

JIBはみだし授業

日本パン技術研究所教育コースの興味深いテーマを解説します。

パン・パイアスに学ぶ

(Pain Paillasse)

(一社)日本パン技術研究所 所長 井上 好文

内容を一新したPainの再出発にあたり、本コーナーの先頭打者を務めさせていただきます。取り上げたいテーマが多々ありますが、今回はそれらの中からスイスで大ヒットしているパン・パイアスが成功した秘訣を紹介することにします。

パン・パイアスとはフランスのロデブ地方の伝統的なパンで水が多いベトベトした生地づくりが特徴になります。スイスでは1993年にジュネーブのベーカリー経営者であった Aimé Pouly 氏がこの名称のパン（写真1参照）を大ヒットさせ、そこからパン・パイアス・ビジネスと呼べる大きな事業を達成しました。Pouly 氏は製パンに対して常に情熱を燃やす熱いパン職人であると共に野心家であったようで1974年に継承した従業員3人の小さなベーカリーを10年後には従業員50人のベーカリーチェーンに、そして2000年には従業員450人の企業に成長させています。この Pouly 氏が最も情熱を注いだ製パンは伝統的な美味しさの追求と合理化の追求を同時進行させることであり、これはパン産業に携わる我々が大切にしなければならない製パン技術の永遠の課題であると私は考えています。そこで、このようなアプローチで開発されたパン・パイアスを今回取り上げることにしました。

スイスのパン・パイアスには次のような特徴が極められています。クラストは着色が濃厚で香ばしい香りが漂い、またバリバリとしたクラスティな食感が楽しめます。クラムはキメ立



写真1 パン・パイアスの製品例(チューリッヒの契約ベーカリーにて:1996年)

ちが極めて粗く、厚く光沢がある気泡膜が特徴的で、しっとりし、噛み応えがあり、そして口溶けが良い食感が楽しめます。また、このような食感が焼成後の時間経過によって急激に低下することがなく、翌日、あるいは翌々日も楽しむことが出来るとされています。また、クラムの風味は自然なフレーバーに満ちているように感じられます。このようにパン・パイアスには失われかけていた伝統的なパンの美味しさが凝縮されており、スイスの消費者を魅了することになりました。そしてここで Pouly 氏のビジネスマンとしての技量が発揮されます。同氏は直ちにパン・パイアスという名称の商標登録と製法の特許申請を行い、1995年に商標と特許の両方を取得しました。また、配合を企業秘密とし、製粉企業と共同でミックス粉を開発し、ミックス粉の使用がパン・パイアスの製造に不可欠な状況を構築しました。そして、ライセンス契約を結んだベーカリーに商標、特許製法、そしてミックス粉を貸与するというビジネスを開始しました。この時点でパン・パイアスを食べてみたいあるいは頻繁に食べたいという消費者がスイス中に増加していたため、Pouly 氏と契約を結ぶベーカリーが急激に増加して行き、今日では300以上のスイスのベーカリーが契約を結んでいて、約1,000の店舗でパン・パイアスが販売されています。このようにパン・パイアスはライセンス契約が必要とされるパンですから価格が高くなります。しかし、このパンの美味しさとブランド感が高い価格を押しつけてスイスの消費者を魅了し続けています。

パン・パイアスの製法上の特徴は次の通りです。原材料を厳選し、パン酵母の配合量を少な



写真2 パン・パイアスの成形(チューリッヒの契約ベーカリーにて:1996年)

くしたリーンな配合の生地をイタリアのチャバッタのような多加水生地に捏上げます。生地に雑穀、クルミ、あるいはオリーブの実などを配合することによって製品のバラエティ化が図られています。捏上げた生地をリターダーに収容し一晩以上冷蔵発酵(低温長時間発酵)します。分割は麺台に幅が一定になるように置いた生地を縦長の棒状にカットします。そしてこれを写真2のように軽く捻って成形が終了です。生地を捻ることは気泡構造に流れを作り、パンの引きのある食感を高めます。リターダーから取り出した冷蔵発酵生地は温度が低いために多加水であるのにも関わらずベタつきが少なく保形性があり、分割・成形作業を比較的、容易に行うことができます。その後最終発酵を行った生地をバゲットのように直焼きによってよく焼き込みます。

このように極めて合理的に、また容易にパン・パイアスを製造することができるのですが、何故このような方法でスイスの消費者を魅了する伝統的な美味しさを極めることができるのでしょうか？ その内容はシークレットなので私なりの推察を図1に示しました。ミックス粉は損傷澱粉量が多めで α -アミラーゼを主とする酵素剤が添加されていると思われます。この多加水生地を冷蔵し長時間発酵すると、パン酵母の活性が低くまたその配合量が

少ないために、生地中で起こる酵素反応による麦芽糖や遊離アミノ酸の残存量が多くなります。そして、これらが焼成によるクラストの着色を濃厚にして特殊な香りや風味を生み出します。またクラムに特殊な風味や旨味を付与します。さらに冷蔵発酵中に気泡間の炭酸ガスの拡散による気泡数の減少が顕著に進むなどの影響を受けることによって、最終製品であるパンの気泡構造は伝統的なバゲット以上に粗く気泡膜が厚くなり、その食感は噛み応えが強いものになります。また多加水生地をよく焼き込むためにクラストはバリバリとし、クラムは噛み応えの強さと同時にしっとり感、モチモチ感、あるいは口溶けの良さが高まり、賞味期間も長くなります。

このような製パンを模倣することはそれほど難しいことではありません。では何故スイスの多くのベーカリーがパン・パイアスの契約に走ったのでしょうか？ それは名前が有名になったことと販売促進活動が充実していることであると推察されます。その内容は紙面の都合上別の機会に紹介することにします。

今回は手で生地を捏ねていた伝統的な美味しさのパンを合理的に製造するための一つの手法を紹介しました。しっとり&モチモチ食感日本のパン産業でもキーワードの一つになっています。パン・パイアスの成功例は、これを“合理的”に極めるアプローチの重要性を示しています。

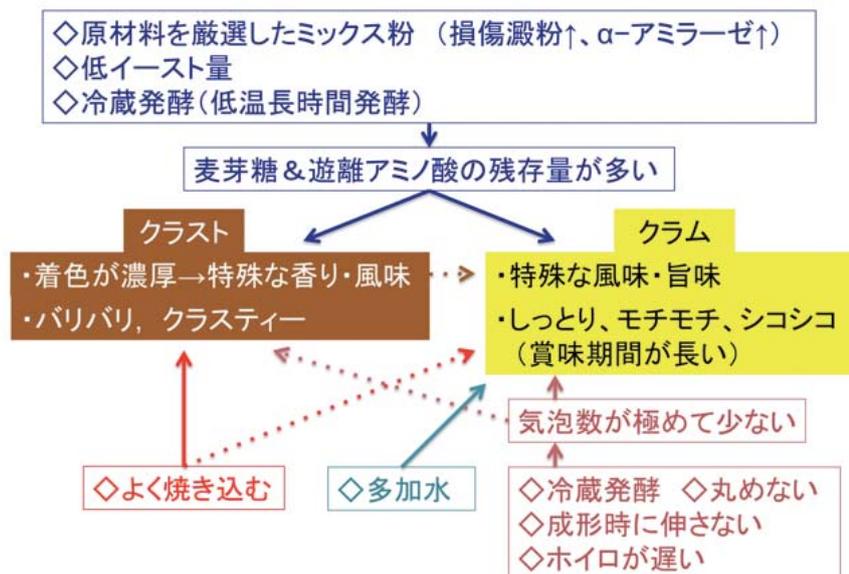


図1 パン・パイアスの美味しさの特徴と製法の関係(推察)