

いつもご愛顧頂き有難うございます。

まずは、当店シェフの出身校、フランスパンの最高権威の機構 INBP (Institute National Boulangerie Pâtisserie 国立製菓製パン機構)の紹介

フランス、パリから列車で1時間15分。  
オ・ノルマンディ地区の首都 Rouen(ルーアン)があります。  
印象派画家の巨匠モネが、この街にある大聖堂の正面の絵を30枚、季節、時間の変化を楽しみながら描いたことで、有名な街です。



INBP の建物

毎年収穫された小麦粉、ライ麦の評価試験をして全国にレポートの発表、毎年数人しか選ばれない、優秀職人に与えられる称号 MOF のコンクールなどもこの機構が主体になって行っています。

業界の中心として、新しいパンの開発、個人店への指導なども行っています。また日本に進出したパリの有名店、メゾン・カイザーのオーナーは、ここで指導者として勤務していました。

当店のシェフは INBP に2006年から2007年にかけて在籍し、フランスの国家資格を取りました

フランスではあらゆる職業に国家資格を義務付けています。美容師はもちろん、花屋さん、写真屋さん、エステなども国家資格が義務付けられています。

職人としての基礎知識と衛生学など消費者の保護が図られます。

日本では、半日の衛生責任者講座を受講すると誰でもベーカリーを始めることができます。60時間以上の衛生学などを必須科目になっているフランスを見習うべきでしょう。一方の日本。4時間程度の衛生講座を受講しただけで保健所から営業許可を得られるのは問題。



INBP 時代の実習風景

ここでの研修期間の6か月(パンとケーキの両方で12か月)はフランス人研修生にとっても大変。通常2年職業訓練校でするカリキュラムを6か月で取得するため、落第者がでます。

週4回の実技、1日で一人が作るパンの量は、いまのミラベルの1日の製造量の約2倍。

さらに前日夜8時近くまで授業があるのに、実習は朝6時開始。5時30分には実習室に。クラスに1から2名いる外国人(韓国人、日本人など)にとっては、日ごろのフランス語での講義の復習、小テストの準備で自分の時間がほとんど持てない状況でした。

さらに国家試験は、ベーカリーは受講者の9割が合格、製菓は8割が合格しますが、INBP独自のディプローム(卒業証書)があり、これに合格するのはフランス人でも7割、つまり3割は卒業証書なしで卒業していきます。

ミラベルのシェフは何とか製菓、ベーカリーすべてで卒業証書も貰えました。

## ミラベルのパンの考え方

パンは発酵食品です。とくに小麦粉と水だけで作られるハード系パンは如何に良い小麦を良い状態で発酵させるかにかかっています。

小麦粉に関しては、創刊号で紹介しました、最高小麦を殺菌剤、酸化防止剤などの添加物を加えていないトラディション・フランセーズ(フランスの伝統の粉の意味)、フランスベーカリー業界と製粉会社が共同で1990年代後半に開発されました。



次にミキシング。ミキシングをするほどパンはよく膨らみます。

しかし、ミキシングは最小限に。ミキシング時に、空気が生地に入り込み、酸化による味の破壊が起こるからです。従来、ふっくらした白いパンが好まれる時代がありましたが、小麦粉と水だけのフランスパンは、できる限り酸化を防いで、小麦の味を残すことが大切。

ミラベルのパンは、ずっしりしているのはミキシングを少なくしているのも一つの理由です。

最後に発酵。発酵は長いほど味わいが出ます。ミラベルでは、発酵機を使わず、低温で12時間から数日ゆっくり発酵させます。こうすることで、小麦の味を最大限に引き出せます。また発酵における水の役割も大切。水分が多いほど甘味のある発酵ができます。逆に水分の少ない状況での発酵は硝酸発酵と言われ、酸味だけが強くなりすぎます。ミラベルで使用している自家製液体酵母、ルバンリキッドはドロドロした酵母です。小麦粉と

同量の水で小麦粉自体に付着している酵母菌を水分の多い良い条件で発酵させ続けます。酵母は大切に継ぎ足して甘味と適度な酸味を実現させています。パンはこの酵母を2割から4割加えて作られます。

## アイスクリーム

本物のアイスクリームを楽しんでもらいたいと願っていましたがやっと完成しました。

すでにマカロンアイスとして4月からアイスの製造を始めましたが、8月にやっと4か月の試行錯誤の結果を商品にできました。本物であることの例として

バニラはバニラエキスではなく、マダガスカル産のブルボン種のバニラビーンズをふんだんに。ピスタチオのアイスには、イタリア産のピスタチオ100%ペーストを、チョコレートには、フランス高級チョコのヴァローナを、フルーツ系にはフランス産のフルーツピューレを使用しています。

また生クリームは純正生クリームを使用しています。添加物を入れず、フランスのレシピ通りに作った本物のアイスです。

コーンにもこだわり。発酵バター、しまなみ有機栽培のレモンの擦り皮を入れた生地を一枚一枚丁寧に焼いています。

すべて手作りのアイスをぜひご賞味ください。



ラムレーズン



ゴッフル焼き機

**Boulangerie Pâtisserie La Mirabelle**

ブーランジュリ・パティスリ ラ・ミラベル

営業時間 午前9時半～午後8時

〒350-1308 埼玉県狭山市中央4-26-9

Tel 04-2999-4321