

パン学会ニュース (パンの香り)

ホームページ <http://pan-japan.jimdo.com/>

会長 合田 清 事務局：神戸山手大学 小槻研究室 (〒650-0006) 神戸市中央区諏訪山町 3-1
連絡先：若林 090-3820-6642 Fax：050-3156-7317 E-mail：pan-japan@outlook.com

◆パン屋さん訪問記 「ニシカワ食品株式会社」◆

4月18日(火)ニシカワ食品の社長西川隆雄氏を本社工場に訪問した。

ニシカワ食品は加古川市にある従業員320名(社員80名、フィリピン人の研修生10名、アルバイト230名)の会社である。ニシカワ食品は戦後すぐ初代が、食糧営団の会計を脱サラし始めたが、現在の社長は2代目である。50年以上の長きにわたり頑張っておられる社長にお会いした途端、文部科学省の教科書検定を受け、小学1年生の道徳教科書に登場する「パン屋」が「和菓子屋」に差し替えられた話になった。「我が国や郷土の文化と生活に親しみ、愛着を持つ」との内容が足りない指摘された教科書会社の対応である。60年間学校給食で頑張ってやってきたのに「この仕打ちはなんだ。ひどいことをするとの思いで一杯である」と、全日本パン協同組合連合会会長である西川氏は他のパン屋さんから怒られさんざんであったとの話をお聞きした。元文部科学大臣の中曽根弘文さんや渡海紀三郎さんに会ってお話をし、パン議連を作って頂いたりしたが、パンが和菓子に変わったことは紛れもない事実である。これからどうするか、目途はないか、これからパン屋はどうあるべきかを問われる。



学校給食が始まったのは今74歳の社長が2年生の時であり、昭和25年～30年の間に全国完全給食になった。しかし昭和50年ごろお米が余りだし、一週間のうち一回減らしてごはんが変わり、まだお米が余るといって週三回までになった。パンの職人の仕事は2日で終わりである。全国の学校、教育委員会にごはんを給食にと言う通達が来た。平成21年文部科学省の局長が、これでもっとごはんを増やしてくれという通達が来、今でもそれが生き残っているのである。そんな状態の時に「パン屋」が「和菓子屋」に差し替えられたのである。昭和50年前後パン屋は学校給食で成り立っていたが、ごはんが始まると6,000軒以上あったパン屋が1,500軒までに減ってしまった。そして今またパン屋の減少状態は続いている。愛国心がないという様にとられると60年間頑張ってきたことが報われない思いで一杯である。パン屋に学校給食のごはんを炊かせると炊飯の器械にも補助金が出たりしたが、ここまで減ると学校給食は成り立っていくのか、続けて行かれるのか、学校給食をどうするか問題点は多い。今、一般のパン屋もハサップを進めており、製造過程で発生する可能性のある衛生・品質上の危険性を分析し、安全性確保のために監視すべき重要管理点を定め、厳格に管理・記録を行うシステムをいうが、安心、安全、衛生の管理をつづけていかなければいけなくなっている。金属探知機は100万円以上する。いろんな問題を抱えている折から、「日本パン学会」が出来てうれしかったことは、パンの情報を伝えていく

ことが、信頼性につながっていくと思っているし、パン屋が言い訳をしなくても済むことが大変ありがたいとの会長の弁である。

検定はさておき、パンは日本の食文化と言える位に浸透している。もうこれはれっきとした食文化である。発祥は外国であるが、日本の食生活に深く浸透している。特に神戸は老舗ベーカリーも多い。店によってそれぞれ特徴ある種類やこだわりを持っており、地域に溶け込んだ店づくりが行き渡っている。そして、パンが家庭の食卓に上るようになったのは、多分に学校給食の影響に負うところがおおきい。また、パン屋さんによる日本独特のあんぱん等の菓子パン作りの技術も日本人の好みに合ったようだ。上記のように全日本パン協同組合連合会の会長である西川隆雄社長は複雑な心境のようである。今神戸市は開港 150 年を迎えているが、日本のパン文化の拠点として栄えてきた。多くの外国人が神戸に居住していたということでパンが急速に広まったということに繋がる。この神戸発祥の歴史をこれからも大事にしていく必要がある。

今多様性が問われるパン屋さんであるが、「米粉パンをどうしてやらないか」について尋ねてみた。米粉を使用すると出来上がりの匂いがごはんを炊いた時の匂いになることである。米粉パンは一つのジャンルではある。グルテンの関係があるので、入れないとパンは出来ない。お米の粉だけではパンにならない。標準的なものはグルテン（小麦粉）15%、米粉 85%の配合である。千葉県は米粉 30%、小麦粉 70%の学校給食をやっている。学校給食 3 万トンはいかない。トランプ大統領から米 20 万トンを買えと言われている。このうちの 2 万トンをパン屋が引き受けると、発言権が出来、交渉が楽になるのではと考えられる。

「グルテンフリー」について尋ねてみた。日本ではグルテンフリー米粉パンが多く上市されている。しかし米粉だけではパンは出来ない。そこで粘着剤を利用した米粉を使用するのであるが、これでもアレルギーの人には対応は難しいので、ニシカワパンでは、米粉パンが作れなくなったということがある。これらのパンの情報を消費者に的確に伝えていくことが、信頼性を生むと思っている。そのためにもパン学会には期待をしていると西川社長は言われる。御社のモットーは①お客様が第一 ②地域でナンバーワンになる ③従業員が大事 この 3 つを考えてパン屋をしている。今、企業は人手不足であるが、毎年フィリピンからも研修生を受け入れている。東京にパン組合を作り、パンの技術者を育てるという趣旨からである。ニシカワパンさんの一押しの商品は①食パン：銀座食パンをだしている。日本の麦だけで美味しい食パンが出来る。内麦と日本のうどん粉で半々にすると良質の外国のグルテンと同じになる特質がある。②ニシカワフラワー：白餡入りメロンパン：ピーナッツバター：クロワッサンである。この 4 種は 50 年以上のヒット商品だそうだ。

お忙しい社長様に長時間にわたり対応して頂き、本当にありがとうございました。これからもパン業界の重鎮としてますますがんばっていただきたいと強く感じた次第である。

においで幸せを感じる食べ物は、パンをおいてほかにはない。ぜひ人々の喜ぶ顔を思い浮かべ、頑張っていてほしいと願っている。我々からもパン業界に向けてエールを送り続けたいものだ。

（訪問者：星屋孝行・西口忠・渡邊紀子）



工

西川社長へのインタビューのあと、工場内の見学をした。私たち見学者は完全防備の姿で工場内に入った。衛生管理は徹底されていた。自動化された部分と手作りの工程があり、様々なパンが製造されている。また、多くの方が楽しく働いている姿を見た。一時間程度の見学であったが、パンがさらに好きになった。



公開講演会のお知らせ

日時 2017年11月26日(日) 午後2時から
講演 「パンと音楽 一坂東捕虜収容所における日本最初の第九合唱とパンー」
講師 神戸大学名誉教授 岩井正浩氏
場所 クリスタルビル5Fセミナー室

◆日本パン学会 4月例会

4月8日(土)午後2時~4時神戸山手大学3号館212教室において4月例会が行われた。当日奥野製菓工業(株)食品研究部 田中克幸氏による講演「グルテンフリー食品とその市場性」と題して講演があった。概要を次に掲げて置く。

グルテンフリー食品とその市場性

奥野製菓工業株式会社
食品研究部 田中克幸

小麦粉は、様々な加工食品の原材料として利用されており、日本人の小麦粉消費量は年間30kg以上あり、米に次ぐ数量となっている。パン、菓子や麺類の主原料としてだけではなく、小麦粉から分離抽出された小麦タンパク(粉末状グルテン等)も食品の物性を改良する素材や、調味料原料などとして幅広く利用されている。

一方では、特定の医学的理由のためにグルテンを排除しなければならない人も多い。米国では人口の約1%の人がセリアック病患者といわれている。日本やアジアでは認知度は低いが欧米では古くから知られているセリアック病は、グルテンを摂取することにより小腸の自己免疫反応が起こり、栄養吸収に影響を与えるなど様々な症状を発症する疾患である。セリアック病の有効な治療法はなく、食事のグルテンフリー化が唯一の改善策となる。また、セリアック病や小麦アレルギー診断では陰性だが、グルテンを摂取すると症状が現れる非セリアックグルテン不耐症(グルテン過敏症)と診断される患者も増加傾向にあり、米国では1800万人を上回っている。



グルテンフリー食品はこれらの患者のニーズに応えるものとしてあったが、米国では2012年頃から健康維持を目的に大流行し、その市場は急成長している。グルテンフリー表示法の改正もあり多くのグルテンフリー食品が流通されるようになった。

グルテンフリー食品の開発には、代替え原料の検索や加工工程の改善など様々な課題をクリアする必要がある。米、とうもろこし、そば、タピオカ、大豆等の穀物類がその代替え原料として利用されているが、特に製パン工程におけるグルテンの役割は重要で、グルテンフリー化は容易ではない。日本ではここ数年、米粉の有効利用を目的とした米粉パンの開発が盛んとなっており、増粘剤を利用したグルテンフリー米粉パンが多く上市されている。パン以外では小麦を使わない日本食も注目されており、欧米への展開も今後期待されている。今回は、米国でのグルテンフリー食品の市場状況や、グルテンフリー食品開発における課題点も含めて紹介する。

日本パン学会 設立3周年記念大会

2017年6月24日(土)神戸山手大学において・理事役員会・定時総会・公開講演会・懇親会が行われた。当日は80名近い方々がこられ、3周年記念大会を無事終えることが出来ました。感謝申し上げます。

(1) 公開講演会

楠本利夫(日本パン学会副会長)が講演されました。

「神戸開港150年～国際都市神戸の過去・現在・未来～」というテーマであった。神戸は1868年1月1日に開港した。各国は神戸に領事館を開設し、貿易商が商館を構えた。開港翌年11月、スエズ運河の開通で極東の交易・人流が盛んになり、神戸と横浜が我が国の世界への窓口となる。国際都市神戸150年の系譜と現況、将来展望を語られた。



日本パン学会設立3周年記念に関する記事はセルポート神戸や読売新聞神戸版に掲載されました。読売新聞では下記のように紹介されています。

「神戸の街とパンエピソード紹介と掲載されました。パンとの関わりが深い神戸を拠点に活動する「日本パン学会」が24日神戸市中央区の神戸山手大学で講演会を開き、市民ら約80人が集まった。同学会は2014年に設立。同大に事務局を置き、パンについて、学者やパン店らの会員約130人が文化や経済などの多彩な観点から研究している。神戸は明治初期にパンの製造所ができた歴史があるほか、パンの消費量は現在も全国トップクラスという。この日は、同学会の楠本利夫副会長が神戸の街とパンとの関わりについて講演。吉田茂元首相が市内のドイツパン店からパンを航空便で取り寄せていたというエピソードなどを紹介した。神戸港で客船を運行する「神戸クルーザー」の南部真知子会長は参加後、「港町として発展してきた神戸の歴史が良く分かった。もっと国際都市としての生活文化を発信していくべきだと感じた」と話していた。」(2017年6月25日朝刊より掲載)

(2) 懇親会

公開講演会のあと、神戸山手大学地階食堂において懇親会(パン・ワインパーティー)が開催されました。多くの参加者があり、楽しい時間をもつことが出来ました。



日本パン学会常勤役員会議事録(抄)

○開催日：平成 29 年 2 月 28 日（火）

出席者：合田・星屋長・楠本・楠・西口・若林・渡邊

開催場所：クリスタルビル 5 階生活創造センター
会議室

〈議題〉

1. 研究紀要の応募原稿状況

2. 年間スケジュール

4 月：4 月 8 日（土）例会 山手大学 3 号館 212
教室にて講演+懇親会

6 月：総会

9 月：例会

11 月：例会

12 月：パーティ？

3. 近況報告

4. 「パン屋さん訪問記」

○開催日：平成 29 年 3 月 30 日（木）

出席者：合田・星屋・楠本・楠常務・西口・若林・渡邊

開催場所：クリスタルビル 5 階生活創造センター
会議室

〈議題〉

1. 4 月例会について

日時：2017 年 4 月 8 日（土）午後 2 時～午後 4 時
（受付 13 時 30 分～）

場所：神戸山手大学 3 号館 212 教室

講師：奥野製菓工業(株)食品研究部 田中克幸氏

講演：「グルテンフリー食品」とその市場性

講演会后 3 号館地階にて「パンとワインによる

懇親会」

2. 研究紀要について

3. 6 月総会について

4. 会員企業訪問について

4 月 18 日（火）ニシカワパン訪問

○開催日：平成 29 年 5 月 17 日（水）

出席者：合田・星屋・楠本・楠・若林・渡邊

開催場所：クリスタルビル 5 階生活創造センター
会議室

〈議題〉

1. 日本パン学会研究紀要創刊号について

2. 6 月 24 日総会について

講演：「神戸開港 150 年」楠本

・一般公開とする。会費は 2000 円。

3. ニュースレターについて

○開催日：平成 29 年 6 月 2 日（金）

出席者：合田・星屋・楠本・西口・若林・渡邊

開催場所：クリスタルビル 5 階生活創造センター
会議室

〈議題〉

1. 日本パン学会研究紀要創刊号について

2. 総会、懇親会について

3. その他

○開催日：平成 29 年 6 月 15 日（木）

出席者：合田・星屋・楠本・楠・若林・渡邊

開催場所：クリスタルビル 5 階生活創造センター
会議室

〈議題〉

1. 6 月 24 日総会、懇親会について

=====
【編集後記】

第 5 号パン学会ニュースは行事が多く、盛りだくさんの行事紹介になってしまいましたが、会員のみなさまのご感想はいかがでしたでしょうか。今年はパンの業界にとりまして、節目の変革の年になった感がありますし、また、神戸開港 150 年という大きな節目の年であり、パンとの関わりがこれからもますます大事になっていくものと期待しています。これからも頑張っているいろいろ掲載していきますので、応援してくださいね。（渡邊 紀子）