

## パンのある幸せな食卓を 59

# ステイホームのパン作り

文 木村安兵衛

Text by Yasuhide Kimura

**コ** ロナでステイホーム。これは「人と接触しないようにしよう」という意味である」と解釈して、人と会わない場所を探して冒険することが我が家の日課になりました。しかし雨の日には冒険することはできません。水族館などの公共施設やボルダリングなどの人が集まる場所ではウイルスと接触してしまふ可能性が高い。家の中で絵を描いたりすることもできますが、今年の梅雨の雨はかなりパンチが強く絵を描く材料も尽きてしまうのでありません。

体力を持って余す子どもたちとともに家庭内で楽しく遊ぶという難題に挑戦しなければならぬのであります。このまま放っておくとウルトラマンの人形遊びに巻き込まれるという恐怖感と戦いながら思考を巡らします。

そうだ！パンを作ろう！製パンキットを人に売っておいて、自分が使わないのも変なことです。フランスパン用小麦粉1キロ、塩23グラム、生イースト7グラム、パンのフル生地100グラム、店舗で使用している発酵種少々を準備します。水は700グラム程冷蔵庫で一晩冷やしておきます。

さあ材料の準備ができたなら生地作りです。子どもたちには小麦粉が水を吸い込む状況を見たと音の変化で解説し

ながら、捏ねていきます。水と小麦粉がただ合わさっている時は練ついても音はしません。次第にグルテンがツナがり始めるとギシ、ギシと綿を噛んだような音がしてきます。生地内で発酵によるガスが発生し始めるとチューインガムで風船を作った様にパン！と鋭い音がしてきます。グルテンがしなやかに伸び始めてくると、キュ！キュ！という音からチャ、チャという音に変わってきます。

この段階では生地の表面は火傷でできたケロイドのようにデコボコ状態。この音がクチャ、クチャという子どもが口を開けてご飯を食べて怒られるような音に変わってくると、生地の表面には最早ケロイドはなく、艶とした滑らかな状態に変化してきます。パン！と景気良く弾けていたガスは風船ガムが膨らむように、フワッと膨らみ穴が開いても音はせず、フッと萎んでしまうようになります。

この辺りでミキシングは終わりです。このパン作りで最も変化のある瞬間を見ていることが私は好きなのですが、どうも子どもには退屈なようです。1次発酵の時間になるとウルトラマンともにもいなくなってしまう。形づくりの段階で子どもを呼びに行くとウルト

ラマンの戦いは佳境に入っているようであります。

ぐずる子どもとともにパンを作っていきます。こうやって一緒にパン作りができるのはあと何年ぐらいたらうと感慨深くなっている私の脇で、「これ終わったら人形遊びに戻っていい？」、「ウルトラマンに負けた瞬間であります。カミソリを片手にこわごと子どもが生地に切れ込みを入れます。

パンが焼き上がるのとさっきの顔はどこへやら、もう得意顔であります。この気持ちを将来も忘れずにいてくれることを願います。

### 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。

