

## 県内のパン製造業者が技術力で物価高騰を乗り切る!

山梨県パン協同組合（小野曜理事長 組合員11名）は、令和5年6月23日、県産業技術センターにおいて、自家培養酵母種（ルヴァンリキッド）の第一任者である愛甲舎製作所 営業管理部研究室技術責任者の伊藤雅大氏を招き、技術研修会を実施した。

ロシアのウクライナ侵攻による世界的な小麦の供給懸念、円安などが拍車をかけ、外国産のみならず国内産も同様に小麦の値上がり止まらない。さらに、卵や牛乳等の原材料価格の高騰やエネルギーコストの上昇、人手不足等により、パン製造業を取り巻く経営環境は一段と厳しいが、「パン」は生活に身近な食品だけに大幅な価格転嫁が難しい。そこで、高度な技術力が求められ、高付加価値の自家培養酵母種「ルヴァンリキッド」を活用したパン作りについて学び、他店との差別化、独自性、付加価値の向上を図った。

自家培養酵母種（ルヴァン）は、乳酸菌と酵母



の発酵作用によりパン生地に小麦本来の風味やコクのある旨みを引き出すとともに、食感の改善やイ-

### 山梨県パン協同組合

スト菌のパンより日持ちが良いなど防カビ・防菌効果がある。また、乳酸菌と酵母を生育させるため、血糖値やインスリン値が上昇しにくく、骨の強化に欠かせないカルシウムや消化器系に働きかけるビタミンB群が多く、食物繊維も豊富であり体に優しい。



しかし、一般的に使われている市販のパン酵母は、発酵力が強く短時間で生地が膨らむが、自家培養酵母種は自然界に存在する酵母菌を培養するため、発酵力は弱く、酵母と乳酸菌のバランスや生地のべたつき、発酵時間、温度管理など、高い技術力と繊細な管理が求められる。参加者は、熱心に聴講した後、伊藤氏が焼き上げた数種類のパンの香りや食感の違いを食べ比べた。

伊藤氏は「自家培養酵母種（ルヴァン）は、多彩な酵母（3千種超）が発酵を促し、複雑で味わいに奥行きのあるパンが焼き上がる。高度な技術力は必要だが、コスト削減、他店との差別化などに貢献できる商品。是非、チャレンジして欲しい。」と語った。

