

産学連携でパン職人の技と心を伝承!

～業界組合と大学が連携して人材育成・確保を目指す～

山梨県パン協同組合(小野曜理事長/組合員:11社)は、8月21日に山梨学院短期大学と連携して食物栄養科(パン職人・パティシエ)の1年生20名を対象にパン作りの魅力を体験するプロジェクトを開始した。

今も昔も子供の夢ランキングに必ず上位を占める「パン屋」であるが、店舗や自社工場の焼き立てパンがブームを呼び、コロナ禍でも中食需要を取り込んで根強い人気を誇っていた。

しかし、業界ではウクライナ情勢や長引く円安により、パン製造に欠かせない小麦等の原料価格が高騰し、さらには、エネルギーコストや人件費の上昇、働き方改革への対応など様々な課題を抱えている状況で、中でも少子化や若者の県外への流出等により、スタッフの確保と定着が大きな課題となっておりその対策が急務となっていた。

そこで組合では、大学に連携を呼びかけ将来パン職人を目指す学生が、秋から製パンの基礎知識の習得や技能実習が行われることに併せ、

一足先にパンの魅力に触れてもらえる機会を設けた。第一弾として、山梨県産小麦「かいほのか」をベースに、組合員6社が講師を務め、味や香りの違いがわかりやすいフランスパンづくりを指導した。生徒達は、焼きたてのフランスパンやコッペパンの小麦の香ばしい香りや酵母の違い、食感、味わいの違いを体験した。今後は、製パンの授業を通して生徒から新商品開発のアイデアを募集。来春、組合に所属するパン製造技能士と連携して商品開発や試作会を重ね、商品化に向けて取り組む予定。

参加した生徒からは、「きれいな切れ目を入れるクーブナイフの使い方等をプロから直接学べ貴重な経験だった。」「水分1%の違いが、生地のに弾力に大きな違いがあると実感した。」などの感想が寄せられた。芦沢青年部長は、「このプロジェクトに関わったことで、生徒たちがパン業界に興味を持ってもらい、進路に影響を与えるかもしれない。」と、人材育成の観点からも効果に期待を寄せた。

