

＜辻製菓専門学校の最終実習レポート＞

地域の小学校に学生考案の「くまメロンパン」を提供！

辻製菓専門学校(大阪市阿倍野区、校長:辻芳樹)は、2月17日、同区内にある大阪教育大学附属天王寺小学校の5,6年生を対象に、製菓技術マネジメント学科2年生の学生が考案した「くまメロンパン」220個を提供しました。提供にあたっては、本校の学生が小学校に赴いてパンの紹介や製造工程について解説し、交流をはかりました。



昨年、附属天王寺小学校より、「作り手がわかる食品を児童に提供したい」と相談をいただき、本校のブーランジェクラス(パンづくりに特化した専門クラス)の授業で取り組むことになりました。「見た目でも楽しんでもらえるように」「小学生が食べやすいように」「いろんなパンがあることを知ってほしい」と、授業で学んできた知識を活かしながら、学生らは6種類のおやつパンを考案しました。附属天王寺小学校の校長先生にプレゼンテーションを行い、実際に試食をしていただきて選ばれたのが「くまメロンパン」です。パンが決定してからは、さらに試作を繰り返し、レシピを微調整しながら衛生検査を行うなど、様々な工程を経験することができました。そして迎えた提供日当日は、学生が自ら設計した作業工程に沿って、朝から220個のパンを焼き、1つ1つ顔を描いて製品を仕上げ、無事に「くまメロンパン」を届けることができました。

小学生は「今日のパンを楽しみにしていた」「かわいくて食べるのがもったいない」「外はカリカリ、中はふわふわでめっちゃ美味しい」「初めてメロンパンが食べられた」など素直な感想を寄せてくださいました。最初は緊張していた学生も「目の前で美味しいように食べて喜しかった」「小学生からいろんな質問をされたり、“おいしい”“こんなパン初めて食べた”と言ってもらえて取り組んで良かった」「あんなに喜んでもらえるとは」「機会があればまたやってみたい」など、作り手としての喜びを実感していました。

今回のような形で近隣校へのパン提供は初めての試みでしたが、食べる側の気持ちを考え取り組めたことは、学生にとっては大変貴重な学びの機会となりました。

