

「米粉パン製造技術講習会」

を開催しました。

平成29年3月8日（水）～10日（金）「米粉パン製造技術講習会」（主催：近畿米粉食品普及推進協議会、（公社）米穀安定供給確保支援機構）を開催し総勢52名の参加がありました。

【開催日及び開催場所】

- ・ 8日カネカ食品株式会社西日本支社：大阪府摂津市
- ・ 9日戸倉商事株式会社栗東工場講習所：滋賀県栗東市
- ・ 10日株式会社木下商店：京都府京都市

講習会の主催者として当協議会役員が挨拶を行い、協議会の成り立ちや米粉パンの現状の話を行いました。



近畿米粉食品普及推進協議会山本副会長の挨拶
（3月10日京都会場）



続いて、米粉パン製造技術指導者である大西邦廣氏（当協議会技術副部長）が今年度の新作である「ひんやり菓子パン（あんぱん・クリームパン）」や定番の菓子パン、その他バリエーション豊かに7種類12品目を、参加者の方々に説明を行いながら実習を行いました。2～3時間の実習後、試食を行いながらレシピのおさらいやパン作りの裏ワザなどの講義を行いました。

試食を行いながらの自由討論では本日の使用食材についての質問やパン種の保存方法についてなど実践的な意見交換が行われました。

また、参加者の方々へのアンケートでは、「今まで米粉を使った菓子を作っていましたが、こんなにふわふわのパンが焼けるなら、米粉を使ったパンも練習して

いきたい」「記事の手触りや細かい実演の説明がとてもわかりやすかった」「クッキングで実践してみたい」「6次産業化に向けて他の人に伝えたい」等の感想や意見が寄せられました。



レシピの説明を行う大西氏



実習中の講習生

【講習会で作った米粉パン（一例）】



フランスパン（ウインナー入り）



グランベリーとクリームチーズのベーグル



ひんやり菓子パン（クリームパン）



ひんやり菓子パン（あんぱん）