感を与えます。加水量はやや少なめの硬めにしています。

工程は全粒粉の水和とグルテン形成を進める目的で、食塩は低速7分終了後に投入し、最後は中低速3分程度で滑らかな生地膜を得ます(写真28左)。発酵時間は2時間ですが、分割前の生地は幾分重たい状態です(写真28右)。分割丸めし、ベンチタイムをとった後に成形し(写真29左)、キャンバス上でホイロをとり、焼成します(写真29右)。ホイロで生地が膨らみ過ぎてしまうと幅広く腰持ちの悪い製品になるため、生地に少し弾力性が感じられる程度までとしています。



写真28) 生地捏上げ直後(左)と分割丸め終了時(右)の生地状態



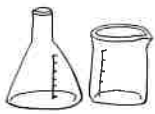
写真29) 成形終了時(左)と窯入れ直前(右)の生地状態

焼き上がった製品(写真30)は、全粒粉独特のフスマ臭が適度に抑えられ、香ばしい香りを呈し、クラストは薄くて喰いちぎりも容易で、クラムは比較的ソフトな製品となります。粗挽き全粒粉由来の粒感が独特の食感を与えています。風味については噛み続けると後から甘い味が口の中いっぱいになり、酸味酸臭は非常に穏やかなため、万人ウケしそうなホールウィートブレッドになりました。



写真30) 焼き上がった製品の外観

# イーストフード、乳化剤…… 厳しいルールで安全が守られる添加物



科学ジャーナリスト 松永和紀(まつながわき)

京都大学大学院農学研究科修士課程修了。毎日新聞社の記者を10年勤めた後に退職。食品の安全性や環境影響等を主な専門領域として、執筆や講演活動などを続けている。2021年7月より内閣府食品安全委員会委員(非常勤、リスクコミュニケーション担当)。

(本記事は、所属する組織の見解ではなく、ジャーナリストとしての取材に基づき執筆しました)

私たちの生活に食品添加物は不可欠です。たとえば、ドーナツやカップケーキはベーキングパウダーを使って作りますが、ベーキングパウダーは添加物です。炭酸水素ナトリウムやリン酸二水素ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、グルコノデルタラクトンなどの化学物質が配合されており、これらが反応してガスを発生することで、生地がふっくらと膨らみます。

豆腐のにがりやラーメンに使われるかんすいも食品添加物。ほかにもさまざまな用途で使われており、わたしたちの豊かな食生活は食品添加物に支えられている、と言っても過言ではありません。

ところが、食品添加物の安全性や管理の厳密さはなかなか理解されず、無添加の方が安全性が高いと思われています。インターネットや週刊誌などでは間違った情報が氾濫しています。今回は、食品添加物の用途や安全性について解説します。

## 多様な用途で用いられる

食品添加物は、原則として国が安全性を評価し、人の健康を損なうおそれのない場合に限って、添加物の成分規格や使用の基準を定めたうえで、使用を認めています。現在、①厚生労働省が指定した「指定添加物」476品目、②昔から使われてきた添加物で、1995年(平成7年)の法改正の際に、化学合成されたものではなく長い食経験があるなどとして例外的に使用や販売が認められた「既存添加物」が357品目、③天然香料約600品目、④一般的な食品を添加物として用いる「一般飲食物添加物」約100品目……という4項目で計1500品目あまりが

食品添加物とされています。実際には使用実績がほとんどないものも相当数あります。

用途は種類によりさまざまですが、主な用途は表1のとおりです。

## 国の安全性評価は厳しい

食品添加物の安全性の評価は、内閣府食品安全委員会が担っています。化学物質はヒトが摂取したとき、その物質の毒性の強さと摂取する量により、健康への悪影響(リスク)の大きさが著しく変わります(図1)。そのため、添加物については、各種の動物に食べさせる実験を行って、毎日摂取しても悪影響が見られない量をもとめ、その中からもっと小さい量を、「無毒性量」とします。さらに通常はその数字を

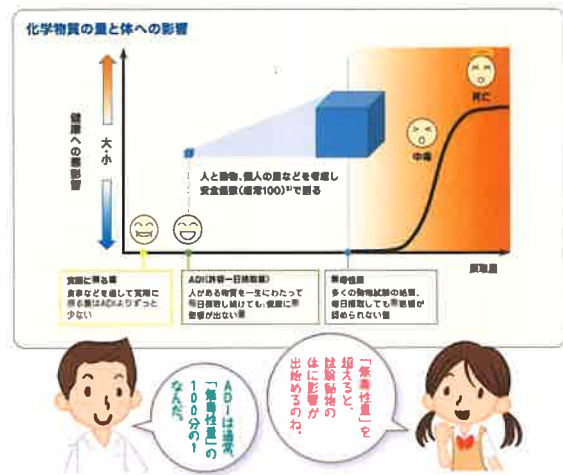


図1 出典:内閣府食品安全委員会・中学校副読本「科学の目で見える食品安全」

表1 食品添加物の用途

|                          |  |
|--------------------------|--|
| ①食品の製造や加工に必要             | 豆腐を凝固させる塩化マグネシウム、こんにやくを固める炭酸ナトリウム、ベーキングパウダー、かんすいなど |
| ②食品の風味や外観をよくする           | 香料、着色料、うま味調味料、甘味料、発色剤、イーストフード、乳化剤など                |
| ③食品の保存性などを向上し腐敗や食中毒を防止する | 保存料、pH調整剤、酸化防止剤、殺菌料など                              |
| ④食品の栄養成分を強化する            | ビタミン類やミネラル類など                                      |

# 美食と長寿の島 サルデーニャの風

## — 第6回 サルデーニャ滞在記(1)ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラの旅 —

### Asako & Manolo (インポーター)

イタリア・サルデーニャ島出身のManolo (マノロ)と日本人Asako (朝子)はオーストラリアで出会い、13年の長いオーストラリアでの生活を経て、夫婦で北海道小樽に移住。現在Taru Labのオーナーとなりワインや食品輸入のインポーターとして活躍中。取り扱うのはここでしか手に入らない、サルデーニャ島の生産者たちが丁寧に作ったクラフトワインやオリーブオイルなど珍しいものばかり。

輸入販売の他にも海外で経験してきた「日々にワインのある楽しみ方」を伝えられればと、ワイン試飲会を始め楽しいイベントなども開催。国際ワイン資格WSET Level 3保持。

先日久しぶりにサルデーニャ島に帰ってきました。コロナ禍以来、4年3ヶ月ぶりの出張を兼ねた里帰りとなりました。そんなわけで、Painでの連載が始まって以来、初めての現地からの滞在記となります。いつものようにワイナリーの話を中心に、現地のようにすや食について何度かに分けてレポートする予定ですのでお楽しみに！



Taru Labの詳細情報は、ホームページをご覧ください。

<https://tarulab.co.jp/>

### ■ インコントゥルワインの生産者アルドさんに会いに北東部オルビア〜ベルキッドへ

今年のサルデーニャ島は2月だというのにまるで春のような暖かさ。そんな陽気の中、マノロの実家のある西部オリスターノに滞在し、久しぶりのサルデーニャ生活を楽しみながら、お付き合いのあるワイナリーやオリーブ生産者を訪ね、新しい発見や初めての生産者とも出会う機会にも恵まれた充実した時間を過ごしてきました。



テヌテ・アイニ・ヴィーニ ワイナリー

今号は、島の北東、ガッルーラ地方でサルデーニャを代表するブドウ品種、ヴェルメンティーノの上質な白ワイン、国際ブドウ品種でエレガントロゼや赤ワインも生産しているテヌテ・アイニ・ヴィーニのアルドさんを訪ねた時のエピソードです。

サルデーニャで4番目に大きな都市オルビアに滞在し、アルドさんの案内でワイナリーのあるベルキッド村でワイナリー見学をメインに、オルビアではサルデーニャの食を満喫した2日間のようすをお伝えします。

### ■ オルビアでの豚肉ランチ



豚肉解体のようす

オルビアに到着するや否や、アルドさんからランチのお誘いの連絡があり、教えてもらった住所に直行。なにやら大勢の男性たちが集まって忙しそうにしています。話を聞くと、この日は毎年恒例の行事で仲のいい男友達が集まって、豚一頭を仕入れて解体し、みんなでソーセージやパンチェッタ作りをする日だそう。

作業部屋ではお肉担当の男性が手慣れた手つきで手際よく豚肉をナイフでさばっていて、大きな容器にはスライスしたばかりの豚肉がすでにたくさん入っています。小さな食料庫の中に案内してもらおうと、そこには作りたてのサルシッチャ（イタリアのソーセージ）が棒につるされてズラリと並んでいて見るからにおいしそう！このサルシッチャはしばらく乾燥させてから食べるそう。

豚の解体作業を垣間見ながら、家の外ではみんなでビー



手作りサルシッチャやパンチェッタ

わず、熟練した職人たちが全て手摘みで丁寧に収穫します。収穫されたブドウは、最新の機械を導入した近代的なワイナリーに運ばれ、伝統的な手法と最新技術を巧みに組み合わせたベストな製法を用い、テヌテ・アイニ・ヴィーニの特徴でもある、ガッルーラ地方の花崗岩質土壌、サルデーニャの海のようなミネラ

ル感を感じるクリーンでエレガントな風味と味わいのみずみずしいワインが作り出されます。

ベルキッタ村はジャズのフェスティバルでも有名なそうので、いつかここでジャズを聞きながらアルドさんのワインを楽しんでみたいものだと思いを膨らませました。



## 今号のオススメ ～白ワイン～



テヌテ・アイニ・ヴィーニ  
インコントウル  
ヴェルメンティーノ・ディ・  
ガッルーラ  
スペリオール 2022

Tenute Aini Vini  
Incontru Vermentino di Gallura  
Superiore DOCG 2022



ワインの  
詳しい情報

<https://tarulab.co.jp/?pid=149127869>

### ■ ワインの紹介

インコントウルは素晴らしいアロマや味わいが優雅にバランス良く表現されたヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラDOCG最高峰のヴェルメンティーノワインです。薫のような明るいゴールドカラー、ドライでスッキリとした中にもしっかりとした味わいがあります。シトラスや花、南国のフルーツの香りに、味わいにはフルーティーでフレッシュな果実味にほんのりと塩味のニュアンスがあります。ガッルーラ地方の花崗岩質土壌のミネラル感やヴェルメンティーノ特有の潮風の風味も特徴的で、そのおいしさは口の中でいつまでも続きます。

### ■ ワインの背景

「美しいことはIncontru（出会い）から始まる」というアルドさんの大好きな言葉。そのイメージをそのままデザインにしたラベルデザインには女性の顔が描かれ、ワインを通して素晴らしい出会いやおいしい食や素敵な時間との出会いなど、いろいろな出会いが生まれてほしいという願いが込められています。

サルデーニャ島で生産量の多い白ブドウ品種といえばヴェルメンティーノ。サルデーニャ東北のガッルーラ地方は特にヴェルメンティーノワインの生産で知られ、イタリアや世界各国でも高く評価されている人気の白ワインの一つです。また、ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラはサルデーニャ島で唯一のDOCG\*でもあります。

\*DOCGとは

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (デノミナツィオーネ・ディ・オリジネ・コントロラータ・エ・ガランティータ)の略称で、イタリアにおける、食料品(主にワイン)に対する原産地認定(地理的表示)のひとつ。



### ■ このワインと合う料理

アペリティーヴォ（食前酒）として軽いおつまみと一緒に。魚介類と相性抜群のこのワインは、シーフード料理や魚介の Pastaにはもちろん、お寿司などの日本食や、チキンなどの軽い肉料理などと合わせてもぴったりです！



種別：ワイン（果実酒）  
タイプ：白 ドライ ミディアムボディ  
生産者：Tenute Aini Vini  
（テヌテ・アイニ・ヴィーニ）  
生産地：イタリア サルデーニャ ベルキッタ村  
GI(地理的表示)：Vermentino di Gallura DOCG  
（ヴェルメンティーノディガッルーラ DOCG）  
生産年(ヴィンテージ)：2022  
品 種：Vermentino  
（ヴェルメンティーノ）  
アルコール度数：13.5%

# パンを“もっと”楽しむ、vol.109

## 12ヶ月のアイデア

### ナガタユイ

Food Coordinator

食品メーカー、食材専門店でのメニュー商品開発職を経て独立。サンドイッチやパンのある食卓を中心に、メニュー開発コンサルティング、書籍や広告でのフードコーディネーター等、幅広く食の提案に携わる。著書に「サンドイッチの発想と組み立て」「生野菜とパンの組み立て方」(誠文堂新光社)、「フレンチトーストとパン料理」(河出書房新社)他。

## サンドイッチを巡る旅 イタリア編② ～肉が主役のパニーノを楽しむ～

**イ** タリアのサンドイッチ、パニーノを巡る旅の第二弾は、お肉が主役の一品をご紹介します。

フィレンツェの街角に、店先に豚の丸焼きがドーンと置かれているパニーニスタンドを見つけました(写真①)。友人に聞くと、いつも行列のお店とのこと。運よく人がいなかったのですが注文してみることにしました。すぐに出来上がると思っていたのに、のらりくらりとすぐに作り始めません。どうしたものかと待っていると、お店の前で立ち止まる人が増え、注文が次々と入ります。注文が5個になったところで作業開始。まとめて作り始めました(写真②)。さらに客が客を呼ぶ形で行列ができていきます。待たせるのは行列を作るためのテクニックのようでした。

この豚の丸焼きは、ポルケッタ Porchetta というイタリアの伝統料理です。豚の胴の骨と内臓を抜いた中にハーブを入れてじっくりとローストします。豚の丸焼き、といいましたが、このサイズで分かるように子豚です。イタリア語では豚はサイズによって呼び方が変わり、20kg以下の乳離れしていない子豚のことをポルケッタ porchetto、ポルチェッロ porcello と呼びます。ポルケッタという名前は、子豚の呼び名からきているようです。子豚とはいえ、一般的なローストポークと比べると大きいので、低温で数時間かけてじっくりと焼くそうです。時間をかけることで皮はパリッとクリスピーに、中はしっとりとジューシーに焼き上がります。こちらのお店ではチャバッタ(写真③)

でしたが、フォカッチャに挟んだもの(写真④)も見かけました。

カジュアルなパニーニスタンドではありますが、家庭では絶対に再現できない豪快な肉料理は現地ならではの楽しみです。見つけたら、ぜひ味わってみてください。

### ポルケッタのパニーノ

#### 【材料】1人分

|             |         |
|-------------|---------|
| チャバッタ       | 1個(50g) |
| E.V.オリーブ油   | 4g      |
| ポルケッタ(次頁参照) | 90g     |
| サルサ・ヴェルデ※   | 10g     |
| ルッコラ        | 8g      |

#### 【作り方】

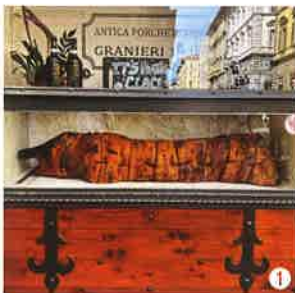
- ①チャバッタは横から切り込みを入れ、内側にE.V.オリーブ油を刷毛で塗る。
- ②スライスしたポルケッタをはさみ、サルサ・ヴェルデをかけ、ルッコラをはさむ。



#### ※サルサ・ヴェルデ(作りやすい分量)



パセリ 80g、塩漬けケイパー(塩抜きをする) 15g、アンチョビ 15g、にんにく 10g、ゆで卵の黄身 1個分、E.V.オリーブ油大さじ5、白ワインピネガー大さじ3、パン粉大さじ2をブレンダーで混ぜ合わせる。





# ドイツからのパンだより (110)

株式会社エルフェン 代表取締役 森本 智子

ドイツの食に関わる仕事に携わり、視察コーディネーター、アテンド、通訳なども手掛ける。

ドイツ食文化、特にパン、ビールなどについてセミナーや執筆なども手掛ける。ドイツ、ドゥーメンズアカデミーのピアソムリ工資格を持つ。

著書に「ドイツパン大全」「ドイツ菓子図鑑」(誠文堂新光社)他、共訳に「ピア・マーズービールに魅せられた修道士」(サウザンブックス)がある。

今回も、ドイツのパン業界紙などから興味深かったニュースをご紹介します。

## 6つの新しい穀物が品種登録されました

ドイツ連邦品種局 (BSA) は、最近6つの新しい穀物品種を認可し、リストに追加しました。そのうちのまず1つ目 Mohican は、中熟度の高収量の軟質春まき小麦 (A ランク) です。春まき小麦が穀物収量段階で最高等級の8を獲得したのはこれが初めてです。Mohican はまた、すべての年と栽培地域にわたり、すべての試験場において平均収量が 75 dt / ha というポテンシャルの高さを示しました。葉の病気であるうどんこ病、麦類黄さび病および赤さび病に対する感受性が「低い」から「非常に低い」、およびセプトリアに対する感受性が「中程度」であるため、Mohican は病害にさらされる恐れが強い環境下でも高いレベルの収量を維持することができます。

2つ目の Lobster は、軟質春まき小麦 (B ランク) です。穀粒の形成が優れているため、この品種は3年の品種試験の間、気象の大きな変動にも影響されることなく非常に高い収量安定性を示しました。またこの品種は、収量とタンパク質の組み合わせも理想的なことがわかりました。タンパク質含有量は収量レベルを制限することなく、焼成 (製パン性) や輸出の必要条件を満たしています。その分析結果には症例数も多く、葉および穂の病気に対する耐性も良好な品種であることも示されています。

3つ目は黄金燕麦 (Avena sativa var. aurea) の Waran で、Nordsaat 社の品種です。早生品種で収量性があります。評価試験で示された最大収量は、ドイツの隣国でも確認されています。農学および品質的特性によると、この品種は特にオーガニック栽培に適しているそうです。

4つ目の春まきオーツ麦 Caledon も Nordsaat 社の品種です。千粒重の最良評価とあわせて圧倒的に高い穀物収量を持つ、説得力のある品種です。特に加工前の未処理の段階では、現在のドイツ市場で最も収量の高いオーツ麦品種で、同等の評価を受けた他のどの品種よりも高い収量を持ちます。背が高くしっかりした根系を持ち、茎の安定性がよいため、この品種はオーガニック農法にも適しています。

5番目と6番目は Ostara と Rosy です。Ostara は、Secobra 社から出た新しい春まきビール用大麦です。この品種は、栽培期間だけでなく、麦芽化および醸造プロセスにおいても明確な利点があります。Rosy は最近認可されたばかりで詳しい情報公開が待たれています。

## 廃棄パン菓子の再利用

ボーデン湖のほとりにあるフリードリヒスハーフェンの Webers Backstube & Caféhaus オーナーのヴェーバー夫妻、ハネスさんとブラディーナさんは自社経営する8店舗から日々回収する100から300キログラムの返品パンと菓子類を使って、蒸留酒の製造を始めました。蒸留酒ソムリエのブラディーナさんが担当し、純粋なアルコールを週に600リットル生産しているそうです。ドイツで初めてのパン蒸留所です。

この試みには、AIF 研究ネットワーク、プレーメン技術転送センター、およびホーエンハイム大学が関与しています。この考えを思いついてから実現までは約5年かかったそうです。

ドイツでは、食品から生成されたアルコールを他の食品用に使用することは、法律で許可されていないため、結果としてパン・菓子で作るアルコールはすべて技術用になります。しかしながら「この状況はすぐに変わるだろう」とヴェーバーさんは考えており、その時には飲んで楽しむアルコールにも取り組む予定ですが、焦点は引き続きバイオエタノールに置くそうです。そして「この取り組みに興味を持つ他店へのアドバイスも喜んでやっていきたい」とヴェーバーさんは述べています。

蒸留所には2500リットルのマッシュタン、2000リットルの3つの発酵タンクがあり、蒸留設備の容量は1000リットルです。週に4日間24時間稼働し、蒸留後の残渣は動物の飼料、畑の肥料にするか、バイオガスプラントで使用します。

パンの残りでビールを作る醸造所はありますが、蒸留酒を作るパン店は初めてなのですね。廃棄率を下げる素晴らしいアイデアですね。

## 製パンマイスター、出会いを探しTVのデート番組に出演

ドイツ南西放送 (SWR) のデート番組「Stadt + Land = Liebe (都市 + 農村 = 愛)」に、ラインラント=プファルツ州ラインスフェルトのパン店経営者が参加しています。この番組は、パートナーを探す地方在住の独身の職人を対象とし、彼らに出



Screenshot: <https://www.swrfernsehen.de/landesschau-bw/studiogaeste/baecker-ehepaar-macht-aus-brot-alkohol-100.html?mediaId=91bfdbbc2-ed9e-3fd3-adba-1b944ceba2b5&>

# 日本の元気な パン屋さん

取材：石井悦子



白と深緑が映えるシンプルでかわいい  
ブントベーカリーの外観

パン店が集中する JR 千葉駅周辺で、開店後すぐに人気店に  
2周年直後に無理をして倒れるも、出会ったスタッフに助けられ成長し続ける

**Bund Bakery**  
ブントベーカリー

木村屋總本店で17年、パーラー江古田で2年働いた後に独立。両店等での学びを生かした、食パン、フイリングたっぷりのあんぱんなどの菓子パン、調理パンが人気。

## 短大卒業後木村屋總本店で17年努めた後 パーラー江古田で学ぶ

JR 千葉駅の南側、新田町周辺は近年「裏千葉」と呼ばれ、雰囲気の良い店舗が集中している。そのエリアで〈ブントベーカリー〉は特に人気のパン店として知られている。

オーナーシェフの赤羽根早苗さんは、2019年11月に同店をオープン。地元ではあるものの不動産屋ではなく、女性一人が飛び込みで訪ねていったせいか少々ぞんざいに扱われたり、歩き回って探したりするなど、店舗探しには苦労したようだ。しかし「ここを見つけたのはファインプレーでした」というほど、学校の近くで千葉駅から約10分といった、自分の条件に合う現店舗を見つけた。

赤羽根さんは短大で栄養学を学び、卒業後〈木村屋總本店〉の製造部門に入社。直営店で販売する製品を生産する東京工場（江東区有明）で、酒種あんぱんのラインに約10年在籍した。その後他のリテイル商品のラインをいくつか経験した後に、ホールセール部門の商品開発部に3年在籍、その後独立を目指して退職した。

「木村屋では管理職までやらせてもらいましたので、数字の見方など基本的な経営法は学ぶことができました。ただ、リテイルベーカリーとは規模が違いますし、何よりすべてをスクラッチでやったことがなかったので、個人店を経験させてもらいたいと思い、〈パーラー江古田〉（東京都練馬区）で2年ほど経験させてもらいました」

木村屋の看板商品、酒種あんぱんの発酵種は専門部署で管理しているため、長くラインを経験した赤羽根さんにも配合等は知らされていない。しかし赤羽根さんの経験と研究により、ブントベーカリーでも酒種あんぱんは人気商品となっている。また個人店の修行先に〈パーラー江古田〉を選んだのは、おいしいハード系パンを学びたかったからだとも話す。「ハード系パンに限らず、具材をいっぱい入れるとよいことも〈パーラー江古田〉で学びました」

## 開業2周年直後に無理がたたって入院 価値観が180度変わる

開店後、基本的には一人で製造・販売をこなし、忙しいときは販売スタッフ1人とともに切り盛りしていた



左から、スタッフの吉田さん、北川さん、オーナーシェフの赤羽根さん、中條さん



店舗内観。アイテム数は40弱。  
出入りは右下から





# 原料メーカーから提案する パン・菓子製品

提供者  
ピュラトスジャパン株式会社  
TEL : 03-5410-2322  
FAX : 03-5410-2321

## 夏に向けて、手間を最小限に 品揃えを充実させるパンのアイデア

いろいろな種類からパンを選ぶ楽しさがあるのがパン屋さんの大きな魅力ですが、夕方の時間帯など売り場が寂しくなっているものの、追加製造によるロスに気がされているお店は少なくはないと思います。

今回ご紹介する菓子パンは、手間をなるべく最小限にしながら品揃えを充実させるパンのアイデアです。「パンがたくさん並んでいる時間帯に来店できない」、「仕事や用事を済ませてふらっとパンを買いに行きたい」、そんなお客様をがっかりさせることのない工夫を感じる売り場には活気があって、値上げ時代であっても「つい財布の紐が緩んでしまう」のではないのでしょうか。

### ジャー入りスコーン



常温販売用に焼き上げたスコーンの残生地を利用して、ガラスデザートのように仕上げた涼しげなスイーツです。冷蔵ケースで販売しているサンドイッチなどが売り切れた後の追加商品として提案が可能です。オーテナティック・リグーリアを配合していただくことで、口当たりなめらかなスコーンをお作りいただけます。ポソボソ食感が苦手な男性の方にも好評です。

| 配合             | (約1kg分) |
|----------------|---------|
| 中力粉            | 250g    |
| 薄力粉            | 250g    |
| 砂糖             | 80g     |
| 食塩             | 6.5g    |
| ベーキングパウダー      | 12.5g   |
| バター(食塩不使用)     | 200g    |
| 生クリーム(乳脂肪分35%) | 90g     |
| 全卵             | 170g    |
| カルメン           | 12.5g   |
| オーテナティック・リグーリア | 10g     |

※赤字はピュラトス製品



#### 工程

- ①粉類、砂糖、食塩、ベーキングパウダー、オーテナティック・リグーリアをボウルに入れて混ぜる
- ②バターを加えバターでそぼろ状になるまで混ぜる
- ③生クリーム、全卵、カルメンを加えて粉気がなくなるくらいまで混ぜる
- ④冷蔵庫で冷やし、型抜きをする 残生地はそのまま天板にのせる
- ⑤塗り卵をし、170℃に予熱したコンベクションオーブンで15分焼く
- ⑥カップにクリームやジャム、フルーツ、ナッツなどを粗目にカットしたスコーンと一緒に入れる

### パイナップルとクリームチーズの ソフトフランス



歯切れよく軽い食感に焼き上げたソフトフランスにドライパイナップルとピスタチオを散りばめたクリームチーズのフィリングをサンドしました。クリームチーズの濃厚感の後に追いかけてくる爽やかなパイナップルの酸味とピスタチオの香ばしさ。夏でもスルスル食べられるおいしさです。

| 配合             |        |
|----------------|--------|
| 中力粉            | 100.0% |
| 食塩             | 2.1%   |
| 砂糖             | 4.0%   |
| 水              | 78.0%  |
| オーテナティック・リグーリア | 4.0%   |

※赤字はピュラトス製品

| チーズクリーム配合   |        |
|-------------|--------|
| クリームチーズ     | 100.0% |
| グラニュー糖      | 30.0%  |
| セミドライパイナップル | 20.0%  |
| ピスタチオ       | 20.0%  |

#### 工程

|        |            |
|--------|------------|
| ミキシング  | L5ML6MH3   |
| 捏ね上げ温度 | 24℃        |
| 冷蔵     | 4℃でオーバーナイト |
| 復温     | 15℃以上      |
| 分割     | 50g        |
| ベンチタイム | 20分        |
| 成形     | 棒状         |
| ホイロ    | 32℃78%40分  |
| 焼成前    | クーブを入れる    |
| 焼成温度   | 240/220℃   |
| 焼成時間   | 12分～       |
| 仕上げ    | チーズクリームを絞る |



カットしたセミドライパイナップルとピスタチオをチーズクリームの表面にトッピングする

# カリフォルニア・レーズン パネトーネセミナー

～東海パネトーネ倶楽部コラボレーション～



## ④ 材料

### リフレッシュ①配合 (%)

|                      |    |
|----------------------|----|
| セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ   | 30 |
| リエヴィト・マードレ (自家培養発酵種) | 30 |
| 水                    | 14 |
| グラニュー糖               | 1  |

### リフレッシュ②配合 (%)

|                    |    |
|--------------------|----|
| セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ | 30 |
| リフレッシュ①            | 25 |
| 水                  | 14 |

### 中種 (%)

|                    |    |
|--------------------|----|
| セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ | 70 |
| リフレッシュ②            | 22 |
| グラニュー糖             | 16 |
| 無塩バター              | 14 |
| 水 (コントレックス)        | 40 |
| 加糖卵黄               | 8  |

### 本捏 (%)

|                     |    |
|---------------------|----|
| 中種                  | 全量 |
| セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ  | 30 |
| 塩                   | 1  |
| 卵黄                  | 40 |
| 転化糖 (トリモリン)         | 5  |
| ハチミツ                | 7  |
| 赤ワイン                | 4  |
| 無塩バター               | 45 |
| ラム酒漬けレーズン           | 60 |
| セミドライトマトオイル漬け (市販品) | 20 |

### トッピング (1個あたり:g)

|       |    |
|-------|----|
| 無塩バター | 5  |
| 岩塩    | 適量 |

### ラム酒漬けレーズン (%)

|              |     |
|--------------|-----|
| ラム酒          | 30  |
| カリフォルニア・レーズン | 100 |



## ⑤ 工程

### 中種

|        |                     |
|--------|---------------------|
| ミキシング  | L10分                |
| 捏上温度   | 24℃                 |
| フロアタイム | 12時間(温度:24℃/湿度:75%) |

### 本捏

|        |  |
|--------|--|
| ミキシング  | L2分LM15分↓(バター)LM3分↓(具材)L2分                               |
| 捏上温度   | 24℃  |
| フロアタイム | 40分(温度:27℃/湿度:75%)                                       |
| 分割重量   | 300g (紙型:底11cm高さ9cm)                                     |
| ベンチタイム | 30分  |
| 成形     | 1) 丸め直した生地を紙型へ詰める<br>34℃、湿度60%で2時間、そのあと32℃に落として<br>3~4時間 |
| 焼成前処理  | 1) 窯入れ前に十字クープを入れる<br>2) 無塩バター5gを乗せ、岩塩を振る                 |
| 焼成条件   | コンベクションオーブン使用 160℃→25分                                   |

### ラム酒漬けレーズン

- 1) ボウルをあてたザルにカリフォルニア・レーズンを入れ、60℃のお湯を注ぎ、さっとほぐしザルを上げる
- 2) 氷気をよく切り、天板に均等に広げる
- 3) 200℃に設定したオーブンで5分焼成し、表面を乾かす
- 4) 冷めたらラム酒を全体に馴染ませる。1日おきに混ぜ直し、3日以上漬ける

## 東海パネトーネ 倶楽部とは

新型コロナウイルス感染拡大の時期、フランスから帰国したメンバーの隔離中に高まったパネトーネ作りへの想い。パネトーネの魅力に惹かれ、同じ志を持った東海エリアのシェフ達で立ち上げた部活動。愛好家の皆様とパン好きな消費者にその魅力を十二分にお伝えすべく、企画提案、研究に研究を重ね、よりリアルとおいしさを追求したパネトーネをお届けするため日々活動している。