

「第9回モンディアル・デュ・パン」ナントで開催 日本は惜しくも4位、中国が総合優勝

フランスに本部を持つアンバサドゥール・デュ・パンが主催する「第9回モンディアル・デュ・パン」が10月22～25日、フランス・ナントの展示会「セルホテル」にて開催。中国が優勝を果たし、日本は4位となり惜しくも3連覇はならなかった。2位はフランス、3位台湾。

大会では計14カ国が競技を行い、日本代表は、選手の高橋佳介さん、コミユの松永ももこさん（ダイジイ）、コーチの松田武司さん（プリンチ）の3名が大会初日に出場。製品規定は、スタンダードのパン、レスペクチュス・パニスのパン、ヴィエノワズリー、健康と栄養のパン、自国の香りのあるパン、サンドイッチ、タルティーンなどと飾りパン（ピエス）で、前日の2時間半と当日の8時間半で全作品をつくり上げた。今大会よりピエスは生地からつくる規定に変更されたため、どこまでつくり込めるかが大きな課題となっていた。

今回のピエスのテーマは「遊園地」で、日本チームは“恐竜”をモチーフにしたアミューズメントパークを制作。その他、「自国の香りのパン」はさつまいもと甘酒と柚子で日本らしさをイメージした組み立てで、試食と展示用で生地のかたさを変えて質感の異なるパンを3種つくり上げた。「健康と栄養のパン」では塩無添加の味噌パウダー、スペルト小麦、大麦粉を主とし、栄養の吸収率を高めた雑穀、発芽黒米、玄米を練り込んだ。大会を終えて日本チームを代表して高橋さんは、全力でやり切ることができたと振り返り、「今の自分の実力では妥当な順位。来年のベスト・オブ・モンディアル・デュ・パンでは準備から徹底し、表彰台を目指して日々修練を怠らず頑張っていく」と述べ、日本からのたくさんの応援に心より感謝した。

【部門賞】ベストコミ：フランス/スナッキング：フランス/レスペクチュス・パニス：ベルギー/ニュートリション：台湾/ヴィエノワズリー：スペイン/ピエス：中国



右から、選手の高橋佳介さん、コーチの松田武司さん、コミユの松永ももこさん。中央が日本チームの作品。ピエスは“恐竜”を題材にしたアミューズメントパークを表現（写真典て：©レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン）



ピエスを仕上げる日本チームの様子



14カ国の出場選手一同