

## ちゅうおうく通信

中央地域活動委員会  
南大江パル委員会  
玉造パル委員会  
上町パル委員会

たつみ

**巽製粉さんのパン工場を見学**に行ってきました。

パンに欠かせない原料の小麦のグルテンはたんぱく質が多い品種の小麦から作られている強力粉です。町のパン屋さんと違い、工場で作るパンは、私たちの手元に届くまで、時間がかかります。

巽製粉は、美味しい状態で届くように、中だね製法で作っていることなどパン作りのこだわりを学びました。

〔中だね製法とは7割の材料（小麦粉、イースト、塩、水）を混ぜて、こねて、発酵させた後、残りの3割を入れて、混ぜて、こねて生地を作ります。〕

工場の製造ラインを間近で商品になっていく様子を実際に見ることができました。

めちやめちやシリーズのぶどうパン・くるみパン、食パンなどたくさん、試食させていただきました。どれも美味しく、注文したいと思いました。



・材料の7割を混ぜています。

・発酵しています。生地の中を見せてもらい、網目状になっているのが、「グルテン」と教えてもらいました。

・残りの材料と、商品毎に、ぶどう、くるみなどの具材とバター、オリーブ油などの油脂を入れて、混ぜてこねます。

・ラインにのせられた生地は分割、まるめられ、伸ばされ、整えられて、また、発酵室に。十分ふくらんだら、焼きゾーンへ運ばれます。

・焼きゾーンから、出てきたパンはとても美味しそうでしたが、焼きたてよりも、時間をおいたほうが味がよく分かり、美味しいということで、食べ比べてみたら、そのとおりでした。

個人では入れない工場の中まで見せてもらい、パン生地が発酵しているところやラインで流れている生地を触らせてもらい、勉強になりました。

使用した機械の清掃も見せていただきました。

複数で清掃すると事故が起こりやすいからと、一人で隅々まで、丁寧に機械の清掃していました。

清掃で始まって清掃で終わる食べ物を扱う大変さを見せていただきました。