

# ステイホームでの商品開発

文 木村安兵衛

Text by Yasuhide Kimura

## パンのある幸せな食卓を 59

「ピ

ザが食べたい」。息子の一言から父のエクストラの仕事が始まります。普通の家庭であればデリバリーピザのチラシでも見ながら「トッピングは何にする？」なんて会話が始まるのでしょうか、残念なことに我が家は普通の家庭ではなかったためです。父の「よく言った！」の一言に少し後悔の表情を浮かべながらのピザ作りが始まりました。

まずは材料の計量から始まり、水の温度は5℃になるように大きなボールにたくさん水を浮かべます。今回はフランスパン作りとピザ作りを同時に行うために、バゲットの生地を作り、ピザに流用することにしました。

ボールに材料を放り込み、ミキサーで生地を捏ね始めると「ねえ、もう遊びに行ってもいい？」。幼稚園児のお手伝いは集中できる時間が短いので、ここからは父の一人作業が始まるのでした。

ミキシングが終わわり、一次発酵を行います。その時間90分。途中で生地を折り返す作業が入ります。パン屋の工房で働く時には別の作業がドンドン入ってくるのですが、家庭でのパン作りでは1種類しか仕込まないために中途半端に暇になります。

パンを切り分けて丸め、形を作る作業ができるようになったので子どもを呼びに行くと「今、ドラえもんを観ているから後にして」の一言。パン作りで「テレビを観ているから遅れる」なんてプロの会話では聞いたことがありません。ちよつとイラつとしながらも、子どもってこんなものだよな、と新しい価値観を発見するのでした。一人で形作りをしていると（もちろんわざとゆっくり作業しながら子どもを待っているのです）テレビを観終わった子どもが半分ふてくされながらやってきます。「もう少し見たかった！」

バゲットの成形を手伝ってもらいますが思うように作れない。そもそも何を作っているかも分からないのに、手が思うように動かないのは至極当然であります。職人ではない人にパン作りを教えることの難しさを改めて思い知ったのであります。本日の作業はここまで。

翌日、バゲットに切れ目を入れてオーブンに放り込みます。カミソリを幼稚園児に持たせる恐怖感というのは、自分で初めて散弾銃を持った時よりも怖く、高鳴る鼓動でサポートする指がドクドクと動いてしまうほどでした。

夕食には思い思いの具材をのせたピ

ザが焼き上がり父のお役目は終了したのであります。

コロナ禍の家庭でできる特別な思い出づくりというものもたまにはいいなと思いつつながらピザをビールで流し込んでいた時に閃いたのでした。こんなに喜んでくれるのだったら、これ店舗でパッケージして商品にしちゃおう！

「パン作りキット」が翌週より発売されることとなりました。新商品開発ってこんな感じだなされたぐらいがちよつといいののかも知れません。

### Profile

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、千代田生命保険相互会社に入社。その後アメリカで唯一のFDA（米国食品医薬品局）研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。ニューヨーク、フランスにて修業を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社ブランドジェリーエリックカイザージャパンを設立。2001年メゾンカイザー1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2020年現在41店舗を数える。

