

# 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」

# 8号

第71巻8号  
August.2024



レザン・マリアージュ  
赤と白の融合



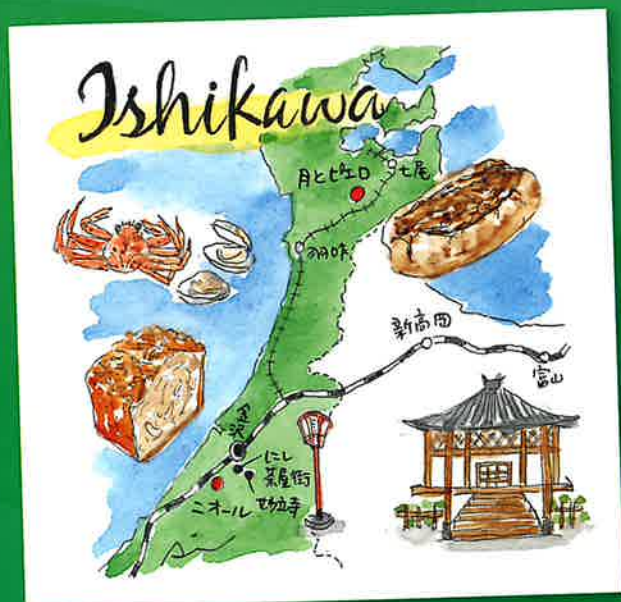
Cheer raisins



## ●てくてく訪問記

パンの原材料について尋ねてきました(19)

## ●ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて(3)



パンのある生活  
秋山洋子  
「パン旅～北陸・石川」  
能登&野々市編」

韓国パン業界の変化と、  
トレンダアイテムを通じた考察

# 韓国のパン市場について②

# Pain

# Pain

雑誌「パン」



第71巻 8号 August. 2024



JIB はみだし授業  
韓国パン市場について②  
～コロナ禍以降の韓国パン業界の変化と、トレンドアイテムを通じた考察～ ..... 4



てくてく訪問記  
パンの原材料について尋ねてきました (19)  
ユニテックフーズ(株) ～ 素材×技術=笑顔? ..... 11

ライ麦パン『ロブプロ』に魅せられて (3)  
～オーセ・ソルヴァイ・ハンセン先生へのインタビュー～ ..... 15

©Jan Oster

パンのある生活 No.23  
「パン旅～北陸・石川／能登&野々市編」 ..... 18



パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.112 ..... 20

ドイツからのパンだより (113) ..... 22

日本の元気なパン屋さん  
月とピエロ ..... 25



原料メーカーから提案するパン・菓子製品  
オリエンタル酵母工業(株) ..... 28

第32回 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 結果発表 ..... 30

# 韓国のパン市場について②

～コロナ禍以降の韓国パン業界の変化と、トレンドアイテムを通じた考察～

朴 種範 Park, Jong Beom (박 중범)

東京製菓学校の洋菓子本科、日本パン技術研究所の製パン技術教育コース(本科100日)212期を卒業。同研究所の教育部スタッフとして勤務後、2020年に韓国へ帰国。現在、韓国の製パン業界で経験を積みながら、妻と一緒にネット販売ベーカリー「Rousmiltine」を運営中。

### はじめに

本稿では、コロナウイルスによるパンデミックを経験した過去4年間(2020年～2023年)の韓国製菓製パン業界に起きた変化について紹介したい。流行アイテムと消費トレンドの変化を回顧し、その理由と関連性を考えてみよう。

韓国は昔から流行の移り変わりが早い国だった。格段に早い変化で既存のものにもまだ慣れないうちに、次の新しい物が登場してトレンドを変えてきたし、今もそうだ。しかし、パンデミックを経て変わったことは、そのトレンドを主導する主体が「提供する側」から「消費する側」に変化したということだ。

パンデミックの間、人々は思うように行動できなかった。しかし、情報は「情報の高速道路：SNS(Instagram、YouTubeなど)」を通じ、以前よりも勢いを増して国境を越え、さらに深いところまで速く届くようになった。もはやアイテムを提供する業界が、消費者より経験の機会が多いといえる時代ではない。特に若い世代の消費者は業界よりも多くの時間を費やして、他の消費者が何を消費しているのか日常的に調べている。

業界が先にアイテムを披露し、広告媒体を通して数多くの人々がそれを欲しがるように発信した過去の方式が変化し、今は消費者の方が先に「次に流行る新しいアイテム」を捜し出し、SNSで発信する。そして、それは拡散され、時に爆発的な人気を呼び、大きな波となる。その時、アイテムを先に提供する者だけが、速い波のようなトレンドに乗ることができる。しかし、この速い流れも長くは続かない。長くても1～2年。新しいトレンドが波のように次々と押し寄せてくる。消費者は遅れをとる少数になりたがらず、リードする少数になりたがる。トレンドの流れと変化が次第に早くなる理由だろう。

一足早く消費者のニーズを把握し、アイテムをキャッチして提供することこそ、早いトレンド変化の中で備えるべき業界の生存方法の一つである。

近隣である韓国と日本の消費者は、お互いの情報をより早く、多く共有している。時間と順序の違いはあるが、韓国と日本で「塩バターロール」、「フリングいっぱいクリームパンとドーナツ」、「ベーグル」、「ニューヨークロール」のように同じアイテムが交互に流行することはよくあることだ。

数多くのトレンドを共有してきた韓国パン業界の変化を理解することが、日本のトレンドを先取りして読もうとする技術者に有益な情報になると思い、この記事を投稿する。

### 本文

2019年12月からコロナウイルスは21世紀に前例のないパンデミックを起こした。どの時代よりも動きが激しかった世の中は、ロックダウンや行動制限により一瞬止まってしまった。

韓国でも2020年1月に初の感染事例が報告され、同年3月から防疫政策として「社会的距離置き(以下ソーシャルディスタンス)」が始まった。世界的な緊急事態に、4月からは2ヶ月間の「集合禁止命令」が出され、感染拡大の1次ピークを迎えた8月から9月末までは一般飲食店(食堂、カフェ、ベーカリー等を含む)に「店内飲食禁止命令」が初めて発令された。以後、2次、3次ピークと、状況の変化に合わせて一般飲食店では客席の数を減らし、テーブルの間隔を広げ、同時入場人数を制限するなどさまざまな対応策がなされ、22年4月にコロナウイルス防疫終了が宣言されるまで2年1ヶ月という時間が過ぎた。

### # 2020年

パンデミックの初年度ともいえる2020年。人々のライフスタイルは大きく変化した。行動制限によって外出できない代わりにSNS(韓国の場合、YouTube、Instagramなど)が急成長し、自分の日常を共有するVlog(映像で日常を記録すること)が大流行した。些細な日常から特別な経験まで他人と共有し始めたのだ。次第にSNSを通じて、有名人と一般人の境界が崩れ、消費者は「ライフスタイルと消費の領域」では、芸能人が登場する広告よりも、一般人同士お互いから大きな影響を受けるようになった。

2020年、韓国の製菓・製パン業界で最も熱かったキーワードは「#ホームカフェ(#홈카페)」だろう。

「集合禁止命令」と「店内飲食禁止命令」により消費者は外ではコーヒーやデザートを食べることができなくなり、家で自分なりにコーヒーとデザートを楽しむ姿をSNSに共有し始めた。このような雰囲気から家庭用「コーヒーマシン」と「カプセルコーヒーマシン」の販売量は前年対比300%も上昇し、宅配や配達で受け取ることができるベーカリー製品に対する要求も大きくなっていった。コンパクトな優れた保存性で宅配と配達に有効だった「マカロン」、「マドレーヌ」、「フィナンシェ」、「アメリカンクッキー」などが、SNS上に「#ホームカフェデザート(#홈카페디저트)」として急速に露出され、大きな人気を集め始めた。町の小さなパン屋から「聖心堂(ソンシンダン:성심당)」、「イ・ソンダン(이

상당)」などの100年以上の歴史を持つ老舗まで含めた大多数のパン屋が、ネット販売と配達に取り組み始めた。

防疫政策の影響が少なかったコンビニエンスストア(以下コンビニ)のベーカリーが、優れたアクセス性で注目され始めた。コンビニ大手3社(CU、GS25、セブンイレブン)の前年度対比デザート売上は平均100%以上増加した。

コンビニ各社の善戦に「ダンキン(던킨)」や「ポール・バセット(폴바셋)」、「ソルビン(설빙)」などの大手カフェ企業も、デザートメニューを開発し、コンビニに進出し始めていた。品目は次第に多様化し、コンビニでデザートを購入する消費者はさらに増えることになった。これに合わせてコンビニ各社も自社製品(PB:private brand)のラインナップを強化して競争に乗り出した。このような流れにより、その後4年間(2020年～2023年)コンビニデザートは毎年50～130%の売上成長率となり、その黄金期が始まるきっかけとなった。



写真1 コンビニ(CU)のベーカリー製品

外での食事が制限され、家での食事が多くなったことで、下準備されている材料を加熱するだけで手軽に料理ができる「ミールキット(밀키트)」の流行とともに、小型コンベクションオープンのような調理器具である「エアフライヤー(에어프라이어)」が一般家庭に普及し、たちまち電子レンジほどの必須家電製品になった。

この偶然的な流れが「冷凍パン生地」が家庭に普及するきっかけとなった。特に、ホームベーキングでは作れないと思われていたクロワッサンの冷凍生地が一番大きな人気を集めた。クロワッサンで始まった冷凍生地の人気を継続させたのは「#クロッフル(#크로플)」だった。クロワッサン生地を家庭用ワッフル機械に押さえて平たく焼き上げたデザートで、カリッとしたクラストとバター風味の強い内相を楽しむ。SNSを通じて知られ、家庭で楽しまれていたメニューだったが、アイスクリーム、ブラウンチーズなどをトッピングしてカフェメニューとして定着し、数年間カフェの定番メニューとして大きな人気を博した。

冷凍食品というイメージで消費者にそっぽを向かれてい



写真2 エアフライヤー、クロワッサン冷凍生地のクロッフル作り  
\*クロッフルのレシピは以前から米国で存在してきたが、パンデミック期間に各種SNS(特に、YouTubeとインスタグラム)を通して韓国で急速に広がり始めた。

た冷凍生地が、一気に家庭まで領域を広げるようになった一年で、「エアフライヤー」と「クロッフル」のおかげだといえる。その後、食事パン、健康に良いパンに対する関心が高まり、「焼きたてパン」という長所が高く評価され、次第に冷凍チャバッタ、ロールパン生地に至るまで多様に家庭で利用されるようになった。

ベーカリーへの消費者の注目度が高まり、地域特産物を活用したベーカリー製品も再び活発に開発され始めて、江原道の春川市のジャガイモを使った「カムジャパン(감자빵)」、済州島のピーナッツを使った「マウムサンド(마음샌드)」のようなヒット商品も登場することになる。

特産物を利用したベーカリー製品は地域訪問の目的ともなり、観光産業に打撃を受けた自治体に観光客増加の希望を与えている。年末からは、国内旅行者たちに「地域特産物を使ったデザート」を目的に旅行することが、新しい旅のトレンドとして注目され始めた。



写真3 カムジャパン(ポテトパン 左)、マウムサンド(右)

## # 2021年

2021年は防疫緩和とともに在宅勤務から職場勤務に徐々に戻っていったが、持続されている防疫・ソーシャルディスタンスにより会社員たちの昼休みの姿は簡素に変わっている。

会社近くの食堂で昼食を食べていた以前とは異なり、カフェやパン屋でパンやサンドイッチを購入して昼食を済ませる数が増えている。

再び店内飲食が可能になったカフェ、パン屋は、パンとサンドイッチなどのメニューを開発しつつ、このようなトレンドの中で競争力を育てるために努力した。

SNS上で有名になったパン、デザートと協業する動きも生まれていた。韓国内に2,600支店を持つ「メガコーヒー(메가커피)」は、春川市のご当地パンとなった「カムジャパン(감자빵)」とコラボし、全国の支店で「カムジャパン」を販売し始めた。「カムジャパン」を全国に広め、多くの支店で買えるようにすることで、時間と距離によって春川を訪れることができなかった消費者を全国の支店のカフェに呼び集めた。地域特産デザート販売していたパン屋が、限られた地域から全国に販路を拡大するきっかけになったのだ。



写真4 春川「カムジャパン」×「メガコーヒー」

コーヒーとパン類で一食を済ませる「パン食」の消費者はますます増えた。加えて防疫に対する疲労感と心配により、短時間の会食を好むようになり、約束の場所もバゲッ

# パンの原材料について尋ねてきました(19)

## ユニテックフーズ(株) ~ 素材×技術=笑顔<sup>2</sup>

(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  
\*維持会員企業の皆様へ 貴社の紹介記事掲載にご興味のある方は、次の連絡先まで御一報を  
e-mail: s.yamada@santa-baking.jp (筆者)

ペクチンやカラギナン、キサンタンガムに代表されま  
す増粘多糖類は、リンゴや柑橘類の果皮または紅藻  
類といった天然素材からの抽出や微生物の発酵を  
伴って製造が行われています。古くよりジャムのゲル化  
剤として使用されているほか、酸性乳飲料のタンパク  
安定化などにも使用されてきました。

前身の企業から、我が国においてペクチン商品  
を扱い始めて50年以上の歴史を持つユニテックフーズ  
株式会社(以下、ユニテックフーズ 図1)が今回の訪  
問先です。素材力と技術力でもっといい未来をめざし  
て進んでいる同社に、パンへの活用事例や今後の展  
開について尋ねてきました。



図1 ユニテックフーズのコーポレートロゴ

### [沿革]

1941年、UNIPECTINE社の前身となるSOTRA社  
が設立され、その後社名変更したUNIPECTINE社  
(図2)と雪印食品が1972年に日本国内の独占販売権  
契約を締結しました。前年の1971年に雪印食品内に  
立ち上がったペクチン販売部門がミルクデザートの開  
発要請を受けた折、UNIPECTINE社から2品のペクチンを  
手渡されました。

現在に至るまでの  
ロングセラー商品と  
なる、牛乳と混ぜて  
作る酸性のデザート  
ベースが、1973年に  
初めて雪印乳業に



図2 沿革  
(UNIPECTINE社 Redon工場・模型)

て商品化され、UNIPECTINE社のペクチンの採用実  
績ができました。

1997年にはペクチンのベーカーリー製品への利用研  
究を開始し、同年生地改良剤を発売します。2002年  
4月、雪印食品の海外事業部の営業譲渡を受けて、  
ユニテックフーズが設立されます。2014年、同社の清  
水プラントにおけるペクチン製剤の製造が開始され、  
近年では2022年に子会社Tastableを創設、第2ラボ  
が新設されて、研究開発業務を推進しています。

### [ユニテックフーズを訪れて]

訪問先のユニテックフーズ本社は、JR総武線馬喰  
町、東京メトロ日比谷線小伝馬町、都営新宿線馬喰  
横山の各駅から、いずれも徒歩2~4分の距離に位  
置しています。

同社に到着しますと、開発本部製品開発グループの  
檜崎氏、営業戦略グループの伊藤氏の出迎えを受け  
た後、テクニカルソリューション2グループの中島シニア  
アカウントマネージャー、開発本部研究開発グループの種  
市担当マネージャーを交えて、同社の沿革も含め、取  
扱製品である増粘多糖類の説明からパンや菓子業  
界への適用例について、試作製品と併せた解説を受  
け、さらにパン及び菓子業界が抱える課題のソリュー  
ションについて、今後の展望を伺うことができました(図3)。



図3 ユニテックフーズ本社訪問時風景  
(後列左から、種市氏、筆者、中島氏、前列左から、檜崎氏、伊藤氏)

その後、場所を同社ラボへ移し、サンプルの試作か  
ら分析、解析の機器装置等について説明をいただき

# ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて (3)

～ オーセ・ソルヴァイ・ハンセン先生へのインタビュー ～

写真提供：Jan Oster

「ライ麦パン「ロブロ」に魅せられて」連載3回目は、デンマークのロブロ研究の第一人者オーセ・ソルヴァイ・ハンセン先生へのインタビューを行いました。ハンセン先生のロブロに関する職歴や思いなどを共有します。 記事：くらもとさちこ

## 質問1 ハンセン先生が長年携わられた研究内容についてお聞かせください。

私の研究分野は穀物と豆類でした。定年で退官した後も、コペンハーゲン大学の名誉准教授として、大学関連の仕事を続けています。

私は、1978年にデンマーク王立農業大学（現在は、コペンハーゲン大学に吸収合併）で食品科学の修士教育を受けた後、デンマーク最大のライ麦パンを主力としたパン製造メーカー『シュルツステッド』に就職しました。品質管理長として7年ほど勤務した間、パンの品質とサワー種に関して、文献では回答が見いだせないことがよくありました。サワー種によるライ麦の発酵過程や、サワー種がどのように味覚やパンの組織構成に貢献するのか、などが挙げられます。その後、コペンハーゲン大学に戻ることになり、穀物と豆類を研究する機会に恵まれました。この研究分野の中にロブロとサワー種が含まれています。コペンハーゲン大学での研究により、ライサワー種がロブロをふっくらさせ、その香りや旨みの形成を担っていることを突き止めました。

### オーセ・ソルヴァイ・ハンセン先生とは

Åse Solvej Hansen

コペンハーゲン大学の名誉准教授。30年以上にわたり、同大学食品科学学科で穀類と豆類に関する研究を重ね、教鞭をとりました。ロブロ研究の第一人者として揺るぎない地位を築き、ロブロ製造業者からの問い合わせは、すべてハンセン先生に集まるといわれています。現在は、デンマーク王国の電子大辞典に掲載されるロブロを始めとする穀物について



の執筆編集と、文化施設「麦の家」での学術研究に関する指導や監修を行っています。また、コペンハーゲン大学を退職後に出版した『ロブロの喜び』（原名 Rugbrødsglæde）は、一般の読者層に向けて書かれたロブロ指南書で、これまでのロブロ研究で得た専門知識がわかりやすく解説されています。

## 質問2 ハンセン先生にとってロブロとはどのようなものなのでしょうか？

私にとって、デンマークのライ麦パン「ロブロ」は、エネルギーと満足感を与えてくれる日常のパンです。おいしく、腹持ちがよく、消化吸収を促し、便秘の予防につながる主要食材です。ロブロは全粒ライ麦が原材料なので、ライ麦に含まれる栄養素を全て取り込むことができます。ライ麦が持ち合わせる特記すべき栄養素は、食物繊維、ビタミンB<sub>1</sub>・B<sub>2</sub>・B<sub>6</sub>、そしてミネラル群です。私は、自転車で片道30分以上かかる高校に通っていましたが、雨の日も風の日も自転車に乗っていました。学校から帰宅して、空腹で疲れている私は、ロブロを食べることで、癒されました。お腹が満たされるだけでなく、心まで癒やされていたことを今ははっきり覚えています。私にとって、ロブロは身体への栄養補給という食材としての存在だけではなく、心をも温める大切な存在なのです。



## 質問3 デンマークの人々にとって、ロブロはどのような位置付けなのでしょう？

ロブロは、1000年以上、デンマークで基本食として存在しました。ロブロで生きながらえた時代が何百年も続いたのです。デンマークの人々は、毎日ロブロを食べて育ち、年を重ねます。一生をロブロとともに暮らすと言っても過言ではないのです。ロブロがデンマーク人の遺伝子に組み込まれており、デンマーク人にとってアイデンティティのような存在です。外国に住むデンマーク人が恋しがる食品の筆頭もロブロということも、アイデンティティとして存在することでお分かりいただけるかと思います。

## 質問4 ロブロ製造で重要なことは何でしょうか？

長年の研究で解明されたことですが、ロブロの品質はライ麦によるサワー種が重要な鍵を握ります。サワー種は、パンの組織や、なめらかで弾力性のある生地を形成するためにはなくてはならない存在です。なめらかで弾力性のある生地はスライスをした時に顕著です。また、サワー種は、風味など、ロブロの特徴となる味覚に大きな影響を与えます。仮に、サワー種の代わりにイーストで焼くと、ロブロらしい味は形成されません。

# 月とピエロ

フランス製新窯

木彫りのカップに深い味わいのコーヒー

食がとれる人を愉快

にしたい  
月明かりの下  
ピエロが  
作って  
イメージ

2へ3kgの  
大きなパンは  
新窯ならほぞ  
わんわん!!

3AM 3時に新入れ開始  
5時~バゲットから焼き始める

パン・ド・カンパニョ

パン・オ・フィユイ

大きなパンは  
ホールか1/7で  
販売(お売り)

スポーツ小麦の原麦を挽いた全粒粉のパン・ジャップ!! 2.5円/枚 (1本約3.500円)



大きなパンのイメージ  
スポーツ小麦のイメージ



お客様  
由香里さんが  
焼きたての  
詰まった  
クッキー缶  
(限定商品)

木製お菓子箱  
デザイン9色



オレンジの製図板  
モチアムルに

国産小麦全粒粉のパン!! 3日間かけて作る  
スポーツ小麦の原麦のパン!!



1977 アマル産  
レモンジャム

アマゾン  
カカオ豆

特注の  
チョコレート

|      |   |   |   |   |   |   |  |  |  |
|------|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| NIOR |   |   |   |   |   |   |  |  |  |
| T    | S | Q | B | A | R | D |  |  |  |
| E    | V | N | T | V | L | X |  |  |  |
| X    | U | V | H | P | E | M |  |  |  |
| J    | G | R | A | Z | I | E |  |  |  |
| C    | L | Y | N | W | U | R |  |  |  |
| F    | R | S | K | F | M | C |  |  |  |
| Z    | U | G | Y | N | E | I |  |  |  |
| B    | I | M | O | T | I | H |  |  |  |
| W    | K | D | U | B | L | O |  |  |  |



細長い  
パン  
もある

内山玲子の  
栗の木の茶



イタリア現地に匹敵する4人分サイズの  
パン



試食用に  
いただいた  
ニール風  
せんぱい!!



甘じょっぱく  
ココロがクルミがアクセント!!

鶏肉  
揚げ  
揚げ  
揚げ

# パンを“もっと”楽しむ、vol.112

## 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！ シンプルなスモーブロ

**デ**ンマークのライ麦パン「ロブロ」の連載に合わせて、坂本詠子さん (Pain 6号・ライ麦パン『ロブロ』)に魅せられて(2)参照)のロブロを送っていただき、色々な食べ方に挑戦することになりました。

私はデンマークを訪れたことがないのですが、会社員時代に営業で度々足を運んだ広島アンデルセンで、デンマークのオープンサンドイッチである「スモーブロ」を知りました。デンマークフェア期間中に特別に作られた、多種多様な組み合わせに驚かされた記憶があります。ただ、その時に食べた「スモーブロ」は、ロブロのように固いライ麦パンではなく胡麻入りのソフトなパンだったように思います。(当時アンデルセンでは「スモーブロー」と言っていたと思うのですが、今は「スミアブロ」と表記されています。ここでは、くらもとさちこさんの「ロブロの教科書(誠文堂新光社)」にならって、「スモーブロ」で統一します。)15年ほど前にスウェーデンとフィンランドを旅しました。現地ではオープンサンド(写真①)は色々食べましたが、ライ麦パンをそのまま食べたり購入した記憶がありません。ぜひ色々な食材をたっぷりのせたオープンサンドは、具の印象が強く、お皿になったパンそのもの

のを味わう余裕がなかったからでしょうか。写真を見返してみると、ロブロと同じタイプのパンがベーカリーで無造作に積まれていたり(写真②)、ホテルの朝食コーナー(写真③)にシード入りのライ麦パンがあったり(写真④)、レンガのようなライ麦パンが気になって何枚も写真に収めていたのでした。

デンマーク語で「スモー」はパンに塗るもの、「ブロ」はパン。「スモーブロ」とはパンにバターなどを塗ったものこと。「スモーブロ」とは、ぜいたくな具沢山オープンサンドだと思い込んでいたのですが、フランスの「タルティーヌ」(パンに何かを塗ったもの)と同じですね。どちらもパンに具をのせたものではなく、パンに何かを塗っただけのものではありますが、パンそのものが全く別物です。それぞれの国を代表するパンが主役と考えると、シンプルで良いのだと気づきます。そして、ライ麦100%でずっしり詰まったロブロを実際に食べてみると、バターは申し訳程度に塗るのではなく、たっぷり合わせてこそおいしいのだと、パンだけを食べるものではないことがわかります。咀嚼する中でロブロとバターが調和し、味わいに変化するのが「スモーブロ」の魅力です。シンプルに味わうなら、バターはたっぷり塗らしましょう！まずは、バター+aでシンプルな組み合わせを楽しんでみてください。最初はごく薄くスライスするのがおすすめです。





## Bakery Reportage

# 日本の元気な パン屋さん

取材：西島ゆかり



月とピエロの外観。入り口近くにはたくさんの薪が積まれている。1階が店舗、2階が住まい。建築家中村好文氏の設計



店内のようす。商品カウンターに並ぶパンと長屋夫妻

日常を少しだけ愉快地

月とピエロ

腹の底からムクムクと力が湧いてくる“暮らしの糧となるパン”。私たちのパンで食卓を少しでも豊かに。

### 1月1日の震災を乗り越えて

〈月とピエロ〉は石川県鹿島郡中能登町にある。店主の長屋圭尚（ながや よしひさ）さん、由香里さん夫妻は高校の同級生で、ともに能登の出身。薪窯で焼き上げられる滋味深いパンと素朴な菓子が好評で、近隣だけでなく、遠方からも足を運ぶ方が多い人気の店だ。

1月1日の能登半島地震では、同店も大きく揺れて被害を受けた。壁の一部が崩れ、大事にしていたものが一瞬で壊れ、大切な薪窯も損傷を受けてしまった。しばらくは休業せざるを得ず、最初は呆然としてしまったそうだが「パンやお菓子が焼けるようになれば、私たちにできることはある。立て直すことが最優先」と、すぐに気持ちを切り替えた。

幸いにも薪窯はくずれてしまうことがなかったが、本体がずれてしまい、煙突や断熱材を全てはずし、本体のずれや損傷を修正し、隙間をうめる作業を施した。現在の店舗兼住まいを作り上げてくれた職人の方々にも手伝ってもらい、ひとつひとつ手作業で3週間ほどかけて窯を修繕し、1月26日に営業を再開することがで

きた。

1月25日およそ1ヶ月ぶりに窯に火を入れた際には、「嬉しいのとドキドキで、いつもより2時間早い夜中の1時に目を覚ましてしまった」という圭尚さん。窯に火を入れると、家全体に血が通うように何かが動き出すのを感じ、1ヶ月ぶりとは思えないくらい自然に、健やかなパンが焼けた。パンを焼く作業は自分自身の意思だが、窯や生地を『信頼して委ねる』部分が大きい。「もしかしたら、パンの方もぼくを信じて、愛してくれているのかもしれないなあと、ふと感じた」と、その日のことを自身のフェイスブックに記している。そこにつづられた言葉は、再びパンが焼けるようになった喜びと、営業再開できるようになるまで支援し、協力してくれた方々への感謝の気持ちに溢れていた。

営業再開からまだ間もない2月4日、「支援をしてくれた方々に何かお礼をしたい」という由香里さんの発案で、東京・南麻布にあるライフスタイルショップ「BTR」で『パンとお菓子の販売とイートインイベント』が行われた。定期的に月とピエロのパンを販売しているBTRでは、震災後いち早く義援金を募り、長屋夫妻に届けており、BTRの協賛によって開催されたこのイベントで、筆者もお二人に直接お会いし、取材のお願いをするこ



フランスから取り寄せた薪窯の説明をする圭尚さん

扉が開かれた状態の重厚感のある薪窯。中は広く、天板が8~9枚入る



取材中のようす。左から圭尚さん、秋山洋子さん、筆者

焼成が終わり、ラックで出番を待つパン。そばには薪が積まれている



オーストリアから取り寄せた石臼挽き製粉機



北海道から取り寄せているスベルト小麦の原麦。石臼挽き製粉機で3日分をまとめて製粉する。

| Sun  | Mon | Tue                  | Wed | Thu                     | Fri | Sat |
|--|-----|----------------------|-----|-------------------------|-----|-----|
|  |     |                      |     | 1                       | 2   | 3   |
| ☆  | ☆   | ☆                    | ☆   |                         |     |     |
| 4  | 5   | 6                    | 7   | 8                       | 9   | 10  |
|  |     | 第6回<br>リテイルアドバンスコース④ |     | 第52回<br>AIBフードセーフティセミナー |     |     |
| 11   | 12  | 13                   | 14  | 15                      | 16  | 17  |
| 18   | 19  | 20                   | 21  | 22                      | 23  | 24  |
| 製パン技術教育事業部主催研究会<br>演題：「FSSC22000 Ver.6.0 規格解説」<br>～要求事項を理解しよう～<br>演者：(一社)日本パン技術研究所<br>フードセーフティ事業部 栗野逸生 |     | 第9回<br>フードディフェンスセミナー |     | 第21回<br>HACCPセミナー       |     |     |
| 25   | 26  | 27                   | 28  | 29                      | 30  | 31  |



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。

| Sun | Mon            | Tue                               | Wed  | Thu | Fri | Sat |
|-----|----------------|-----------------------------------|--|-----|-----|-----|
| 1   | 2              | 3                                 | 4  | 5   | 6   | 7   |
|     |                | 製パン技術教育コース<br>(本科100日)229期<br>入所式 | 製パン技術教育事業部主催研究会<br>演題：「時間栄養学的視点で<br>全粒粉パンの新たな優位性を見出す」<br>演者：愛国学院短期大学 古谷彰子氏 |     |     |     |
| 8   | 9              | 10                                | 11   | 12  | 13  | 14  |
|     |                | 第6回<br>リテイルアドバンス<br>コース⑤          |  |     |     |     |
| 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 8号

令和6年7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。