

第5回目の活動は、石名坂町にある

人気店「ドイツパンと洋菓子・ローゼンブルク」

というお店におじゃましました！

出来立てのパンの良い香りがパン工房の外にも

あふ溢れており、団員たちが「いいにおいがする〜!」と

顔をほころばせました。

あきんど探検少年団

第5回活動

～パン作り体験～

日時：令和2年8月30日（日）13:30～

場所：ドイツパンと洋菓子・ローゼンブルク

今回は、お店の一番人気のソーセージのパン、グラハムフランクロール（グラハム生地でバジル入りフランクを巻き、ブラックペッパーをかけて焼き上げるパン）と、みつあみのリースパン（食べても良いし、飾りにもできる！湿気を除き、空焼きして乾燥させれば、半年～1年位持つとか。パンが飾れることにとっても驚きました！💡）の2種類のパン作りを体験させていただきました。

三つ編みにするリースのパン作りでは「（髪を結う）三つ編みは得意だよ!!」という団員も、伸び縮みしたり、台にくっついたりしてしまうパン生地の三つ編みには、なかなか苦戦している様子でした。山田さんのアドバイスを聞きながら一生懸命がんばって2種類のパンを完成させることができました。

次に、今の季節に出している洋菓子の仕込みで、ジェノワーズという種類のスポンジケーキを作るところも見学させてくれました。適した温度を肌で確かめながら泡立てた砂糖と卵の液と、バターと液を少量混ぜ、綺麗に乳化させてから、1人が砂糖と卵の液が入ったボウルを回して、もう一人が上からもう一つの液を流し入れていました。「空気の入り方や混ぜり方の少





しの差で味が変わるから、2人の息を合わせて「阿吽の呼吸」でやらないとだめなんだよ」と山田さんがお話ししてくださいました。実際に、仕込みやパンや、洋菓子を作る工程や手間を目のあたりにし、よりおいしいパンを作るために、僅かな温度の差、空気の入具合や混ぜり具合にも繊細に気を配る山田さんの

職人技に敬服しました。団員は、山田さんがお店を経営する上での心構えや大事にしていることを学び、パン生地を混ぜる大きな機械・オーブンや、大量の仕込みの材料にも「すごい！」と興味津々に覗き込んでいました。

山田さんが、質問はありますか？と聞いた時、団員2名はすぐに手を上げて、「1日に何個くらい売れますか？」や、「どのパンが一番人気ありますか？」など、疑問に思ったことを積極的に質問している姿が印象的でした。

米岡先生と、大学生のお二人にも協力していただき、今回も有意義な活動となったように思います。

残暑の厳しい1日でしたが、全員が最後まで元気に活動ができてよかったです🐼



ローゼンブルクのみなさま  
ご協力ありがとうございました！

🐼今回ご協力して下さったお店🐼

**ドイツパンと洋菓子・ローゼンブルク (日上市石名坂町1-8-26)**

鎌倉のベーカリーで9年の修行を積み、オーナーの山田さんの生まれ故郷である茨城県日上市で地元の食材の良さを生かした美味しいパンを作り、地元の人に届けたい。という思いから、「ローゼンブルク (Rosenburg)」をオープン。ローゼンブルクは、ドイツ語で“茨の城”という意味。

地元から愛していただけますよう美味しいパンをたくさん焼いて、みなさまにお会い出来る事を楽しみにお待ちしております。

