

Table Ocean Paper

The third Yasuda Building 2F 1-9-5, Kyoumachibori, Nishi, Osaka / TEL:06-6225-2770 / FAX:06-6225-2773

TABLE JOUIR

『パン作りとは人生の親である』

「パン作りのポイント」についてよく質問を受けるのですが、

ポイントということは特になくて、全ての工程が大切であって、心づかいが大切なのです。

最近よく考えることの一つとしてあることは、本当に大事なパン作りが見失われているのではないかと…ということだそうです。ホームベーカリーを通してパンを身近に感じてもらえることは嬉しいけれど、作るプロセスも大切にしたいと感じています。

また、イーストを使わず、発酵の工程のない米粉を使ったものも米粉パンやごぼんなどがパンの一種として呼ばれるのは、本来のパンの意味を履き違えている気がします。米粉が普及して、お米の自給率が上がることは良いことですが・・・



← レッスンでは手捏ねで、生地の状態を丁寧にレクチャー。皆さんがカメラを一齐に構える瞬間です。



焼き上がりの結果は勿論大切、しかしものを作る工程から学べることはたくさんありますし、お母さんが台所で心をこめてパン作りをすることで子育てにも影響するものがあるはずだと思います。ものを作る大切さ、関わる環境、素材の影響などを考えながら、また、工程においてもこうした生地が傷んでしまう、だとかコシが過ぎ過ぎる、どういった味や食感にしたいかなど食べる人のことを思って作ることも大切にしてほしいと感じています。プロセスを大切にしていけば、必ず結果につながるものはあります。

私も社会に対して存在価値を見出していると感じているので、皆さまもパン作りを通して、様々な事を感じて学んで頂きたいと願っております。

L'histoire de gateaux (リストワールドドゥガトー)

～ナントカ法からの脱出。2008/05/03～

今回は、普段から欧菓子やパンの講座で生徒の方に、言っていることをご紹介します。日本の本やお菓子屋さんの現場でもよく耳にする、様々な「製法」という概念がありますね。私がパティシエになりたての頃、厨房では、様々な「製法」が、存在していました「シュガーバター法」「フラワーバター法」「オールイン法」今でもよく聞く「共立て法」「別立て法」等。パンでも「ストレート法」等・・・



果ては、その団体や個人が考案し、確立したと唱える、様々な「オリジナル法」。しかし、お菓子やパンや料理も、作り楽しみ考えてゆく課程で、どうもこの「製法」の枠では、説明できな

くて困る事がほとんどです。それもそのはず、多くのこのあたかも確立されたかのような「ナントカ法」たちは、日本独自の解釈がほとんどです。ヨーロッパにはほとんどがないのです。

では、なぜそもそもヨーロッパに存在しない「製法」を日本では基礎の製法として祭り上げているのでしょうか。

日本において、洋菓子と言われる、ヨーロッパ発祥のお菓子は、多様な経路で日本にたどり着き現代のスイーツに至っています。

日本人に限らず、異なる文化を知り、模倣し、習得する課程において、その場の情報を出来るだけ分析し、分類、比較研究します。お菓子が伝来した当時、または模倣し習得する課程では、伝えられた際の完成品のみ味や作り方が情報が伝えられず、そのもの出身地や現地での発祥から変化の系譜、生活習慣、などのバックボーンは、伝えられません。日本料理も、多彩で多様。様々な生活スタイルと伝承を経て、その地域や季節に適応し変化してきたものです。島国の日本でさえも、関西の味と東北の味は異なり素材や食習慣も異なります。その地域とスタイルに根ざした文化の一つが「料理」です。

関西の料理がおいしいと言っても、東北の人は、普段食べている物の方が好ましいでしょう。ましてやヨーロッパの広いこと、他民族で他宗教。おまけに地続きで貿易も盛ん。。この複雑に入り組んだ土地柄に、時代の勢力争いや文化交流が、また影響を及ぼしています。その中で、延々と育まれて伝えられ、変化し続けてきた、欧菓子たちを、洋菓子としてしか認識していない、高々半世紀前の日本人が、製法として分類すること自体が、間違いの始まりでした。。。。

次回から、その具体的な例を「お断り」しましょう。。。



◆今月は冬瓜を使ってみたのですが、意外と曲者ということが判明。夏を感じることできる食材なのですが、味が入りにくいし、入れすぎると冬瓜やなくなるし・・・悪戦苦闘です。ゆっくり火を入れた和牛のもも肉とイカのグリエを添えて、梅酢と地鶏のコンソメゼリーで召し上がっていただきます。

12:15 AM Jul 2nd web から

◆@charonpan こんばんは 瀬田シェフの元気の良さは相変わらずでしょうか？本当にシェフのモチベーションの保ち方にはいつも脱帽です。シェフに追い付け、追い越せで毎日頑張ります。また、お料理教室のお話聞かせてくださいね。瀬田シェフによろしくお伝え下さい。

11:46 PM Jul 4th web から charonpan 宛

◆先日お客様に頂いた冊子に三国シェフのエッセイが載っていました。日本人らしいフランス料理について少し触れておられました。日本人らしい・・・最近よく耳にしますが、日本人らしさとはどんなものなんでしょうか？とても難しいテーマです。まずは日本を理解しないと、らしさは出ないような気がします

11:51 PM Jul 4th web から

◆日本人らしい・・・それは外国からみた日本的なもののことなのか？それとも日本人が考える日本人像なのか？そこが非常にあいまいに使われているような気がします。勤勉、真面目そのようなイメージが外国からはあるのでしょうか？でも、実際どの国の人も不真面目な方はいるのかな？疑問です。

11:54 PM Jul 4th web から

◆それよりも、日本人らしいとは、美意識にあるのではないかと思います。ふすまを閉めるときに音をたてないなど、普通の庶民にもそういう感覚があるというのが、日本らしいのかなと思います。そんな少しの美意識が少し薄れている気がします。それを焦って日本人らしさを探しても、見つからないかも・・・

1, 278, 255, 463, 000. 00 web から

◆そんな感覚を料理に、またはおもてなしに反映できないか？特に最近考えます。心遣いというのでしょうか？それは、形にはしにくく、表現しにくいですが、そこに本当の感動があるような気がして、もっと勉強したい気持ちがあります。人をおもてなしするというのはなかなか奥が深いものです。反省です。

1, 278, 255, 688, 000. 00 web から

◆今日は酒心館に酒蔵見学に行ってきました。知ってそうで知らない日本酒。色々蔵を見学しながら、自分の知識とすり合わせ。やはり百聞は一見にしかず・・・なんでも実際見てみると本当に勉強になります。

1, 280, 303, 038, 000. 00 web から

◆色々な日本酒を試飲してみました。香りと味、少しづつ違いがあります。また、ワインとは違う印象。料理に合わすというより、もっとレンジが広いので、いろいろ可能性があるような気がした。逆に言うといろいろなものと飲んでも、仲良く寄り添ってくれる印象。9月のイベントが楽しみです。

1, 280, 303, 227, 000. 00 web から

手作りポン酢「柚子まろか」

暑い日が続いていますね。夏バテ防止や疲労回復には「お酢」がいいと言われていますが、子どもが酸っぱいお酢が苦手で、お酢を使った料理をなかなか作りにくいという家庭も少なくないと思います。◆そんな小さい子どものいる家庭にオススメなのは「まろか工房～はまゆう～」が作っている自家製手作りポン酢「柚子まろか」です。高知の柚子の産地で育った女性が、子どもにたくさんご飯を食べてもらいたいという想いで作っていた祖母の自家製手作りポン酢を多くの人に味わってもらいたいと完全手作りで作っているポン酢です。◆酢と醤油を少し抑え、ダシの味が効いているのが特徴で、メーカーの大量生産品と違って、化学調味料はもちろん保存料も一切使っていないため、余計な味が混ざっておらず、魚や肉、野菜の味を邪魔せず、素材のおいしさを引き立ててくれます。うちの子どもの「おいしいポン酢」と呼んで気に入っています。◆保存料を使っていないため、賞味期限は二ヶ月半と短めですが、何にでもかけてしまうので、結構すぐになくなってしまいます。暑いキッチンで長時間料理をするのも嫌な夏の時期、焼いた肉や魚、冷奴やサラダにかけるだけという簡単調理で一品が作れるのも助かります。



株式会社 PRリンク
代表取締役 神崎 英徳
<http://www.prlink.co.jp/>

- このブログに松村佳子登場していますので、見てくださいね！RT @kaori_okubo ブログ更新しました。鯛のなれ鮨講習会@高浜町 - 今週月曜日は、福井県高浜町に出張しておりました。高浜町の名物「たかはま鮎」を考... ? <http://am6.jp/cgzFga>
8:09 PM Jul 1st TwitBirdから kaori_okubo 宛
- @haisayome これはお料理教室でもそうです。体験レッスンの方、初心者さをたち、ベテランさんたち。6人定員としていても、その方にあったアドバイスができるように、メニューは同じでも話す内容もかえています！よりたのしんでいただけるために。
9:47 AM Jul 3rd TwitBirdから haisayome 宛
- 落ち着いてスタジオにいる時間が少なかった1ヶ月ですが、梅漬けも終了(紫蘇入れと土用干しはこれからです)、スタジオでは30キロ分！山椒も2キロ、まん丸にしました！梅も山椒もこだわりの生産者から入手！梅は紀州みなべの完熟3Lサイズ。無農薬・化学肥料無使用。山椒は山城のものです！
1,278,231,329,000.00 web から
- もう16位前になるかなあ。富田林に引っ越した頃、「私の家の近くは住宅地もマンションもあって、人口が増えているのに、ミスタードーナツがない！作ったら流行るのになあー」と、当時の社長の娘ちゃんに、話したら、2?3ヶ月位で、直営店ができた！勿論、今でも流行っています。
1,278,516,063,000.00 TwitBirdから
- もうひとつ、すごいタイミングの話があります。これも当時のミスタードーナツ社長の娘ちゃんに話したこと。「ミスタードーナツって、折角、紅茶をポットサービスしてるのにティーパックはないよね」と話したら彼女はメモをとっていた。暫くして紅茶はリーフに変わりました。
1,278,516,357,000.00 TwitBirdから
- @kaori_okubo Very Good ! 審査の再現ですか？そういうお仕事も楽しいでしょ！私も審査員をよくしますが、感心することもよくあります。そして決勝戦でいつも決まって言う言葉は『皆さんがお料理研究家！』 さて、今週も頑張ろう！
1,278,853,911,000.00 web から kaori_okubo 宛
- 鼻歌健康法とか、鼻歌風邪予防、鼻歌ウォーク、鼻歌呼吸法の事例をネットで見たせいか、何故か昨日から鼻歌が多い。それも何故か、天城越えと舟歌。どうしてなんだろう、演歌。
1,279,265,544,000.00 web から
- TableOceanのレッスンでは、はしり、旬、なごり、も伝えていきますよお？。おもてなしの心どす。RT @pokong234 さっきのつぶき。やっぱ、技術を得ようとする人は「心」も一緒に育たないと、・ちゃんと「修行」してはる人の言う事は、「なんかちゃうわあ？」と思いました。
1,279,617,081,000.00 TwitBirdから pokong234 宛
- 花火あがった！私は天満宮さんの拝観席です。お弁当と天満宮さんのうちわがうれしい。RT @hirai0304 編集室抜け出して天神祭～船渡御に参加しに行く！ <http://twitpic.com/28ibhz>
6:23 PM Jul 25th TwitBirdから hirai0304 宛