



● パンセミナー ●

日本アンバサドル協会

代表選手の安倍さんは右から4人目

モンデュアル・デュ・パン 選手応援講習会開催①

日本アンバサドル協会（川良弘会長）は8月21日、22日に、日清製粉小網町加工センターにて、パンの世界大会であるモンデュアル・デュ・パンの日本代表選手を応援するパンセミナーを開催した。協力はリテイルベーカーリー協同組合、日清製粉。

本年9月25～29日までフランスのサンテチエンヌ国際見本市にて開催される国際コンクール、モンデュアル・デュ・パンは、今回で開催4回となる。先に行われた日本代表選手選考会で、前回に続いて2回目となる安倍竜三さん（ブーランジュリ パリゴ）が優勝に輝き、本選への出場を決めている。セミナーの開催にあたり日本アンバサドル協会の川会長は挨拶に立ち、「安倍選手は前回に続いて2回目の出場で高い技術を持っており、活躍を期待している。今回の講習は製パン界の若手のリーダーによって安倍選手の応援のために行う。技術者たちの高い技術とパンへのこ



川良弘会長

だわりを感じていただければと思う」と話した。安倍選手は「本選では、全力で作業を行っていく。今後は仕事量を考えながらアイテムを絞っていきたい」と挨拶した。

講習会は安倍さんがコンクールで披露する予定のパンや、牛尾則明さん（ル・スティル ヴィロン）、伊原靖友さん（Zopf）、割田健一さん（銀座レカン）が、それぞれ工夫を凝らしたパンのデモンストレーションを行った。また司会を務めた木村周一郎さん（メゾンカイザー）、ランチを作った倉田博和さん（ダイジイ）、他にも児玉圭介さん（ボン・ヴィボン）や井上克哉さん（オーベルニュ）などの協力があり、錚々たるメンバーが参加したこともあって会場は満席となった。

同コンクールの目的は“出場選手のプロ技能を評価し、パン職人技能向上の発展、食文化に関する新しい発想および若手技術者を刺激し励行することを広く公衆に開示すること”とし、5大陸全ての国より候補者を募って開催される。本紙では、講習会の模様を全後編に分け、今回は安倍選手のレシピを、来月号では牛尾さん、伊原さん、割田さんのレシピを掲載する。