

講座名	「手ごねでおいしいパン」ライ麦パン編		
テーマ	おうちで楽しむ食パンとライ麦パンづくり		
場所	生涯学習文化振興センター ゆらてく		
受講者数	22名	(男性2名：女性20名)	*申込者：66名
講師	安福雅子氏		
実施記録	回数	日時	内容
	1	6月12日(金) 18:00~21:00	手ごねのコツ、発酵のポイントを学ぶ
受講者の感想	<ul style="list-style-type: none"> ・パン作りにたくさんの工程があることに驚きました。 ・パンを作る下準備や、専門用語等（フィンガーテスト、ベンチタイム）分からないことを学ぶことができました。 ・自宅でも家族とパン作りに挑戦したいと思います。 ・生地のコね方や細かな注意点は対面講座で発見が多いです。 ・添加物の少ない美味しいパンを食べることができ、幸せです。 ・もっと講座を増やして欲しいです。（3回コースなど） 		
今後あったらいいなと思う講座	<ul style="list-style-type: none"> ・日本そば作り・スパイス活用法・パン作り応用編・おいしいコーヒーのいれ方・発酵調味料作り・日曜大工・アロマオイル活用法・薬膳料理 		
まとめ	<p>参加者の皆さんには生地をこねる工程から発酵、成形、焼き上げまでを学んでいただきました。今回は強力粉にライ麦粉を混ぜ合わせた生地作りにくわえ、生地の中にくるみとレーズンを練り込みました。焼き上げる前にはクープという生地に切り込みを入れる工程も体験してもらいました。発酵はオーブンの発酵機能を利用しました。その間、講師との質疑応答、自己紹介をしてもらいました。質疑応答ではたくさんの質問があがり、とても有意義な講座になったのではと思います。</p>		

