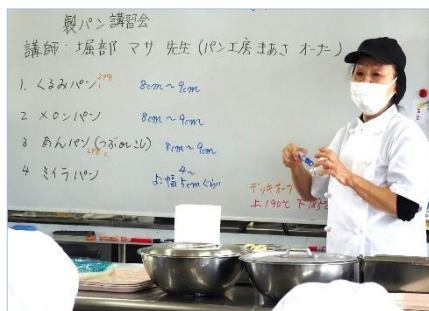


# 食物科3年生 製パン特別授業

実施日 令和6年10月30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、大垣市で人気の製パン店のオーナーから、製パン技術や商品開発について学びました。



パンの種類、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、製パンをしました。3種類の生地で4種類のパンを作りました。白パン生地はふんわり、しっとりしたパンに、菓子パン生地はほんのり甘味があり、くるみ生地は刻んだくるみを混ぜ込みました。生徒は成形と二次発酵、焼成を行いました。



「ミイラパン」…串付きフランクフルトに、  
ひも状の生地を巻きつけます



上左から…あんぱん(こしあん・粒あん)、メロンパン  
 下左から…くるみパン、ミイラパン(フランクロール)



メロンパンをスチームコンベクションオープン（スチーム無し・ファン有り）で焼いたことにより、表面がカリカリのベストなパンができました。くるみパンは、はさみで切り込みを入れた部分が開き、お花のようになりました。フランクロールは、ハロウィンに近いこともあり、「ミイラパン」という名前でした。

## <生徒：3年生の感想>

- ・パン生地の仕込みがしてあったので、時間内に4種類のパンが焼けて驚きました。生地の違いが感じられるように一口ずつ食べました。くるみパンが香ばしくて好きな風味でした。
- ・発酵前の生地は授業で作ったメロンパンと同じくらいの大きさでしたが、焼きあがったらすごく大きくなり、表面サクサク、中ふんわりでおいしかったです。
- ・つや用卵の塗り方にこだわるときれいに仕上がると知りました。また、焼く前の生地は手で捏ねたり成形したりしますが、焼成後は決して手で触らないのが衛生の鉄則でした。