

ユーハイムのおいしさの秘密を探ろう! ユーハイムオンライン工場見学 第2弾!

工場見学のなかで答えきれなかった質問を回答するよ!



Q マイスターにはどうやってなるんですか?

A ドイツでおよそ3年間、職業学校に通いながら実際にお菓子屋さんで働きます。この見習い期間が終わったら、「マイスターシューレ」というマイスターになるための学校にだいたい1年くらい通います。授業を受けて、テストに合格すると、マイスターになることができます。



Q マイスターになるためにどんな勉強をしたんですか?

A ドイツのマイスターシューレという学校では、お菓子の作り方のほか、お店を開くために、人を育てる方法・法律・経理(お金の計算方法)なども勉強します。



Q マイスターになるためのテストは何でしたか?

A 法律や経理(お金の計算方法)、教育学(人を育てる方法)のほか、お菓子を実際に作って見せることが必要です。最後のテストでは必ずバウムクーヘンを焼きます。



Q マイスターになるのに一番大変だったことは?

A 学校の授業やテストがすべてドイツ語だったので、ドイツ語を覚えるのが一番大変でした。



Q どうして手作業を大事にしているんですか?

A 職人の手の感覚が、お菓子作りに大切だからです。食品添加物を使っていない生地は、その日の気温や材料の状態で、生地の柔らかさなどが変わってしまいます。とてもデリケートな生地なので、職人が手や指先の感覚を活かしてつかって形を作ったり、混ぜ具合を確かめることが必要です。



Q 中央工場では卵は1年にどのくらい使っていますか?

A だいたい520トンです。



Q 中央工場ではバターは1年にどのくらい使っていますか?

A だいたい400トンです。



Q 食品添加物を使っていないのに、どうして賞味期限が長いんですか？

A お菓子を包むための袋や、袋の中にいっしょに入れておく「品質保持剤(食べ物を新鮮でおいしいまま、長く保つようしてくれるもの)」が、賞味期限を長く保ってくれます。おいしさを保つために、資材の選び方も重要です。



Q 食品添加物を使わないと、見た目や味などに大変な点がありますか？

A 着色料を使用していないため、お菓子の色は素材のもつ素朴な色になります。たとえば紫色や青色など、派手な色は出しにくいですね。



Q バウムクーヘンを作るのにどのくらいの時間がかかりますか？

A 生地を作り、焼き終わりまで合わせてほしい2時間。冷ますのに6時間くらいかかります。



Q バウムクーヘンの端っこはどうしているんですか？

A 端っこは焦げてしまうので、廃棄しています。



Q 工場見学はしていますか？

A 申し訳ございませんが、お客様向けの工場見学は行っていません。



Q 日本にマイスターは何人いるんですか？

A ユーハイムでは調べられなかったのですが、ユーハイムの社内には5人のマイスターがいます。



Q バウムクーヘンのおいしい食べ方は？

A バウムクーヘンをお皿に出してラップをして、電子レンジ(500W)で15秒あたためると、焼きたてのような味が楽しめます。(品質保持剤は温めると危険ですので、必ず取りのぞいてください。)



Q バウムクーヘンは冷やすと美味しくなくなりそうなのにどうして食えるときは美味しいのですか？

A 工場の中で冷やすときは、焼きたての熱がゆっくりと、ちょうどよく冷めるくらいの「温度」や「湿度」で冷めます。すると、生地の中の水分も均一になって落ち着きます。また砂糖やバターもたっぷり使っているので、水分が逃げにくく、しっとりと仕上がります。(冷たい風で一気に冷ますわけではなく、ぼそぼそしたりカラカラになることがないようにしています)



Q 中央工場では1日に何本のバウムクーヘンを焼いていますか？

A およそ1400本です。



Q 中央工場では1日に何粒のビスケットを作っていますか？

A およそ4万粒です。



Q ユーハイムの会社全体で、1年に何個のバウムクーヘンを作っているんですか？

A 直径13.5cmのバウムクーヘンで850万個。エベレストの高さにすると山3個分です。

『マイスター』とは

バウムクーヘンの本場ドイツで、試験を受けて国から認められた人にしか与えられない資格です。ユーハイムにはマイスターが5人います。



参加者のご感想

- マイスターのおかげで僕にもマイスターになる夢を持ちました。
- 工場見学に行ったようなユーハイムのお菓子のこだわり、製法がわかりとても楽しかったです。
- 全部手作りはすごいですね！

ユーハイムの「/0(スラッシュゼロ)」とは？

食品表示の「原材料名」の欄に「/(スラッシュ)」とそれ以降がないこと。詳細はこちらから ▶ <https://www.juchheim.co.jp/slashzero/>