

●iba2009 (第21回 国際製パン・製菓機材総合見本市) レポート(1)

パンと菓子の世界最大の見本市



iba2009 (第21回 国際製パン・製菓機材総合見本市) は、製パン・製菓産業の世界最大の見本市で、3年に一度、ドイツのミュンヘンとデュッセルドルフで交互に開催されます。前回(2006年ミュンヘン)は世界49カ国から約1,000社が出展し、入場者は76,000人を数えました。今年(iba2009)は10月3日から10月9日まで、デュッセルドルフの見本市会場(Messe Düsseldorf)で開催され、出展物は、製パン・製菓用業務用機器とそのデモンストレーション

を中心に、製品展示、製パン・製菓材料、店舗備品、さらにはドイツのマイスターやフランスの菓子職人のデモンストレーション、作品コンテスト、パンの試食まで幅広く、専門家にはもちろんのこと一般見学者にとっても「パンと菓子のすべて」に触れることのできる見本市です。

ビジネスチャンス



っては絶好のビジネスチャンスです。各企業の展示ブースではカフェを兼ねた商談スペースが設けられ、スーツ姿のビジネスマンで賑わっていました。展示会場では「売約済み(SOLD)」の札が貼られた機器も数々目にすることができました。

日本からの出展

日本からも数社が出展し、ヨーロッパの既成概念からみると斬新なアイデアを発表する企業もあり、豊かな食文化を持つ日本の食品産業のアイデア力と技術力を体感することができました。

出展される製パン・製菓用業務用機器は、3年に一度各企業が選んだ注力製品、最新製品です。機器のデモンストレーションは、実際の材料を用い、熟練職人を動員して、機器の動作を限りなく現場に近い状態で行われます。専門家にと

以降のレポートでは、製パン機器、製菓分野、日本企業の展示、コンテストなど、内容別にお届けします。

製パン機器

(多種商品に対応)



日本でなじみのあるフランスパン、食パン類は、商業生産されるパン類として代表的なものであり、その製造機器は本メッセでも展示機器の中心です。日本人が好むフランス風のケーキも菓子部門の花形です。しかし日本のパンのような、押すと簡単につぶれてしまう柔らかいパンは海外ではほとんど見かけることがありません。ヨーロッパでは、日本では黒パン、全粒パン、フランス風田舎パンなどと称される硬質のパンが、いわゆるフランスパンやクロワッサンと並んで一般的で、様々な材料配合で製造されています。トルコ風のパン(チャパッタ)も普及しています。アメリカではハンバーガー用パンの大量生産が盛んです。世界的に商業生産されるパン生地の種類は膨大でそれぞれの特徴や癖があり、大きさ、発酵や焼きの条件も異なります。製造機器にはこのような多種のパン生地・製造条件に対応する高効率性が求められます。

(ドイツのパン)



ドイツでは茶色、黒色の硬いパンが普及しています。電動スライサーで5mm厚に切っても切り口がきれいなこのタイプのパンは工場では2m以上の大きな型で焼きあがり、薄切りされて袋詰めされます。

す。直方体の均一形状、変形し難い硬さ、保存性の良さなど、大量生産に適した特徴を数多く持つパンです。

(安全基準)



小型のパンの製造にはより多くの人手を要する工程が必要です。写真は丸型パンの製造でパン種の形を整えながらベルトコンベアに乗せる工程です。ヨーロッパの安全基準は日本よりも厳しい部分

があるとのこと。典型的な例は、搬送ライン上の安全カバー。人体が接触する可能性がある区域には写真のような頑丈な覆いが必要です。

見せる焼窯 ―日本から―



写真は日本企業が出展した焼窯（オーブン）。

通常オーブンは工房の壁に取り付けられ、扉を開けた向こう側はふさがっているもの。ところがこのオーブン、向こう側が透明ガラスでできており、オーブン内のパン・菓子、扉側の職人の作業が見える仕組みになっています。日本ではお客の席から料理人の作業が見えるレストランは流行どころか定着した感もありますが、パン屋とレストラン、カフェにもこの見せるスタイルを導入したもの。

担当の方にお許しを頂いて、撮影しました。



断熱扉によって客側にはオーブン内の熱が全くもれず、サイズ、外板などのデザインはオーダーメイドで好みのものに。窯というよりも立派なインテリア。室内の上下センサーによってむらの無い温度調節が可能。高質の技術とデザインが融合したオーブンと言えます。日本では既に店舗に導入されたこのオーブン、見物客の驚きと関心を集めていましたが、さてヨーロッパ進出はいかに？



ドイツの場合は、一般的なパンは、レポート(2)で紹介したような箱型パンか丸型パン。ソーセージやハムを挟むかクリームやジャムを塗って食べるのが一般的。お菓子といえば、大型の四角い天板に直接流して焼き上げた焼き菓子を切り分けたものが一般的。一食分を飾る精神は皆無。街には50mおきに(都心のコンビニとコーヒーショップを合わせたくらいの密度で)パン屋があって、カウンター越しにオーブンが見えるのが普通。出勤途中に買い求めるか店内のスタンドで食べるお客が多く、パン屋は日本の立ち食いそば店のような機能があります。愛らしいパンやお菓子を求める雰囲気が出ない、パンの焼ける様子は毎日拝めるドイツで、このオーブンが広まるまでの道のりは決して平たんではなかろうと思わざるを得ませんが、お隣のフランスは美食の国！華麗なケーキ細工と小さく種類豊富なパンは、おいしいものを食べる楽しみが文化となっている証、日本食への理解と評価は相当なものです。見せる焼窯をインテリアとして使ったレストランがヨーロッパに現れるなら、まずフランスではないか、そんな気がします。



ハイテク機器を展示した本見本市ですが、「昔ながらの味を大量生産」を目標とした展示が目立ちました。食文化は保守的なもの。職人の仕事や販売スタイルは、ここヨーロッパでは何百年も続いた

伝統です。見せる焼窯の話題性が大きかったことは事実でしょう。

ケーキ



ヨーロッパのお菓子製品の代表は、ケーキ、チョコレート、アイスクリーム。工場での大量一貫生産は難しい商品です。出展の中心はケーキ見本と製菓材料の展示、これを使ったデモンストレーションでした。



ケーキの見本は日本人にとっては見慣れたもの。いかに日本のケーキ業界がヨーロッパの最新スタイルに敏感であるのかが分かります。

写真下・左は、板状に焼き上げたスポンジケーキを焼き型に入れたまま飾り付けして切り分けたもの。焼き型に入れたまま店頭に並びます。店員が手前（写真では奥）から順に取り出します。ドイツではこのタイプが一般的。スポンジはかなり固く、小麦粉の他にでんぷん（じゃがいもでんぷん）を入れるため、ぱさぱさした感じ。優雅なフランス菓子の中で珍しくこのタイプに出会いました。

デコレーション商品



商品の豊富さに目を引かれるのは、各種デコレーション商品。日本でもよく使われるおはじき大あるいはチップ状の飾りの他、フィルム・シール状、インク型のものまで、試作品を含めて多種多様な製品が展示されました。



展示物には試作品も含まれていたこともあり、これも食べられるの？と驚かされるものもありました。総じて日本の製品よりも鮮やかな色づかいに思われます。

パン工房にもエコ



省エネ型の冷蔵庫(左)とオープン(右)が新製品として出展されました。

国別パン作品展・マイスターコンテスト

上から順に、日本、中国、フランス、ロシアの展示。



日本作品には和菓子の菊、メロンパンらしい菓子パン、抹茶入りパンが混ざり、形も色もヨーロッパの古典的なパンとは違う和製パンの印象が強く、パン生地を使った造形のすばらしさを見せた展示です。日本人が好むパンの代表といえば、あんパン、カレーパン、クリームパン。あの柔らかい外側、中身のあんこ、カレーが純日本製であることは間違いなく、クリームパンに使われているような甘さの弱いカスタードクリームも外国では珍しいものです。



この見本市では中国企業の出展もあり、多くの中国人見学者が来場しました。右下部分には中国らしい魚(あるいは龍?)の形をしたパンが見られます。左部分にはヨーロッパの伝統的なパンが置かれています。この展示が中国の嗜好を反映しているならば、中に自国の伝統食品を詰めて自己工夫の新しいパンを進化させた日本とは異なって、オリジナルのパンをそのまま取り入れる傾向にあると言えます。中国北部には小麦食文化が根付いていますから、大きな変形無しに受け入れられるのかもしれませんが。



フランスの作品は、すっきりとした作風で誰もが手に取ってみたいくなるものばかり。小ぶりだけれどバターと砂糖の絶妙なバランスがうかがえます。生地をひも状に編んだり、生地の薄いひだを模様になしたり、クリームとイチゴ、チョコで犬の顔を作ったり、珍しくない材料で細やかな表現をしたところが、何ともエレガントに思えます。ロシア作品では教会と人物をかたどった素朴なパンが並んでいました。



特設工房ではマイスターのオリジナル作品コンテストも行われ、テレビ中継も行われました。

このように、iba2009には古い伝統と新しい技術が駆け合い、世界各国から訪れた大勢の専門家、一般客で終日盛況を呈しました。会場に漂うパンの香りをレポートで届けられないのは残念ですが、パン・製菓の本場で行われた巨大な見本市の雰囲気少しでも味わっていただけたら幸いです。

