

海外でもサンドイッチパンには 穀物・シード類がピッタリ

三年に一回、ドイツで行われるパン機械の展示会、「iba2015」に行ってきました。

12カ国の代表が参加した ibacup でなんと日本代表が優勝しました！

作品が展示されていましたが、素人目にも圧倒的な出来ばえでドイツ風味のパンで日本の感性が通じることに感動しました。

さて、訪れたミュンヘンではパン屋があふれています。

日本でいうコンビニくらいの数がある感覚です。

駅改札前や構内は当たり前、道路のあちこちにもマルシェにもあります。

その売り場で三分の一から多いところでは半分を占めているのがサンドイッチです。歩きながら食べている人も多く、軽食として親しまれているのでサンドイッチが多いようです。

バゲットに挟んであるタイプはスタンダードですが、そこはミュンヘンらしくプレッツェルを半分に切ってサンドイッチにしているのも多く見られました。

ドイツパン＝酸っぱいライ麦パンのイメージを持っている方も多いと思いますが、ライ麦が北の方でよく獲れるため、南に位置するミュンヘンではそこまで多くはなく、むしろ健康カラーとして周りにシード類（ひまわりの種、亜麻仁など）やオーツ麦、スペルト小麦、ライ麦をトッピングしてある商品の方が多い印象でした。

サンドイッチにヘルシーなイメージがあるのは世界共通のようですね。

サンドイッチのパンにさらにヘルシーなイメージを持たせられる穀物は、これから日本で広がるのではないのでしょうか。生地に練り込んで生地の食感を変えるのも、手軽に周りにトッピングしてみて見た目を変えるのも良いと思います。