

令和元年度教員産業視察（日清製粉）報告

令和2年2月20日

静岡県立田方農業高等学校

教諭 石田鉄弥

今年度、参加させていただいたセミナー等は、「日清製粉 アメリカン 베이キングセミナー」「日清製粉 베이カリースクール（全3回）」の計4回である。詳細は、以下の通り。

1 日清製粉 アメリカン 베이キングセミナー

- ・開催日時 2月15日（土）13：00～17：00
- ・開催場所 東京都中央区日本橋小網町19-12 日清製粉(株)小網町ビル
- ・講師 ベーカリー研究所“FORMA-LAB”代表：マリオ・フォーティン氏
- ・内容 レーズンおよびピーカンを副資材として使用したパンや菓子
- ・対象 パン製造に携わる者
- ・報告

健康志向から栄養価の高いピーカンが食材として注目されている。このピーカンを使いこなすことが、バリエーティ豊かなパンや菓子作りにつながる。本講習会では、12種類ものパンや菓子作りを勉強させていただいた。

講師のマリオ先生は、英語だったが日清製粉の森永氏が、専門用語も通訳をしてくださったので、非常に分かりやすかった。今後、ピーカンを活用したい。



2 日清製粉 베이カリースクール 1回目（全3回）

- ・開催日時 10月19日（土）13：00～17：00
- ・開催場所 東京都中央区日本橋小網町19-12 日清製粉(株)小網町ビル
- ・講師 日清製粉株式会社 東部テクニカルセンター職員
- ・内容 小麦粉の二次加工性、製パン技術の知識、乳化剤・改良材の活用
- ・対象 パン製造に携わる者
- ・報告

働き方改革により、パン業界も「時短」が進んでいる。品質を維持しつつ「時短」を行うためには、「小麦粉の二次加工性」や基礎基本である「製パン技術の知識」をしっかりと理解した上



で、乳化剤や改良材を有効活用することである。二次加工性や知識を身につけることなく、製造時間だけを短縮しようとする製品がぶれる恐れがある。本セミナーでは、基礎基本とその応用を結びつけており、大変勉強になった。



3 日清製粉 ベーカリースクール2回目 (全3回)

- ・開催日時 10月26日(土) 13:00~17:00
- ・開催場所 東京都中央区日本橋小網町19-12 日清製粉(株)小網町ビル
- ・講師 日清製粉株式会社 東部テクニカルセンター職員
- ・内容 油脂の利用について
- ・対象 パン製造に携る者
- ・報告 油脂は健康を懸念する人が多い。製造者は、その特性を理解し、利活用することが、お客様からの信頼につながる。本セミナーでは、それぞれの油脂の特性を理解すると共に、時間短縮につながる油脂の講習会だった。お客様に「安心・安全な油脂」を口にさせていただく上で、大変良いセミナーだった。

4 日清製粉 ベーカリースクール3回目 (全3回)

- ・開催日時 11月16日(土) 13:00~17:00
- ・開催場所 東京都中央区日本橋小網町19-12 日清製粉(株)小網町ビル
- ・講師 日清製粉株式会社 東部テクニカルセンター職員
- ・内容 ドイツパンについて
- ・対象 パン製造に携わっている者
- ・報告 日ごろ、ライムギを使ったパンは馴染みがないが、健康志向の近年、ミネラルが豊富なライムギが今後注目されてくるだろう。その勉強をさせていただける機会に恵まれたことはありがたい。ライムギは、小麦粉に比べてグルテンが少なく、その製造に手間と技術が必要である。時間をかけて「良いもの、おいしいもの、そして健康的なもの」を作ることの大切さを、再認識した。

