

# 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」

2号

第71巻2号  
February.2024



クラシック・バネットーネ



●卒業研究報告〈要約〉

(一社)日本パン技術研究所 本科100日コース 225期生

●【特別企画／シリーズその5】

卵の高騰招く鳥インフルエンザ

家畜の伝染病、なにが問題か？

●製パン機械企業の訪問記(14)



ノワゼットショコラ

小田嶋恭之助先生への

10の質問

Pain

# Pain

雑誌「パン」

第71巻 2号 February, 2024



JIB はみだし授業  
小田嶋恭之助先生への 10 の質問 ..... 4

卒業研究報告〈要約〉  
(一社)日本パン技術研究所 本科 100 日コース 225 期 ..... 8



【特別企画／シリーズその5】  
卵の高騰招く鳥インフルエンザ 家畜の伝染病、なにが問題か? ..... 10

製パン機械企業の訪問記 (14)  
(株)七洋製作所〜お菓子の素カンパニー ..... 14

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.106 ..... 18



ドイツからのパンだより (107) ..... 20

日本の元気なパン屋さん  
ベーグルカンパニー ..... 23

原料メーカーから提案するパン・菓子製品  
横山製粉 (株) ..... 26



カリフォルニア・レーズンレシピ  
〜カリフォルニア・レーズン パネットーネセミナー〜 ..... 28



100 日の製パン技術教育コース  
**本科研究生募集中**

228 期 2024 年 4 月 23 日〜7 月 30 日

製パン技術基礎コース  
**2月より受付開始**

第 47 回 2024 年 5 月 13 日〜5 月 17 日

(一社) 日本パン技術研究所 TEL 03-3689-7571 FAX 03-3689-7574 www.jibt.com

# 小田嶋恭之助先生への10の質問

取材協力: 小田嶋恭之助 先生  
記事: 西島ゆかり

紀ノ国屋は1910年に果物商として青山で創業。時代の先端を行くスーパーマーケットとして、新たな取り組みに挑戦し続けてきた。1956年にはインスタペーカリーを開設し、主食としてのパンを目指して自家製パンの開発をスタート。パン食普及に貢献。現在では食事パンを中心にペストリーから世界のパンまで種類豊富に焼き上げている。

—紀ノ国屋ホームページ・紀ノ国屋の歴史より抜粋—

(元)紀ノ国屋フードセンターの工場長として、長年にわたってその歴史を見守り、海外のパン作りの導入や商品開発を中心となって進め、当研究所の「発酵種アドバンスコース」の講師として「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」をご指導くださっている小田嶋先生に、10の質問形式でインタビューにご回答いただいた。

### 質問1. 紀ノ国屋に入社されたきっかけは？

ご存じかもしれませんが、私が最初にパン屋に入ったのは昭和33年(1958年)神田精養軒からなんです。バゲットやブリオッシュ、クロワッサンなどのフランスのパンをつくっていました。当時のパン屋って、あれもこれもとすごかったんです。毎日のように続く夜勤が辛かったことと、ある方に勧められたこともあり、2年で退職し、昭和35年(1960年)4月に紀ノ国屋に転職しました。

### 質問2. 紀ノ国屋では最初からパン部門への配属でしたか？

入社してからずっとパンを焼いています。紀ノ国屋が昭和31年(1956年)に青山にパン工場をつくってからは、米軍基地から卸しの依頼などが数多くあって、もう忙しいってもんじゃなかったんです。私は始発で仕事に向かい、終電で帰る毎日でした。工場では、初めの頃は全部「ストレート法」でパンを製造していましたが、途中から生産性をあげるために「中種法」を採用したんです。

当時、パン学校(日本パン技術研究所)はまだ大阪にあったんですが、100日コースを卒業した鈴木喜男さん(第20期/昭和29年(1954年)卒業)が昭和31年に紀ノ国屋に入社してきて、中種法などの新しい製法を紹介したんです。それで社長(増井徳男氏)がパン学校の藤山先生(当時の所長・藤山論吉先生)のところに「うちの社員に中種法を教えてほしい」と頼みに行ったと聞いています。

紀ノ国屋からのパン学校への派遣は私で5人目だったかな。私は先輩の鈴木六さんからホップス種のイギリスパンを教えてもらいました。

### 質問3. 海外での製パン研修で学ばれた時のことについて詳しく教えてください。

最初に海外へ派遣されたのは、入社から10年ほど経った1971年5月。ドイツを拠点として約半年間の派遣研修でした。当時就航したばかりのジャンボジェット機に初めて乗りました。

最初の3ヶ月はドイツのフレンスブルク(ドイツの北。シュレースヴィヒ=ホルシュタイン州のデンマークとの国境に位置する町)のハンセンペーカリーに行きました。ここは「添加物を使わず、昔からの製法でつくっているパン屋」という条件で日本大使館から紹介してもらった店だったんです。その頃のドイツは合理化に走っていた時代で、伝統的なサワー種のパンを手づくりしているパン屋さんはとても貴重でしたから「他には教えるな」と箝口令がしかれていました。

### 【時代の流れと小田嶋先生の経歴】

1960年から1970年にかけては、日本での欧州のパンの販売が増えた頃。

1953年：日本初のセルフサービス方式のスーパーマーケット「紀ノ国屋」が開業(現青山店)。

1956年：紀ノ国屋インスタペーカリー開設。  
1966年：青山ドンクオープン。東京第1号店として青山に出店(2012年に閉店)。

1967年：広島アンデルセンオープン(1968年開店1周年を記念してデンマークフェアを開催)。

### ～日本パン技術研究所 / 75年の歴史～

#### 【大阪浦江時代(大阪校舎)】

昭和24年(1949年)4月(第1期)から  
昭和33年(1958年)12月(第32期)まで

#### 【千駄ヶ谷時代(千駄ヶ谷校舎)】

昭和34年(1959年)1月(第33期)から  
昭和59年(1984年)8月(第109期)まで

#### 【西葛西(現在、西葛西校舎)】

昭和59年(1984年)9月(第110期)から現在

\*小田嶋先生は「千駄ヶ谷時代」の昭和41年(1966年)第56期12月の100日コース卒業生。同期は84名。

そこは人口の少ない田舎で、大きな1本道にこのパン屋とおばあちゃんの家くらいしかなかったんです。パン屋の裏には麦畑が広がり、他にはなんにもない。仕事は朝3時～4時に始まり、8時を過ぎて朝食を食べる頃にはその日の仕事は終わりでしたが、なんにもなくて遊びに行くこともできない。

レシピなんて教えてくれないから、毎日同じパンを食べて、バターはこのぐらい、塩や砂糖はこのぐらいなど、ノートにびっしりと書いていました。レシピやサワー種についての情報は帰る直前によく教えてくれました。

後半の3ヶ月はバイエルン州のミュンヘン(ドイツの南)へ移動し、2店のパン屋で研修しました。特にリシャルトは歴史のあるパン屋で、ミュンヘンの中心、マリエン広場に面した市庁舎のすぐ前にあるビルにそのカフェがありました。観光名所の目の前だったので、ドーナツが1日中ひっきりなしに売られていました。

リシャルトの研修中では……研修といっても、みんなと一緒に朝から働いて、2週間くらいでしたが午後からディアマルト(現在はウルマシュバツが買収)の研究所に行ったことが非常に勉強になりました。モルト、改良材、プレミックス粉などについて知ることができました。

研修の合間に、デンマーク、フランス、イタリア、スイスにも行きました。



ディアマルトでの研修中の小田嶋先生(左)

**質問4. 海外での生活について教えてください。おいしいパンや食事など、海外の食事情はいかがでしたか。海外生活で困ったこと、楽しかったこと、日本は恋しくなりませんでしたか。**

パンはおいしい、まずは別として、全部のパンを食べました。パンはつくり方を覚えれば、誰でもつくれるようになるけど「食べ方が大事だ」と言われ、食事をしながら食べ方も教わりました。

向こうはハムもチーズも安いし、パンは同じだったけど、毎日違うおかずができました。食事そのものは待遇がいい方でしたね。食卓に母親が座らないと食事が始まらないところが日本とは全く違う。キャベツの酢漬け(ザワークラウト)だけはちょっとかんべんしてもらいたい(笑)。

今でも忘れられないんだけど、ドイツのミュンヘンに行った時に、白いごはんが食べたくなくてね。どこにも食べられる店がなくてね。たまたまあったインドネシア料理店に入って、片言で伝えたら、その店のおかあさんが「ちょっと待ってて」と、ご飯を炊いてくれました。ちょっと硬かったけどおいしかった。それから休みの日になると必ずその店へ行ったら、ちゃんにご飯を炊いて用意してくれていて、おかずを1品多くくれたりして本当に嬉しかった。

**質問5. 日本に戻られて、海外で学んだパンをどのように自社のベーカリーに導入していったのでしょうか。海外のパンは日本の消費者にすぐ受け入れられましたか?**

日本に帰ってきてからは、午前中は普通の仕事で、午後からは海外から持ち帰った知識で試作をしました。つくった製品は毎日のように社長のところへ持って行って「これは少し違うんじゃないか」とか、「これは同じ味がする(現地のもの)」などと意見をもらい、改良していきました。なかなか再現ができなかった時に「(現地とは)ラインが違うから……」とか言って、社長に怒られたこともあります。

実はライ麦のパンを売るのはそんなに苦労はしなかったんです。もと



賑わうマリエン広場

**～カフェ・リシャルト(Café Rischart)～**

ミュンヘンの中心部、マリエン広場に面した市庁舎のすぐ目の前に店を構える。1883年創業のベーカリー直営の老舗カフェは、ミュンヘンの人々にも人気が高い。

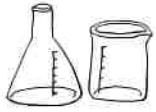
1975年: 「雑誌Pain1975年6号 通巻258号」の私の作品というコーナーに、紀ノ国屋の技術開発係長となられた小田嶋先生が寄稿くださったポーランドのパン「バプカ」の貴重な資料が残っている。多くの欧州各国のパンを学ばれたことが分かる。



1980年: 小田嶋先生は9月にフィンランド(ヘルシンキ)で最古のベーカリー・エクベリ(Ekberg)に派遣され、翌10月にフィンランド大統領来社記念にフィンランドパンを発売。

昭和55年から昭和62年(1980年～1987年)までの間に、イギリス、ドイツ、オーストリア、フランス、スイスの各国のベーカリーで研修し、海外研修から戻る度にヒット商品を開発した。

# 卵の高騰招く鳥インフルエンザ 家畜の伝染病、なにが問題か？



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)

原材料の高騰は本誌読者にとって悩みのタネです。とくに卵の価格は2023年前半、著しく高くなり、19年初頭の約3倍にもなりました。ウクライナ情勢により世界的に穀物の流通が滞り飼料価格が上昇し、円安も手伝って卵生産のコストが著しく上がりました。それに加えて2022年から23年にかけての冬、鳥インフルエンザが国内で大流行し鶏が殺処分されたため、卵の生産量が減ってしまい高騰に拍車をかけました。

家畜の伝染病は殺処分につながりやすく、食料供給や価格に大きな影響を与えます。ところが、その詳細は一般の人たちにはあまり知られていません。なぜ一気に殺処分されるのか、ご存じですか？この冬の鳥インフルエンザはどんな状況でしょうか？ こういった情報を知ることは、実はベーカリーの経営とも無縁ではありません。一市民としても、家畜の伝染病の流行を防ぐ努力をしたいところです。

今回は、鳥インフルエンザやほかの家畜の伝染病の主なものについて、わかりやすく解説しましょう。

## ヒトにもうつる人獣共通感染症

まずお伝えしたいことは、家畜の伝染病といっても、ヒトにも感染し健康影響をもたらすものと、ヒトには感染しないものがある、ということ。前者は「人獣共通感染症」と呼ばれています。よく知られるのは牛海綿状脳症(BSE)や狂犬病、鳥インフルエンザでしょう。BSEは、ヒトが感染牛の脳や脊髄などを食べることで感染し「食の安全」に関係します。一方、狂犬病は、狂犬病ウイルスを持つ犬や猫などにヒトが噛まれると感染し、食品には関係しません。鳥インフルエンザは肉や卵を食べてもうつりません。しかし、ヒトが感染した鳥を飼育するなどして濃厚接触すると稀にうつる場合があります。

鳥インフルエンザが流行し始めた2000年代初頭、スーパーマーケットが発生農場のある地域で生産された卵を店頭から撤去し、大問題となりました。

こうした行為は風評被害につながりますので、家畜の伝染病もきちんと区別して理解する必要があります。

また、ヒトには感染しない家畜の伝染病も、口蹄疫やヨーネ病、豚熱など多数あります。これらの流行は、食品の供給や価格に大きく影響してきます。

## 鳥インフルエンザの影響は？

鳥インフルエンザを広げる病原体は鳥インフルエンザウイルスです。遺伝子のわずかな違いにより、強毒タイプの「高病原性鳥インフルエンザ」、弱毒タイプの「低病原性鳥インフルエンザ」、それ以外の毒性が弱い「鳥インフルエンザ」に分けられます。現在、流行し大きな問題となっているのは、高病原性鳥インフルエンザです。

このウイルスを体内に持つ野鳥の個体が冬、日本に渡ってきて、糞をしたりして池や地面などがウイルスで汚染され、カラスなど野生の鳥や飼育されている鶏などにもうつり感染を広げていきます。鳥だけでなく、ウイルスが付いたネコやネズミなどもウイルスを運びます。ハエも媒介するという報告もあります。そのため、産卵鶏や肉用鶏を飼育している農場は、野生の鳥などの生物が鶏舎に入り込まないように、鶏舎の管理維持に細心の注意を払っています。



図1 鳥インフルエンザポスター  
出典：(公財)日本食肉消費総合センター

Go the rounds of engineering firms

# 製パン機械企業の訪問記 (14)

(株)七洋製作所 ~ お菓子の素カンパニー

(訪問者) サンタベーキングラボラトリー 代表  
帯広畜産大学 客員教授 博士(工学) 山田盛二  
URL: <https://santa-baking.hatenablog.com/>

今回の訪問先である株式会社七洋製作所(以下、七洋製作所 図1)は、製菓業務用オーブンの分野において国内シェア約35%を占める製菓製パン装置メーカーです。今回、同社が新たに日本パン技術研究所の維持会員企業として加わったことを機会に、この度の訪問となりました。

オープンメーカーがひしめき合う九州・福岡において、菓子用のオープンとして培ってきた独自の技術やノウハウをベースに、パンを焼成するために求められる機能・性能を積極的に研究開発する、そのような同社の特徴的な企業体制は非常に興味深いものがあります。



図1 株式会社七洋製作所の企業ロゴ

## 沿革

創業は1950年で、先代社長の内山善次氏は当初製菓業を営んでいましたが、生来の機械好きだった同氏は「機械を作りたい」という夢をどうしても捨て切れず、1960年に製菓事業を譲渡して、包装用シール機などの機械製品の製造を始めます。ビジネスの方向性を模索する中、同氏はせんべいの製造を通して得ていた火の知識と焼き上げ技術を生かすことで他社との差別化を図ろうと考えます。そして、1973年に福岡県糟屋郡志免町にて七洋製作所を設立して、業務用オーブンの製造・販売を開始しました(図2)。

以降、同社は常に時代を先取りした高品質な業務用オーブンの製造に取り組み、有名製菓店をはじめとした全国の製菓店に機器提供す



図2 南蛮窯初号機と当時のエンブレム

ることになります。一方でスルーウィンオープンが3度のグッドデザイン賞を受賞し、その流れをくむトンネル式の機種も開発され、装置のラインナップも充実しました(図3)。



図3 グッドデザイン賞受賞機種の流れをくむトンネル式オープン(武田氏)

2012年1月には、製菓製造工場・ビックキャッスルを設立し、同年6月にHACCPの認定を受けて、冷凍生地や焼成済みのスポンジ・パイ等の生産にも着手しました。

海外へも積極的に進出し、2010年のアジア圏(中国・韓国・台湾)へのオープン輸出開始を皮切りに、2017年から翌年にかけて北アメリカ、ヨーロッパ、中東、アジア向けと、矢継ぎ早にオープンの輸出を開始しています。また、2019年に中国上海で希七祥食品機械有限公司、2022年には香港にてSHICHIYO TRADING Co., Limitedの各法人を設立して、海外への対応を図ってきました。

同社で指揮を執られている内山素行代表取締役社長CEOは2000年5月に就任し、現在に至っています。

## 七洋製作所を訪れて

訪問当日は、福岡県博多から新規事業グループの内山寛人係長に七洋製作所本社・宇美ゆりが丘工場へ車で送迎いただきました(図4)。本社では、内山



図4 本社・宇美ゆりが丘工場と宇美若草工場



図5 本社屋訪問(内山社長(左)と筆者(右))

# パンを“もっと”楽しむ、vol.106

## 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。



### イングリッシュマフィンを シンプルに楽しむ!

**シ**ンプルなパンほど食べ方ひとつで印象が変わるもの。「生地そのものの味わいを生かす」には食べ方を知っているだけではダメで、食べてみなくてはわかりません。“イングリッシュマフィン”は食べ方が特に重要です。焼成時間が短い白い生地はもちりと水分量が多めで、そのままむしゃむしゃ食べてもおいしいものではありません。ところが、半分に割ってトーストするとカリッ、ザクッと軽い食感に。イングリッシュマフィンならではの個性が際立ちます。

フォークでザクザク切り込みを入れてから、包丁は使わずに手で割るのがポイントです。表面がデコボコした状態でトーストすることで、香ばしさが引き立ちます。シャープにスライスされた食パンのトーストとは違う、不均一さ、素朴さこそがイングリッシュマフィントーストの魅力です。まずは、バターとはちみつを合わせて味わいましょう。バターの風味、はちみつの濃厚な甘味がストレートに感じられるのは、パン自体の主張が弱めだからこそ。組み合わせた食材の味わいが引き立つことは、バゲットや食パンと比べてみるとよくわかります。バゲットならパン自体の主張が一番強く、食パンなら食材と調和します。どちらももちろんおいしいのですが、パンと食材のバランスが変わるのです。

次におすすめしたいのが、クロック・ムッシュ風のアレンジです。あらかじめ軽くトーストしてから食材をのせることで、仕上がりの食感が軽くなります。こちらもしゃべりな生地と、濃厚なソースやチーズ、上質なハムとのコントラストが楽しめます。イングリッシュマフィンは名脇役として、食材の味わいを支えながらもその個性を発揮していることが実感できるはずです。

### イングリッシュマフィンの楽しみ方① クロック・マフィン

【材料】 1個分	
イングリッシュマフィン	1個
バター(食塩不使用)	8g
ロースハム	2枚(30g)
ベシャメルソース(下記レシピ参照)	28g
シュレッドチーズ	14g
黒こしょう	適量

#### 【作り方】

- ①イングリッシュマフィンは、横からフォークを差し込んでぐるりと1周切り込みを入れてから割る。
- ②表面が乾燥する程度に軽くトーストしてから、バターを半量ずつ塗る。ロースハムを1枚ずつのせ、ベシャメルソースを半量ずつ塗り伸ばしてから、シュレッドチーズを半量ずつのせる。
- ③チーズがとろりと溶けるまでトーストして、粗く挽いた黒こしょうをかける。

### ベシャメルソース

【材料】 作りやすい分量	
バター(食塩不使用)	30g
薄力粉	30g
牛乳	400ml
塩	小さじ1/3
白こしょう、ナツメグ	少々

#### 【作り方】

- ①鍋にバターを入れて火にかける、バターがとけたらふるった薄力粉を加えて弱火で炒める。木べらか泡立て器を使い、焦げ付かないようによくかき混ぜながらしっかりと火が入るまで炒める。
- ②①に牛乳を3回に分けて加える。全体がなめらかになりとろみがつくまでよく混ぜながら加熱し、ダマが残らないようにする。塩、白こしょう、ナツメグを加えて味を調える。



イングリッシュマフィンの楽しみ方②  
トーストマフィン  
はちみつ&バター



【材料】 1個分	
イングリッシュマフィン	1個
バター(食塩不使用)	10g
はちみつ	適量

【作り方】

- ①イングリッシュマフィンは、横からフォークを差し込んでぐるりと1周切り込みを入れてから割る。
- ②表面に軽く焼き色が付く程度にトーストする。
- ③四角く切ったバターをのせ、はちみつをかける。



イングリッシュマフィンの楽しみ方③  
トーストマフィン  
アボカド

人気のアボカドトーストをマフィンで作ると、軽やかな食感に。朝食にはもちろん、軽食、おつまみとしても、シーンを問わずに楽しめます。

【材料】 1個分	
イングリッシュマフィン	1個
アボカドペースト※1	60g
あらびきチリペパー	少々
レモン(くし形切り)	1/16個

※1. アボカドペースト  
(作りやすい分量)

アボカド 100g をフォークでつぶし、レモン果汁5gとE.V. オリーブ油 10g を混ぜ合わせる。塩、白こしょうを加えて味を調える。

【作り方】

- ①イングリッシュマフィンは、横からフォークを差し込んでぐるりと1周切り込みを入れてから割る。
- ②表面に軽く焼き色が付く程度にトーストする。
- ③アボカドペーストを半量ずつのせ、フォークの先で線を描く。あらびきチリペパーをかけ、レモンを添える。



イングリッシュマフィンの楽しみ方①  
トーストマフィン  
リコッタ&いちご

スイーツ感覚で楽しめるマフィンはティータイムにピッタリです。季節のフルーツでアレンジできます。

【材料】 1個分	
イングリッシュマフィン	1個
はちみつリコッタクリーム※2	40g
いちご	3個
はちみつ	適量
ピスタチオ(スーパーグリーン)	少々

※2. はちみつリコッタクリーム  
(作りやすい分量)

リコッタ 100g、はちみつ 16g、塩ひとつまみ、黒こしょう(粗挽き) 少々を混ぜ合わせる。

【作り方】

- ①イングリッシュマフィンは、横からフォークを差し込んでぐるりと1周切り込みを入れてから割る。
- ②表面に軽く焼き色が付く程度にトーストする。
- ③はちみつリコッタクリームを半量ずつ塗り、スライスしたいちごをのせ、はちみつをかけてから粗く刻んだピスタチオをトッピングする。



# ドイツからのパンだより (107)

株式会社エルフェン  
代表取締役 森本 智子

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。

## ドイツパン文化のロゴがグーグルに登場

2023年12月12日に、ドイツのグーグルは「Google Doodle」でドイツのパン文化に敬意を表した動画バナーを登場させました。2014年のこの日、ドイツのユネスコ国内委員会によってドイツのパン文化が無形文化遺産に登録されました。



この日検索エンジンでこのバナーをクリックすると、パンの歴史について7ページのスライドショーを見ることができました。

ドイツのユネスコ国内委員会は、ドイツのパンの種類、豊富さ、歴史、文化、習慣を含めたドイツのパン文化を登録しました。オフィシャルサイト：

<https://www.unesco.de/kultur-und-natur/immaterielles-kulturerbe/immaterielles-kulturerbe-deutschland/deutsche-brotkultur>



## 連邦食料農業大臣、インスタグラムで プレーツェルについてコメディアンに語りかける

ドイツ、シュトゥットガルト出身のコメディアン、アウレル・メルツさんはインスタグラムで、ベルリンで人気のプレーツェルをいろいろなパン店で試し、投稿しています。そのアクションに、自身もインスタグラムで熱心に発信をしているジェム・エズデミル連邦食料農業大臣が反応し、3つのプレーツェルを試食して評価する動画を投稿しました。「ベルリンは素晴らしい街だ。多くのことができるが、プレーツェルだけは別」とコメントしました。

エズデミル大臣は「プレーツェルとその起源には多くの伝説があり、ベストなプレーツェルはどこにあるのかについては、常々多くの議論が交わされています。プレーツェルが生まれたのはバイエルンだという説もあれば、バーデン・ヴュルテンベルク州だという説もあります。私にとって、最高のプレーツェルはバート・ウーラッハにあります。伝説によると、ここが発祥地だと言われています。ちなみに私もです」と、アウレル・メルツさんのインスタグラムの投稿の下に書き込みました。

エズデミル大臣はドイツパン文化を守る活動を支援したりもしていますが、シュヴァーベン地方の出身のせいか個人的にもプレーツェルはじめドイツパンがお好きなようですね。インスタグラムではアウレルさんに、いいプレーツェルとはどんなものか、と語りかけ、4万いいねを獲得しています。



## ベルリンのパン職人たちのシュトレンテストがおこなわれました

ベルリンのパン職人イタングは、昨年11月10日にベルリンのケーペニック地区にあるショッピングセンターWILMAのホール内で、シュトレンテストを開催しました。

出品された45品のシュトレンのうち、「非常に良い」と評価されたシュトレンが17品、「良い」とされたもの



2024年1月の「西尾商店削り節フェア」の力作チラシ



右上のベーグルから「プレーン」(240円)。北海道産はるゆたかブレンド小麦とホシノ天然酵母パン種、天然塩とキビ砂糖を使用。左が「くるみといちじく」(350円)、その左が「海老クリームチーズ」(450円)、その左が「かぼちゃピーナッツバタークリームチーズ」(450円)、その下が「もちもちダブルチョコ」(330円)。左下は「サンふじりんごケーキ」、その右が焼き菓子ロングセラーの「ふすまビスケット」(430円)

し続け、それを使った新しいベーグルを常に作り続けていること、そしてそうしたアイテムについて知ってもらうための努力を惜しまないこと。これら続けることによって、売り上げと自身のモチベーションを維持しているという。

「最初は、誰もが思いつくフィリングを使ったいろいろなバリエーションで新作を出していました。しかし、そういうものだけではだんだんお客さまが減っていき、これじゃダメだし、自分も楽しくない、と。そうした中で、農家ではない父が実家で作っている、みなさんがおいしいと言ってくれるみかんを使ってベーグルを作ってみたら、お客さまの評判がすごくよかったです。みかんはどこでも買えますが、うちの父のみかんで作ったベーグルはここだけで、これが差別化なんだ、とそのときにわかったんです」

### 勉強会で知り合った経営者たちに教わったポリシーを明確にすることの重要性

実家のみかんを使ったアイテムを介して、お客さんとの会話が弾むことが多くなった翌年、川崎の伝統野菜であるのらぼう菜を作っている生産者（故高橋孝次さん）と知り合ったことがきっかけで、地元の農家を作っている野菜をベーグルに使っていくようになる。そして前述したサンふじの農家のように、ご縁があつたつながった日本の生産者とその生産物・製品をベーグルに使うようになっていったようだ。

たとえば岩手県の養豚業の高橋真二郎さんと知り合ったのは、以前のスタッフに「（東京農業）大学の先輩の豚肉がおいしい」と教えてもらったため、すでに6年も扱っている。また、2018年度農林水産祭でいわし削り節が天皇賞を受賞した静岡県西尾商店とのコラボ商品は、2024年1月のフェアで5回目の登場だ。紹介してくれたのは、静岡県の有名な蕎麦屋の店主で、その人とは商業界（現在は事業停止）のセミナー（経営者等の勉強会）で知り合った。

「2018年から勉強会に参加したのが、毎月のフェア

を始めたきっかけです。『あなたのお店の一番の押しは何?』と聞かれて答えられなかったことがショックでした。勉強会に参加している人は、自分の店の売りはこれ、ポリシーはこれ、と明確で、私にはそれがない。それではだめだ、うちの売りは何だろう、と」

また勉強会で知り合った別の人からは「いくらよいものを作っても、知らなければ、伝わらなければならないのと同じ」と言われ、奮起して毎日ブログを書くように（現在は原則営業日）。ポップも以前はフォントだったが、今ではフェアのチラシともども手書きだ。写真をうまく撮るために一眼レフを買って、ポップの字の書き方を習いにも行った。

茶野さんは、自分たちの店とお客さん、そしてよい材料を提供してくれる生産者のそれぞれが喜ぶサイクルをつくる原動力は、オーナーのワクワクだと話す。「私はこんなことも知らなかったんだ、こんなものがあるんだ、と知ってワクワクすると、これを使ってベーグルを作ったらお客さま喜ぶだろうな、生産者さんも喜ぶだろうな、と新しいものが生まれるようになりました」。また、そうしたアイテムが生まれるときの感動をお客さんと共有したいとワクワクすると、ブログやポップ、チラシ作りに熱が入り、全員ではなくても誰かの心に残ると信じて、続けている。

※値段は税込み表記です。

### ベーグルカンパニー

所在地：〒214-0031  
川崎市多摩区東生田1-2-12-101  
電話：044-900-8700  
代表者：茶野 佐知子  
創業：2008年3月  
規模：売場2坪、厨房7.5坪  
営業時間：午前10時～午後5時  
休業日：月曜日、第1・3日曜日  
第4日曜日は生田緑地のマルシェにも出店  
スタッフ：社員1名 アルバイト3名  
事業内容：パン・サンドイッチ・菓子製造販売業  
HP：https://bagelcompany.jp/



# 原料メーカーから提案する パン・菓子製品

提供者  
横山製粉株式会社  
開発部  
TEL:011-864-2222  
FAX:011-864-2220

## 北海道産 スペルト小麦粉 スペルト全粒粉

北海道で栽培したスペルト小麦を石臼でじっくり挽きました。  
パンや菓子を焼いた時には、ナッツやクルミのような香ばしい香りと軽やかな食感が楽しめます。  
スペルト小麦粉は膨らみは控えめですが、小麦本来の味やコクをしっかりと感じられます。  
スペルト全粒粉は小麦の全粒粉とはまた違った風味を楽しめます。



「Palettie(パレットイエ)」は、Palette=パレット(いろいろ)と、Tie=つながり(絆)を組み合わせた造語です。  
この名前には、多種多様な穀類原料によって「食のスタイルを自分らしくアレンジしてほしい」という想いと、商品を通して私たちが「北海道の生産者と消費者をつなぐ」役割を担いたいという2つの想いが込められています。



【特設サイトHP】

ブレンドする際の当社おすすめの小麦粉

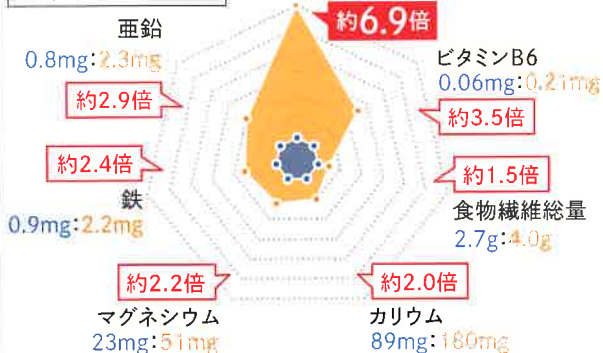
・穂のちから（使用小麦品種：ゆめちから、きたほなみ）

### 北海道産 スペルト小麦粉

荷姿 10kg  
主な用途 ハード系のパン全般  
灰分 1.10%  
粗たん白 17.0%  
※灰分、粗たん白は参考値です

#### 栄養成分

ビタミンB1 0.09mg:0.62mg



小麦粉(強力粉/1等)を1としたとき

■ 小麦粉(強力粉/1等)  
■ 北海道産スペルト小麦粉

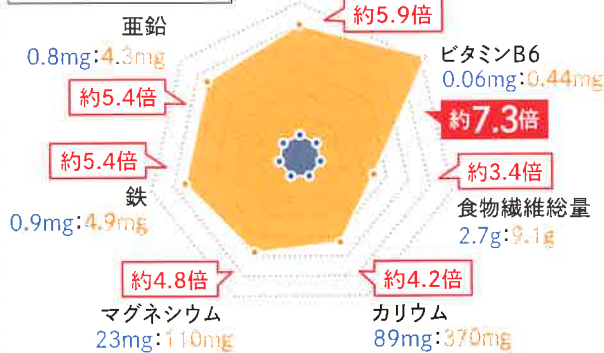
※北海道産スペルト小麦粉は当社調べ、小麦粉(強力粉/1等)は日本食品標準成分表2020年版(八訂)を参考に作成(可食部100g当たりの数値)

### 北海道産 スペルト全粒粉

荷姿 10kg  
主な用途 食パンなどのパン全般  
灰分 1.82%  
粗たん白 15.1%  
※灰分、粗たん白は参考値です

#### 栄養成分

ビタミンB1 0.09mg:0.53mg



小麦粉(強力粉/1等)を1としたとき

■ 小麦粉(強力粉/1等)  
■ 北海道産スペルト全粒粉

※北海道産スペルト全粒粉は当社調べ、小麦粉(強力粉/1等)は日本食品標準成分表2020年版(八訂)を参考に作成(可食部100g当たりの数値)

### 北海道産スペルト小麦粉・スペルト全粒粉の特徴

スペルト小麦とは? -Spelt-

スペルト小麦は、数千年以上前から栽培されてきた小麦で、いわゆる「古代小麦」と呼ばれています。背丈は高く、穀粒は厚い皮に守られており、小麦の野生種に似た特徴を持ちます。

風味 -Flavor-

石臼で挽くことにより、製粉時に余分な熱がかからず、ナッツやクルミのような香ばしく風味豊かな香りを楽しめます。

食感 -Texture-

スペルト小麦粉：軽やかな食感が楽しめます。  
スペルト全粒粉：プチプチとした全粒粉の粒感が感じられます。

# カリフォルニア・レーズン パネットーネセミナー



## 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	17
並塩	1
水 (コントレックス)	35
加糖卵黄	8
無塩バター	15

### 本捏 (%)

中種	全量
セルヴァッジオ ファリーナ フォルテ	30
グラニュー糖	6
転化糖	5
加糖卵黄	30
ハチミツ：レンゲ	7
プレーンヨーグルト	10
無塩バター	45
マルサラ	5
オレンジキュブ	20
オレンジペースト	10
バニラシーズペースト	1
レモンカット：5mm	5
カリフォルニア・レーズン	60

## ④ 工程

### 中種

ミキシング	L3分M5分H1分
捏上温度	24℃
フロアタイム	12時間(温度:25℃/湿度:75%)

### 本捏

ミキシング	L3分M8分↓(バター)L2分M5分H1分↓(フィンガ)
捏上温度	25℃
フロアタイム	40分(温度:32℃/湿度:75%)
分割重量	500g
ベンチタイム	10分
成形	丸め直し、10分⇒成形丸め型につめる
ホイロ時間	5時間(温度:34℃/湿度:75%)
焼成条件	上火:160℃/下火:180℃→40分