

有限会社ベーカリー花岡

父が43歳で亡くなり、生活はとても貧乏。6人兄弟の4番目で、家を支えるために働かざるをえなかったのが、中学を出て、製パン工場で働きはじめました。パン作りが好きというのではなく、単純に給料が良かったから選んだんですわ。

パンの仕事は朝がとにかく早い。それに、ケーキ作りもやっていたので、4時間も寝たらええほうですわ。それでも18年間勤め、パン作りに必要な技術をからだで覚えました。26歳の時に同僚3人と独立し、ベーカリーフレンドを設立。1977年に、ベーカリー花岡を設立し、この店をオープンしました。

今までやり続けてこれたのは、もっとおいしいパンをつくらうという気持ち。硬い生地はゆっくりもみ、若い生地は硬くもむ。味がおいしくなるのなら、値段が高くて発酵バターや練乳を使います。それでも、失敗やと思うことはあるし、改善や改良しながらやっています。パンづくりは正解がない、指先やからだで覚えるしかないと思っています。

自分で考えて、自分でやる。技術に近道はなく、努力してつかむしかないんです。そうやって美味しいもん作れば、お客さんが次の人を呼んでくれる。美味しいから人におげたり話したりして伝えてくれるんです。

私のモットーは、「地域に惚れ、女房に惚れ、仕事に惚れる」。パンを作って57年。私は、経営者としてはあかんけど、パンに対する気持ちだけは負けません。そやから、一生、職人でありたいと思っています。

**代表取締役
花岡 秀敏さん**



大手製パン工場でもパン作りを学ばせました。

からだが続く限り、美味しいパンをみなさんに届けたい。

人と同じようなものではない。あんこも自分で作るし、パンの中に入る自家製クリーム、スイートポテトも自分で作っています。

パンは生き物。生き物を相手にするには真剣にならんと、パンの良さをいかされへん。

うちのパンのネーミングはフランス語じゃなく、「あんこ生クリームパン」みたいなわかりやすい名前が多いですわ。

パンは生き物で、時間、温度、計量という基本をきちんとすればおいしくなる。生地が若かったらべちゃんこ、寝かせ過ぎたらボンボン。寒い冬は生地の温度をカバーするためにお湯で仕込んでかぶせて寝かせる。夏は氷水で保つ。それが、基本中の基本。



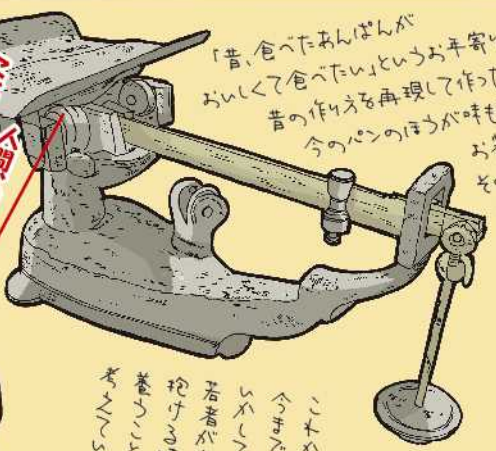
天然酵母を使っているけれど、あんこ書いてない。おいしいものは、食ってもらえれば、自分なりの必要はない。

名古屋や岡山から、わざわざ買いに来てくれるお客さんもいます。



発の温度は、手を入れたら、200℃か220℃か分かる。

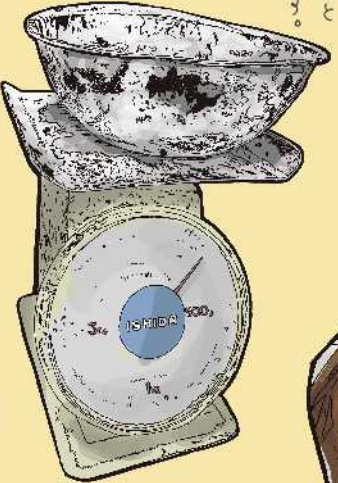
喜んでもらうために、やるんです。



「昔、食べたあんぱんがおいしくて食べた」というお年寄りのために、昔の作り方を再現して作ったこともあります。今のパンのほうが味も形も色もいいのに、お客さんの頭には、その時に食べた味の記憶がある。それを大事にしたいんですわ。あのパンおいしかったと記憶に残ってくれたら、ほんまにうれしい。



このからの私の役目は、今まで失った経験をいかにして、若者が大まかな目標を掲げる精神を養うことだ。それです。



我が社の自慢

NHK連続ドラマの主人公に パンの技術指導!

2003年9月から2004年3月まで放送されたNHK連続テレビ小説「てるてる家族」で、ベーカリーを営む主人公の女優に、パン作りの技術を指導。さらに、花岡さんは長年の功績が認められ、「なにわの名工」に認定、「黄綬褒章」も受賞する。

黄綬褒章の受賞を記念し、名だたるパン職人、製パン会社の役員など125人のパン業界人によってパーティーも催された。

名物「シベリアパン」は、残ったパンをちぎってジャムとクリームを加え、それを重ねたもの。パンを積み上げるので「積んどら」「ソンドラ」と言えば「シベリア」というネーミング。



手も動かすことが必要。と、いって作りにしても美味いパンは作れない。

シベリアパン発祥の店として全国的に有名 数千人の若手職人を育成し、黄綬褒章も受賞したパン職人

桃谷駅から商店街を東へ終点まで進み、道を渡った場所に佇むパン屋さん。ブーランジュリーというオシャレな店が増えている中、懐かしいパン屋の雰囲気が残っている。ベーカリー花岡は、シベリアパン発祥の店として有名で、全国からお客が訪れる名店だ。

店主の花岡さんは、美味しいパンをつくることに徹底してこだわり、小麦粉も発酵バターも最高級のものを使い、天然酵母も使用。それでいて、あんぱん120円、高くて150円というリーズナブルな価格でパンを提供し、地域の方に気軽に食べてもらうパンであり続けることを第一に考えている。

昭和40年代前半には、当時ではめずらしいバターたっぷりのクロワッサンを提供。昔のクロワッサンづくりは、綿棒で生地を伸ばしてバターを塗り、生地を折りたたんでバターを塗って、また生地を折りたたむというハードな作業が必要だが、それを花岡さんはすべて手で行う。「誰でも作れるものを使っていたらあかん。オリジナルのものをせなあかん」というのが、花岡さんのモットーだ。

花岡さんは、実は大阪のパン職人

の師とも言うべき存在でも。全大阪パン協同組合という製パン会社やベーカリーが加盟する団体の副理事長を勤め、若手職人など後進への技術指導や講演、年間300人は受けるパン技能検定の検定員も勤めている。花岡さんにパン作りに必要なことを教わったという人は数千人にもなっている。

さらに、パンの生産性向上につながる画期的な技術を編み出している。パン生地の冷凍発酵法は、冷凍庫にパンの生地を入れておくと冷凍焼けするが、夜中12時に冷凍を切り常温に戻しながらおくと発酵が進むというもの。現在では冷凍庫の技術が進みタイマー調整ができるが、それをアナログで何十年も前に実践した。これにより、ベーカリー花岡には朝イチに焼き立ての美味しいパンが並び、お客様の長蛇の列が並んだ。100%中種法は、小麦粉を100%熟成させることで時間短縮につながる。パンづくりへのこだわり、製造過程の工夫、後進への育成。すべてにおいて、美味しいパンを食べてほしいという思いが原点にある。

有限会社ベーカリー花岡

〒544-0034 大阪市生野区桃谷3-22-2
TEL 06-6731-8237 FAX 06-6731-8015

事業内容/パン製造、ベーカリーショップの運営