

～PHOTO GALLERY～



パンの作り方について

「家でパンを作っている人は？」の質問に全員が初めてと回答。



生地を触ってみよう！

生地をこねている過程を見学。「硬さはこのくらいになるんだよ」と触らせていただきました。



細かくちぎってまるくこねよう！

手に小麦粉をつけてもちもちする生地をまるくこねます。パンの種類によってちぎる重さが違うんだね！

～体験内容～

- パンの作り方について教えてもらう
- 実際に作ってみよう！
- 出来たてを試食しよう！



キムラヤさんのお店の前にて。平子社長さんと従業員さんも一緒に写っていただきました。

## パン屋さん体験

オリジナルパンを作ろう！

8月22日(月)にパン屋さんでお仕事体験をしました！場所は、創業から75年以上続く「キムラヤ」さんです。以前は学校給食のパンを製造していたこともあり、大きな機械が並ぶ工場ではパン作りを教えてくださいました。

まずは生地をこねる機械を見学。耳たぶ程度のやわらかさで、切れずにうすく伸びるものが良いとのこと。部屋を移動して実際にパン作り開始です！いろいろな種類を作るのに、それぞれ生地の重さを変え、分けたところで団員へ。一つひとつ丁寧に丸めていきます。

次にそれぞれの形に整え、具材を入れたり乗せたり。お手伝いいただいた従業員の方がお手本を見せてくれますが、なかなかうまくできないものです…。大きなオーブンがあったのと、この日台風接近のため、室内は蒸し暑い！みんな水分をとりながら約3時間頑張りました☆

体験も今回で3回目ということで、団員のみんなもやっとリラックスしてきました。これからも仲よく参加しようね！

最後に出来立てのパン(メロンパン、アンパン、チーズパン、レーズンパン…約10種類も！)を試食しました。熱くてふわふわなパンにみんな夢中！お土産もたくさんいただきました。

あったかくておいしいね！



今回は、3時間という中でパンを作りましたが、社長さんに言わせれば「短い時間」だったそう。毎日暑い中もずっと長い時間パン屋さんは働いているんだね！とても貴重な体験を有難うございました！

<キムラヤ> 日立市東町2-12-1

ご協力ありがとうございました！