

「リスドオル」
誕生
40周年!

「リスドオル」がリードする フランスパンの現在と未来

「リスドオル」は2009年4月に、誕生40周年を迎えます。
良いバゲットを焼くには、バゲットに適した小麦粉がなければ……
そんな思いから開発されて以来、ブーランジェたちのパン作りを支えてきました。
その歴史と、今後いっそう発揮される「リスドオル」の真価について
日清製粉株式会社研究開発本部の上村竜治氏と
株式会社ドンク取締役の仁瓶利夫氏に語っていただきました。

「リスドオル」誕生の経緯からお聞かせください。

仁瓶 まず、日本に本格的なフランスパンを伝えた功労者レイモン・カルヴェル先生の存在から話さなければなりませんね。フランス国立製粉学校のカルヴェル先生が、フランスパンの紹介と技術指導のために初来日したのは、54年のことでした。当時の製パン技術者たちは、初めて見る本物のフランスパンに大いに感動したと言われています。とりわけ惚れ込んだのがドンクの藤井幸男で、10年後、自らフランスに出向いて、カルヴェル先生に日本での技術指導を要請したのです。そこから、ドンクとカルヴェル先生との結びつきが始まりました。その後、先生が来日して指導にあたる中で薄き上がったのが、「フランスパンに適した小麦粉を」と思いだったんですね。

上村 当時の日本は、ふわふわの食パンや菓子パン向きの小麦粉が主流でしたからね。

仁瓶 きめが細かいとか、色が白といった、アメリカ経由で入ってきた価値観が当時のスタンダードだったんです。そういうふわふわの白いパン向きのタンパク値の高い小麦粉は、フランスパンには適さない。フランスパン特有のバリツとしたクラストや不規則な気泡のクラムができていくんですね。

小麦の味わいを大切に

上村 「フランスと同様の小麦粉を作ってほしい」というのが、日清製粉に課せられた命題でした。小麦の輸入先は北米やオーストラリアだったりします。それらの小麦などを使って、フランスの粉に近いものを作らねばならない。そこに苦労があったと聞いています。

仁瓶 カルヴェル先生がさかんに言ったのが、「小麦だけの粉を作りなさい」。フ

ランスパンというのは、粉と塩と水だけで作るパンです。砂糖や油脂などの副材料を入れない。だから、小麦の味がちゃんと感じられる粉であってほしいわけです。「無漂白でなければ」が先生の口癖でした。当時は「白いほうが上等」というホワイト信仰がありましたから、日清製粉さんでは、「なぜ、わざわざ黒い粉を作るんだ？」という声もあったのではないのでしょうか。

上村 そうですね、我々の中にも「本当にこれいいのか？」という疑問や試行錯誤が多々あったと思います。食パンなどに求められる性質とフランスパンに求められる性質はまったく異なりますから。従来の開発の常識が通用しなくて、完成に漕ぎ着けるまで大変な時間と労力がかかったようです。

仁瓶 プロタイプを預かっては、ピエール・ブリジャンという当時のドンクのブーランジェが青山店でテストし、カルヴェル先生に報告しては指示を仰いで、を繰り返したと聞いています。

上村 ドンクさんに使っていただきながら完成した粉と言えるでしょうね。

仁瓶 フランスパンに対して「こんな皮の固いパン」という声が圧倒的に多かった時代です。市場性が見えない中で、日清製粉さんがフランスパン用粉に取り組まれたのは冒険でしたな。

上村 チャレンジだったと思います。

仁瓶 とはいえ、ドンク青山店が66年に開店して、バゲットが大ブームを巻き起こしていました。ドンクにとっては、どうしても必要な粉でした。

フランスパンらしさを重視

仁瓶 私がこの世界に入ったのは、「リスドオル」が誕生した翌年です。私のブーランジェ人生は「リスドオル」と共にある(笑)。90年からドンクで働いてい

この粉さえあれば……

「リスドオル」から生まれる
フランスパン バリエーション



バゲット 315円 a
「リスドオル」100%。イーストを少なく、発酵時間を長くとることで小麦粉の旨味を引き出す、伝統的なディレクト法で作られる。



バン・リュスティック 210円 b
「リスドオル」100%。加水を多く、練らずに長時間発酵させて作られる。生地にストレスがかからないため、小麦粉の味わいが明快に出ている。



バン・ド・ロデヴ 546円 c
「リスドオル」100%。リュスティック以上に水の多い配合、発酵時間も長く、ブーランジェの技量が出るパン。小麦粉が見事に豊かな味わいに。



バン・ド・カンパーニュ 378円 d
「リスドオル」95%、ライ麦全粒粉5%。パート・フェルメンテ(発酵生地)を使って作られる。しっかりしたクラストと不ぞろいな気泡。



「LYS D'OR」とは「金の百合」の意味、マークはフランス王朝の紋章と同じ百合の柄。ピエール・ブリジャン氏によると、カルヴェル先生が名付け親。



上村竜治氏。
日清製粉株式会社 研究開発本部
商品開発センター 小麦粉チーム
チームリーダー。小麦粉およびパン・菓子開発に従事。

仁藤利夫氏。
株式会社ドンク取締役。
1970年ドンク入社以来
フランスパンの理想を求め続けてきた
ブーランジェ界の牽引役。

るシモン・バスクロウというフランス人がいるのですが、彼も「リスドオルがあれば、フランスの小麦粉は必要ない」と言っていますね。

「リスドオル」はどんな点が優れているのでしょうか？

上村 製粉メーカーの立場としては、「どんなパンでも焼けますよ」と言える粉が一番売りやすい(笑)のですが、「リスドオル」はもちろんフランスパンを一通り作れるオールマイティな小麦粉でありつつ、それ以上にフランスパンらしさを大切にしている、と言ったほうがよいかもしれません。フランスパンは副材料を入れない分、時間をかけて発酵させることで味わいを醸し出していきます。そんな長時間の発酵や熟成に向く粉に仕上がっているのです。発酵を長く取っても耐えられる生地しなやかさがあるんですね。

仁瓶 日本のフランスパン用粉の中では断然タンパク値が低いですし、ブーランジェエとしては扱いにくい面もある。けど、それだけフランスの粉に近いんですね。

上村 「もつと作りやすく」という声が寄せられたこともありましたが、フランスに一番近い小麦粉を目指して、あえてタンパク値は上げていません。

仁瓶 タンパク値が上がれば、食感も味もフランスパンらしさからは離れていきますよね。私なんかは、職人が「作業しやすい粉にしてよ」と望むのは邪道だと思っんです。むしろおいしい粉を扱ってこそ一人前。簡単になびく女性は面白くないのと一緒ですよ(笑)。

作り手の個性を引き出す粉

上村 近年では、パン屋さんの腕のレベルと情報量が格段に上がって、「リスドオル」を扱うことに抵抗のない方が増えました。このところ、長時間発酵など伝

統的な製法が見直される傾向にあります。その場合、断然「リスドオル」がいいと言われますね。タンパク値が高い小麦粉では向かないんですね。

仁瓶 同じ「リスドオル」を使ってバゲットを作っても、製法が違えば、食感も変わるし、味も変わる。ディレクト法で作るのか、ルヴァンを使うのか、捏ね方の違いでも、クラムの色の差やクラストの厚さも違ってくるんですね。我々から見ると、「リスドオル」は「遊べる粉」なんです。

市場では粉の種類が増えていますが、それらと「リスドオル」の違いはどのあたりにあるのでしょうか？

上村 新しく登場してきた粉には、特徴を際立たせたタイプが多いですね。ブーランジェエも、粉の特徴の上に立ったパンを作る傾向がある。でも、これからは、もう少し作り手の個性を表現するパン作りへと向かうのではないかと見えています。そういう意味では、仁瓶さんのおっしゃる「遊べる粉」という点が「リスドオル」の強みになる。

仁瓶 以前、「プロートハイム」の明石克彦さんと「帝国ホテル」の金林達郎さんと3人で一緒にバゲットを焼いたことがあります。3人とも「リスドオル」を使って、製法もほぼ一緒だったので、焼き上がったバゲットはそれぞれ違っていた。「リスドオル」という粉は職人の関わる部分が大いなのでしょうね。だから、面白い。

ドンクでは、クロワッサンも「リスドオル」一本です。プリオッシュも「リスドオル」で作ると、ソフトな仕上がりになる。私などは「リスドオル」一本で作るパンの無限の可能性に惹かれますね。「リスドオル」一本で自分の表現ができる、それこそがブーランジェエの腕の見せ所だと思えます。

特長

伝統的なフランスパンの味と香り追求したフランスパン用粉。
十分な発酵により、豊かな風味と味わいを持つフランスパン作りが可能。

原材料 / 小麦粉・粉末麦芽
灰分0.45% 粗蛋白10.7%



「リスドオル」に関するお問い合わせ

日清製粉株式会社
営業本部 第一営業部 営業企画課
☎03-5282-6394
http://www.nisshin.com



イタリアのパンにも「リスドオル」は使われています。

右・「サンレモ」パネトーネ(中)1890円 f
左・「サンレモ」バンドーロ(中)1260円 g



クロワッサン 210円 e

美しい層はバターが正しく折り込まれた証。「リスドオル」100%の生地がバターを抱え込み、繊細な味わいを生み出す。