

シリーズ 職人の技を 伝える

パン職人・菓子職人のプロたちが、それぞれ永年の仕事の中から培ってきた貴重な技術を語っていた。紙面に記録していくことで後にくる人たちの資料としていくつもの

シニフィアン シニフィエ オーナーシェフ

ラトリエ ドゥ プレジール オーナーシェフ

志賀勝栄氏 + 田中祐治氏

パン
職人
対談

今回は、シニフィアン シニフィエのオーナーシェフ志賀勝栄氏とプレジールのオーナーシェフ田中祐治氏。特にパン酵母やパンの吸水量に対して独自の哲学を持ち、美味しいパン作りに対して科学的にあるいは感性を駆使して日夜追求するお二人が初対談。目指すものが同じと感じている先輩の志賀氏に、田中氏が、酵母、酸味、パンの吸水などについて、日ごろのパン作りで感じている技法・製法についての疑問などをお聞きしたいということで実現した。

リテイルベーカリーだからできる、 濃厚な味と香りのパン作り

こだわりの自家培養 自然酵母種のパンを作るわけ

■自家培養自然酵母種について

編集部 お二人はパン酵母について研究を重ねていらっしゃいます。今日はそのパン酵母を中心にお話をさせていただきたいと思います。パン作りを始めたのはいつごろでしたか

志賀 私がパン業界で働き始めたのは約30年前からになります。

編集部 5年前にオープンしたシニフィアン シニフィエは、志賀さんのパン作りに対するこだわりを集約した全く新しいブランジュリーとして、消費者の方はもちろんプロの方々の注目を

集めています。

志賀 イーストを使ったパンも作っていますが、粉、材料、窯など私がこだわり抜いたものを使って自分が納得できる製品のみを作っています。自家培養自然酵母種を使ったパンは、自分の手で何種類もの独自の酵母を作り、その生地との相性を考え抜いて作り上げたものです。酵母菌と素材に負担をかけずにその力をじっくりと引き出します。

編集部 志賀さんがおっしゃる“力強い食感と

湧き上がるような唯一無二の濃い旨みを出すパン”は、そうした毎日の戦いの中から生まれるのですね。

志賀 酵母のことを考えると何時間もすぐ経ってしまいますね。今自分の手でパン酵母をおこしながら、パン作りをしているリテイルベーカリーはほとんどないと思っていたのですが、田中さんはそれをやっていると聞いて驚きました。しかも私より随分若いし、田中さんの存在を知ったとき、これで私はもうあんまり頑張らなくても大丈夫かなと思いましたよ(笑)。

編集部 田中さんの作ったパンを食べられましたか。

志賀 うちのスタッフの一人がプレジールがオープンしたばかりのとき買って食べたそうです。“自家製の自然酵母種だけで作るおいしいパン屋さんができた”と直後に報告を受けたのですがまだ食べてません。今日はパンを持ってきて頂いたということですので楽しみです。

田中 ありがとうございます。今日は自家培養自然酵母種のことをいろいろお聞きしたいと思っています。

編集部 田中さんは1999年から自家培養自然酵母種を製造してパンを作っていました。きっかけはなんですか。

田中 自家培養自然酵母種のパンは硬くて重くて酸っぱいというのが多くの消費者の印象で