



## グリッシーニ

SCE・Net 持田典秋

E-70

発行日

2014.11.26

イタリアでは、夕方 7 時過ぎないと開かないのが普通というレストラン事情の中で、カタニーヤでは 7 時前から入口が開いているトラットリアがあった。そこには客は誰もいなかったが、「食事できる？」と聞くと「OK」との返事。

その日の朝、飛行機でローマを発ってからシチリア島のカタニーヤ空港に着き、長距離バスでシラクサに行って遺跡の中を動き回り、またカタニーヤに戻ってから更に町を歩いていたので、だいぶ空腹感を感じていて早く食事を取りたかった。

トラットリアの地元シチリア産の白ワインもすばらしかったし、一緒に出て来たグリッシーニは、一口食べたときから家人と二人「あ、美味しい！」と一緒に叫んでいた。口に入れた時のゴマの風味は絶妙で、硬過ぎず柔らか過ぎず極めて好感触、口の中に広がる味も香りも大変好ましい。粉もセモリナ粉あたりを使っているのだろうか。

グリッシーニとは、クラッカーのようなパリパリとした食感の鉛筆状の細長いパンで、イタリアのレストランでは、卓上パンとしてかごに入れられて供される。

頼んだ地元の食材の海鮮料理はもちろん美味しかったが、このゴマをまぶしたグリッシーニの助けもあって 2 人でワイン 2 本を空けてしまう始末。

「よし、これを買って帰ろう。」と帰り際にウェイターに話すと、「これは、この店で作っているのではない。」窓から 50m くらい先の店を指差して、「あそこの店から入れているものだ。」片言の英語を使い 3 人がかりで一生懸命教えてくれた。

シチリアの人は親切だと言われているが、まったくその通り。自分たちのレストランのものでもないのに、熱心に教えてくれる。

その店に寄ってみた。イタリア人にとって夜は遅いもので、夕方 9 時ごろでもかなり多くの人たちが買い物をしている。グリッシーニ 1 袋 500g くらいで 1 ユーロ。安い！もっと買いたいが、かさばるため持ち帰れない。無念！

グリッシーニは、イタリア・トリノが本場らしいが、日本ではイタリアからの輸入品が多く、そのため造ってから時間が経っている。それでも美味しいものを求めて、元町のユニオンや紀伊國屋、麻布の日進やナショナルマーケットなど、行ったついでに買ってきたが、このレベルには程遠かった。日本のパン屋で自家製を売っている所もあるが、極めて美味しいと形容できるものには行き会ってい

ない。おまけに値段も安くない。

それから数年経った。我が家もホームベーカリー(パン焼き器)を手に入れたので最近はおまけに自家製のパンを焼いている。グリッシーニはいうなれば細長い鉛筆状のパンなのだから、ホームベーカリーを使っても焼けるのではないかと思いつき、インターネットを調べると作り方がたくさん載っている。尤も、ホームベーカリーに任せるのは最初の原料を混ぜてこねるところだけ。後は自分の手で焼かなければならない。ホームベーカリーの役目は15分で終わる。

グリッシーニの作り方は2つの系統に別れる。1つは薄力粉とベーキングパウダーを使うもの、もう一つは強力粉とドライイーストを使うものである。薄力粉(はくりきこ)と強力粉(きょうりきこ)は、いずれも小麦粉だが、含まれている小麦粉のたんぱく質(グルテン)の質と量によって分かれている。他にこの中間の中力粉(ちゅうりきこ)もある。

日清製粉のホームページでは次の図で違いが説明されている。

	強力粉	中力粉	薄力粉
グルテンの量	多い		少ない
グルテンの性質	強い		弱い
粒度	粗い		細かい
原料小麦の種類	硬質小麦	中間質小麦、軟質小麦	軟質小麦
主な用途	パン、餃子の皮、中華まん、ピッツァ など	うどん、その他の料理	ケーキ、お菓子、天ぷら、その他の料理
商品名	 日清 カメラヤ 日清 パン専用小麦粉	 日清 雪 日清 手打うどんの小麦粉	 日清 フラワー 日清 バイオレット

タンパク質含有量      11.5~15%                      9%前後                      8.5%以下

これから判断すると、グリッシーニも薄力粉で作るとお菓子の範疇に入り、強力粉で作るとパンの範疇に入るのだろうか。

まず、比較的手順が簡単な薄力粉を使う方法に挑戦した。ホームベーカリーに任せるのは最初の原料を混ぜてこねるところだけ。こねあがったものを発酵させ、味付けの副材料を混ぜ込む。発酵の終わったところで2分割し、副材料としてゴ

マと粉チーズの2種類を使った。これらが十分に混ざった状態で、平らに熨した上で太めのうどん上に裁断する。それをガスオーブンで焼きあげる。

出来上がったものは、ゴマ、チーズとも味はまずまずだったが、焼成時に膨らみが乏しく、ややスリムで固かった。初めてにしては格好はついていたが、グリッシーニだと言える程度だった。

次に取り組んだのは、強力粉とドライイーストを使う方法である。このレシピでは、一次発酵後13g前後のボールを作り、それを細長く整形していく方法であった。実際、ボール状から鉛筆状に細長くしていくところがなかなか上手くゆかず、ある程度のところで終わりにし、オリーブオイルを塗りその上に黒ゴマをまぶし焼成にかかった。

しかし、これは無残な結果となった。十分に細長くしなかった分、焼成時にも発酵は続いて横に膨れ、太く短いグリッシーニとなってしまった。更にまぶしたはずの黒ゴマは剥がれ落ちていた。また、太くなったため、中まで十分に火が通っていない部分もあった。まるで細長い乾パンである。災害時の非常食にでも取っておくしかない。

3度目の挑戦は、前回の方法で細長くする部分をボール状から伸ばすのではなく、発酵させた生地を平らに熨しておいてそれを細く切断する方法を取った。ゴマとチーズの2種類、それぞれ生地を発酵させてから混ぜ込み切断した。それを丸い形状にした。混ぜ込みは十分とはいえなかったが、それでもしっかりとした形のグリッシーニが焼きあがった。ゴマもチーズも、味の方はまずまず。家人からはひとまず合格のお墨付きを得た。

これからは強力粉とイースト菌を使う方法に絞ることにした。ただこの結果が続けられるだろうか。

ベーキングパウダーは単にCO<sub>2</sub>を発生させて膨らませるだけだが、イースト菌という生き物を扱う以上、非常に繊細で多くのファクターの影響を受けやすい。

味の決め手となる添加材料も、混合状態を良くするには、最初の原料の段階で混ぜたほうが混ざりやすい。しかしその場合、イースト菌発酵に対して妨げにならないだろうか。発酵温度、発酵時間、含水率により、イースト菌の働きがぜんぜん違う。外部の気温にも影響される。さらに焼成時間と温度の管理などもきめ細かく追求しなければならない。

一方、食いしん坊（食通と言いたいところだが）としては、色々と味も変えてみたくなる。ゴマ、チーズの他にカレー、ベーコンとオニオン、ジェノベーゼ、黒胡椒、唐辛子などは出来そうだ。

そこで4回目の挑戦となった。

今度は3種類。原料の段階で混ぜてこね、発酵させることにした。カレー味は、強力粉にガラムマサラ、ターメリック、クミンを加えて捏ねたが、添加したものが粉体ばかりなので水分の不足した状態で捏ね上がった。やや不吉な予感。次のベーコンの微塵切りとフライドオニオンはうまく捏ねられた。これは発酵はうまくいきそうだ。更にもう一つ、庭のバジルを取ってきて作ったジェノベーゼソース味。これはオリーブオイルが絡むため発酵がどうか、不安視された。

それでも何とか形を作り、焼成した。結果は「ひどい！」の一言。

焼き方は、ガスオーブンのガス温度を考慮し上から3段並べたが、間隔が狭すぎ、熱風の廻り方が不十分。焼いてから冷ましておいた状態でもうへなへなになったしまった。要は焼き不足。そこでそれをリカバーすべくもう一度高温短時間で焼いたが、食べられる形にしろうじて届いた状況。カレーとバジルは発酵不足で硬い。ベーコン・オニオンはしろうじてOK。しかし、以後カレー味とバジル味はやめることにした。

イースト菌の活動をコントロールするばかりでなく、ガスオーブンの条件も最適化しなければならない。まだまだ課題は山程ある。実験計画法でも取り入れないといけないのか。早く次に掛かりたいが、グリッシーニは一度に沢山食べるものではない。捨てられない半不良品の在庫がある。これを食べ終わる頃が次のトライアルの時期となろう。

幾分先は見えてきたと思うものの、本当に美味しいものに到達できるのだろうか。それもコンスタントに。

まだまだシチリア島への道は遥かに遠い。