

パン学会ニュース (パンの香り)

ホームページ <http://pan-japan.jimdo.com/>

会長 合田 清 事務局：神戸山手大学 小槻研究室 (〒650-0006) 神戸市中央区諏訪山町 3-1
連絡先：若林 090-3820-6642 Fax：050-3156-7317 E-mail：pan-japan@outlook.com

新年明けましておめでとうございます

旧年中に賜りましたご厚情に深く感謝申し上げます。

2018年にもパン学会では様々な活動を通して、会員の皆様と共に「パン文化」の一層の発展・振興に力を注いでまいります。本年も倍旧のお引き立ての程よろしくお願い申し上げます。

1. パン学会主な活動のご報告と講演概要 (2017.10~2017.12)

◇神戸パン祭り (兵庫県パン協同組合主催) に参加 (2017.10.21)

当学会は、神戸開港 150 年歴史パネルの作成に協力。当日は当学会ブースも設け、「研究紀要 創刊号」を販売。150 年前の開港当時に神戸で作られていたパンを原田パンが再現し販売したところ 500 個が完売するなど大盛況であった。

◇第 10 回例会「冷凍生地を用いたパンの話」(2017.10.28)

味の素ベーカリー株式会社 事業本部 技術開発部長 農学博士 渡邊晃弘氏

近年市場規模が伸びている、冷凍パン生地のお話を頂いた。

○日本人は、もちり・しっとりした食感のパンを好む傾向にあるが、これは、日本人の唾液量が欧米人の 1/3 であり、口内の水分量が少ないからである。水分・油分共に多く含んだ冷凍生地を用いたパンは、凍結時発生する氷結晶を起因としたグルテンの裂傷やイーストの死傷が起り、ボリュームが出にくいという問題がある。このような問題を解決する為、原料・製法・凍結速度の 3 つのポイントから各種工夫をして、通常焼成のパンに負けないクオリティのパンを作り上げている。大手コンビニチェーンなど、今後冷凍生地の需要は増し、更なる技術の発展が期待される。

◇第 11 回例会「板東捕虜収容所のパン焼きと『第九』初演」(2017.11.26)

神戸大学名誉教授 音楽人類学 岩井正浩氏

岩井先生より、収容所でのパン焼きに関する大変貴重な資料を数多く見せて頂き、当時のドイツ人のパンにかかる熱い想いをお話し頂いた。また『第九』の「歓喜の歌」には曲の大衆化を狙ったベートーベンの戦略があったという裏話もお聞きでき、大変有意義な時間となった。



パンで作ったポートタワー (2017.10.21 神戸パン祭り)

2. お知らせ

◇新規会員入会

石田和代様 (堺市)、倉田有佳様 (函館市) ※順不同

◇次回例会予定

2018年3月14日 14時~16時 @神戸山手大学 3号館 3213教室
東洋食品工業短期大学准教授 宮尾宗央氏「パンの中身 あん、ジャム、クリーム、カレーパン」

◇『パン文化研究』第2号の論文原稿を募集しています。(応募詳細は事務局へ)

◇次号ニュースレター 4月発行予定 (※年4回発行予定)

【編集後記】

毎年10月は神戸パン祭りが行われ、神戸の街がパンで盛り上がります。去年は特に、神戸開港150年という節目の年でもあり、神戸で育まれたパン文化がより一層注目された年であったように思います。神戸の文化が歴史を重ねていくのと共に、パン消費量も上位を守り続けていることは嬉しいことです。香りで幸せを感じる食べ物「パン」で、神戸が、さらに日本が幸せに包まれますように。今号より、ニュースレターを担当させて頂くことになりました。宜しくお願いします！ ご意見ご要望も是非お聞かせください。(則長満、本郷晶子)

