

## 講習会「日本のパンの黎明期を牽引した製パン技術の伝承」

### ご案内

一般社団法人 日本パン技術研究所

所長 井上 好文

拝啓 時下、益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

また、日頃より弊所教育コースに格別のご配慮を賜り、厚く御礼申し上げます。

本年 8 月下旬に「日本のパンの黎明期を牽引した製パン技術の伝承」として  
元紀ノ国屋フードセンター取締役工場長の小田嶋恭之助先生による講習会を開催する運びと  
なりましたので、ご案内させていただきます。

小田嶋先生は 1960 年、紀ノ国屋に入社されて以来、長年、紀ノ国屋の製品作成、開発に携わ  
ってこられました。1980 年代からイギリス、ドイツ、フランス、フィンランド等、ヨーロッパ各国の  
ベーカリーでパン作りを学ばれ、多種の製品を紀ノ国屋で再現されました。この先生のバイタリテ  
ィーあふれる活動が日本のパン市場において欧米のパン製品が知られる、そして普及する助けに  
なったことは間違いありません。このような欧米のパンは噛み締めることで味わう、また、バターや  
チーズと共に、食事と共に食べるパンです。今後、日本のパン市場がさらに拡大するためには、こ  
のような食事と共に食べるパン類の浸透を一層進める必要があるのではないのでしょうか。

皆様におかれましては、今回の講習会を通じてヨーロッパの伝統を把握された上で、昭和時代  
のパン産業を牽引されました小田嶋先生のパン作りについて学び、今後のパン作りに活かす機会  
としていただけましたら幸いです。

敬具

## <詳細案内>

- 1) 開催日: 2025 年 8 月 27 日 (水曜日)
- 2) 開催時間: 10 時～17 時 (集合時間 9 時 50 分)
- 3) 開催場所: 日本パン技術研究所 6 階実習室
- 4) 講習内容

### 1. テーマ

「日本のパンの黎明期を牽引した製パン技術の伝承」／小田嶋恭之助先生

#### 小田嶋先生ご略歴

1960 年: (株)紀ノ国屋入社

1990 年: (株)紀ノ国屋フードセンター取締役工場長

1999 年: (株)紀ノ国屋商品開発室室長

2005 年: (株)紀ノ国屋フードセンター顧問

2006 年: 日本食生活文化財団より食生活文化賞銀賞受賞

2008 年: (株)紀ノ国屋退職

2009 年～日本パン技術研究所、発酵種アドバンスコースにて

「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」の授業を担当

## 2. アイテムの内容と、各アイテムの簡単な説明

アイテムは以下8品目を予定

### ○ホップス種イギリスパン(イギリス)

1958 年から発売されている紀ノ国屋伝統のホップス種を用いたイギリスパン。種作りはホップ煮出し・抽出から、ホップス水種、中種作成まで1週間近く必要とする。ホップの香りがほのかにあり、飽きのこない味。



### ○サンフランシスコサワーブレッド (アメリカ)

サンフランシスコの名物。イーストを使用せず、小麦粉で継いだホワイトサワーのみで作成する。そのため、ホイロは3時間程度かかる。程度な酸味と共に甘味も感じられる。



### ○バウアンブロート (ドイツ)

ドイツではポピュラーな田舎風のパン。ライサワー種、糖蜜を使用。どのような具材にも、料理にも調和する。様々なオープンサンドでも楽しめる。



### ○ブンパーニッケル (ドイツ)

ドイツ西部、ヴェストファーレン地方発祥のパン。ライサワー種、糖蜜、モルトシロップを煮詰めたものを使用。長時間蒸し焼きにすることでしっとり、マイルドな酸味となる。



### ○シュレーゼンブロート（ドイツ）

ドイツとポーランドの国境にあるシュレーゼン地方のパン。ライサワー種、糖蜜、マルチシリアル、水煮したライ麦粒を使用。



### ○ライ麦シュトーレン（ドイツ）

小田嶋先生がホルスタイン州フレンスブルグ市のハンセンベーカリーへ研修に行かれた際、オーナーのハンセン氏からプレゼントされた。シュトーレンとしては珍しく、ライサワー種を使用。



### ○ビンスガウエルフラーデン（オーストリア）

オーストリア南部の地名と言われている。ライサワー種、くるみ、サルタナレーズンを使用。田舎風に大きく焼き、中はしっとりとしている。



### ○バーレア・ハパン・イメラ（フィンランド）

フィンランドのパン。名前は、サワー種を使用した甘いパン、という意味である。ライサワー種、糖蜜を使用。軽い酸味とほんのりとした甘味がある。



5) 受講料：会員 10,000 円(税込 11,000 円)、非会員 12,000 円(税込 13,200 円)

昼食付き（今回の製品と共に食事を用意いたします）。

着座で受講していただきます。実習作業はございません。

6) 申し込み資格：会員、非会員問いません。

7) 募集定員：60 人

申し込みは先着順とし、定員になり次第締め切りとさせていただきます。

8) お申し込み方法

ホームページの入力フォーム（以下）からお申し込みください。

URL : <https://www.jibt.com/cgi-bin/request.cgi>

QR コード：



コース選択で「8/27(水)小田嶋先生の講習会」を選択してください。

お申し込みいただきましたら、受講料の振り込みについてご案内させていただきます。

9) 募集期間

5 月 19 日（月曜日）～ 8 月 20 日（水曜日）

8 月 20 日（水曜日）締め切り