日一日と春めく今日このごろ。
身も心も浮き立つこの時期、
なぜかパンが
特別においしく感じられます。
香ばしいかおりに誘われて、
Chai編集部は
お散歩気分で
パンのおいしい物語を
訪ねてきました。
ぜひ、ご賞味ください♪

Some More Bread?

[特集]

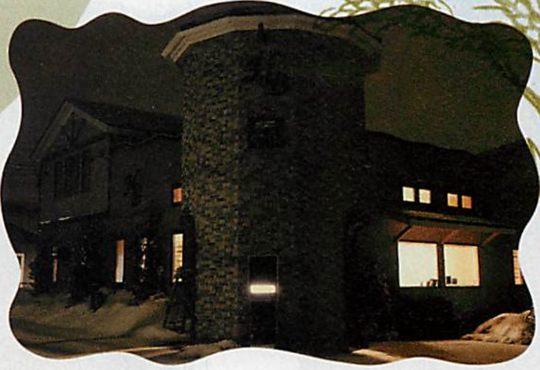
春のおいしいパン散策

ぱん屋さんの一日

in はるこまベーカリー

静かな朝の食卓、にぎやかなランチ、楽しい3時のおやつ、大切なディナー…。その主役として、ときに脇役として存在感を示すパン。何気なく食べているけれど、どのように造られているの? Chai編集部は「はるこまベーカリー」の一日に密着しました。

撮影/岩崎量示



ぱん屋の朝は早い

「ぱん屋の朝は早い」。そのウワサ、本当です。取材日前日にテレビで紹介されたため、多数の来客に備えて代表の栗原民也さんはこの日、平常より1時間早い3時ごろの始動。

3:20

まずは仕込みから。レシピに応じて小麦粉などを細かに計量し、ミキサーに掛けます。生地をこねる速さは、タイミングを見ながら変えていきます。

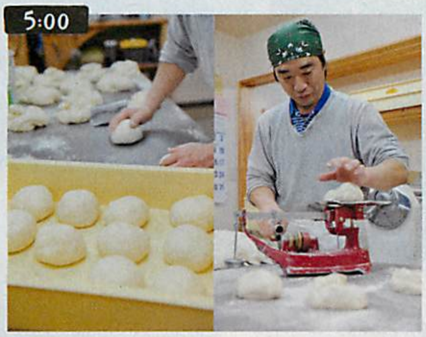
4:15

パン造りは、仕込み、成形、焼成、仕上げといったさまざまな作業が、並行して進んでいきます。生地こねの合間、この日最初に成形されたのは、同店自慢の商品「チャバタ(イタリアの高加水のパン)」。

4:40

チャバタをオーブンに入れます。特に繊細な扱いが必要なこのパン、生地の状態を念入りにチェックします。

5:00



焼成している間、別のパンの成形を始める栗原さん。「上皿棹(さお)はかり」と呼ばれる計量器を使って生地を手際よく切り分け、両手を同時に回して2個ずつ丸く形作っていきます。

5:20

パンの焼け具合のチェックにも余念がありません。いい焼き上がり具合に、栗原さんも満足げな表情。

5:50

一般家庭の食卓に最も上っているだろう食パンは、こうして造られます。

仲間たちが続々と集結

8:00

ホール担当スタッフがそろったら朝礼。業界の動向や社会情勢、注意事項など、心に留まったことを栗原さんが話します。

気が付くと外が明るく…。勤務シフトに応じて順次、他の製造スタッフが出勤し、菓子パンや惣菜パン造りなども始まります。

OPEN!!

怒とうの時を経て、いざ開店

次々とパンが並べられ、いよいよ開店です。オープン後もパン造りの手が休まることはありません。

12:15

来店ピークは11時30分～14時。その裏手で栗原さんはうどんを流し込むように平らげます。

13:10

白い卵「こめいろ ゆめたまご」の生産で知られる竹内鶏卵場（音更町）代表の竹内強さんが納品に訪れました。

13:45

11時間近く働き通しだった栗原さん。小麦粉に囲まれながら、しばし休息。

後半戦の幕開け

栗原さんが活動を再開し、新しいパンを試作。今大注目の発酵調味料・塩麹（こうじ）に漬け込んだチキンが具材のラップサンドです。

15:00

15:30

夫人の慶子さんは接客のほかに広報も担当。ホール作業の合間にホームページの更新や、フェイスブックとツイッターを使って情報発信。

16:00

翌日のための仕込みを開始する栗原さん。

thanks!

はるこまベーカリーのスタッフの方々（左から栗原慶子さん、民也さん、青木麻由美さん、高橋由香さん）

SHOP 帯広市西19条南5丁目43 ☎0155･38･5311

長い一日の終わり

この日の営業を19時30分すぎに無事終了。栗原さんの最後の仕事は、たくさんのお客さんの笑顔が広がったホールの掃除でした。