

Table Ocean Paper

The third Yasuda Building 2F 1-9-5, Kyoumachibori, Nishi, Osaka / TEL:06-6225-2770 / FAX:06-6225-2773

TABLE JOUIR

MOF 講習会

西川功晃シェフが2009年の第二回大会に出場された世界最高峰のパンの世界大会モンディアル・デュ・パン。2011年1月第三回大会の日本代表選手選考会に合わせて来日したMOF（フランス国家最高職人の称号）チェリー・ムニエ氏とブルノ・コルムレ氏とドミニク・プランショー氏の講習会が2月18日神戸・日本製粉㈱にて開催されました。



60名の受講者が参加され、キャンセル待ちがでたほど！

前半の部では西川シェフが司会として共演されました。後半の部はデージー倉田シェフ、メゾンカイザー木村シェフが司会をされて、他にも有名シェフが参加されており、本当に贅沢な講習会でした。

とくダネ！出演！！

2月2日松村佳子がスタジオにて、大阪発祥の恵方巻きの特集でフジテレビ「とくダネ！」の取材を受けました。2月3日放送



恵方巻きのルーツ、おうちの恵方巻きと外での恵方巻きの違い、福をよぶ由縁、最近では変わり種恵方巻きが出されていること、大阪では「節分の巻きずし・丸かぶり」と呼ばれること等、様々な質問に答え、話して松村の放送30秒足らず…フジテレビの方々ありがとうございました。

●MOF's Message●

フランスでは物価と共に、パンの値段も上がっていますが、美味しいパンを求める人が増えているので、新しい技術を取り入れてニーズに合った美味しいパンを作ることが大切です。伝統を守るのも大切です。約20年前の教育はパンの作り方を重視したものでしたが、現在は消費者が何を求めているのか、その要望にどのように応えるのかというアプローチや経営方法を若い職人に伝える教育も必要とされています。

アンバサダー協会（パン職人の会）は当初、「栄養価の高いパンを作っていこう」と10人の職人のみで結成されました。様々なコンクールを通して自らの技術を他の職人に伝え、また高めあっていこう。そして自分たちで協力し合って開発をしてトレンドを作ろう。スポンサーをつけることなく本当に良いものを。会員同士で情報交換をして、仕事・お客さんを楽しくより良いものにしていこうではないか、という思いがあるそうです。そして、パン作りをする上で大切なことは、『美味しい・安心・健康・環境』です。

ちょこつと覗き見！舞台裏

講習会では、日本製粉㈱ラーメン研究室にてリュック・ドゥマンジュさんのお手伝い。



ドゥマンジュさんを切り分けているリュックさん←

フランス食材を中心に輸入をし、プロの方々も愛用中のオリーブ・ドゥ・リュックの食材をリュックさんが工夫して西川シェフのパンと合わせてタルティーンヌ、オリジナル・ドゥフィノワーズなど100名分を作り全て大好評でした！

●懇親会 in コム・シノワ●

荳司索シェフと西川シェフが作ったキンピラダック（赤ワインのキンピラと鴨肉）やインディアンピクルス、パンツァ・ネッラ、グリーンタルティーンヌ…etc 数多くの美味しいお料理とパンがふるまわれました。その中でも驚いたのが“牛すじ大根”。荳司シェフがフランス人は絶対に喜び！ということだったので、MOFの方々は大いに喜び、おかわりをされていました。

西川シェフ&荳司シェフ特製！ “クリビヤック・ド・サーモン”



←西川シェフと荳司シェフ

サーモンと野菜の層をクレープ生地で包み、さらにプリオッシュ生地で包み、サーモンのかたちにした。圧巻！！シェフ自ら切り分けてくださいました。

最後にMOFより西川シェフにアンバサダー協会会員のバッチが贈呈されました。本当に素敵な一日でした。

●西川シェフ's Message●

フランスのアンバサダー協会より3名のMOFが来日されたことは極めて珍しいことです。今回来日された目的はアンバサダー協会がどのような職人たちの集まりで、何を考え、行っているのかを紹介することで、日本に着くとすぐに講習会の準備などで、毎日がハードスケジュールにも関わらず、嫌な顔ひとつすることなく、真摯に取り組まれている姿には感動致しました。このことは、日本の多くのパン職人にも必ず伝わっていると思います。

私も今後、より気持ちを引き締め、真面目にパン作りに取り組む努力していきます。

“大阪ののんびりスポット TARMERRY”

『たかがお茶』そう話すのはターメリーの店主・木邨光一さん。日本茶・中国茶・紅茶や月替わりのメニューを常時 50 種類以上、取り揃えています。



「いいお茶を提供するのはもちろんですが、大切なのは『美味しいお茶』よりも『お茶が美味しいと思える時間』。なので、文化や作法にとらわれずに純粋に気軽にお茶を楽しんでほしい。」

そんな時間を実感できる店内には、さまざまな茶器が統一感をだしつつも無造作に並んでいます。ご自宅を店舗として改装する際、設計士に注文したことは“ノイズ”を増やすこと。店内には音楽を流さず、ノイズが隣の席の音や声を切ってくれる、そうすることで長時間ゆったりとくつろぐことができる空間となっています。換気扇の音、お茶を入れる音、お茶の良い香りと共に…居心地のいい空間でのお客さんの平均滞在時間は2時間。お一人の方も多く、また最近では英語の

PHOTO LESSON

カメラ初心者、川本がプロカメラマン出合コウ介さんに弟子入りしてはやく3ヶ月。ズームを使って正確に、逆光を使って美しく撮れるようにはなったけど…

Third Step

アングルに変化をつけて、
写真に異なる表情を



リコーCX2を使って、今までに習得した“ズーム”“逆光”を活かした上でA、Bとアングル（被写体に対するカメラの角度）を変えて撮影してみました！今回の被写体は、旬の「鱈のクリーム煮&蛸と苺のサラダ」。Aのアングルの写真は私たちが普段食事をするときに見慣れている光景なので、違和感を感じないかと思いますが、

ガイドブックに掲載されたこともあり外国人の方も訪れるのだそう。

【やまかい(静岡)】“マヨネーズのような香り”と書かれていたお茶はまったりとした濃厚な香り。飲んだ瞬間「おお！マヨネーズ！！」とそのままのコメントを思わずしてしまいました…2杯目がお好みの方もおられるようですが、私は3杯目が好きでした。

【7132(静岡)】“桜葉の香りと深い渋みの隠れた名茶”名前をつけてもらえなかったため、品種番号の 7132 がそのまま商品名

Bの低いアングルで撮った写真は、日常見る光景とは違って「はっ！」と新鮮さを感じませんか？場合によってはインパクトのある写真に。何を伝えたいか、どう見せたいかによってアングルは変わるので、色々なアングルで写真を撮影してみてください！



A
被写体から約 1.5m 離れ、45度のアングルで撮影



B
Aの状態から、アングルを約 30度下げた撮影

Next Challenge へ！

鼻から通り抜ける桜餅のような香りがバツと華やかに広がりました。

お茶の世界は奥が深くて難しい、という印象もありますが深く考えず純粋に楽しむのでおもしろい世界です。

TARMERRY

〒556-0021 大阪市浪速区幸町 2-4-2

TEL: 06-6567-1130

http://web.mac.com/tarmerry/TARMERRY/TARMERRY_TOP.html

平城遷都 1300 年祭

せんと君が生まれてはや2年。今では皆に愛され、可愛いせんと君ですが、初めてせんと君を見た時の衝撃を覚えていますか？

Table Ocean 講師スタッフ・宮武衣充(エミ)より、せんと君の誕生日会に作ったケーキの報告です。

せんと君 2nd Anniversary★

地元奈良を盛り上げようと1月30日に「せんとバレンタインなら Sweets」のコンテストに参加。コンテストでは『なら sweets プロジェクト賞』を受賞！そのとき、平城遷都1300年祭協会よりお声をかけていただき、せんと君の

2歳の誕生日2月12日にお誕生日ケーキをプレゼントとしてお祝いに参加しました！

せんと君をイメージして…



『ならの玉手箱～せんと君バージョン～』

正倉院に伝わる薬膳や奈良の柿、せんと君カラーにするため“きくらげ・蓮の実・なつめ・黒豆”を使用。“炒ったおから・豆乳・バレンタイン目筋！”ということでココア・大和のほう

じ茶”を仕込みの水分にして、中国から伝わってきた蒸籠で蒸しあげました。

当日のお誕生日会には、葛城市のイメージキャラクター「蓮花ちゃん」や歌手や様々な方々がお祝いに駆けつけました。

蒸籠ケーキは、出すのが恥ずかしくなってきたのが…(涙)。せんとくんへの愛情をこめて作ったケーキなのでお渡しました。その後、職員の方とせんと君とみんなで食べてくれ、「おいしかった～」とメールをいただき、ほっと一安心したのです。

ケーキ作りも、せんと君のお誕生日会もとても楽しかったです！