

●つかって
みました

たためる
発酵器



洗えてたためる発酵器
PF102
日本ニーダー
4万5150円(税込み)

小麦粉と水などを併せ、酵母を入れ、よく混ぜる。全体が均一に膨らみます。このためには、ある程度の暖かさで糖分が必要です。四季を通じて、温度を一定管理し効率よく発酵させるために、ぜひ発酵器を使ってみてください。

「洗えてたためる発酵器」は、20℃～45℃の間で、室温以上の温度を一定にできます。室温が20℃以下の場合には20℃～45℃の間で温度調整ができます。室温が30℃の場合は、30℃～45℃の間で温度調整ができるわけです。この温度を最短で1分、最長で12時間のタイマーで管理できます。「コンベクションボード」を採用して対流効率があがり、庫内温度差も解消しています。「でも、置く場所がないです」こういう声が多いため、この発酵器はわずか1分であつ

むことができます。

パタパタツ、パタパタ。あつと言う間に畳んで収納でき、置き場所に困りません。「いままでの発酵器は不衛生になりがち。これなら分解して拭けるので清潔です」これは、利用者の声です。酵母の発酵する温度は、雑菌にとつても心地よい状況になってしまいます。掃除が簡単なのはとても重要です。

そして、発酵器の活躍の場はパン作り以外にもあります。乳酸菌「Lactobacillus bulgaricus OLL1073 R-1」から作られる発酵乳「R-1」が、インフルエンザを予防する効果があると話題で、品不足になっています。「自作」をする人まで現れました。この乳酸菌の発酵温度は43℃。通常のヨーグルトメーカーの設定温度よりも高め。ところが「発酵器」を使えば43℃設定は簡単にできるのです。

体験会のお知らせ

日本ニーダーでは月に数回の「パンニーダー、製麺機、たためる発酵器の体験会」(参加費用500円)を品川区シヨールームで行なっております。

詳細はホームページで確認のうえ、お申し込みください。内容は「生地のおね実演体験」「パンニーダー/製麺機/発酵器の製品説明」「パンの試食」「麺の試食」などです。

●パンの耳新聞

第0号(創刊準備号) 2012年2月発行
編集・発行 日本ニーダー株式会社
「麵包の耳新聞」編集部
〒140-0013
東京都品川区南大井6-26-2
大森ベルポートC館1F
TEL 03-5493-3771/FAX 03-5493-3772
<http://kneader.jp/>

この「麵包の耳新聞」を読んだ感想、次号の希望などをお送りください。上記の住所宛でお手紙、もしくはホームページ(<https://kneader.jp/secure/contact>)からご投稿願います。

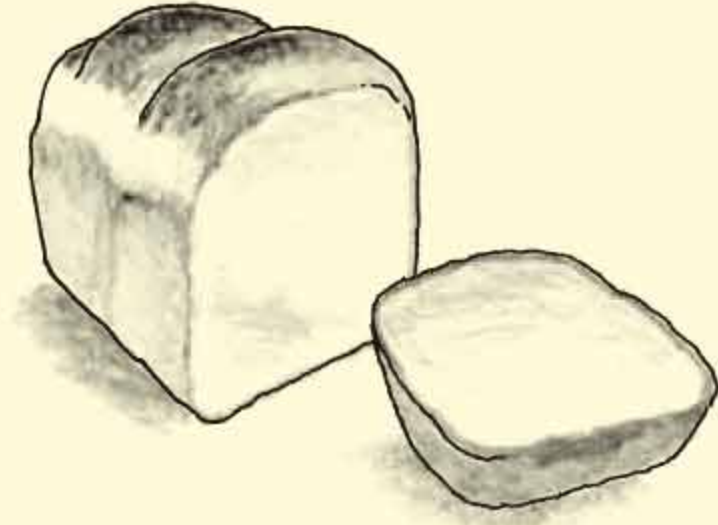
麵包の耳新聞

2012年2月
第0号
(創刊準備号)

パン作りの
耳より情報を、
お伝えします。

発行・日本ニーダー株式会社

●発刊に
あたって



この新聞は、パンを手作りする人に、ヒントやちょっとした情報をお伝えするため、日本ニーダー社が発行します。豊かさや満足を感じる時、それは何でしょう。自分の手で作ったパンを食べることなのではないでしょうか。人生のなかで、こうしたしみじみとした、ひとときを大切にしたいと私たちは考えています。まずは創刊準備「第0号」をお届けします。この後は、4月より、2か月に一回お届けすることを予定しています。

●酵母と

小麦の味を 伝えたい

母や祖母の時代、炊飯器でご飯を炊くことが始まりました。機械任せで炊けるご飯は、豊かさの象徴でもありました。今、自宅で炊くご飯は、米の銘柄や炊飯器によりさまざまです。鑄物の鍋を使って、ガスの火力で炊く人。最新の可変圧力の電気釜を使う人。玄米を購入し、炊飯直前に精米する人。無洗米を使い、仕事と家事を両立させる人。

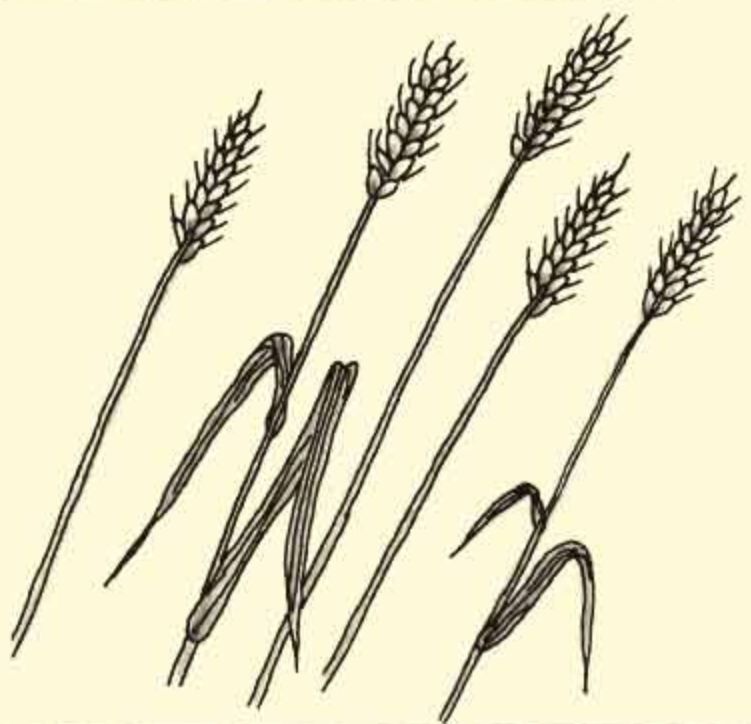
炊ければいい、という時代から、その人なりのおいしさを求める時代になりました。それでは、パンはどうでしょう。ご飯のようなこだわりを持つ人は少ないようです。スーパリーの棚に並ぶ食パン。人気ブルーランジェリーの手に

よるパン。ホームベーカリーで作ったできたてのパン。おいしさを知るため、試していたことがありません。それは「よくかむ」こと。焼き上がりの熱々のパンは、実は味がわかりにくいのです。冷たいパンで構いません。ひとくちサイズにちぎり、よくかんでみましょう。水を少し含んでもいいでしょう。もぐもぐ、もぐもぐ。さらに、もぐもぐ。

おいしいパンは、かめばかむほど小麦の味がします。イースト臭のない、小麦の素直な香りを感じてください。酵母と小麦の味。それがパンの味です。バターやジャムなどがなくても、甘みを感じることができるよう。



●国産小麦を試食してみました



外国産小麦と ドライイースト

ホームベーカリーの説明書には「この小麦粉で作りますよ」と指定があります。そのほとんどが、外国産の小麦から作られる強力粉「カメリア」です。

「カメリア」はとても優秀な粉です。まず、スーパーの粉売場に行けば簡単に購入することができます。産地は外国ですが、日本のどこでも入手がたやすい。これは全国で売らなければならぬ家電品で推奨する素材として、とても大切なことです。

そして、失敗も少ない粉です。ふくらみやすく、焼きあがった生地は丈夫で、失敗は比較的起きにくいのです。

カメリアと一緒に使われる「ドライイースト」も、生地を持ち上げる力がとても強

く、扱いも簡単です。

初心者の扱うホームベーカリーで「カメリア」「ドライイースト」の組み合わせが使われるのも当然です。

これと対比されるのが、「国産小麦」と「天然酵母」の組み合わせです。

はるゆたかの味

「ああ、これが小麦の味なんですね」

そう納得するためには、どうしたらいいでしょう。

天然酵母で膨らませた、国産小麦のパンを食べてみるのが早道です。

北海道産の強力粉に「はるゆたか」があります。「はるゆたか100%」の粉は、今、入手がとても難しくなっています。インターネットの通販サイトをみると、「売り切れ」「販売休止」「お待たせしました、数量限定で限定発売」と

いうような状況です。

特徴は、小麦の味が濃いことです。もっちりとした食感があるとも言われます。みっちりとした、重さのあるパンを作るのにも向いています。

「天然酵母」と「はるゆたか」を使いできたパンを食べてみましょう。

「よく噛んでいくと、炊きたてのごはんを食べているみたいなの、うま味が出てくる」「いくら食べても飽きがこない。毎日食べられます」

「イースト菌の発酵臭がしないので、小麦の香ばしさがそのまま感じられます」

確かにその通りです。しっかりと噛んでいくと甘みがあり、物足りなさを感じません。

こういうパンを毎日食べていると、きちんと咀嚼をする習慣が付きます。そうするともう、味の弱いパンには戻れなくなるのです。

●ホーム ベーカリー から オーブンへ



パン作りの第一歩は ホームベーカリー から

ホームベーカリーが人気です。家庭で簡単にパンが作れて、できたての味が楽しめます。タイマーを夜寝る前にセットしておけば、朝起きたときに焼き上がっています。

朝、目覚めたときにパンのできあがる香りが部屋に充滿している。今まではお店で買っていたものを、自分の手で素材から作ることができる。これはなにより喜びです。

さて、そこから一歩踏み出るのが、実は大変です。

ホームベーカリーは「ブラックボックス」なのです。「黒い箱」これは比喻ですが、中でおこなわれていることに「手出し」ができないのです。材料を全て用意して投入し、スイッチを押せば、放っ

ておくしかありません（その機能のおかげで、寝ている間にパンが焼けるのですが）。

「できた！」から 「おいしい！」へ

ところがメーカーが指定していない「国産小麦粉」を使おうとすると、問題が生じます（一部の機種には国産小麦粉対応コースがあります）。

まず、国産小麦は「カメリア」よりも吸水率が低く、使う水の量も少なめに加減する必要があります。

また、水を入れてこねたときにできあがるグルテンの質も弱く、「カメリア」と同じように練ってしまうと生地がへたってしまう、うまく持ち上がらないことがあるのです。

「あーっ、こねすぎる。ここでこね工程を終わらせて、

次にすすみたいのに」

こう思っても、止めることができません。

パンを作る楽しさをホームベーカリーで覚えたひとは、ぜひ、小麦を変える、天然酵母を使うなどして、今度はおいしさを求めてください。

五感が喜ぶ

ホームベーカリーがなければどうするか。手でこねたり、こね器を使って、粉と水を合わせます。発酵器を使えば発酵も管理できます。そして、オーブンに入れて焼きます。

それぞれの段階で目や耳、鼻や手を使い、粉と水の状況、酵母の機嫌、グルテンのでき、焼き加減を感じてください。

こう書くと、難しいようですが、世界中の母親たちが大昔からやってきたことです。やればやるほど、五感が喜び、体がわかってくるのです。