

パンを知ろう ～オリジナルパン作り を開催しました

8 月 22 日（金）午前、午後の 2 部制でファミリー料理教室を開催しました。応募総数 261 通の中から抽選で選ばれた 31 組（62 名）の方が参加し、横浜総合パン株式会社の方々からパン作りを学びました。



パン生地作り

給食で食べているパンと同じ材料（強力粉・塩・砂糖・マーガリン・イースト・脱脂粉乳・水）を使ってパン生地を作ります。今回は発酵時間を短くするために「中種」という予備発酵をした生地を使っています。



工場長の石橋さんの説明を聞き、パン生地作りに挑戦です。

最初は手にくっついてべたべたしている生地が...



テーブルにたたきつけると、生地がつるつるになってきました。

生地を丸めて少し時間をおきます。ここまで 50 分。お疲れさま～！



食パン作り

頑張って作った生地。ガス抜きをして丸めたら、型に入れます。



パンの形作り（成形）

みなさん楽しみにしていた成形の時間です♪ 思い思いの形を作りました。



横浜総合パンのスタッフの方々が、工場の機械で生地を作り 50gずつ丸めてくださっています。これを使って自由に形を作ります。



いろいろな形のパン。焼き上がりが楽しみです！

パンができるまでのお話と計量体験

パンが焼きあがるまでの時間を使って、給食のパンができるまでの DVD 鑑賞とお話、さおばかりを使った計量体験などを行いました。

工場では 1 日約 7 万個のパンが作られていることなど、クイズを交えながら DVD を見ました。



工場では、砂糖 30kg 入り、小麦粉 25kg 入りの袋を使っています。一緒に持ってみよう！



さおばかりで計量してみよう。50g ぴったり量れるかな？

工場でパンを焼いている様子

参加者のみなさんが話を聞いている間、工場では次々とパンが焼かれていきます。



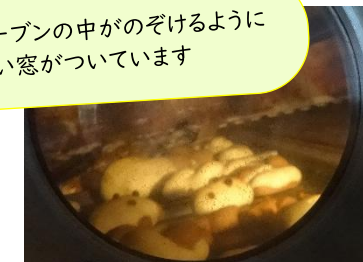
食パンが焼きあがる様子

成形したパンは「発酵室」という機械の中で最終発酵されます。季節や気温によって、発酵温度・湿度を調整しています。今日は、温度 36℃、湿度 85%、40 分間にセットしているということでした。



発酵が終わって出てきたパンは
ひと回り大きくなってました！

発酵が終わると、トンネルのような長いオーブンで
10～12 分かけてパンを焼きます。



オーブンの中がのぞけるように
丸い窓がついています



パン工場の様子はこちら（動画）



パンが焼きあがりました

自分で作った焼ききたパンの
味はいかがですか？



みんなの感想より（抜粋）

パンの形を作るのがとても楽しかったです。

パン生地を作る時にバチバチたたくとは思わなかった！

想像以上の楽しさで、この夏一番の思い出になりました！好きなパンの形をたくさん作れて、夢のようでした！

重い材料を運んだり、手作業で丸めるパンもあったり、すべての工程が機械でないと知ってビックリしました。

暑い中外で待っていただき、案内もていねいで、作る時は総合パンの方がたくさん補助についてくださり、分かりやすいアドバイスをいただきながら、楽しくテンションが上がるような声かけしてくださり、ありがとうございました。好きな形が作れるのが良かったです。

パンができるまでのDVDを見て工場で作っている様子も学べたので、学校の給食でもしっかり食べて行きたいと思います。

重い物を持つての作業、頭が下がります。これからも感謝していただきます。

パン作りはもちろん、てんびんを使った体験ができたのも楽しかったです。

午前の部



午後の部

ご指導くださった横浜総合パンのスタッフの方々、ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。