

# 中国ベーカリー技術講習会

5月5日から5月19日までは中国の天津、山西省 太原、上海、浙江省 杭州と4都市のベーカリーにて技術交流を行ってきました。

最初に天津を中心に展開する台湾系ベーカリーチェーンにて行ないました。

天津は北京から新幹線で20～30分の距離にあり、日本人も多い土地柄とかつて欧米各国の租界地が多数あり、ここ数年は経済成長率が中国一という事もあり、近代的な建物と古い町並みが共存



天津の町の様子



天津のベーカリー

するととも美しい港町になっています。また戦前からの国際都市であるためベーカリーのレベルも非常に高く、隣の北京より洗練されたお店が多数あります。

今回訪問したベーカリーも商品、お店の作り、包材などどれをとっても日本にいるのではないかと錯覚するくらいのレベルでした。また、設備投資に力をいれているとの事で工場の建物は古いのですが、内部は最新機械を多数導入していました。これまでも最新のライン設備や機械を導入している工場は見てきましたが、これだけ大きな天然酵母用の機械を導入しているのは初めてです。それゆえこのベーカリーでの商品は、10年ほど前の日本での天然酵母ブームを彷彿させる感じでした。

次に訪れたのは山西省都太原です。

北京と西安の間に位置する三国志などにもたびたび登場する歴史のある古都で、この辺りは天然資源が豊富にあるため中国でも有数の裕福な地区で、ベーカリーで使用する材料も発酵バターなど値段の高い材料も気にせず使用しています。食に関しては値段ではなく品質で選ぶようです。ただパンやお菓子に関しては相当遅れている地区ではあります。



太原のベーカリー



雑穀パンとカヌレ

上海などと比べて10年は遅れているようです。ただオーナーはいろいろ勉強されていて天然酵母に関してかなり質問を受けました。どうやら今中国では天然酵母がブームのようです。太原は私が訪れた数ヶ月前に新幹線が開通したばかりとの事でこれから急速に発展する予感を感じさせる都市でした。

次に上海と浙江省都、杭州を訪れました。

上海では天然酵母を使用したベーカリーが流行りに敏感な若者を中心に流行っていました。

特に租界地を中心に多くのベーカリーが天然酵母をうたっており、多くの外国人や若者でにぎわう風景がみられました。ただ一部では流行っていますが、まだまだ多くの店舗では天然酵母を扱う状況では無く、日本と同様に高級な商品と安い商品の二極化が進むものと思われます。



上海のベーカリー

杭州は上海から車で南下する事3時間、世界遺産の西湖を有する観光都市です。

観光地という土地柄と上海から近いこの辺りのベーカリーも比較的進んでおり、また価格も観光地価格的部分も見受けられました。

今回の出張では天然酵母への関心の高まりを感じ、あわせて雑穀パンなど健康志向が強まってきている様子が伺えました。日本と同様、これからは健康を意識した商品がはやるのかもしれませんが。ただこちらでも二極化が進むものと思われます。