



パンを焼きませんか？



村井 俊治

長男の嫁さんがパン焼き器を持っていて、時々焼いたパンを持ってくれました。市販のパンよりとても美味しかったです。数回パンのプレゼントを受けた後、我々夫婦は同じパン焼き器を購入することを決断しました。美味しさが忘れられなかったからです。パン焼き器は、1斤半まで焼ける自動型です。小麦粉やイーストを分量どおりに入れてスイッチを入れれば最短4時間後に焼きあがります。分量は1グラム単位で計量できる秤が必要でした。最初の手づくりパンは感激でした。熱い焼き立てのパンを切ったときの嬉しさをまだ覚えています。

最初のころは、オーストラリア産の高い小麦粉を選んでパンを焼きました。いろいろ実験をしましたが、あるブランドの小麦粉が一番美味しかったです。バターやスキムミルクの分量は最初のうちはマニュアル通りにしました。そのうち、スキムミルクを入れないほうが我々には美味しくなり省略しました。パン焼きは家内が担当で、私は味見の担当です。数回分量どおりに材料を入れてパンを焼いた経験はありますが日常は家内の仕事です。玄米粉を入れたりライ麦粉を入れたりして、バラエティが増えました。

庭の手入れをしてくれる造園屋さんの奥さんが無類のパン好きで、お礼に焼き立てのパンをプレゼントします。毎回感激してくれるので、こちらも張り切ってしまいます。私は時々冷凍したパンを弁当に持って行き、仲間にパンの端切れをあげると褒めてくれます。手づくりのパンは本当に美味しいのです。

フードマイレージが言われるようになり国内産の小麦粉を探しました。日本産の小麦粉はパンに向いていませんでした。いろいろ探したところ、美味しいパンが焼ける国内産小麦粉を見つけることができました。そうこうするうち、知人が白神山地で採れる天然酵母をプレゼントしてくれました。パンを焼いている最中の良い香りは別格です。我が家のパン焼きはかなりグレードアップしました。

美味しいパンには、美味しいジャム、美味しいソーセージ、美味しいコーヒーや紅茶、そして美味しいワインと連鎖的に美味しいものを求めるようになりました。手作りパンはリッチな食事のトリガーになりました。

旅先などで市販のパンを買う時がありますが、先ず軽いのに驚きます。日本人の多くはフワッとして柔らかいパンが好きなようです。小麦粉を使わずにすむことでしょうか。ズシッとした手づくりパンに慣れた者には物足りません。第一お腹が膨れないです。小麦粉の量は3倍も違うでしょう。

私は焼き立てのパンの端っこのバリッとした部分が好きです。なんとパンに納豆を付けて食べる習慣があります。和洋折衷です。どうです、やってみませんか？

