

パン作りは 生地との対話

私たちが日ごろ食べているパン。南区には、小売店で販売されたり、学校給食で食べられるパンを作っている職人がいます。

アンパンやジャムパンな

どが売れ筋だった昔に比べ、洋菓子のようなアクセントのある、バラエティーに富んだパンが消費者に求められている現在、石山のパン工場で作るパンは種類も多種多様。子どもたちに人気のメロンパン一つ取っても五種類以上あります。生地は、温度管理の行き届いた部屋でじっくりと熟成させた後、ねじる、あんを包む、三つ網状にするなど、素早くリズムカルな魔法の手によって操られます。そして大きなオーブンの中でふっくらこがり、職人に見守られながら焼き上がります。工場ですら給食のパンを担当している木戸口義範さ

んは「生地の温度管理が一番気を使うところ。季節による工場の気温の変化や生地の状態を見ながら、安定した環境でのパン作りを心掛けています」。

パン生地と常に対話をしながらの真剣な作業。食べてくれる人に満足してもらいたいから、と木戸口さん是一つ一つ心を込めて作っています。



- 1 手作業はてきぱきと
- 2 温度の高い部屋で静かに発酵
- 3 焼きたてパンの出来上がり

一日300丁、 丁寧な手仕事

大正時代から続く豆腐店ののれんを守る大村勲さん。毎朝五時過ぎから、豆腐やこんにゃくを作ります。豆腐は、大豆を一晩水に浸し、挽いて釜で煮た後「凝固」

↓「崩し」↓「型入れ」↓「水さらし」の工程を経て出来上がります。煮た豆を布で絞り豆乳を作る作業は、今でこそ機械で行いますが、「昔は布の上に乗って自分の体重をかけて絞りました。私は体が小さいのでなかなか大変な作業でした」と大村さんは話します。

にがりを入れて寄せ固めた豆腐は一度やんわりと崩され、型枠に丁寧に納めて十五分ほど固められます。最後は冷たい水の中で一定の大きさになるよう慎重にカット。全てを手際よく作業しなければおいしい豆腐はできません。

一番の決め手は「にがり」。



- 1 豆腐の型入れ
- 2 水にさらした出来たての豆腐
- 3 こんにゃくの成形は手早く

大村さんは「豆乳の温度が下がり過ぎると、にがりが均一に混ざらない。だからにがりを打つ（入れる）タイミングが肝心です」。

多くの工程で機械化が進む中、豆腐の命ともいえる一番大事な作業は今も職人の腕にかかっています。