

国内のパンの歴史と米麴から作る味輝酵母で食文化をつなぐ

日本のパンの始まりは江戸時代、ペリー来航の頃です。

日本に外国人が攻めてくる時に炊飯をしているとどこに兵隊がいるか分かってしまうと困るので、西洋にある「パン」なるものを焼いて兵糧とすればよいと思った静岡県の江川さんが作ったのが始まりとしています。

<http://www.panstory.jp/history/history.html>

戦前まで日本はこの江川さんの製法に準じて作っていたといわれています。

それは米と麴で甘酒を作り、親方からもらった酵母をその甘酒で育て、使ったそうです。職人は旅行に行くときにも肌身離さず、持っていて、ほかの人に取りられないようにしたそうです。また親方から独立を認められた者だけがその酵母を受け取ったともされています。その製法で日本の菓子パンを作ったとされているのが銀座キムラヤの「酒種あんぱん」です。甘酒を作り、それを醗酵させて、パンを作る種を作っていたと思われます。しかし、戦後、ドイツで開発された純粋培養菌のドライイーストが日本に伝わります。そして、日本の米麴から作る酵母やそのパン用種の製法は絶滅してしまいます。

現在、日本でその製法を復興させてきたのが株式会社味輝の荒木健至です。難しい米麴を4日かけて、甘酒を作り、その甘酒に何も足さずに酵母を自然につける技は現在、国内で2人位となっています。さらにその酵母で小麦粉と合わせてパン用種を作ります。15時間かかるその種作りは株式会社味輝の製法の基本となっています。そのパン用種に小麦粉や砂糖などの副材料を入れ捏ね上げてパン生地とします。なんと焼き上げるまで約20時間かかってしまう無添加パン製法となっています。

さて、小麦粉で作る美味しいレシピをご存じでしょうか？

この考え方は洋の東西を問いません。例えばピッツア。小麦粉＋酵母＋塩＋水で生地を作ります。うどんは小麦粉＋塩＋水で作ります。パンも実は小麦粉＋酵母＋塩＋水が美味しいと言われています。これは小麦粉の美味しさを引き出すレシピだと言われています。現在、砂糖やほかの甘味料、マーガリンなどの油脂類が入ったパンが多く流通していますが、これは製パンが難しく、大量に作ることが出来ないからです。

ベーカリーカフェCouronne Natureでは店頭でパンをこの株式会社味輝の製法に則り、今もこの伝統を受け継いでパンを焼いています。