

【第7回冷凍生地アドバンスコース】

冷凍生地の製造および利用技術の基本を確認するとともに最新を追求し、冷凍生地を使用したパン製品のさらなる高品質化およびパン製造の合理化を目指すセミナーが開催される。

【主催】日本パン技術研究所

【日時】2015年1月26日(月)～30日(金)

【会場】東京都江戸川区西葛西6-19-6

【参加費】11万1240円、会員企業所属の場合10万440円

【定員】30人

【申込・問い合わせ先】

☎:03-3689-7571 FAX:03-3689-7574

ガーデン」。島で収穫される豊富な柑橘類などを使ったジャムは、オーナーがフランスのコンフィチュール専門店から刺激を受けた本格的かつ独創的なジャムは結果として島外からのお客を呼び、農家の売り上げなど島の活性化につながった。

ほかにも多様な事例について、アイデアの源や成功の秘訣などとともに紹介しており、これからの日本の食文化が見えてくる。

読者からのお便り



カルヴェル先生の講習会で通訳を務め、『英仏日料理用語辞典』などを執筆されている安部薫さんよりお便りをいただいたので、紹介します。



『B&C』の日本のパン「進化系」はとてもよい企画だったと思います。

〈みんなのぱんや〉の社長さんの「1兆5000億円ほどの日本のパンの売り上げのうち1兆2000～3000億円は日本のパンだから日本のパンに真剣に取り組もうと思いい店を作りました」というおことばは実に斬新でした。

こういうふうデータから業態を考えるという発想はこれまでなかったものです。

〈あこうぱん〉の鈴木誠シェフの「それまでパンは自分の自己表現でした。パンは食べ物だったのだと大きなショックを受けました」というおことばもこれまでのメディアのあり方に対する痛烈な批判(ご本人はそういうつもりでおっしゃったのではないでしょうが)です。

これまでパン屋さんの店先では(特別のパン屋さんを除いて)、売れていないパンの作りばかりを講習会で教えるのか疑問に思っていた人は少なくないはずです。実際そういうふうな意見も耳にしました。

日本のパン消費量は30年横ばいだそうですが、横ばいを続けていること自体すばらしいではありませんか。少子化人口減を考えると、パン業界全体の、たゆまぬ努力の成果です。

時代は変わりました。製粉会社はじめ材料メーカーにそのことを認識していただきたいものです。それによって日本のパンはさらに進化し伸長するでしょう。

【本の紹介】

『美味しい田舎のつくりかた 地域の味が人をつなぎ、小さな経済を耕す』

著者/金丸弘美 学芸出版社/1,800円+税

大量に生産した食材を市場に流し、動員目的のイベントで一過性の料理に頼っていた時代は終わり、地元の食材を生かした加工品や料理に価値が見出されるようになってきた昨今。

著者は全国各地で取り組まれているその場所にしかない、味を追求し、地域の活性化につなげている例を多数紹介。

例えば高齢化率日本一の瀬戸内海に浮かぶ島でジャム専門店を立ち上げた「瀬戸内ジャムズ

