

白神酵母でパン作り

研究会
講座

大学生ら楽しく体験

弘前

ひろき産学官連携フォ

ーラム「白神酵母研究会」(榎引利貞会長)は23日、弘前市総合学習センターでパン作り講座を開いた。参



パン生地をこねる参加者ら

加者は酵母について学びながら、パン作りを楽しんだ。講座は、弘前大学が世界自然遺産白神山や県内の自然環境から採取・分離した「弘前大学白神酵母」の認知度向上を図るため企画

された。

初となる今回は大学生や親子連れら16人が参加。パン・洋菓子教室の運営などを行うジャパンホームベーキングスクールの成田郁子総師範とスタッフ6人の指導の下、3、4人ずつ5グループに分かれ、生地をこねたり材料を混ぜたりし、リングとチーズをそれぞれ使った2種類のパンを作った。

弘前大学農学生命科学部の殿内暁夫教授による酵母

についての講話も行われ、殿内教授が酵母とは何か、パン生地における酵母の役割などをスクリーンを使って説明した。

パン作り終了後は出来上がったパンをみんなで試食。弘前医療福祉大学短期大学部1年三浦大知さんは「普通のスーパーで売っているパンと全然違う。すごくおいしい。きょう体験したすべての工程が楽しかった」と笑顔を見せた。

(石井尚太)

上記の画像は、当該ページに限って”陸奥新報”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。