

# 令和4年度仙台管内社会教育拠点施設訪問

## 亘理町中央公民館 「米粉パンづくり講座」

9月8日(木)開催

今回亘理町中央公民館の事業視察は「米粉パンづくり講座」です。

この講座は亘理町中央公民館の講座の中でも人気のある講座の一つで、定員を超える申し込みがあります。一般住民向けには前期5回シリーズ、後期5回シリーズ行われており、親子を対象にして夏休みにも4回行われた講座です。なお、定員を超えた場合は抽選を行い、受講者を決定しています。

講師は、地元でパン製造販売する佐藤美津子氏。今回は前期の5回目。当日はカレーパンと黒糖饅頭づくりに取り組んでいました。講座で使用する米粉は、米の消費拡大を目的に、「東北米粉利用推進連絡協議会」から提供いただいているそうです。米粉を使用するパンは、小麦粉を使ったパンよりも、発酵時間が短くて済むことから、半日の講座でも作れるとのことでした。

受講料は前期、後期ともに500円。ただし、材料費は当日かかった分について受講者負担となります。

受講者は5つのグループに分かれ、講師の説明を聞きながら、作業を進めていました。5回目ということもあり、受講生は自分から進んで活発に作業している様子が見られました。



練った米粉を寝かせます



米粉を寝かせた生地を伸ばします



伸ばした生地にはカレーペーストをぬっています



発酵器に入れて待ちます



適度な大きさに切ります



丸めていきます



黒糖饅頭もおいしくできました



膨らんだらオーブンに入れます



おいしそうに焼き上がりました