

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」

9号

第71巻9号
September.2024



レザン・マリアージュ
赤と白の融合



Cheer Raisins



●JIBニュース&イベント

監査員募集のお知らせ P.3

「第16回発酵種アドバンスコース」受講生募集のお知らせ P.7

●【特別企画／シリーズその8】

紅麹サプリメント事件はなぜ起きた？機能性表示食品との付き合い方

●リテールベーカリーの新しい風 第31回



パンのある生活
秋山洋子
「パン旅～北陸・石川／金沢市編」

「忘れ草」
ネット検索全盛時代の盲点

Pain

「忘れ草」 ネット検索全盛時代の盲点



一般社団法人日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 伊賀 大八

「忘れ草」序文

東京オリンピック覚えてますか？

はみだし授業のコンセプトに則り、今回もパン作りから少し離れた話題にします。筆者はスポーツ観戦が好きです。野球もサッカーもラグビーも相撲もゴルフも、チャンネルを回して見かけるとついつい見入ってしまいます。ひいきのチームや選手はもちろん力を入れて応援します。親戚の子が甲子園に出るなら、おそらく入場行進からテレビを見てしまうのはとても日本人らしい自然な行動です。知っていたり街で見かけた選手の観戦には力が入ってしまうものです。

この表現はよくいわれていましたが過去形です“スポーツファンは少なくとも4回は同じゲームを楽しむ”。昭和世代の楽しみ方です。昭和世代はまず1回目はライブ観戦かテレビ生観戦。2回目は夜のスポーツニュース。3回目は翌朝のスポーツ新聞。4回目は職場で話題になって盛り上がる。こんな4回です。

最近の世代の楽しみ方は回数も質も違います。どちらが良いかは別にして、とにかく昭和世代とは異質です。ライブ観戦はネットです。ライブ観戦の前にすでにゲーム予想など、ユーチューバーから予備知識を仕込んでおきます。選手の怪我情報も詳しく知ってるので、レギュラーがいなくても驚きません。詳細な予備情報とライブ。自身で予想もしながら、すでに2～3回分ゲームを楽しんでいます。ゲーム後はネットのハイライト動画で楽しみます。ハイライト動画も編集がうまく出来てるので、効率的に楽しめます。時間の無駄はありません。(職場で話題にはしません)

スケボー競技ならボードを拡大した映像もチェックできます。フェンシングもスローで剣先を追えます。VARも当たり前なので、必要以上に判定に怒ることもありません。昔は多かった「ダメ審判」も激減です。

今の世代はテレビのスポーツニュースも見ません。興味のない事は基本スルー。翌朝のスポーツ新聞なんて買いません。新聞は手が汚れるし、手にする頃にはすでにニュースとしての価値はなくなっているのを買いません。何十年ぶりの優勝くらい記念的な事がない限り絶対に買いません。そのあとは何週間かしてから、ハイライトのハイライトのような特集映像を観たりします。シーズンが終わると全ゴール集とか全ホームランとかもネットで見直します。コアなファンだとこんな感じです。ぜんぶネットで完結しますし、重要

なシーンは正確に認識します。

昭和世代がアナログチックに4回を楽しむのに対し、楽しみ方が多様です。その分1回の濃度は希薄になっているはずですが、それが当たり前なので昭和スタイルが良いとも全く思いません。それが常識で、もっとスタイルが変わっていくことにも寛容で柔軟に適応していきます。Z世代なんて言葉も気にしません。Z世代をZ世代と呼ぶ人々のことが肌感覚で理解できませんし、新しいスタイルをどんどん取り入れて変化しながら常に楽しんでいきます。ノスタルジーもあまり感じないので「懐かしい」にも感動がありません。ああ～そんなだったね～って言うておしまい。変化することが当たり前の世代です。

この原稿が紙になる頃はパリオリンピックも終わる頃。オリンピックの楽しみ方も昭和とはずいぶん違います。ライブもハイライトも再生映像もスマホで見られます。甲子園だって「バーチャル甲子園」。高校ラグビーもぜんぶネットで観られます。Jスポーツオンデマンド「HANAZONO LIVE」をご存じですか？昔マイナースポーツだったラグビーがこんな形で楽しめるなんて、ほんと感慨深いです。

時代が全く違っていることに気づく昭和世代はまだ良い方です。テレビも全録画が当たり前になって、その後はチューナーレスです。アンテナ線など気にせず、アプリでテレビを観るのが普通になってきています。

我が家にもチューナーレステレビがあります。アンテナ線を引き直す工事に数万円かかることがわかり、ネットで調べたらチューナーレスにたどり着きました。元々チューナーテレビもFireスティックで観てたので、抵抗感ゼロでした。全部アプリです。テレビもアプリ。YouTubeもNetflixもアマプラもみんなアプリから大画面投影して観ます。録画も記憶媒体に入っています。すぐに呼び出せるので録画再生のストレスもない感じです。

オンタイムにニュースを見る習慣も、なんだったんだろう？くらいに不思議に思えてきます。ニュース性のある情報はすでにスマホで確認済み。なのでニュース番組の価値は激落ちしています。よっぽどな災害時を除いて、わざわざ観る必要がないのです。

チューナーレスになっても、地上波デジタルに多額の投資をした意味はあります。政府が進めた地デジ移行はローカルテレビ局に生き残るチャンスを与えてくれました。もしぜ

紅麹サプリメント事件はなぜ起きた？ 機能性表示食品との付き合い方



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)

小林製薬の紅麹サプリメントを摂取した人たちが健康被害を訴えている問題は、健康食品として未曾有の事件となりました。同社への消費者からの相談件数は14万件あまりとなり、「医療機関を受診した」と連絡した人も2000人を超えました。関連が疑われ調査中の死者数は113人に上ります(2024年8月7日現在)。これを受け、国は機能性表示食品制度の見直しを進めています。

本誌読者の中にも、機能性表示食品やその他の健康食品をとっている人は少なくないでしょう。機能性表示食品を販売しているパンメーカーも数社あります。今回の事件から見てきた機能性表示食品などさまざまな健康食品の課題、そして、利用する場合の注意点を解説します。

健康被害の苦情が相次ぐ

小林製薬の紅麹サプリメントは、紅麹を米に植え付け増殖させ、乾燥させて粒状にした機能性表示食品。紅麹増殖の際に「紅麹ポリケチド」という機能性関与成分を作ります。この成分の本体が「モノコリンK」という化学物質で、効果を持ちます。「悪玉コレステロールを下げる」などの表示をして販売され、人気でした。

ところが、医師が患者の摂取していた紅麹サプリと症状との関連を疑い、同社に1月に問い合わせ。さらに、別の医師や消費者からも連絡が相次ぎ、同社が3月に公表しました。大阪市に同社の本社が置かれているため、同市保健所が食品衛生法違反により製品の回収命令を出す事態に。日本腎臓学会によれば、多くの患者が腎機能障害や倦怠感、食思不振などを訴えています。



図1 健康被害を招いたとみられる紅麹製品のひとつ
出典:厚生労働省リコールに関する情報サイト

青かびが作る3物質が原因?

同社と厚生労働省、国立医薬品食品衛生研究所などが原因究明にあたっています。健康被害の訴えがあるのは一部の製品ロットで、同社が想定していなかった3物質が検出されました。青かびが産生した化学物質プベルル酸のほか、モノコリンKを作る際に青かびがかかわってできたとみられる、モノコリンKに類似した未知の2物質です。

ロットへの大量投与試験で腎毒性が確認されましたが、3物質のどれが、毒性が強いのか、ヒトにどのような影響があるのかなどはまだわかりません。原因解明には相当期間かかると見られています。

青かびは、紅麹の増殖工程で混入汚染(コンタミネーション)したと見られています。かびの胞子は空気中を大量に浮遊しており、さまざまな食品でかびの混入による事故が起き、自主回収が行われています。その点では、食品によく起きるタイプの事故、といえるでしょう。

しかし、今回の場合、青かびが関わって産生された毒性物質が乾燥により小さな粒に濃縮され、大量摂取しやすいサプリメントになっていたのが大きな特徴です。

化学物質の体への影響は、摂取する量により大きく変わります。健康効果のあるサプリメントとして毎日食べられていたことが皮肉なことに、毒性物質の大量摂取につながり健康被害を招いたのではなにか、とみられています。

規制緩和による制度創設

機能性表示食品制度は2015年、当時の安倍晋三首相の肝いりで創設されました。

食品は原則として、健康への効果をパッケージに表示してはいけません。しかし、国は3種類の保健機能食品については一定の機能の表示を認めています。特定保健用食品、いわゆるトクホは、事業者



ブルーポピーベーカリー
外観

リテイルベーカリーの 新しい風



店内



山口哲也オーナーシェフ



第31回 「ロブションの技とニューヨークの自由を融合したブレッドバザール」 M's 企画 三浦千佳子

『リテイルベーカリーの新しい風』、今回は「ロブションの技とニューヨークの自由を融合したブレッドバザール」と題して、「BLUE POPPY Bakery (ブルーポピーベーカリー)」の山口哲也シェフをご紹介します。山口シェフといえば、長年ジョエル・ロブショングループのパン部門の統括責任者を務めたパン職人として有名です。ニューヨークのロブションでも活躍。2022年二子玉川に「ブルーポピーベーカリー」をオープン。ここにしかないパンで、パン好きの人々を魅了しています。

BLUE POPPY Bakery (ブルーポピーベーカリー)

二子玉川の裏路地に咲くブルーポピーベーカリー



山口シェフ渾身のパンが並ぶ

渋谷から東急田園都市線で十数分の二子玉川。オシャレな商業施設とビジネスビル、住宅地が融合したニューファミリーに人気のエリアだ。賑やかな駅前商業施設から一步入った住宅地に、2022年4月、ニューヨーク帰りのシェフがベーカリーを出店したと話題になった。店名は「BLUE POPPY Bakery (以下ブルーポピーベーカリー)」だ。店主は長年フレンチの名門、ジョエル・ロブショングループのパン部門の統括責任者として活躍した山口哲也シェフである。

白を基調としたオシャレな外観。洗練されたブティックのような店内に足を踏み入れる。山口シェフ自慢のパンと、奥様でマネージャーのめぐみさんの笑顔が出迎えてくれる。大きなカウンターに並ぶパンのアイテム

数は約50種。まず目に飛び込んでくるのは、大ぶりのパンオショコラとクロワッサンだ。

山口シェフのパンを求めて来店したお客様はどの顔も満足そう。フランスとアメリカの融合、そしてニューヨーク帰りのシェフならではの、多国籍のパンに出会えるのはこの店の醍醐味だ。

訪れたお客様一人ひとりと会話し、パンの特長や食べ方を説明するめぐみさん。山口夫妻の想いが詰まったここは、パン好きたちの隠れた名所となっている。



めぐみさんの笑顔が出迎えてくれる



フランスから中東まで多国籍のパンが並ぶ

フランスとアメリカの融合

この店の一番人気は「パンオショコラ」460円(以下、税込表記)だ。ヴァローナのチョコレートを使ったそれは、生地量75g~80gというビッグサイズで存在感がある。さっくりとした外側とふんわりした食感のクラム、濃厚なチョコの



ビッグサイズのパンオショコラ

パンを“もっと”楽しむ、vol.113

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。

ロブロを楽しむ！ シンプルなサンドイッチ

先 月から引き続き、デンマークのライ麦パン「ロブロ」の楽しみ方として、サンドイッチの組み立て方を考えていきましょう。

前回は、ロブロとバターとの調和を実感できるシンプルな「スモーブロ」をご紹介しました。「スモーブロ」は1枚のパンをお皿にしたオープンサンドイッチであるのに対し、サンドイッチとは本来“2枚の薄切りのパンに具をはさんだ冷製料理”（新ラルース料理大事典（同朋舎）より）のことです。サンドイッチに適したパンの厚みは、パンの種類とメインの具との相性で決まります。日本の一般的な角食パンを使う場合は、ベーシックなティーサンドイッチなら10枚切り、幅広い食材と合わせやすいのは8枚切り、分厚いトンカツを使用したかつサンドなら4枚切りでもバランスが良いこともあります。ライ麦100%でずっしり詰まったロブロは、もちろん厚切りは向きません。まずは「スモーブロ」で好みの厚さを見つけてから、サンドイッチの厚みを決めることをおすすめします。また、主張の強いパンなので食パンに合う食材をそのままはさむのも向きません。ロブロの味わい、香り、食感とのバランスに合う食材を選びましょう。

私は3.5～4mmで味わうのが好きです。かなり薄く感じますが、2枚合わせるので1組のサンドイッチにすると食

べ応えがあります。ライ麦100%で、食パンのようなしなやかさ、弾力がないので、具たくさんでパンが曲がるとボソッとちぎれてしまいます。焼き色がつかない程度に軽くトーストして、表面を乾燥させるとごく薄くつながった膜ができ、ちぎれにくく食感もよくなるように思います。

最初に試していただきたいのはサーモンとの組み合わせです。北欧ではデイルを効かせたサーモンマリネ（写真①）がよく食べられています。お刺身用のサーモンで作ることもできますが、まずは手に入りやすいスモークサーモンを合わせましょう。サーモンを白い食パンに合わせると生臭みが気になることがありますが、ロブロならライ麦の香りと酸味と調和します。デイルは、魚介に合うハーブで北欧料理には欠かせません。市場では束で売られているのが印象的でした（写真②左側）。魚介以外にも、たまごサラダ、ポテトサラダにも合います。マヨネーズとサワークリームを合わせたサンドイッチソースにたっぷり加えるのもおすすめです。繊細な香りでありながらも、ライ麦の味わいに負けません。

「スモーブロ」のように、バター（もしくはクリームチーズなど）をたっぷり塗るのは基本です。バターをたっぷり塗ることでメインの食材とロブロが調和します。野菜を合わせるなら、ルッコラやクレソンなど香りが強いものが良いでしょう。ロブロと一緒に咀嚼する中で、香りの効果を実感することができます。



ドイツからのパンだより (114)

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、ドゥーム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、訳書「ベーキングブック No. 4 サワー種でパンを焼く」(翔雲社)が2024年7月より発売中。

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。

シュパイアーのブレーツェル祭を訪ねました

ドイツ西部ラインラント・プファルツ州の町シュパイアーは、11世紀に建設が始まりユネスコ文化遺産に登録されている大聖堂などが有名ですが、毎年7月にこの町で「ブレーツェル祭り (Speyer Brezelfest)」が開催されていることをご存じでしょうか。

この祭りは1910年に、当時窮地に陥っていた町のパン店やビール醸造所などを支援し、町を盛り上げる目的で、市の観光協会が主体となって開催しました。この期間、市内のメイン会場では野外遊園地や、さまざまな飲食ブースが立ち並び、日曜日にはマラソン大会やパレードが開催されます。

この祭りにブレーツェルを納品するのは、市内にあるブレーツェルのみを焼くパン店ベルツェルだけです。祭りの期間中に同店を訪れました。



1964年創業の同店は、現在8種類のブレーツェル類を通常アイテムとして製造しています。ブレーツェル祭りの期間中はメイン会場での販売用の他、パレードのある日曜日は、山車から投げるブレーツェルもあるため製造量がぐんと増えます。日曜日の午前中に店を訪れた際、その日は2万個ほど焼くのだったことでした。

同店のブレーツェルはバイエルン風ともシュヴァーベン風とも少し異なった、全体がほぼ同じ太さで切り込みや割れ目はないタイプです。工房ではたった3人で成形をしていました。材料は最低限必要なもののみで、添加物等は一切使わずに焼いています。手際よく素早く成形した後は、機械でラウゲン液を塗り、塩を振ってできあがりです。

パレードでは、今年のシュパイアーのブレーツェル女王やその他いくつかの山車からブレーツェルがプーマランのように道路際の観客に向かって放り投げられ、我も我もとキャッチする様子が見られ、にぎわっていました。



撮影：森本智子

洪水後の復興作業が続くパン店

2021年に赤ワインと観光で有名なアール渓谷では甚大な洪水災害がありました。先日、災害から丸3年を迎えましたが、復興はいまだ進行中です。被災後に営業を再開している会社や店舗にとっても、まだすべてが元通りになったとはいえにくいようです。

この地域の町アールヴァイラーにあるパン店シュミッツも洪水の被害を受けました。ほぼ全損の状況から、約9か月後には大規模な改修工事と支援のおかげで、再スタートを切ることができました。しかし、2年近く経った今

日本の元気な パン屋さん

取材：西島ゆかり



パン屋たねの外観。白い外観に赤色のひさしテントがポイント

食べる人を思い、心を込めてパンを焼く

パン屋たね

毎日の楽しみとなり、良い方へ向かうきっかけがパンであればと願い、心を込めてパンを焼く。

ルヴァンのパンとの出会い

〈パン屋たね〉は、石川県金沢市にある。金沢駅からバスで20分ほどの住宅街に店を構え、近隣の方々から長年にわたり愛され、2024年3月に開業19周年を迎えた。店主の藤田賢一さんは高校卒業後に金沢を離れ、東京のテレビ局で音声や録音を担当する仕事をしてきたが、赤坂までの通勤途中にあった気になる店〈ルヴァン（富ヶ谷）/1984年東京・調布で創業、1989年富ヶ谷にオープン〉のパンを何気なく食べたことをきっかけに、この道に進むことになった。ちょうど1992年に発足したパンの会の主宰・渡邊政子さんやイラストレーターの秋山洋子さんがパンブームの大きな流れを牽引していたころだ（パンの会は2005年に惜しまれながら閉会）。ルヴァンはいわゆる“天然酵母”と呼ばれた自家培養発酵種を使ったパンづくりの草分け的存在の店として注目されていた。

食べ慣れていない発酵種のパンを「最初はあまり旨いとは思わなかった」という賢一さんだが、何回かルヴァ

ンのパンを食べるうちに、おいしく感じられるようになり、しまいには週2回もルヴァンに通うほど魅了されていた。「甲田さんが事細かにパンの説明をしてくれたわけでもないし、自分の理念を熱く語ったわけでもなく、ひょうひょうとした風貌で、さらさらっと生きてらっしゃるのが相乗効果で語ってくる。あー…自分もあんなパンが作りた。ああいう風になりたい」と、ルヴァンのパンと店主・甲田幹夫氏の生き方にも強く引かれたという。

賢一さんはルヴァンのパンに哲学を感じ、パンを選ぶようになったことで、コーヒーを選び、自家焙煎の店で豆を買い自分で挽くようになり、器も選ぶようになり、そして料理もするようになった。それまでは、仕事に追われて不規則な生活を送り、食に関してもあまり興味がなかったが、こういうことが“豊かさ”なんじゃないか。パンを焼く人になりたい。一生をかけるに値する仕事だと思った。

意を決して仕事を辞め、退路を断ち「ルヴァンで働かせてほしい」と申し込んだが、同じようにルヴァンに憧れ、働きたいと思っている若者は多く、4ヶ月待っても入店することができなかった。退職金も底をつき始め、心情的



パン屋たね店主藤田賢一さんを中心に、秋山洋子さん（左）、筆者（右）



店内のようす。カウンターに並ぶ約40種類の食事パンや菓子パン



表面サクサクで中身しっとり。たねイチオシの「クロワッサン」(250円)



3種類の食パン。シンプルな配合の「食パン」と、九州産全粒粉を20%配合した「全粒粉の食パン」(1本800円、1/2本400円*スライス1枚から購入可能)、「黒糖食パン」(1本500円、1/2本250円)



「きび糖カスタードのデニッシュ」(400円)は、注文を受けてからクリームを注入し、粉糖をふって仕上げるため、消費期限は2時間としました。冷やして食べてもおいしい

原料メーカーから提案する パン・菓子製品

提供者
日仏商事株式会社
営業企画部 ブランド営業課
TEL:03-5778-2487
FAX:03-5778-2489

自然の恵み～ Natural Energy ～

「ユーロモルト／ユーロモルトブリオ」

糖が少ないリーンなパンの発酵促進や、風味の向上などを手助けするモルト（麦芽エキス）。実は、焼き菓子の風味・食感改善、ソースのコク出し、チョコレートの品質向上など、パン以外にもさまざまな使い方ができるのをご存知でしょうか？ モルトの多様な活用方法とパン・菓子製品への使用例についてご紹介します。

パンや菓子に使用されている
定番のシロップタイプ

euromalt

ユーロモルト（モルトエキス）

【特徴】●強く安定した酵素活性

●褐色で製品のコクや風味を豊かに



使用方法: 同量のぬるま湯に溶かして使用
もしくはシロップのままミキシング時に使用
リントナー値: 規格49以上(標準50)
保管条件: 開封前 ▷ 乾燥した冷暗所で保存
開封後 ▷ キャップをよく閉め乾燥した冷暗所で保存
賞味期限: 製造後18ヶ月
荷姿: 5kg(缶)×4/ctn 25kg(缶)/ctn

特殊な乾燥方法で酵素活性を安定化
した粉末モルトタイプ

EUROMALT BRIO

ユーロモルトブリオ（モルトエキス粉末）

【特徴】●粉末で計量しやすい

●従来のモルトパウダーよりも水に溶けやすい

●従来のモルトパウダーに比べ酵素活性が安定している



使用方法: 小麦粉によく混ぜて使用
もしくは仕込み水に溶かして使用
リントナー値: 規格49以上(標準50)
保管条件: 開封前 ▷ 乾燥した冷暗所で保存
開封後 ▷ 開封口を密閉し、湿気を避けた冷暗所で保存
賞味期限: 製造後18ヶ月
荷姿: 500g(アルミパック) 20kg(PE/紙袋)

注意事項 固まった場合は水に溶いてご使用ください。本商品は非常に吸湿しやすいため固まることがあります。

酵素 (ない) タイプ
焼き菓子、麦芽飲料
ソース、カレーなど
さまざまな食品に
活用できコクや
風味向上に
役立ちます。

活性 (ある) タイプ
酵素の働きにより、
デンプンを糖に分解
することで焼き色や
甘み・風味の向上
食感改善などの
効果があります。

ユーロモルト / ユーロモルトブリオ使用例

添加量の目安 (対粉%)

フランスパン パン・オ・ルヴァン パン・ド・カンパーニュ パン・オ・セーブル パン・コンブレ ブリオッシュ	0.2-0.3
チャバタ フォカッチャ ピザ ハード・トースト 食パン バターロール クロワッサン イングリッシュ・マフィン カイザーゼンメル プレッツェル 菓子パン ドーナツ	0.3-0.5
ベーグル ^{※1} グリッシーニ	0.5-1.0
ジェノワーズ (スポンジケーキ) マドレーヌ	1.0-3.0
サブレ (ビスケット) ^{※2}	2.0-8.0
ニューヨークベーグル	10.0

※1砂糖、油脂などが入る場合は、モルトの使用量を減らす
※2モルトの使用料に応じて色づきがよくなり、粉っぽさのマスクングが可能



カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト2024



④ 材料

生地 (%)	
小麦粉	100
レーズン発酵種	20
湯種	20
塩	1.8
上白糖	5
生イースト	5
静菌剤	0.3
生地改良剤	0.3
マーガリン	5
赤ワイン	62
漬け込みレーズン：赤葡萄	30
漬け込みレーズン：白葡萄	50
漬け込みレーズン：赤葡萄 (%)	
カリフォルニア・レーズン（赤葡萄）	100
赤ワイン	20
シナモンパウダー	1
漬け込みレーズン：白葡萄 (%)	
カリフォルニア・レーズン（白葡萄）	100
白ワイン	15
柚子リキュール	5
レーズン発酵種 (%)	
ライ麦粉	90
ルヴァンスターター	3
水	235
レーズン・ペースト	15
再生粉	10
湯種 (%)	
小麦粉	100
お湯	110

④ 工程

湯種

- 1) 小麦粉とお湯を均一に混ぜ合わせる
- 2) 1)を5℃の冷蔵庫で一晩寝かせる

レーズン発酵種

- 1) ライ麦粉、ルヴァンスターター、再生粉を均一に混ぜ合わせる
- 2) 1)に30℃の水とレーズン・ペーストを入れ、均一に混ぜ合わせる
※捏上温度:28℃
- 3) 28℃で20時間寝かせる
- 4) 3)を均一に混ぜ合わせ、5℃の冷蔵庫で一晩寝かせる

生地

ミキシング	L5分M14分↓(湯種、マーガリン) L4分M13分↓(2種レーズン) L2分M30秒
捏上温度	27℃
フロアタイム	(温度27℃/湿度75%) 90分
分割重量	380g
成形	ロール成形
ホイロ条件/時間	(温度35℃/湿度75%) 90分
焼成前処理	表面にライ麦粉を振りかけ、 3本ずつクロスでクープを入れる
焼成温度/時間	(コンベクションオープン:175℃) 24分
仕上げ	粗熱が取れたら、長辺方向に 垂直にハーフカットする

再生粉

クープや成形不良の焼成品を冷凍し、冷凍状態で粉碎する

漬け込みレーズン：赤葡萄

- 1) カリフォルニア・レーズン(赤葡萄)を50℃のお湯で洗い、水を切る
- 2) 1)と赤ワイン、シナモンパウダーを均一に混ぜ合わせる
- 3) 均一に浸漬できるように一日一回混ぜ合わせる
- 4) 3日間以上漬け込んで、使用可能

漬け込みレーズン：白葡萄

- 1) カリフォルニア・レーズン(白葡萄)を50℃のお湯で洗い、水を切る
- 2) 1)と白ワイン、柚子リキュールを均一に混ぜ合わせる
- 3) 均一に浸漬できるように一日一回混ぜ合わせる
- 4) 3日間以上漬け込んで、使用可能



9

September 2024



Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
1	2	3 製パン技術教育コース (本科100日)229期 入所式	4	5	6 製パン技術教育事業部主催研究会 演題:「時間栄養学的視点で 全粒粉パンの新たな優位性を見出す」 演者:愛国学園短期大学 古谷彰子氏	7
8	9	10 第6回 リテイルアドバンスコース⑤	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30 第48回製パン技術基礎コース	☆	☆	☆	☆	☆



Painバックナンバーのご購入 随時受付中!!

*各日程については予定であり、変更になる場合があります。あらかじめご容赦願います。



10

October 2024



Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
☆	☆ 第48回製パン技術基礎コース	1	2	3	4	5
6	7	8 製パン技術 教育事業部 主催研究会	9	10	11	12
13	14	15 第6回 リテイルアドバンスコース⑥	16	17	18	19
20	21 第16回発酵種アドバンスコース	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	☆	☆

Pain 9号

令和6年8月25日発行

発行所 株式会社 J・I・B

発行人 古橋 誉司彦

編集人 西島 ゆかり

監修 一般社団法人 日本パン技術研究所

〒134-0088

東京都江戸川区西葛西6-19-6

電話 03-3689-7884 (株)J・I・B

電話 03-3689-7571 (一社)日本パン技術研究所

Fax 03-3689-7574

年間購読料・送料込 6,600円
(本体6,000円+税10%)

*許可なく転載・複写ならびに web 上での使用を禁じます。