

JIBはみだし授業

日本パン技術研究所の講師陣が、教育コースの興味深いテーマや得意とする分野について深掘りして解説します！

小田嶋恭之助先生への10の質問

取材協力: 小田嶋恭之助 先生

記事: 西島ゆかり

紀ノ国屋は1910年に果物商として青山で創業。時代の先端を行くスーパーマーケットとして、新たな取り組みに挑戦し続けてきた。1956年にはインスタベーカリーを開設し、主食としてのパンを目指して自家製パンの開発をスタート。パン食普及に貢献。現在では食事パンを中心にペストリーから世界のパンまで種類豊富に焼き上げている。

— 紀ノ国屋ホームページ・紀ノ国屋の歴史より抜粋 —

(元) 紀ノ国屋フードセンターの工場長として、長年にわたってその歴史を見守り、海外のパン作りの導入や商品開発を中心となって進め、当研究所の「発酵種アドバンスコース」の講師として「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」をご指導くださっている小田嶋先生に、10の質問形式でインタビューにご回答いただいた。

質問1. 紀ノ国屋に入社されたきっかけは？

ご存じかもしれませんが、私が最初にパン屋に入ったのは昭和33年(1958年) 神田精養軒からなんです。バゲットやブリオッシュ、クロワッサンなどのフランスのパンをつくっていました。当時のパン屋って、あれもこれもとすごかったんです。毎日のように続く夜勤が辛かったことと、ある方に勧められたこともあり、2年で退職し、昭和35年(1960年)4月に紀ノ国屋に転職しました。

質問2. 紀ノ国屋では最初からパン部門への配属でしたか？

入社してからずっとパンを焼いています。紀ノ国屋が昭和31年(1956年)に青山にパン工場をつくってからは、米軍基地から卸しの依頼などが数多くあって、もう忙しいってもんじゃなかったんです。私は始発で仕事に向かい、終電で帰る毎日でした。工場では、初めの頃は全部「ストレート法」でパンを製造していましたが、途中から生産性をあげるために「中種法」を採用したんです。

当時、パン学校(日本パン技術研究所)はまだ大阪にあったんですが、100日コースを卒業した鈴木喜男さん(第20期/昭和29年(1954年)卒業)が昭和31年に紀ノ国屋に入社してきて、中種法などの新しい製法を紹介したんです。それで社長(増井徳男氏)がパン学校の藤山先生(当時の所長・藤山諭吉先生)のところに「うちの社員に中種法を教えてください」と頼みに行くと聞いています。

紀ノ国屋からのパン学校への派遣は私で5人目だったかな。私は先輩の鈴木六さんからホップス種のイギリスパンを教えてもらいました。

〈時代の流れと小田嶋先生の経歴〉

1960年から1970年にかけては、日本での欧州のパンの販売が増えた頃。

1953年：日本初のセルフサービス方式のスーパーマーケット「紀ノ国屋」が開業(現青山店)。

1956年：紀ノ国屋インスタベーカリー開設。

1966年：青山ドンクオープン。東京第1号店として青山に出店(2012年に閉店)。

1967年：広島アンデルセンオープン(1968年開店1周年を記念してデンマークフェアを開催)。

～日本パン技術研究所／75年の歴史～

【大阪浦江時代(大阪校舎)】

昭和24年(1949年)4月(第1期)から
昭和33年(1958年)12月(第32期)まで

【千駄ヶ谷時代(千駄ヶ谷校舎)】

昭和34年(1959年)1月(第33期)から
昭和59年(1984年)8月(第109期)まで

【西葛西(現在、西葛西校舎)】

昭和59年(1984年)9月(第110期)から現在

*小田嶋先生は「千駄ヶ谷時代」の昭和41年(1966年)第56期12月の100日コース卒業生。同期は84名。

質問3. 海外での製パン研修で学ばれた時のことについて詳しく教えてください。

最初に海外へ派遣されたのは、入社から10年ほど経った1971年5月。ドイツを拠点として約半年間の派遣研修でした。当時就航したばかりのジャンボジェット機に初めて乗りました。

最初の3ヶ月はドイツのフレンスブルク（ドイツの北。シュレースヴィヒ＝ホルシュタイン州のデンマークとの国境に位置する町）のハンセンベーカリーに行きました。ここは「添加物を使わず、昔からの製法でつくっているパン屋」という条件で日本大使館から紹介してもらった店だったんです。その頃のドイツは合理化に走っていた時代で、伝統的なサワー種のパンを手づくりしているパン屋さんはとても貴重でしたから「他には教えるな」と箝口令がしかけていました。

そこは人口の少ない田舎で、大きな1本道にこのパン屋とおばあちゃんの家くらいしかなかったんです。パン屋の裏には麦畑が広がり、他にはなんにもない。仕事は朝3時～4時に始まり、8時を過ぎて朝食を食べる頃にはその日の仕事は終わりでしたが、なんにもなくて遊びに行くこともできない。

レシピなんて教えてくれないから、毎日同じパンを食べて、バターはこのぐらい、塩や砂糖はこのぐらいなど、ノートにびっしりと書いていました。レシピやサワー種についての情報は帰る直前によく教えてくれました。

後半の3ヶ月はバイエルン州のミュンヘン（ドイツの南）へ移動し、2店のパン屋で研修しました。特にリシャルトは歴史のあるパン屋で、ミュンヘンの中心、マリエン広場に面した市庁舎のすぐ前にあるビルにそのカフェがありました。観光名所の目の前だったので、ドーナツが1日中ひっきりなしに売れていました。

リシャルトの研修中では……研修といっても、みんなと一緒に朝から働いて、2週間くらいでしたが午後からディアマルト（現在はウルマシュパッツが買収）の研究所に行ったことが非常に勉強になりました。モルト、改良材、プレミックス粉などについて知ることができました。

研修の合間に、デンマーク、フランス、イタリア、スイスにも行きました。



ディアマルトでの研修中の小田嶋先生(左)

質問4. 海外での生活について教えてください。おいしいパンや食事など、海外の食事情はいかがでしたか。海外生活で困ったこと、楽しかったこと、日本は恋しくなりませんでしたか。

パンはおいしい、まずは別として、全部のパンを食べました。パンはつくり方を覚えれば、誰でもつくれるようになるけど「食べ方が大事だ」と言われ、食事をしながら食べ方も教わりました。



賑わうマリエン広場

～カフェ・リシャルト (Café Rischart) ～

ミュンヘンの中心部、マリエン広場に面した市庁舎のすぐ目の前に店を構える。1883年創業のベーカリー直営の老舗カフェは、ミュンヘンの人々にも人気が高い。

1975年：「雑誌Pain1975年6号 通巻258号」の私の作品というコーナーに、紀ノ国屋の技術開発係長となられた小田嶋先生が寄稿くださったポーランドのパン「バブカ」の貴重な資料が残っている。多くの欧州各国のパンを学ばれたことが分かる。



1980年：小田嶋先生は9月にフィンランド（ヘルシンキ）で最古のベーカリー・エクベリ(Ekberg)に派遣され、翌10月にフィンランド大統領来社記念にフィンランドパンを発売。

昭和55年から昭和62年(1980年～1987年)までの間に、イギリス、ドイツ、オーストリア、フランス、スイスの各国のベーカリーで研修し、海外研修から戻る度にヒット商品を開発した。

向こうはハムもチーズも安いし、パンは同じだったけど、毎日違うおかずがでました。食事そのものは待遇がいい方でしたね。食卓に母親が座らないと食事が始まらないところが日本とは全く違う。キャベツの酢漬け（ザワークラウト）だけはちょっとかんべんしてもらいたい（笑）。

今でも忘れられないんだけど、ドイツのミュンヘンに行った時に、白いごはんが食べたくてね。どこにも食べられる店がなくてね。たまたまあったインドネシア料理店に入って、片言で伝えたら、その店のおかさんが「ちょっと待ってて」と、ご飯を炊いてくれました。ちょっと硬かったけどおいしかった。それから休みの日になると必ずその店へ行ったら、ちゃんとお飯を炊いて用意してくれていて、おかずを1品多くくれたりして本当に嬉しかった。

質問5. 日本に戻られて、海外で学んだパンをどのように自社のベーカリーに導入していったのでしょうか。海外のパンは日本の消費者にすぐ受け入れられましたか？

日本に帰ってきてからは、午前中は普通の仕事で、午後からは海外から持ち帰った知識で試作をしました。つくった製品は毎日のように社長のところへ持って行って「これは少し違うんじゃないか」とか、「これは同じ味がする（現地のものと）」などと意見をもらい、改良していきましました。なかなか再現ができなかった時に「（現地とは）ラインが違うから……」とか言って、社長に怒られたこともあります。

実はライ麦のパンを売るのにはそんなに苦労はしなかったんです。もとと大使館からの依頼があってドイツパンをつくり始めたこともあって、日本にいる海外の方からの需要が結構あったんです。紀ノ国屋のスーパーマーケットが世田谷区や鎌倉、軽井沢など、あちこちにできていったこともあり、割と楽に売れていったんです。

米軍には漂白した小麦粉を使った白いパンやペストリーなどを卸していました。

質問6. 材料や発酵種はどのように用意して海外のパンを再現したのですか？

教えられたとおりにできるだけ再現していました。

当時は漂白した小麦粉が多かったのですが、製粉会社へ依頼して「無漂白の小麦粉」をつくってもらいました。

ライ麦粉はドイツと同じ粉はないし、粗く挽いたり、細かく挽いたりといった技術もなかったもので、そういう点ではものすごく苦労しました。製粉会社につくってもらったライ麦粉が粗すぎるときには、自分でふるいにかけていたりしていました。ドイツから粉を空輸したこともありましたね。

紀ノ国屋で扱っていた発酵種は4～5種類くらい。ホップス種や、ライ麦粉サワー種は細挽きと粗挽きのものがありました。ハンセンさん（ドイツでの最初の研修先）が心配して「オダはサワーどうしてるんだろ？」って電話をくれたこともありました。



毎日新聞（1988年6月11日号）に掲載された小田嶋先生が開発したヒット商品「アルザス」（1500円）

また、この頃からインスタベーカリーの立ち上げも中心になって携わり、お店のレイアウトやメニューづくりなども行い、三鷹店を始め、吉祥寺店や鎌倉店などを次々にオープンさせたという。

1985年：日本パン技術研究所100日コース第112期（7月卒業）の研究生が100名を初めて超えた。106名が一緒に学んだ。

1989年：デンマーク（コペンハーゲン）のハウエンベーカリー派遣研修、2回目のフィンランド研修へ。

1990年：紀ノ国屋フードセンター取締役工場長に就任。

1991年：1991年から2002年の間にドイツ、ハンガリー、スペイン、フランス、オーストリア、イタリア、スイス、中国の各国のベーカリー視察。使用したパスポートは6冊にもなった。

1999年9月：紀ノ国屋フードセンター取締役工場長を退任し、10月商品開発室室長に就任。

2005年3月：紀ノ国屋フードセンター顧問（商品開発担当）となる。

2006年11月：日本食生活文化財団より食生活文化賞パン部門銀賞受賞。

2008年3月：紀ノ国屋フードセンター退職。

2009年10月：第2回発酵種アドバンスコースより担当講師となり、現在（第15回）まで「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」を指導。

～欧州の家庭で習ったパンのレシピ～

小田嶋先生が欧州の家庭で習ったレシピを2品紹介してくれた。

※小田嶋先生のレシピのとおりミキシング条件は掲載せず

パニーノ (イタリア)

お屋の軽食で定番といえばパニーノ。これは小さめのパンを半分に切り、中に生ハムやチーズなどの具を挟んだイタリア人の大好物。

【配合】	ペーカース (%)	仕込量 (g)
強力粉	100	1000
パン酵母	2	20
グラニュー糖	1	10
食塩	1.8	18
牛乳	70	700
	174.8	1748

【工程】	
捏上温度	27℃
発酵条件	フロアタイム 60分パンチ 30分
分割重量	50g
ベンチタイム	15分
成形	丸
ホイロ条件	室温
焼成条件	ホットプレートで焼成可能 (少し色づいたらひっくり返す)

プレッツェン (ドイツ)

ドイツのパン屋さんのおばあちゃんに教えてもらったレシピ。上下半分に切ってバターやジャムをつけて食べる。

【配合】	ペーカース (%)	仕込量 (g)
強力粉	100	1000
パン酵母	0.7	7
モルト	1	10
食塩	1.8	18
バター	2	20
仕込水	60	600
	165.5	1655

【工程】	
捏上温度	27～28℃
発酵条件	10時間 (冷蔵庫)
分割重量	45g
ベンチタイム	5～10分
ホイロ条件	60分
焼成条件	200℃ 20分

エクベリさん (フィンランドの研修先) のところのサワー種は「戦争が始まったら、金庫に入れろ」って言われていました。サワー種は向こうでは、「命」だから、誰でもってわけにはいかない。継ぎ続けているサワー種を大切にしたりやはり基本はきちんと守っている。

質問7. 紀ノ国屋の仕事で一番印象に残っていることは？

一番印象に残ってるのは、やっぱりドイツパンなどの欧州のパンをやらせてもらえたこと。海外から戻ると必ずヒット商品を出していたので、増井社長には「海外はお前に任せた」と言われていました。社長には随分とかわいがってもらいました。

社長はパンをつくらないけど、すごく詳しくった。奥様をととても大切にしている、台所にも立った。社長がまっすぐな商売をしていたから、紀ノ国屋は宮内庁に商品を納めたり、各国の大使館関連の方も顧客となってくれていたと思います。

質問8. 退職してからの日々の過ごし方について教えてください。個人的によく行くパン屋さんや好きなパンはありますか？

パン以外は何もやってこなかったなあ。

やっぱり紀ノ国屋グループのパン屋にはよく行く。まだ自分が一緒に働いていた頃の社員が残っているから、よくない点があれば、たまにちょこちょこっと注意したりしてくるんだけどね (笑)。自分がいた頃とは味が違うし、生地づくり方も違うしね。

紀ノ国屋の「イングリッシュマフィン」はおいしいよ。他店と差別化して、発酵種を使って、型を使わず一つひとつ手作業でつくっている。味が全然違ってくる。

小田嶋先生の発酵種アドバンスコースの製品抜粋 (2011年～2023年)



シンケンブロット
(ドイツ)



パウエルンフラーデン
(オーストリア)



ハバンルイスヴォッカ

質問9. 生まれ変わってもパン職人になりたいですか？

それは、ほんとにパンが好きだからね。私は『ドイツパン専門店』とか、そうゆうのやりたいな。ドイツパンでも軽いパンがあるでしょ。ブレツェルとかブロッチェンとか、そうゆうパンではなく、ずっしりとした重いもの。そうじゃないとドイツパンとはいわない。

家でもほとんど毎日ドイツパンを食べます。(色々な種類を少しずつ) あっちのパン、こっちのパンとね。スライスして少しずつ。白い食パンはほとんど食べない。

質問 10. 今、現役でパンに関わっている人たちに伝えたいことは？

ひとことと言うと、やっぱり『原材料の勉強をすること』それしかないと思う。つくることだけは覚えるんだけど、材料のこと知らない人が多い。

私は本をいっぱい買って読んだ。知らないからその都度買って読む。せめて会社で使っている材料のことは勉強した方がいいですね。材料のことを覚えると、自分でレシピがつかれるようになります。

パンは……だからね、やさしくないよね (ふふふっと優しく微笑む小田嶋先生 御年 85 歳)。



2023 年発酵種アドバンスコーススタッフとの写真