キャンプブレッド開催レポート



※メインカット

■リード

手づくりパン職人のための交流イベント「キャンプブレッド」が、今年は9月11、12日の2日間で、長野県松本市の「スイート繩手本店」にて開催されました。ここでは、その当日の模様をお届けします。

■見出し①

年に一回、全国のパン職人が学び交流する場

全国からパン職人が集まり、パンの製造技術を学び合うイベント「キャンプブレッド」は、2007年に松本市(長野県)で初開催され、南阿蘇市(熊本県)、前橋市(群馬県)、安曇野市(長野県)、京都市(京都府)とさまざまなエリアで開催されてきました。

このイベントの発起人は、東京都世田谷区「ベッカライ・ブロートハイム」の明石克彦さんと、長野県松本市「スイート」の渡辺匡太さん。アメリカで行われている「Bread camp」を知り、これを国内でも開催したいという2人の思いから生まれました。

このイベントの最大の特徴は、単なる講習会に留まらないということ。全国から集まった手作りパン職人たちは、2日から3日をかけて、製造、試食、ディスカッション、懇親会などのプログラムをともにこなしていきます。日本を代表するパン職人のパン作りを間近で見られるだけでも大きな刺激となりますが、なにより他店の職人との交流を通して、パン職人としての誇りを再確認する貴重な機会となっているのです。

2018年に開催されたキャンプブレッドは、9月11日・12日の2日間で、長野県松本市「スイート 繩手本店」にて行われました。

■見出し②

キャンプブレッドを支える実行委員の思い

2018 年のキャンプブレッドに参加していたのは、実行委員のシェフがいる「ベッカライ・ブロートハイム」「スイート」「政次郎のパン」「欧風パン グランボワ」「石窯パン工房 キャパトル」「南阿蘇 素材のみる夢 めるころ」の6店舗のほか、「トラン・ブルー」「ブーランジュリー・コトン」「パン工房 クーロンヌ」「デイジイ」「ブーランジェリー キシモト」「独標」の6店舗のパン屋と「帝国ホテル」で働く、40名のパン職人たちです。

過去には 100 名近くの参加者が集まった年やイベント中に作ったパンを一般客に販売した 年もありましたが、「職人同志が学び合い交流する場」という当初の目的に立ち返るために、 2018 年は募集人数を絞り一般客向けの販売は無しの状態で実施。結果、参加者にとっては より有意義な時間になっていたようです。

このイベントの継続を支えているのは、2018 年は都合により不参加だった「ヴァンダラスト(旧マイピア)」を含む7店舗の実行委員のシェフたちです。改めてキャンプブレッドの魅力について伺ったところ「自分の店舗の職人たちに、他の店舗のチームワークを見せられる良い機会になる」「仕事で辛さを感じたときにも支えとなる横の繋がりを作ることができる」と、スキルアップ以上の意義をこのイベントに見出していることがわかりました。

【キャンプブレッド2018に参加していたシェフたち】



「ベッカライ・ブロートハイム」明石克彦シェフ 「トラン・ブルー」成瀬 正シェフ 「スイート」渡辺匡太シェフ 「南阿蘇 素材のみる夢 めるころ」原田雅之シェフ



「政次郎のパン」大島政次郎シェフ 「欧風パン グランボワ」高木宏直シェフ 「石窯パン 工房キャパトル」中室俊一郎シェフ 「パン工房 クーロンヌ」小林尚登シェフ

■見出し③

キャンプブレッド 2018 当日の内容とは

ここからは、「キャンプブレッド2018」当日の内容を詳しくお届けしましょう。

初日の11日は、昼から翌日の本番に向けて仕込みをしたあと、スイート繩手本店の3階にあるコワーキングスペース「SWEET WORK」でスライドショーとカジュアルディナーが行われました。スライドショーでは、一日目の模様を撮り下ろしてその日に編集した、参加者全員の笑顔を集めたスライドショーを上映!参加者に大好評で、より絆が深まりました。ディナー時には、ベッカライ・ブロートハイム明石シェフと元H20の赤塩正樹さんによるスペシャルギターセッションもあり、賑やかに初日の幕を閉じました。

2 日目は朝 6 時に集合し、「ベッカライ・ブロートハイム」「トラン・ブルー」「ブーランジュリー コトン」で働く 3 人のリーダーのもと、たっぷり 6 時間をかけて約 25 種類のパン

を製造。ランチを兼ねた試食が終わったあと、「SWEET WORK」でスモールグループディスカッションを実施。店舗ごとに店の特徴についてスライドショーで発表したあと、店舗がばらける形で 5 人前後のグループに分かれて、「リテイルベーカリーの魅力とは?」といった、参加者たちが直面している議題についてディスカッションを展開しました。

店舗の立地やコンセプトが違えども「手づくりのパンを作る」という共通点をもつ参加者たちが、同じ時間・空間のなかでパンを作り、意見を交わし合い交流を深める「キャンプブレッド」。年に一度の、この学びの多いイベントは、2019年も開催される予定です。来年もどうぞお楽しみに。

【一日目のスケジュール】

9月11日(火)

9:00~ 受付

昼頃 前日仕込み&ディナー用パン作り開始

14:00~ ディナー作り

18:30~22:00 カジュアルディナー@SWEET WORK (スイート縄手本店3階)



▲全国のパン職人が、スイート繩手本店に集合。



▲各店舗が持ち込んだパンやパンに合う惣菜をビュッフェ形式で提供。



▲明石シェフと赤塩正樹さんによるギターセッションに聴き入っていたら、赤塩さんが『想い出がっぱい』を歌い初めて参加者一同が驚いているところ。

【二日目のスケジュール】

9月12日 (水)

6:00~12:00 製パン

12:30~ パン試食、説明、質疑応答

14:00~15:00 休憩

15:00~18:00 スモールグループディスカッション@SWEET WORK (スイート縄手本店3階)

19:00 懇親会@バーデンバーデン



▲早朝から、明石シェフによるレクチャーがスタート。



▲1 日目に仕込んでおいたパンでサンドイッチ作り。



▲焼きあがりをチェックする明石シェフ。



▲成瀬シェフが本捏のポイントを解説。



▲メロンパンの焼成に取り組む職人たち。



▲ライブレッドの焼成準備中。



▲厨房に所狭しと並ぶパンから、甘く香ばしい匂いが立ち込める。



▲ベッカライ・ブロートハイムのプレッツェル。



▲ベッカライ・ブロートハイムのアーモンドクッキー。



▲クロワッサン、バゲット、ハード系パンと多種多様なパンがずらり。



▲試食時には、チーズとトマトをグリルしてパンに挟むという食べ方も。



▲スイート繩手本店の一階に、各店舗の自慢のパンが大集合!



▲「ベッカライ・ブロートハイム」菅原雅明シェフによる解説。



▲「トラン・ブルー」鳥山暁子シェフによる解説。



▲「ブーランジュリー コトン」綿貫亨シェフによる解説。



▲各店舗の代表者が、店舗のコンセプト、店内やスタッフの様子、販売しているパンについて発表。



▲5人前後のグループを作り、リテイルベーカリーやキャンプブレッドについて意見を交換 し合う。



▲2日間の全プログラムが終了し、充実したようすの参加者たち。