

일본산 밀로 천연 효모빵 만들기 20년 하나고가네이 마루주제빵

(有)花小金井丸十製빵

주소: 東京都小平市 花小金井 南町 2-17-6



일본

하나고가네이마루주제빵 천연효모에는 과일이나 야채 껍질, 곡류의 외피에 붙어 있는 야생종과 야생종을 제빵용으로 배양한 배양종 2가지가 있다. 약 20년 전부터 호시노(星野) 효모라 불리는 일본산 배양 천연효모를 사용, 빵을 굽고 있는 곳이 있다. 하나고가네이마루주제빵의 아마구찌 요시모또(山口義元) 씨가 그다.

사이부신주꾸(西武新宿)선을 타고 하나고가네이역(花小金井驛)에 내려 한적한 주택가를 5분 정도 걸어 가노라면 허름한 빵집을 찾을 수 있다. 출입문에 십자 마크가 크게 그려져 있고 아무리 보아도 세련된 제과점 느낌이 들지 않는 조금 촌스러운 분위기가 드는 곳이다. 그러나 이 하나고가네이마루주제빵 하면 일본 업계뿐만 아니라 일반인에게도 널리 알려진 빵집이다.

일본에서 최초로 천연효모빵을 구운 그는 15세 때부터 도쿄 시부아마루주제빵에서 빵기술을 배우기 시작했다. 12년간의 경력을 쌓은 그는 27세에 지금 이 자리에서 독립을 하게 된다. 그러나 아마구찌씨가 당시 만들었던 것은 이스트쿤을 사용한 하얀 빵이었다.

그러다 1970년 아마구찌씨는 커다란 전기가 맞이하게 된다. 리치몬드 유럽 연수에 참가하게 된 것이다. 이 유럽연수에 의외로 참가인원이 적었던 탓에 어느나라에 가도 자유행동을 할 수 있었다. 이것이 그에게는 행운이었다. 프랑스, 이탈리아, 스위스

가장 인기가 있는 전립분의 사각식빵을 비롯해 모두 무침기빵이다.

덴마크의 제빵공장을 견학할 수 있었던 것이다. 말은 통하지 않았지만 빵을 만들고 있는 자신의 사진을 보여 주며 공장을 보고 싶다는 제스처를 하면 쉽게 볼 수 있었던 것. 여기서 그는 소금과 물로만 반죽하여 천연효모로 발효시킨 시골빵의 소박한 맛에 감동, 자기 나라땅에서 나는 밀로 빵을 굽는 전통적인 빵을 만들고 싶은 뜻을 갖게 되었다 한다.

그후 그는 71년 72년 74년 3차례에 걸쳐 자비를 들여 유럽을 다녀온다. 그리고 아마구찌씨의 빵만드는 자세가 크게 변한다. 우선 밀가루를 일본산으로 바꿨다. 지금까지 그는 외국산 밀을 사용했지만 유럽을 여행하면서 유럽 제과점은 자국의 밀을 사용하고 있음을 알았기 때문이다. 또한 효모를 천연효모로 대체했다.

그러나 천연효모를 사용한 빵만들기란 생각만큼 쉽지 않았다. 처음에 아마구찌씨는 딸기와 건포도로 발효종을 일으켜 빵을 구웠다. 종을 일으키는 방법은 건포도에 35도의 물을 섞어 3,4일간 25도를 유지하면 부글부글 끓는데, 여기에 쌀가루와 전립분, 2배의 물을 넣고 4일간 재워 발효시킨다. 이 발효가 지나쳐도 안되고 모자라도 안된다. 발효란 계절에 따라, 온도에 따라 일년 내내 다르다. 이 변화란 한도 끝도 없다. 1도의 온도변화에도 달라지기 때문에 아마구찌씨가 그 비밀을 찾기위해서는 시행착오를 거듭해야만 했다.

1973년 그가 도쿄 마찌다시에서 사재를 털어 천연효모 연구를 하고 있는 호시노 아끼라(星野昌)씨를 찾아갔다. 당시 호시노씨는 다 떨어진 옷을 입고 마굿간 같은 곳에서 천연효모 연구에 몰두하고 있었다 한다. 지위도 재산도 다 털어버리고 천연효모에 빠져

공장 2층에 마련된 서재에서의 아마구찌씨



있는 그 모습에 감동, 자기도 천연효모에 미쳐버렸다는 아마구찌씨. 그는 이 과정에서 친척이나 주위 사람들로 부터 바보 취급을 많이 받았다 한다.

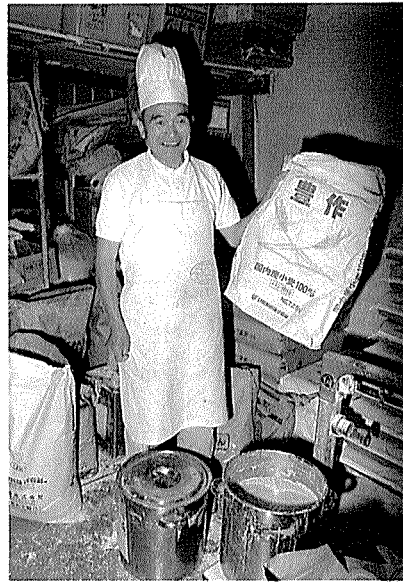
아마구찌씨가 제빵에 천연효모외에 고집하는 또 하나는 일본에서 생산되는 밀을 사용하는것. 닛세이제분회에서 아마구찌씨가 직접 지은 풍작(豊作)이란 제 품명과 하나고가네이마루주제빵의 상호명을 밀가루 봉지에 넣고 있는 것은 그가 일본산 품종개량에 얼마나 노력했던가를 엿볼수 있는 것이기도 하다.

아마구찌씨 제과점에 검고 딱딱한 빵이 진열되기 시작한 것은 20년전. 당시 일본에서는 아직 천연효모를 사용한 검은 빵을 볼 수 없었던 때였다. 검은 빵하면 가난한 사람들이나 먹는 것으로 인식하고 있었던 때라 잘 팔리지도 않았다. 그래서 시작한 것이 냄비로 굽는 빵 강습회를 시작했다. 기계는 일체 사용하지 않고 직접 손으로 반죽 냄비로 빵을 굽는 것이다. 이 강습회를 월1회 10년이 넘게 해오고 있다.

80년 이후부터 매출이 늘어나기 시작했다. 당시 체르노빌 폭발사건 이후 유럽에서 수입해 오는 밀에 대한 일반인들의 인식과 건강식품에 대한 개념변화가 맞물려 점차 매출이 늘어나게 된 것이다.

하나고가네이마루주제빵의 빵이 만들어 지기까지는 1주일 이상 걸린다. 우선 빵종인 천연효모를 일주일 정도 재우고 밀가루와 섞어 중종을 만들어 하루밤 재운다. 여기에 소금과 밀을 섞어 반죽한 다음 1시간 반에서 2시간 정도 재운다. 이 일을 매일 아마구찌씨는 새벽 2시반에 일어나 3시 15분부터 빵을 만들기 시작하여 저녁 7시까지 작업을 계속해 오고 있다. 이스트 균이나 첨가물을 사용하면 8시간 노동으로 충분히 빵을 구울 수 있다. 여기서 근무하는 젊은 사람도 새벽 3시면 온다. 타점포에서 훔내 내지 못하는 것은 바로 이런점이 아닐까.

이 곳에서 생산되는 제품은 50여 종류. 빵이 70%를 차지하고 나머지는 쿠키류, 각식빵, 밀크빵, 건포도빵, 호밀빵, 현미빵, 호박쿠키, 바케트 등 보기만 해도 지금까지 보아온 빵과는 다른 목직함 중량감을 느낄 수



있다. 천연효모만을 사용하고 있기 때문이다. 또한 설탕 양도 줄여 생산되는 빵의 50%이상은 설탕 대신 소금만으로 맛을 내고 있다. 소금은 자연염을 사용하고 빵에 따라 설탕을 넣을 경우는 흑설탕을 사용한다. 이외에 들어가는 것은 자연 식품만을 엄선해서 사용하고 있다. 그중 한국산 인삼을 사용해서 만든 쿠키도 있었다. 빵을 구울 때는 참기름을 사용한다. 빵은 갓구워 냈을 때가 가장 맛이 있는데 그것은 여러가지가 들어갔을 경우이지 이 곳의 빵은 시간이 경과해도 그다지 맛이 변하지 않는다. 그래서 모두 1주일분의 빵을 사간다고 한다.

아마구찌씨는 건강을 위해서도 잘 씹어야 한다고 권한다. 먹어 봤다. 보통빵 같으면 잘 씹

지 않고도 주스나 우유와 함께 넘어가는데 마루주빵은 그렇지 못하다. 정말 잘 씹지 않으면 넘어 가지 않을 것 같다. 그러나 씹을 수록 맛이 낫다. 약간의 산미가 느껴지는 복잡한 맛이다. 검고 단단한 것은 기술적인 문제가 아니다. 20년의 세월이 빚어낸 맛이였다.

하나고가네이마루주제빵의 연간 매출은 1억엔. 재료비는 매출의 25%를 차지하고 반면 인건비가 높기는 하지만 도심에 비해서는 비싸지 않은 편이란다. 이 곳의 빵은 1주일전 혹은 한달전부터 주문을 받고 있으며 도매점 납품이 50%이상을 차지하고 있다. 소비자들은 단체로 구입해 가고 있다.

아마구찌씨는 먹는 것은 전부 자급자족하는 환경에서 자랐다. 요즘 아이들이 충치가 많은데 그는 25세까지 충치가 없었다. 그는 그 이유를 시골의 자연식에 있다 생각했다. 이것은 건강 제일, 맛은 두번째 라는 신념이 되었다. 그러나 안전하고 몸에 좋은 빵은 물론 맛도 제일이다.

한때 그는 중국어를 배웠다. 친구로부터 중국빵이 맛이 없으니까 한번 가보지 않을까 하여 중국에 갔다. 그런데 중국에서는 아직도 예전에 일본에서 먹었던 사카린이 들어간 단빵을 먹고 있었다. 그래서 아마구찌씨는 호텔 조리장에 들어가 카이자리는 프랑스빵을 설탕없이 굽는 방법을 알려 주었다 한다. 23년 후에 같은 호텔에 묵은 사람에게 마루주제빵과 똑같은 빵이 나왔다는 소릴 듣고 아직 그 빵을 굽고 있구나 생각하니 무척 기뻐했다고 하는 그의 어눌한 말씨속에 빵만드는 즐거움이 느껴진다.

1. '풍작'은 아마구찌씨가 지은 닛세이(日清)제분회사의 일본산밀의 상표이며 스테인 통에는 호시노호모가 발효중에 있다.

2. 하나고가네이마루주제빵의 매장. 천연효모로 만들어진 약 50여종의 빵과 쿠키는 들어보면 모두 중량감이 있다.

3. 마루주제빵은 일본 전국에 150여점이 있지만 원래 대정(大正)시대 다나베(田邊)씨가 시작한 것 田자를 ⊕로 등글게 헤이마루주(丸十)로 표시한것이다.

4. 한국의 인삼을 이용한 쿠키

