

# 食物科3年生 製パン特別授業

実施日 令和5年7月12日(水) 午前9時55分～12時45分  
講師 「パン工房 まあさ」 店長 堀部 マサ 先生

科目「調理」の一環として、地域で活躍されている製パン店のオーナーから、プロの製パン技術やこだわり、商品開発について学びました。

酵母などにこだわったパン生地を使って5種類のパンを仕上げました。成形のコツ、生地の扱い方などの技術を、5種類のパン作りを通して分かりやすく教えていただきました。



本日作るパンの種類と焼成時間や温度の説明、衛生面の注意事項などの講義を受けた後、早速パン作りが始まりました。一人一人に細かく分かりやすく教えていただき、楽しいパン作りの時間になりました。



実習室に、パンが焼き上がったいい香りがいっぱい♪ フロマージュ あんぱん クルクルフランク くるみ メロンパン、全部ふっくら焼けて、おいしそうでした。パン作りの楽しさに魅了され、みんな笑顔になりました!!

## <生徒：3年生の感想>

- ・パンの種類によってオーブンの温度や焼き時間が違うので、次々に違う温度や時間を的確に指示できる先生はすごいと思いました。「始めから上手にできるわけがない。練習し続けて形になってくるのだ」というお話が、心に響きました。1回2回はダメでも何回もチャレンジしてあきらめないようにしたいと思いました。
- ・メロンパンやあんぱんのきれいに包む手の動かし方や、つや出し用の卵の塗り方までコツがあり、いろんなことを学びました。最後に、当たり前と思っていることにも疑問をもつこと、やりたいことや好きなことをどんどん見つけることなど、生き方に関するお話も聞かせていただき自分を見つめる時間になりました。