

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

3号

第72巻3号
March.2025



トマトレーズンの食パン



●【特別企画／シリーズその11】

食糧価格はどうなるのか？ 日本の状況と世界の動きは…

●リテイルベーカリーの新しい風 第33回



はさんで焼く！ ホットサンド
スクランブルエッグ&ほうれん草

2024年JIB
WEBメンバー限定

講習会を振り返って

Pain

Pain

雑誌「パン」

第72巻 3号 March. 2025



JIB はみだし授業

2024 年 JIB WEB メンバー限定講習会を振り返って 4

【特別企画／シリーズその 11】

食糧価格はどうなるのか？日本の状況と世界の動きは..... 10



リテイルベーカリーの新しい風

第 33 回「独自製法で日本のパンを探求」 14

パンを“もっと”楽しむ、12 ヶ月のアイディア vol.119 18



ドイツからのパンだより (120) 20

日本の元気なパン屋さん

マグベーカリー 23



原料メーカーから提案するパン・菓子製品

奥本製粉㈱ 26

カリフォルニア・レーズンレシピ&お知らせ

～レーズンの前処理方法とその活用について～ 28

XX

100 日の製パン技術教育コース

本科研究生募集中

231 期 2025 年 4 月 29 日～8 月 5 日

製パン技術基礎コース

受講生募集中

第 50 回 2025 年 5 月 12 日～5 月 16 日

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

2024年JIB WEBメンバー限定講習会を振り返って

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 出井 幹大

はじめに

2024年12月、当研究所にて「JIB WEB メンバー限定講習会 2024」が行われました。今回の講習会では、日本パン技術研究所（以下、パン技研）・山本剛史講師が「代表的なヴィエノワズリーを作る」というテーマで、クロワッサン、ブリオッシュなどフランスの代表的なヴィエノワズリーの実習授業を行いました。

クロワッサンの折り込み～成形作業、ブリオッシュ生地分割～成形作業、その後、焼成作業、焼き上がったパンのトッピングなど、製パン作業の一部始終を実習できる内容となっており、また、クロワッサン、ブリオッシュそれぞれにバラエティ製品も作成しており、とてもボリュームのある授業内容でした。さらに、受講者の皆さまはJIB WEBメンバーということもあり、パン技研にご縁のある方も多く、当研究所の講師との交流、他の受講者との交流を深める場としても楽しんでいただけたようです。

本稿では、その講習会で実習された製品を紹介します。また、今回取り上げたアイテムのひとつであるクロワッサンに着目して、製造現場で起こりえる工程条件の違いを作り比べ、その製品の傾向を比較いたしましたので、その結果と考察を掲載いたします。

講習会について

【クロワッサン】

・生地配合および工程（表1）

今回使用したクロワッサン生地は、やや硬めの生地となっています。特徴として、ハードタイプのクロワッサン生地配合を使用し、食感は適度に歯応え歯切れよく、生地の原料味と折り込み油脂の風味とのバランスの良いことが挙げられます。

表1 クロワッサンの生地配合と工程

（配合）	%
リスドオル（フランスパン用粉）	60
テロワール・ピュール（フランスパン用粉）	40
生イースト	3.5
砂糖	10
塩	2
脱脂粉乳	4
ショートニング	4
モルトシロップ	0.3
吸水	52
ロールイン油脂（バター）	60

・実習アイテムの紹介

クロワッサンといえばフランスが思い浮かぶ方が多いかも知れませんが、オーストリアの首都・ウィーンが発祥地とされており、当時はパン生地を薄く延して巻き、三日月形に成形したものでした。それを1770年にフランスのルイ16世に嫁いだマリーアントワネットがフランスへオーストリアの食文化と共に伝えたとされています。その後、1920年以降に冷蔵設備が普及し、現在のような油脂を折り込んだクロワッサンが誕生しました。

クロワッサンの実習では、受講者の皆さまに油脂のロールイン作業から行っていただきました。また、折数の比較として、コントロールである三つ折り三回（ $3 \times 3 \times 3$ ）を行った生地に対して、三つ折り一回、四つ折り一回（ 3×4 ）を行った生地を使って、製品の特徴の違いを体感する実習も行いました（写真1）。

クロワッサンは、成形前の生地の厚さを統一した場合、折り数が減少するにつれて生地と油脂それぞれの層が厚くなっているため、原料由来の風味がはっきり感じられる傾向があります。今回の比較でも、 $3 \times 3 \times 3$ で味のバランスが良くマイルドな風味が確認できたことに対して、 3×4 のクロワッサンは、生地由来の原料味や油脂のkokoroが強く感じられる風味濃厚な傾向を確認できました。しかしながら、コントロールのような風味のバランスがよくマイルドな特徴は得られ



写真1 クロワッサンの内相と外観
左：(3×4)、右：(3×3×3)

（工程）	
ミキシング	スパイラルミキサー L6H2
捏ね上げ温度	25℃
冷却	2℃室 16時間～
折り込み	三つ折り3回
カット	生地厚3mm 縦25cm 底辺9cm 60g
成形方法	クロワッサン
ホイロ	28℃ 75% 120分～
焼成	上220℃ 下190℃ 13分

たのではないかと考えられます。したがって、試食の評価では、生地膜が厚く内層も粗いため、原料味を強く感じる印象がありました。

対して薄い条件では、蜂の巣状のような開きは少なく、細かい気泡で内相は詰まっているように感じられます。これは、生地を薄く延した影響で、部分的に生地と油脂の層がなじみ、層の損傷が起きたことと、巻き数の増加により成形で生地中心部の弾性強化がより進み生地が緩みにくかったことが原因だと考察できます。このことから試食評価では、気泡が細かく膜の状態も薄いため、食感は軽く、原料味が少しぼやけたように感じました。

②ホイロ時間の長短

この比較では、コントロールのホイロ時間は生地冷却工程と室温環境などの影響から2.5時間かかりました。そして、コントロールに対する前後1時間の比較として、短い条件は1.5時間、長い条件では3.5時間で行い、ホイロ時間の違う製品を比較しました(写真12、13)。

外観に関して、長い条件では、巻き目の段差はなだらかでボリュームが大きく出ているのに対して、短い条件では窪むような段差があり、ボリュームは小さくなる傾向がありました。また、コントロールはその中間のような外観をしていました。長い条件では、ホイロ時間をとることで、生地がさらに緩み、全体的に扁平ではあるが、大きく膨張したということが考えられます。また、短い条件では、巻き目の積層部分は緩みオープンで膨らむが、生地が重なった中心部分までは緩んでおらず生地の膨張や積層の浮きが減少したため、巻き目のところに窪んだような段差が生れたと考えられます。

内相に関して、長い条件では、気泡が細かく、膜の薄い内相となっていました。これは、ホイロ時間の増加により、発酵に伴った気



写真12 ホイロ時間によるクロワッサン外観比較
写真上: ホイロ短い
中央: ホイロ適(コントロール)
下: ホイロ長い



写真13 ホイロ時間によるクロワッサン内相比較
(中央: コントロール)

泡の分割が進み、油脂によるベーパーアクションというよりはパン生地の気泡のような内相に近づいたと考えられます。したがって試食では、原料臭(味)よりも発酵臭の方が強く感じられました。また、ホイロ時間を伸ばすにつれて、断面は扁平になっており、成形で生地を与えた弾性がホイロを長く取ることで弱まったことが見て取れるように感じます。したがって、食感は軽く、歯に付くような弱い食感になっていました。対して、短い条件では、内相は粗く、さらに黄色く厚い膜が中心から所々にあると感じました。これは生地の緩む程度が少ない状態で焼いたため、緩みにくい中心部分から外側にかけて、分厚く黄色味のある層が残り焼き上がったためこのような内相になったと考えられます。このことから試食評価では、黄色く厚い部分は特に硬く感じ、また、全体的に厚く粗い内相であることから、原料味を強く感じる印象がありました。

おわりに

今回で5回目を迎えるJIB WEBメンバー限定講習会では、当研究所の若手スタッフの育成を目的に、本稿の筆者である、出井が実習補佐員として参加いたしました。

私は去年の11月でパン技研に勤めて1年が経過いたしました。100日コースを始めその他のアドバンスコースなどを経て、補佐業務を一通り経験し、そして、今回の講習会を通して、改めて自身のこの一年の成長と課題を知り、今後の目標について考えさせられるとても良い経験となりました。今年もパン技研におけるさまざまな実習授業に携わることとなりますが、根気強く向上心を持って取り組んで参ります。

また、皆様の和気藹々と交流をされている雰囲気や、パンに対して熱心に学ばれている姿勢が講習会を通して伝わり、私自身としても大きな活力となりました。再び皆様にお会いできることを楽しみにしております。併せて、当研究所で行われるセミナーにおいて新たに参加される方々との出会いを心待ちにしておりますので、奮ってご参加いただけたらと思います。

(参考文献)

相良一公著「クロワッサンの発想と組み立て」(誠文堂新光社 2024 年発行)

日本パン技術研究所では、
新規『JIB WEBメンバー』を
随時募集しています。

■ 年会費: 13,200円(税込)

● メンバーが得られる特典

- ・ 雑誌Pain講読料無料
- ・ アドバンスコース参加費用割引
- ・ プロ向けバンデータベース閲覧(約600レシビ)
- ・ 技術資料データベース閲覧(約800冊)
- ・ JIB WEBメンバー限定講習会参加権(1回/年)

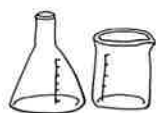
詳細は「おいしいパンの百科事典」

www.panpedia.jp

お問い合わせ先: 03-3689-7571まで



食糧価格はどうなるのか？ 日本の状況と世界の動きは…



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)

高病原性鳥インフルエンザが今冬、猛威を振っています。産卵鶏が減り、卵価格がまた、高騰するのでしょうか？

食品や原材料の価格は、鳥インフルエンザだけでなく、気候変動による不作、ウクライナ問題をはじめとする地政学的な動きによる世界の穀物需給の変動、石油価格など、多数の要因が複雑に関連して変わります。大きな流れをとらえながらも、目の前の対策を講じてゆく必要がありそうです。今回は、最近の食糧需給や価格変動の動き、どこで情報を得るかなど、お伝えします。

世界の穀物の需給は…

世界の穀物の生産と消費、価格の動向については、農林水産省の大臣官房政策課食料安全保障室が米農務省の公表データ、世界最大の取引量を誇るアメリカ・シカゴ商品取引所の価格等を整理し、グラフ化して随時公表しています。

穀物(コメ、とうもろこし、小麦、大麦等)の生産量は2000年、生産量が18.5億トン、消費量が18.7億トンでした。消費の方が多いのは、在庫があるためです。その後、生産と消費、共に増加し、2024年度は生産量が28.2億トン、消費量が28.5億トン。農地の増加もありますが、品種改良や栽培方法の改善が功を奏しているようです。遺伝子組換え技術の導入も貢献しました。

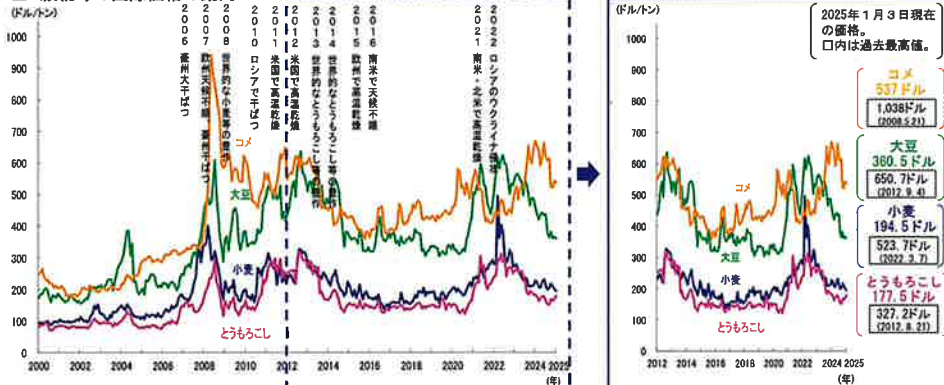
穀物は、一定量の期末在庫を抱えて需給を安定させることも必要。2000年当時は期末在庫が30%程度ありましたが、2006年、豪州の干ばつや欧州の天候不順等により期末在庫率は17%に。そこから盛り返し、12年以降は20%以上を保っており、2024年の期末在庫量は26%。世界的には現在、食糧需給はまずまずのバランスを保っています。

一方、価格は2006、2007年、干ばつや気候変動等により高騰しました。その後の豊作である程度、落ち着いていましたが、2021年の北米・南米での高温乾燥、2022年のロシアのウクライナ侵攻により急上昇。しかし、最近では下がっています(図1参照)。

とはいえ、今後も安値安定とはならないでしょう。気候変動の影響はさらに大きくなる、と考えられます。また、世界的な畜産振興により飼料需要が増大しているほか、エネルギー需要もあります。アメリカのとうもろこしは、約4割がバイオエタノールになっているとされています。とうもろこしのでんぷんがバイオエタノールになり、たんぱく質や脂質分は飼料として利用されています。

石油価格の上昇も、栽培時に用いる肥料や農機具代、燃料コストなどの増加につながり、穀物の価格を押し上げます。石油価格が上昇するとバイオエタノールやバイオディーゼルなどのバイオ燃料の需要増につながり、さらに穀物価格の上昇につながります。

□ 穀物等の国際価格の動向



注1：小麦、とうもろこし、大豆は、シカゴ商品取引所の各月第1金曜日の期近価格(セトルメント)である。コメは、タイ国家貿易取引委員会による各月第1水曜日のタイラウ米(100%2等)のFOB価格である。なお、コメは2024年12月18日の価格。
注2：過去最高価格については、コメはタイ国家貿易取引委員会の公表する価格の最高価格、コメ以外はシカゴ商品取引所の全ての取引日における期近価格の最高価格。

図1 出典:農林水産省資料



ドウイストの外観

リテイルベーカリーの新しい風



店内のようす

川原シェフ

第33回 「独自製法で日本のパンを探求」

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「独自製法で日本のパンを探求」と題して「dough-ist (ドウイスト)」の川原司氏をご紹介します。麹町の人気ベーカリーカフェ「No.4」のヘッドベイカーとして活躍した川原シェフが dough (生地) の専門家として、オープンした店です。湯種製法で独創的なパンを創り出す川原シェフの新しいチャレンジには期待が高まっています。真摯に「日本のパンづくり」に挑戦する川原シェフに本音を伺いました。

※商品の値段は 2024 年 12 月取材時のものです。



dough-ist
(ドウイスト)



「dough-ist (ドウイスト)」

新宿から京王線で一つ目の笹塚。駅から 10 分の閑静な住宅街に、2024 年 5 月、オシャレなベーカリーができた話題になっている。「dough-ist (ドウイスト)」だ。手掛けたのは麹町の「No.4」(千代田区四番町)のヘッドベイカーとして活躍した川原司シェフだ。

半地下の店は可愛らしい佇まいで、どこか欧州の小さな町のベーカリーを思わせる。2024 年 12 月の店内にはサンタクロースなど季節のグッズが賑やかにディスプレイされ、オーナーの人柄が伝わる温かな雰囲気だ。店名について何うと、「dough-ist ドウイスト」=「生地の専門家」という意味なのだ。パン生地のおいしさで勝負したいという意図が込められている。

コンセプトは湯種やお湯を使用する製法など、生地や材料にもこだわったパン・菓子を提供のお店という。店に入ると、L字型のカウンターには食パンか



川原シェフ渾身のパンが並ぶ



季節感満載のディスプレイ

菓子パン、総菜パンまで川原シェフ自慢のパンがズラリと並ぶ。ざっと 40 アイテムはあるだろうか。

「湯種の魔術師？」

ある人は川原シェフを「湯種の魔術師」と呼ぶ。40 アイテムほとんどのパンに湯種を使っている。店名を冠した「ドウイスト」280 円(以下、税込表記)は、シェフのスペシャリテだ。湯種を 50% 以上使い、加水 120% という生地は、口に入れるとムニユッ、もちっとしていて、プルンプルンの食感と小麦の甘さに驚かされる。おにぎりのようなパンとして食べてもらいたいと思って作ったという。

そして人気は「No.4」時代から川原シェフの代名詞ともいえる「サワードウカントリーブレッド」1/2 カット 600 円だろう。湯種を熟成させることによるしっとりもちりした食感と、優しい酸味と奥深い味わいが、一度食べた人を虜にする。「No.4」時代より、もっとみずみずしさが増しているようだ。



看板商品ドウイスト



中はムニユッともっちり



サワードウカントリーブレッド

パンを“もっと”楽しむ、 vol.119

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」「トーストの発想と組み立て」(誠文堂新光社)、「テリース&パテ」(河出書房新社)他。

ホットサンドメーカーで作る！ はさんで焼く、具だくさんの ホットサンドイッチ

サンドイッチは本来「冷製料理」ですが、温かいサンドイッチは、出来たてならではのおいしさが魅力です。パンは焼くことで香りや食感が変化します。パンの表面がカリッと香ばしく、中はふんわり感が増します。

トーストしたパンに具材をはさむのと、パンにはさんで焼くのでは、味わいのバランスが変わります。前者の場合、パンと具材はそれぞれ独立しており、食べ進めるうちに口の中で徐々に調和します。また、パンは焼いてはいるものの、具まで「ホット」かどうかはメニューによります。一方、後者では、パンと具材がグラデーションを持ちながらも一体化し、パンも具も温かく、はじめてから調和のとれた味わいが楽しめます。チーズは特に人気の食材で、溶けることでパンと密着し見事に一体化します。クロック・ムッシュに代表される一体感ある味わいは、出来たてを味わってこそ。あつあつの状態でいただきたいものです。

パンにはさんで焼くものには、単純にパンと具を重ねて焼くものと、電気式のパニーニグリラーや直火式のホットサンドメーカーを使いプレスして焼くものがあります。食パン専用のホットサンドメーカーで作るホットサンドは、ギュッとプレスすることで、具材がたっぷりでも食べやすく、外側はカリッと香ばしく焼き上がります。はさんで焼くだけで、おいしさが増すので、まずは気取らないメニューで挑戦しましょう。この時期は「たまご」を使うことでイースターメニューとしても提案できますね。ここでは、耳がおいしく食べられると人気の家事問屋の「ホットパン」を使用しました。



はさんで焼く！ ホットサンド①

スクランブルエッグ&ほうれん草

ふわふわのスクランブルエッグととろけるチーズは、間違いのない組み合わせ。ほうれん草のソテーを加えることで、彩りが美しく、朝食にぴったりのバランスの良いサンドイッチに仕上がります。はちみつを加えたマヨネーズが、パンとチーズの風味をさらに引き立て、やさしい甘みととろやかさをプラスします。

【材料】1組分

角食パン(8枚切り)	2枚
はちみつマヨネーズ※1	14g
ほうれん草ソテー※2	40g
スクランブルエッグ※3	60g
スライスチーズ(レッドチェダー)	11g(1枚)
スライスチーズ(ホワイト)	11g(1枚)
白こしょう	少々
黒こしょう(粗挽き)	少々

【作り方】

- ①角食パンは片面にはちみつマヨネーズを5gずつ塗る。
- ②①の1枚にスクランブルエッグをのせ、白こしょうをふり、はちみつマヨネーズを4gかける。ほうれん草ソテーをのせて黒こしょうをふり、スライスチーズを2枚のせ、もう1枚の角食パンではさむ。
- ③②をホットサンドメーカー(写真参照)ではさみ、両面に焼き色がつくまで焼く。
- ④食べやすいように半分に切る。

※1. はちみつマヨネーズ

マヨネーズとはちみつを5:1の割合で混ぜ合わせる。

※2. ほうれん草ソテー (作りやすい分量)

ほうれん草150gはざく切りにし、15gのバター(食塩不使用)で炒め、醤油5gと塩、白こしょうで味を調える。

※3. スクランブルエッグ

たまご1個を溶きほぐし、牛乳大さじ1、塩、白こしょう少々を合わせる。フライパンにバター(食塩不使用)5gを溶かし、卵液を入れてふんわりと炒める。

ドイツからのパンだより (120)

森本 智子

ドイツの食に関わる仕事に携わり、視察コーディネート、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、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。

残ったパンの扱いについて

営業終了までに売れなかったパン類はどうなるのでしょうか？ シュヴェービッシュ・ツァイトウング紙のオンライン・ポータル『Schwäbische.de』では、「シュヴァーベン・アルプ地方のパン店7社」にアンケートを実施しました。その結果、残ったパンの多くはフードバンクに配送していますが、消費者プラットフォーム「Too good to go（食品ロス削減のためのアプリ）」を利用しているのは1店だけでした。アンケートに回答した7社の残りパン活用方法をご紹介します。

Peter Harscher氏が経営する「Brotuktion」は、土曜日と日曜日の午前中しか営業しておらず、売れ残ったパン類はフードバンクに寄付しています。しかし、生産量は限られているため、需要が供給を上回ることが多く、残るのはわずかです。

「Becka Beck」は、スマートな商品管理システムを使っています。21ある支店はそれぞれ、前年比の売上と残りを分析し、その日に必要な生地を受け取ります。余った小麦製品はクヌーデル用（パンを再利用した団子）のパンやパン粉に加工され、ケーキ類は仕事の終わった従業員に提供しています。また、同店は自社オリジナルの自動販売機でパンの詰め合わせを割引価格で販売し、慈善団体にも配送しています。残った商品を販売するインターネット・プラットフォーム「Too good to go」は、可能な解決策として検討されていますが、効率的な実施にはコストがかかるため、まだ利用には至っていません。

「Bäckerei Erz」は別の町にも支店が1軒ありますが、長年の経験により夕方にパンが残ることはほとんどありません。残りが出た場合は小型パンをパン粉にしたり、クヌーデル用のパンにしたり、前日のパンを半額で販売したりしています。余ったケーキ類は、家計が苦しい家庭から頼まれることがあると、そうした家庭に譲ったり、オーナーが家庭で消費したりします。顧客との距離が近く、集客エリアが管理しやすいため、同店では製造量のプランを立てることができ、大量の売れ残りを避けることができます。

この地域に9つの支店を持つ「Bäckerei Bopp」では、残った小型パンと小麦パンはパン粉にし、全粒粉パンはロースト香を加える材料として利用します。その他残ったパンはフードバンクや小規模農家へ寄付し、農家では、新鮮な牛乳と引き換えに同店のパンを刻んで牛の飼料に混ぜて使用しています。店頭では前日のパンは20%引き、菓子類は50%引きで販売しています。閉店時間まで新鮮な商品をお客様に提供するという理念を掲げる同社では、顧客の期待による過剰生産は事実上避けられませんが、同社の各店舗は近接しているため配送ルートが短いので、店舗間で商品数を調整することもあります。

「Bäckerei Claus」は1店舗経営で、売れ残りの問題は抱えていません。昔ながらのスタイルを保つ同店では常連客を熟知しており、その需要をかなり正確に見積もることができています。余った小麦パンはパン粉とクヌーデル用パンにし、その他の商品は翌日半額で販売しています。

フェルトシュテッテンに2店舗を構える「Bäckerei Wörz」も似ており、ここでも夕方に売れ残ることはほとんどありません。顧客との距離が近いと、経験値によって顧客の需要を把握できており、商品が売り切れてしまっても補充はせず、顧客もお気に入りの商品がなければ別の商品を選んでいきます。

ライヒンゲンの「Bäckerei Kirsamer」は、8年前から消費者アプリ「Too good to go」を利用しています。このアプリの導入には売上げの10～15%のコストがかかります。15店舗ある各支店では、朝から夕方まで「ミックスバッグ」を4ユーロでオンライン予約でき、予約者は閉店30分前からその日に売れ残ったパンが入ったバッグを受け取れます。これはかなり好評で、このミックスバッグは毎日完売しているそうです。同社本店でも午後5時からこのバッグを販売しています。さらに、週に2日はフードバンクが残った商品を回収し、養豚業者が家畜の飼料に混ぜるため、全支店の残りパンを回収しています。

ドイツのパンは日持ちがするものも多いので、翌日まで販売するアイテムもありますが、あまり日持ちのしない小麦のパンなどはできるだけ早めに売り切りたいため、飼料やフードバンクへの寄付などを利用しているパン店が多いですね。クヌーデル用パンを作る店が多いのは、この地域でよく食べられているため、全国規模で同じ傾向があるわけではありません。

「Too good to go」は数年前からヨーロッパなどで普及しているアプリで、近所のスーパー



©Too Good To Go

Bakery Reportage

日本の元気な パン屋さん

編集：西島ゆかり



ロイヤルブルーの
シックなファザード。
遠目でも目を引く

努力と情熱で 20 年来の夢を実現
母娘で作るパンの魅力

MAGUBAKERY
マグベカリー

埼玉県の東武東上線朝霞駅から徒歩 15 分、国道 254 号線と並行する県道沿いに位置する MAGUBAKERY の店名の由来は、オーナーシェフである間蔵典子さんの苗字から。2019 年の開業時より母がメイン、娘がサポート役となって運営、人気となっている。

顧客とのコミュニケーションを楽しむ

MAGUBAKERY の朝は早い。開店時間は 6 時 45 分。7 時から 8 時には、都心などに通勤・通学に向かう周辺住民で混雑する。またお昼までは主婦層、そして近隣の警察署への免許書き換えなどのための訪問者、また陸上自衛隊駐屯地の関係者などでにぎわい、午後になるとめっきり客足が落ちるために 15 時には閉店となる。開業当初の営業時間は 10 時～19 時、2 年後には 8 時半～17 時と営業時間帯を前倒しにし、今の時間帯に落ち着いた。店主の間蔵典子さんは「夏期があまりにも暑いので、サマータイムとして時間を早めたら、早朝の方が売れ行きが良いことが分かり、営業時間を変更しました」と説明する。

店のコンセプトは、『パンを通じて人とのつながりを築いていく』こと。「店に訪れてもらい、私たちを含めお客様同士の輪が広がっていったらうれしい。パンの話がしたいんです」と間蔵さん。現在の役割分担は、娘の千裕さんが生地やフィリングの仕込み、間蔵さんが成形と窯、そして修業時代からの知人が 6 時間、パート従業員として補助に入る。販売は手の空いた人が行うが、主には間蔵さんの担当。「お客様と話したくてお店を始めたのに、奥で作業に従事しているのは味気な

い」と、顧客とのコミュニケーションを存分に楽しんでいる様子がうかがえる。

じっくり時間をかけて夢を現実に

間蔵さんは現在 60 歳。高校を卒業後会社員を経て結婚、3 人の子どもに恵まれて幸せな家庭生活を送っていた。そのような中、幼いときより抱いていた「何かで起業したい」という気持ちが強くなり、34 歳になった頃からパン教室に通い、家庭製パンを楽しみながらパン作りの勉強を始めた。ここから間蔵さんの細くて長い、パン屋さん開業への道のりが始まる。下の子が幼稚園に入ったのを機に、近隣の個人店にパート従業員として就職。当時は扶養の範囲内での労働で、担当はサンドイッチの組み立てが中心。「本当は仕込みなどもやりたかったのですが、遅いスタートだったので自信がなくて」と振り返る。家庭での母親業、家事に重心を置いていたが、もう少しステップアップしたいと考え、翌年には大手チェーン店に転職。週 3 日程度の労働時間だったが冷凍生地を扱い、麺台、窯番を任された。「生地にあふるのが楽しくて」と、この頃から周囲に“いつか自分の店を持ちたい”と、温めていた思いをアピールしはじめていた。



写真左からオーナーシェフの100日コース203期卒業生の間蔵典子さんと、娘の千裕さん



ひっきりなしにお客が訪れる



パンの種類は約50種。ボリュームのあるパンが多い

3

March 2025



Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
						1
☆	☆	☆	☆	☆	☆	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
		第6回 リテイルアドバンスコース⑨				
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	第6回 リテイルアドバンスコース⑩				



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。

4

April 2025

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
		1	2	3	4	5
☆	☆					
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
	製パン技術教育コース (本科100日)230期 ・卒業研究発表会(4月14日) ・卒業式(4月15日)					
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			
	製パン技術教育コース (本科100日) 231期入所式			☆	☆	☆

Pain 3号

令和7年2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。