

# 白神酵母パン ふんわり

弘前



白神酵母を使ったパンを作った講座

## 親子連れら 手作り体験

ひろさき産学官連携フォーラム(榊引利貞会長)は10月23日、弘前市総合学習センターで、弘前大学の可能性を体感した。

学が白神山などで収集した「白神酵母」を使ったパン作り講座を開いた。親子や友達同士など16人が参加し、白神酵母

市内でパン作り教室「パンハウス」を開いている成田郁子さんが指導。成田さんは白神酵母の特徴について「柔らかく、ふんわりしたパンができる」と説明した。

参加者は約2時間かけてリンゴやチーズが入ったパンを作った。途中、白神酵母を研究する弘大農学生命科学部の殿内暁夫教授が、酵母の採集方法や機能を解説した。でき上がったパンを口にした参加者は「おいしい」「白神酵母を初めて知って良かった」などと話していた。

連携フォーラムは弘前市内などの産学官で構成する連携・交流組織。弘前市と弘大が共同で事務局を運営している。

(福士和久)