親子で楽しく手ごねによる美味しいパン作り

岩瀬　靖彦　教授
（家政学部　食物学科）

家庭における食事作りの伝承や親子の会話を支援することを目的として、また、ご家庭でも手軽に美味しいパン作りができることを理解していただくために、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講師を招聘し、本学でサークル活動をしているパン調理学研究会のサポートによりまた親子で楽しく手ごねによるパン作り教室を開催した。
対象は小学校 4 年生から 6 年生の子供とその保護者とした。

スケジュール

1	試作	8 月 9 日（金）
2	第 1 回	8 月 14 日（水）
3	第 2 回	8 月 23 日（金）
4	第 3 回	11 月 23 日（土・祝）

試作では、技術指導をいただくパン技術研究所の並木先生よりレシピを提供いただき、実施日に作成するテーブルロール（ウィンナーパン、ハムロール）を作成した。昨年までと異なる調理室で実施するため作業導線やオーブンの動作および設定の確認を行った。
8 月 14 日（水）の第 1 回では、スタッフおよびパン調理学研究会の学生は 9 時から計量作業ができるように集合した。イーストがドライから生に変更になり、パン技術研究所の並木先生の指示のもとレシピを一部修正した。
9 時 30 分より並木先生の説明とデモンストレーションを交え、パン作りが始まった。並木先生は、パン作りをしている各家族を回り、丁寧にサポートをしていだいた。
各家族とも笑顔で作業をし、出来上がりもよく、出来立てのパンを頬張り「すごく美味しい」との評価であった。
途中、伊藤学長が見学に来られ、説明と紹介および試食をしていただいた。
8 月 23 日（金）第 2 回および 11 月 23 日（土・祝）第 3 回では、各家族グループにパン調理学研究会の学生が 1 名から 2 名入り、パン作りのサポートを行った。
毎回参加された親子は、コミュニケーションをとりながら笑顔でパン作りを楽しんでいた。また、出来立てのパンを頬張り「すごく美味しい」と声を上げていた。
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、焼きがあ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山下助手、小松助手、林助手からは、助手として運営も含めて参加させていただきました。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「親子で楽しく手ごねによる美味しいパン作り」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。本学のパン調理学研究会からは、「パン作りを通して、地域の方々と楽しく交流することができました。とても貴重な体験でした。」との感想が寄せられた。



パン作り前の並木先生からの説明



各家族を回りながら説明する並木先生



成型後のパン



焼き上がり後のパン