

国際製パンコンクール「モンディアル・デュ・パン」フランスで開催 日本代表の大澤秀一さんが初優勝

国際製パンコンクール「第7回モンディアル・デュ・パン」（レ・アンバサドル・デュ・パン主催）が10月21と22の両日、フランス・ナントで開かれ、日本が初優勝を果たした。

本番はほぼトレーニング通りに

同大会は2年に1回開催され、16カ国が出場。5年以上の経験がある25歳以上のパン職人と、23歳以下（大会時）のアシスタントでチームを構成。前日1時間と当日8時間の競技時間で、「世界のパン」「ヴィエノワズリー（デニッシュペストリー）」「サンドイッチ&トースト」「芸術的作品」の4カテゴリーと、主催者が開発した製法「レスペクトゥス パニス」のカテゴリーも加わり、計11種のパンをつくる。

日本代表は大澤秀一さん（群馬・Comme'N）、アシスタントは久保田遥さん（同）。落ち着いた様子で作業を進め、桜の花びらや日本酒を使った自国のパン、稗（ヒエ）やたんぱく質が豊富な高野豆腐を加えた健康パン、健康パンにサバの味噌煮やラディッシュを組み合わせたサンドイッチなどを発表。

ブリオッシュには抹茶と竹炭でつくったチュイルを飾るなど、デザインにも工夫。流鏝馬をモチーフにした芸術的作品は、競技終了の最後の1秒まで仕上げを行い



ナントで開かれた食品見本市「セルポテル」内で行われた「モンディアル・デュ・パン」

芸術作品のテーマは「世界のスポーツ」で、日本チームは日本古来のスポーツ・流鏝馬を選んだ。矢を放つ人の横に配した鯉は、急流の滝を登りきった鯉は龍になるという伝説から。努力すれば弟子は師匠も超えられるという意味を込め、シェフとアシスタントが組んで臨む大会の精神を表したという。土台の部分には、パンやパン職人の象徴である小麦の穂を飾った



優勝を勝ち取った日本チーム。左から大澤さん、久保田さん、コーチの安倍さん

躍動感を表現した。「バゲットの発酵時間が少し足りなかったという思いもあったが、ほぼトレーニング通りに進んだ」（大澤さん）という。



「世界のパン」カテゴリーの課題のひとつ「一般的なパン」。5kgの小麦粉から自由な製法で生地を準備し、250gのバゲット10本、長さ50cm以上の400gのパン5本をつくり、残りの生地は自由に成形することができる。日本チームはT65粉のみを使い、1時間のオートリース、2時間の一次発酵をとって生地を準備した。クープの美しさや対照的な色使いも目を引いた