親子で楽しくパン作り教室

岩瀬　靖彦　教授
（家政学部　食物学科）

現代の子育て世帯は、両親の共働きによる影響などで、家庭における食事作りの時間が短縮化され、外食や中食、総菜、レトルト食品、冷凍食品などの利用頻度が年々増加傾向にある。

そのため親から子への食事作りの伝承が減り、併せて親子の会話も減りがちとなっている現状が伺える。

一方で食事のスタイルは、朝食は手間のかかる和食から、手軽に準備ができる洋食が主流となりつつある。また、洋食スタイルの食事では、主食が米に代わりパンが一般的となっているが、地域のスーパーやパン屋、ネットで購入するケースが大勢を占めていることから、益々、家庭における食事作りが簡素化し食事作りの伝承が減り、親子の会話も減る一方であることが伺える。

このような現代の子育て世帯の状況を支援することを目的として、また、ご家庭でも手軽にパン作りができることを理解していただくために、本学でサークル活動をしているパン調理学研究会が主体となり、パン作りの指導を専門とし、実績のあるパン技術研究所の並木利文先生を講師として招聘し、親子で楽しく手ごねによるパン作り教室を開催した。

「親子で楽しくパン作り教室」は参加する児童の年齢で３回に分けて、１回あたりの募集は６家族とし、１家族最大４人までとして参加者を募集した。

第１回は小学校就学前の 3～6 歳の子供を持つご家庭、第２回は小学校１～3 年生の子供を持つご家庭、第３回は 4～6 年生の子供を持つご家庭とした。第１・２回は本学の調理室では調理台に身長が合わないことから、フロアーマットとローテーブルをレンタルし、子供目線で実施した。第３回は調理実習室において実施した。参加者された保護者は、子供たちと協力し手捏ねパンを楽しく作っていた。また、手軽に手作りでパンが作れることに驚き、焼きあがりのパンを試食し美味しさに感動していた。

講師の並木先生からは、「今回、バターロール配合のパンを手捏ねで作りました。パン生地を初めて捏ねる方が多かったと思いますが、しっかり捏ねることができました。パンは発酵を伴うので時間がかかりましたが、親子でいっしょにハムマヨロールやウインナーパンなどふっくらパンをつくることが出来ました。焼き上がったばかりのパンを美味しそうに食べている子供の笑顔が嬉しかったです。」との感想をお寄せいただきました。

また、食材の発注からサポートしてもらった食物学科の阿部助手、山下助手からは、「助手として運営も含めて参加させていただきました。未就学児から小学校高学年まで、様々な年齢のお子さんとそのご家族に参加していただき、どの日程も、教室の名前通り『親子で楽しくパン作り』をされておりました。参加された親御様より、『家でまとまった時間をとって調理をさせることは難しいので、とても良い機会となりました。』『手作りでこんなにおいしいパンが作れるなんて感激でした。家でも作ってみます。』などと直接感想を伝えてくださり、とても嬉しかったです。来年度も地域貢献プロジェクトを通して、人々のつながりや、地域活性化につながるよう、助手の立場としてサポートしていきたいです。この度は素敵な教室を開催してくださり、ありがとうございました。」との感想が寄せられた。

中心となって「親子で楽しくパン作り教室」をサポートしてもらった本学のパン調理学研究部からは、「地域の方と交流するという機会はあまりない為、とても貴重な経験になりした。また、"パン作り"を通しての交流であったため楽しく参加することが出来ました。」との感想が寄せられた。

少しでも本学の地域貢献プロジェクトに貢献できていれば幸いです。











