

JIBはみだし授業

日本パン技術研究所教育コースの興味深いテーマを解説します。

編みパンの特徴と歴史をひもとく

一般社団法人日本パン技術研究所 山本 剛史

近年、ベーカリーの店頭でも華やかなパンのディスプレイを目にする機会が多くなりました。パン生地またはパンで作った装飾品はパン店のウインドウや店内の雰囲気作りに一役買っています。

パンの世界的なコンクールである Coupe du monde de la Boulangerie クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジェリーで飾りパンの技術が広く認知された事も影響が大きいといえます。

装飾パンを作成する上で生地を編む作業は欠かせない基本技術です。また装飾パンだけでなく色々なパン製品に編みパンの技術が使用されています。

今回は編みパン製品の特徴についてお話したいと思います。

パンの歴史の中で人々はパン生地を神や人、動物等の形に作り、象徴に見立ててきたといわれています。編みパンもそのような意味合いの伝統的なパンの一つであり、その歴史は古代ギリシャやローマ時代にさかのぼります。夫が亡くなるとその妻も殉死するのがならわしだった時代から、やがて妻の代わりに編んだ髪を棺に入れて弔いとし、その後編んだパンを添えるようになった話はよく伝えられています。供物としての製品から食べ物として広がり始めたのが18世紀頃といわれています。

編みパンは各国で呼び名が異なり、ドイツ、オーストリアはツOPP Zopf、フランスはトレス Tresse、スイスは地域によってトレス、ツOPPが呼び分けられ、ハンガリーではハンガリー編みと呼ぶ編み方の装飾製品が作られています。

イスラエルの編みパンはハラ challah, hallah と呼ばれユダヤ教の祝祭日にあたる安息日シャバット shabbat(金曜の日没から土曜の日没まで)に食べられます。アメリカでもこの製品が知られています。

ロシアにはハラが起源ではといわれるプレチョンカ плетёнкаという製品があり、北欧ではクリスマスの時期に編み合わせた生地をリング状に成形した製品を作ります。輪にする事で永遠を象徴しています。

編みパンの配合製法も様々です。形状を安定させるため生地は通常より硬めが基本ですが、それ以外は副資材の使用割合で分かります。①糖や卵が少なく油脂の多い生地、②糖・油脂の多い生地、③糖・油脂・卵を配合した比較的リッチな生地、④糖・油脂・卵の量が多いリッチな生地。装飾用として①にライ麦粉を配合しイースト少量の生地。スイスやドイツ、オーストリアは①②③が、フランスはトレスと呼ばれる製品が③に近くブリオッシュ生地で作られる④のタイプも多いようです。

製法も多様で、ドイツの国立製パン学校の処方(2007年8月)はフォアタイク(前生地)を作り、本捏を行う方法でやや硬めの生地で作られています。

スイスのリッチモント校のセミナー(1989年)では小麦粉と水が同量の液種を作り本捏を行うポーリッシュ法に似た製法や、小麦全粒粉を使用したストレート法が紹介され、何れも糖量が少なく卵、油脂を使用した配合で生地は硬め、



発酵時間の短い製法が紹介されています。

フランスはレイモン・カルヴェル先生の書物にフランス西部のヴァンデ地方のブリオッシュが紹介されています。小麦粉比率の低い中種を一晩発酵させて本捏を行う製法で、発酵時間を長く取ります。同製法でルヴァン種を加える方法も有名です。結婚式などの祝祭日に天板や食型で焼成された製品が供されています。

編みパン製品とは異なりますが、デンマークのデニッシュペストリーには3本編みに成形した大型製品が作られている例もあります。

日本は各国から処方が伝わり、それを基本とした製品や応用製品が多数作られています。

編みパンの特徴は形状だけでなくその成形方法が他のパンには無い独特の内相、食感を作る事です。生地を編み合わせる事で生地と生地の重なりが出来、生地同士が押さえ合いながらホイロ（最終発酵）を取ることで抵抗感のある生地状態になります。製品は立体感のある形状になり、内相はキメ細かくキメ立ちの方向も縦や斜め向きで、硬さや弾力が出て噛み応えのある食

感になります。

バターロールで代表的なナプキンロール成形と3本編み成形品を比べると内相のキメの細かい違いが確認できます(写真1)。編みパンの成形方法は生地の本数によっても様々ですが、生地数が多くなるほど生地の重なる部分が増えて弾力や抵抗感が出やすいといえます。また、本数が多いと



▲バターロール
ナプキンロール(写真1)

表皮よりクラム部分が多くなりソフト感は増します。上記3本編みと8本編みを比べます(写真2、写真3)。



▲3本編み(写真2)



▲8本編み(写真3)

また編み方の加減によって生地状態が変わり、製品に影響します。

編み方を標準、編み合わせを緩く行った成形弱と編み合わせを強くした成形強を比べます(写真4、写真5、写真6)。



▲3本編み標準(写真4)



▲3本編み成形弱(写真5)



▲3本編み成形強(写真6)



編み加減で編み数が変わり、長さや立体感、焼き色と内相、風味や食感に違いがあります。標準に比べて成形弱は生地同士の重なりが少なく生地の強化が進みにくくなります。そのため内相はキメ立ちが穏やかで弾力が控えめ、食感は歯応えが優しく噛み応えが弱くなります。成形強は逆に生地の強化が進み、張りや弾力の強い生地状態で製品は硬く噛み切りにくく口溶けが劣ります。

編み方によってもそれぞれ違いがあります。4本編みで3種類の編み方を行い比べます（写真7、写真8、写真9）。

4本①は生地の移動と編み数が少なく比較的

歯切れの良い食感になります。4本②は4本の生地が全て移動し重なり合うので生地強化が進みます。4本③は生地の移動と共に形状が立体的になり歯応えや弾力感が強まります。

8本編みも編み方によって変わります。本数が多い分生地の重なる部分が増えてより複雑になります（写真10、写真11）。

8本編み①は生地の移動が少ない編み方でキメも穏やかです。②の編み方は生地の移動が多く交差部分も多いのでキメ立ちに勢いがありキメ細かくなります。

編み作業数が多い成形ほど生地の移動も多く、重なり合う部分が増えて生地強化が進み、編み



▲4本編み① (写真7)



▲4本編み② (写真8)



▲4本編み③ (写真9)



▲8本編み① (写真10)



▲8本編み② (写真11)



パターンの少ない成形は弾力が控えめです。

さらに形状も風味、食感に影響します。長さが有り表面や底面幅が広く高さの少ない形状は火通りが良く、表皮部分が多いため、やや硬めの食感になり、短めで高さが有り表面底面の幅が狭い形状はクラムが多くソフト感が強まります。

編みパン成形でポピュラーな3本編みはやや硬めの食感になりやすい形状で8本編み②は重量・大きさも含めてソフトさが目立ちます。

このように編みパンの成形では生地伸ばし、編み加減、編み方、本数によって同じ配合製法の製品でも外観、内相、食感が異なります。これらの特徴をふまえて成形を行う必要があります。

各成形方法の特徴と共に成形以降の工程を考える事も重要です。3本編み①や4本編み②は表面と底面幅が広く高さが無い形状のため火通りが良く焼成過多に注意します。4本編み③や8本編み②は高さのある形状でクラム割合が多く焼成不足の場合は口溶けが劣ります。何れも程よく着色と火通りを行う焼成条件が求められます。

これらは編みパンに限らず全てのパン製品に共通の条件といえます。

また、ただ形や製法を学ぶのではなく編みパンのもつ歴史や意味を理解した上で作る事が大切です。それは製品特徴を顧客に伝えるためにも重要で、何よりパン作りを行う上で伝統やその経緯を意識する事になります。

供物から始まった編みパンは、現在は装飾、食事用と実に多様な価値を持つパン製品となっています。独特の形状と色合い、食感はパンならではの特徴があり、技術的な部分と共にお店の雰囲気作りにも役立ちます。

パン食文化の継承の意味からもより広く消費者への提供が望まれます。

参考文献

ウイヘルム・ツイアー：『パンの歴史』

フランツ ジョセフ ステファン：『編み込み成形 造形』

パン菓新聞社：『スイスのパンとその処方』

レイモン・カルヴェル：『パンの風味』

ジェフリー・ハメルマン：『BREAD』

近藤洋：『編みパンの製法』