

「第2回糀谷パン試作会」
を実施しました！

昨年8月に続き糀谷パンの試作会を2月6日に糀谷中学校にて、家庭科部の生徒さん、顧問の先生方のご協力を頂き実施しました。第1回試作会の反省を踏まえ、菓子パンのようにふんわり柔らかくなるようなパン生地となるよう調整し、中に入れる具は海苔の佃煮、チーズ、ツナマヨを準備して生徒さんに成型してもらいオーブンで焼き上げました。出来上がったパンをみんなで試食しましたがとても美味しかったです。

今回は試作会に参加いただいた生徒さん2名に感想を書いて頂きましたのでご紹介します。



参加頂いた生徒さん、顧問の先生方と集合写真を撮りました♪

(2年生F・Yさん)

私は「おにぎりパン」を考案したのですが、仕事が忙しい時でも片手で手軽に食べられるようなそんなパンがあればいいなと思い考えました。ですが、実際に作ってみるとパンをおにぎりの形にするのが難しかったり、ツナマヨを入れる時に生地から飛び出してしまうなどのことがありましたが、食べてみたらとてもおいしかったです。また、



出来上がりを見てわかる通り「おにぎりパン」の成型は難しいようです。

パンの硬さをフランスパン用の生地と菓子パン用の生地と変えて2種類作ってみての感想は、中間くらいの硬さがちょうどいいのではないかと思います。なぜなら、フランスパン生地だと若干噛むのが大変で、逆に菓子パン生地だと柔らかすぎて具がのっているところまで生地が取れてしまったからです。

今回、糀谷パンの試作に2回参加しましたが、地域の方と交流をしながら作るのは大変の部分もありましたが楽しかったです。

(1年生S・Kさん)

私は今まで、パンを自分で作ったことがありませんでした。今回の糀谷パン試作会では地域の方や出張所の方の丁寧なアドバイスのおかげで初心者の私でもおいしいパンを作ることができました。海苔の佃煮を使用しているパンは、焼いた後も海苔の風味が落ちずに、海苔とパンそれぞれの味を楽しむことができました。私は玉ねぎが苦手なので、ツナマヨ入りのおにぎりパンは試食できませんでしたが、地域の方が作ってくださったツナマヨはまとまりがあり、崩れにくく舌触りの良い食べ応えのあるツナマヨでした。

これから糀谷パンが幅広い年代の様々なニーズに応えられるようなパンになるように、家庭科部の一員として地域の方や出張所の方と協力して製作していきたいと思っています。