

福岡県移住者子弟留学生 第3回報告書（11月）

テーマ

「勉強のこと」

在ポリビア福岡県人会
緒方 米倉 スサナ 優

中村調理製菓専門学校
製パン学科

私は中村調理製菓専門学校で製パンの勉強をしています。毎日月曜日から金曜日まで授業があり一週間に3回実習がり2回理論がります。理論では、技術者ライフ、食品衛生学、製パン理論及び材料、販売技法を学んでいます。

技術者ライフでは、製菓や製パン業界についての大切なこと学んだり、健康が重要である理由、製菓製パンの仕事は肉体的な重労働なので健康でなければ勤まらなかったり、多くの人々の健康と命を預かっているので病気にかからないように気をつけることを学んだり、履歴書、自己PRやビジネス文書の書き方を学んだり、店舗経営入門についても学んでいます。

食品衛生学では食品の正しい扱いや食中毒原因や予防や寄生虫による食中毒や異物混入や食品ロスを学んでいます。この科目は、難しい言葉や漢字が多いので大変ですが、知らなかったことがたくさんあったので勉強になりました。そして日本の食品衛生に対しての厳しさを知りました。日本の食品は安全であることをあらためて思いました。

製パン理論及び材料では、パンで使う材料の役割や製パンの技術を学び実験もしています。実験は、例えば、水の温度を低くしてパンを作ったら発酵に時間がかかりイーストの働き良くなり、温度が高いと発酵オーバーになりやすくなる、そのため温度の計算のしかたがある、といったものです。材料の役割を知ることによって自分の好みのパンが作れるし、失敗したときに原因がわかるようになります。

販売技法では、社会人としての言葉使い、礼儀、お辞儀の仕方や面接での行動のとり方、身だしなみ、食品をどのように宣伝するか、季節に合わせて食品を変えていくことや、箱の包み方の基本と応用も学びました。この中で一番難しかったのは敬語の使い方と礼儀です。

実習では先生が説明しながらパンを作っていきます。毎日三つから四つの種類を作っています。今まで作って来たパンの中で一番難しいと思ったのはバケットです。実習では実際にパン生地を扱っているので、温度や成形や発酵時間や材料の大切さが分かって来ます。先生と同じ作り方でやっても出来上がりが全然違います。特にパンボリューム。その理由はたくさんありますが、ひとつは生地の扱い方や成形によって変わっていきます。丸すぎたりすると生地がいたんでしまうのでボリュームや見た目が良くないパンができます。発酵オーバーするとボリュームが出なくなり味も変わってきます。

日本では粉や砂糖の種類がたくさんあるのに驚きました。パンを作るために上白糖を使っています。この砂糖は日本にしかないそうです。

学校に行き始めてからあと2ヶ月で授業が終わります。残りは出来るだけ楽しく過ごし頑張りたいと思います。