

ブランスリー Boulansserie

ブランスリー 電子版
Boulansserie
<https://www.boulansserie.com/>

米西海岸発のムーブメント
を实践。より近い場所の
小麦を求めて

クロフトベーカリー



クロフトベーカリーの
Instagramのトップページ



小麦畑で話すオーナーの久保田英史
さん(左)とワシントン州スカークギット
にある製粉所「ケルンスプリングミルズ」
の運営者、ケビン・モース氏



米ロサンゼルスにある「タルティーン
ベーカリー サイカモアカフェ」。同ベー
カリーは、サンフランシスコが発祥



久保田さん(左)と
製粉所のケビン・モース氏

特集

Instagram されたパン屋に 刻印

第2弾

出会いの中心地で
ありたい。店名に
込められた想いを体現

コンセントマーケット



コンセントマーケットの
Instagramのトップページ



「パンミヤッコ」(左)と「しらすとあおさの
プティバゲット」は不動の人気商品だ



第3回「CONCENT SESSION〜サン
ドイッチとフレンチトースト」の様子



憧れの西川功晃氏が来訪。左から2
人目が西川氏、3人目がコンセントマ
ーケットの岩井直人シェフ

個性から学び取る
智慧はあるか？

お店拝見

食べる人のことを
考えたパン

リンデンバウム



①店主の舟久保勝男さん ②「リンデンバウム」の外観

レポート

日本だけではなく世界に向けて、
老舗の伝統と心を伝えていく
(ヨーロッパ キムラヤ)



古谷香住社長(左)と、
古谷聖津子副社長

福井県鯖江市の
「ヨーロッパ キムラヤ」

普通のパン屋さんが普通に頑張れば繁盛できる話

ベーカリーの個性の正体は何か？

ブランスリー新聞

パン業界のホットニュースを掲載

プロ向け製パン機械・原材料の総合展示会

ブランスリー 業者街
Boulansserie

<https://www.bgst.jp/>

ブランスリー 業者街

製パン機械・
原材料探し
ならお任せ！

ブランスリー新聞

パン業界のホットニュースを掲載

年間購読料
税込 **9,240円**
(本体8,400円)

12冊分
電子版込
送料込

2020
September

9

ブランスリー報道社公式サイト
<https://www.blisnet.co.jp/>

米西海岸発のムーブメントを実践より近い場所の小麦を求めて

クロフトベーカリー

店名 クロフトベーカリー
住所 〒371-0017 群馬県前橋市日吉町2-5-1 みずき館1F
電話番号 027-257-9052
営業時間 午前10時～午後6時(売り切れ次第閉店)
定休日 日曜、月曜、木曜、不定休あり
品揃え 約50品目
スタッフ 製造常時2人、販売常時2人
店舗面積 厨房6坪、売り場5坪



米国西海岸のベーカリー事情を探る

2009年までアメリカ西海岸のベーカリーのパン職人だった久保田英史さんは、定期的に毎年1、2回ほど渡米し、1週間ほどの滞在を繰り返している。現地をのぞいたり、製粉所を見



小麦畑で話す久保田さんと製粉所のケビン・モース氏

た店「クロフトベーカリー」で、アメリカ西海岸のトレンドをとり入れたパン作りと店舗運営を展開している。インスタグラムは2016年から開始したが、最初はアメリカの友人達と繋がるために開設したものであった。個人的な事を目的にしていたため、投稿するメッセージは英語で書かれている事が多く、久保田さんのプライベートな出来事の発信が中心だった。ただ最近では店のほうから伝えたい情報や近況が多く占めるようになってきている。

アメリカで製粉の現場を見て回るうちに、地域ごとに、なるべく近い場所で収穫され製粉された小麦を使ってパン作りをするという取り組みに強い影響を受けるようになった。

甘い香りに驚愕した 米国西海岸の小麦粉の

実は、久保田さんが米国西海岸へ渡り、現地のベーカリーでパン職人になったきっかけは、大阪のレストランでパンを作っていた修業時代、知人に声をかけられてたまたまアメリカでの

あった。より近い場所にある地元産の小麦を挽きたての状態を持ってきて、素材の新鮮さをパンに求める西海岸発の大きなムーブメントを作った「タルティーンベーカリー」だが、久保田さんはそうした「挽きたて」を重視するムーブメントを自分の地元、群馬のベーカリーにも取り入れたいと考えるよ

うになった。久保田さんが米国で繋がった知人でワシントン州スカーギットにある小さな製粉所「ケルンスプリングミルズ（Cairns Spring Mills）」を運営するケビン・モース（Kevin Morse）氏に出会い、彼が運営する製粉所を実際に見せてもらったのは2019年の6月の

ことだ。その前の年に久保田さんは同製粉所の粉を手にし、その甘みと香りに衝撃を受け、以来何故そうなのかずっと知りたいと思っていたという。「ロール挽きした後シフトして石臼2台を通して玄麦を全部挽く工程は、驚くほどシンプルです。小麦も米と同じくふすまの部分に

油分が沢山あるんですが、僕も含めてよく手にする粉は、油分があると酸化しやすいためにそこを取り除いてしまうんです。傷ませないため、流通のため、人知れずそのおいしい部分を省いてしまうんですね」（久保田さん）



ロサンゼルスにある「タルティーンベーカリー サイカモアカフェ」。同ベーカリーは、サンフランシスコが発祥で、米西海岸を中心とした革命的なベーカリームーブメントの火付け役となったとされるが、日本にはまだ上陸していない



久保田英史さん(左)とワシントン州スカーギットにある製粉所「ケルンスプリングミルズ」の運営者、ケビン・モース氏

「ケルンスプリングミルズ」では、油分が多い部分も含めて全挽きするため、甘みと香りが残るのだ。そしてその挽きたては、理解のある近場のベーカリーへ直接届けているのだという。また小麦の品種は、「ヘリテージグレイン（heritage grains）」や「エアールム品種（heirloom grains）」



製粉所「ケルンスプリングミルズ」の施設内の様子

仏産石臼挽き粉に別れを告げる



ビール醸造所とのコラボで開発された「スペントグレインのピアブレッド」(税込480円)

2019年1月に訪れた際は、この町の中心地にあるビール醸造所とコラボして開発中だった「ピアブレッド」の試作のため、醸造所を訪ねていた。

完成した「スペントグレインのピアブレッド」は、久保田さんの店でも税込480円で昨年11月に発売した。



パン専用の原価・栄養計算ソフト

原価計算女王

原材料の栄養データは、文科省の食品成分データベースから自動入力されます。

ソフトの詳細はウェブで!

原価計算女王

検索

<https://gkj.boulangsserie.info/>



全粒粉にキヌア、アマランサス、ファッコを混ぜた「古代穀物のパン」(税込550円)。インスタグラムに投稿した際のメッセージ欄には、「地元の農家の努力がなければこれは焼けませんでした」の一言を入れた



群馬県高崎市のコミュニティスペース「MOTOKONYA」で2019年3月に開催されたイベント「ハム男くんが来るよ!『食は原点』〜食べる、楽しむ、知る、行く、出会う〜」に出店した時の様子

「さようなら、フランスの石臼挽き粉。ずっと使い続けてきたけど、今年の初め頃から使う意味を失いました。なんでも教えてくれる先生のような存在でした。高い月謝を払ってしっかりと学ばせてもらいました。まだ地元で手に入るこれ以上の粉は見つからないけれど、次に向かうふんぎりがつきました。いつかこれを超える粉をこの地域で手に入れます」

久保田さんは渡米中いつもカリフォルニア州ロサンゼルス郡にある海に面した小さな町、エル・セグンドを訪れ、そこにある卸専門のベーカリーで仕事を手伝う。

2019年1月に訪れた際は、この町の中心地にあるビール醸造所とコラボして開発中だった「ピアブレッド」の試作のため、醸造所を訪ねていた。

完成した「スペントグレインのピアブレッド」は、久保田さんの店でも税込480円で昨年11月に発売した。



地元・群馬の新鮮な小麦粉を手に入れたい

久保田さんは、アメリカで得た知見をもとに、群馬県の自分の店で、様々な製品を開発し販売している。

「古代穀物のパン」(税込550円)はキヌア、アマランサス、ファッコを混ぜた

わいに仕上げている。「お互いの顔が見える距離でやりとりがしたい」という久保田さんの思いを実現した形で、小麦は地元・群馬県にある「すみや農園」(高崎市)の小麦全粒粉「農林61号」を40%使用。「すみや農園」は「クロフトベーカリー」まで車で30分ほどの距離にあり、挽きたての小麦をすぐに使っている。

またファッコは先史時代のまだ人為的に収穫量を増やす種の選択を行う前から存在した小麦だが、藤岡市の福田農園のものを使用。近年スーパーフードとして注目を集めているキヌアとアマランサスは、中南米でスペイン征服前から栽培されてきた古代穀物だ。

「当たり前前のごがやうやくできるよになつた気がしました。国産でもより近い長野県産や栃木県産の粉。そして直接農家さんからわけてもらう香りのいい小麦全粒粉。以前は、パンを持って畑の風景の中に見えるなんて想像もできませんでした」(久保田さん)