



練

る

食パン

パンが焼き上がったときのほんのりと甘い香りは、幸せな気持ちにさせてくれる。材料をこねてねかし、こんがりと焼く、添加物を使わず、自然の素材だけで手作りする水戸市のパン工房を訪ねた。

フランスパンにドイッパン、イタリアパン、食パン、菓子パン、酒類パン、テーブルロール…。パンといふのも、生地を使う材料や配合、焼き加減などでたくさん種類がある。

今回紹介するのはトーストやサンドイッチと、広く親しまれる食パン。玄米やくるみ、レーズン、黒糖、フルーベリーなど、特別種類もの食パンを販売しているのが、水戸市元西田町のパン工房「ムーラン・ヴェール」だ。

同店は1999年から市内で営業し、2011年9月、現在地に移転した。風通しや緑といった自然をイメージした店名の通り、天然酵母を使った無添加のパン作りになっている。

早朝4時半頃から仕込みを始めると、同店代表の森田啓一さん。食パンだけでなくそれぞれ生地を作り分けており、一般的な食パンの材料に卵と生クリームを加えた「ホテルブレッド」を作る工程を見せてくれるという。

食パンの材料は小麦粉や砂糖、塩、水、バターなど。パン生地を2工程に分けて仕込み中種法を取り入れ、材料をこねては休ませ、発酵させる作業を何度も繰り返す。そのため早朝から準備し、店に運ぶまで平日は忙しそうだが、

生地を膨らませる働きのある添加物を使用しないため、気温や湿度、水の量を微妙に変え、焼き上がりを均一に保つよう調整する。「環境は毎日変わるから、温度管理が一番難しい」と森田さん。ホテルブレッドはぜひいたくなた材料を使つた、香ばしさをまろやかさが加わり、トーストするとさらにおいしいという。

店は水戸駅南口から駅南大通りを直進し、水城高校を過ぎて信号を右折し、約100メートル先の美容室手前を右折してすぐ、午前7時半～午後7時半、日曜定休。ホテルブレッドは1斤260円、限り2斤(300g)740円。小麦の外皮を使い食物繊維が豊富な「よすまパン」も人気。

自然素材でふっくらまろやか

水戸市 パン工房 ムーラン・ヴェール



材料を混ぜ合わせる



生地を丸め、ねかせる



店に並ぶホテルブレッド



発酵させた生地を丸める森田さん