

「米粉パン製造技術講習会」

を開催しました。

毎年3会場で行っていましたが「米粉パン製造技術講習会」を今年度は京都会場だけでの開催となりましたことに対し、皆様に御迷惑をお掛けしましたことをお詫び申し上げます。

平成30年3月15日（木）「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）を京都市の株式会社木下商店で開催し総勢23名の参加がありました。

講習会の主催者として当協議会の山本副会長が挨拶を行い、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



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）が今年度は前日製造の生地を冷凍庫で寝かせることにより製造現場での朝の労働時間の低減を提案しました。また製パンではデニッシュパンや菓子パンなど、その他バリエーション豊かに6種類27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。実習後には、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。

参加者の方々へのアンケートでは、「(講習会に参加することを)とても楽しみにしています。」「講習会が続く限り参加したいと思います。」「1日寝かした生地を使うことを実行したいと思います。」「年に1度のセミナーで刺激を受けて頑張っております。」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）】



(上から)
クリームチー
ズデニッシュ、
粒あんデニッ
シュ、ミニク
ロワッサン



(特大) アップルパイ



(上から) 粒マロンパイ、
ブルーベリーパイ



(抹茶入り) ダブルクリームパン