

津山産小麦を使ったパンづくり研修会 開催要領

1 目的

津山産小麦の地域での活用拡大を進め、パンの地産地消を通じて小麦産地の振興を図るため、津山産小麦に適した製パン方法や最新のトレンドについて知識取得を進めることを目的にパン製造事業者を対象とした津山産小麦を使ったパン作り研修会を開催する。

2 主催

美作県民局農林水産事業部美作広域農業普及指導センター

3 実施日時

第1回 令和5年8月10日(木) 15:00~17:00

第2回 令和5年8月30日(水) 15:00~17:00

第3回 令和5年9月5日(火) 15:00~17:00

第4回 令和5年9月20日(水) 15:00~17:00

4 場所

美作大学新6号館1階 612教室(津山市北園町50)

5 参集範囲

津山地域のパン製造者、パン製造を行う福祉施設、美作大学学生、津山東高校生徒、関係機関
計 20名程度(1回目のみ40名)

6 参加費 無料

7 講師 大下尚志氏(神戸市東灘区御影 ブーランジェリービアンヴニユ 代表)

関西方面でテレビ出演や各種講習会、イベントに活躍しているパン職人。
津山産小麦を製粉している(株)小田象製粉のパン研修会・イベント等を支援をしている。



8 研修内容

(第1回)

- ・津山産小麦の特徴
- ・生地づくり～焼き上げの実演・実習
- ・地元野菜、果物を活かしたパンの実演・試食

(第2回)

- ・津山産小麦を使ったソフト系パン作りの実演・実習
- ・生地の作り方・発酵・焼き上げの注意点、試食、交換

(第3回)

- ・津山産小麦を使ったパン作り(最近のトレンド、参加者が作りたいパン等)
- ・生地の作り方・発酵・焼き上げの注意点、試食、意見交換

(第4回)

- ・小麦の栽培について(生産者)
- ・試作品種の紹介と試食

・各自生産したパンの持ち寄り、評価

- 9 問合せ先 美作県民局農林水産事業部美作広域農業普及指導センター
革新農業推進班 担当 橋新 (はしに)
〒 708-8506 津山市山下 53
TEL 0868-23-1496 FAX 0868-23-5962

10 会場周辺地図

会場：美作大学新6号館1階 612教室 津山市北園町50

