



「米粉パンづくり」

主催：熊本県立盲学校地域支援部 協賛：(株)熊本製粉

粉から生地に変身

子供たちにパン生地の感触を味わってほしいというお願いをしたところ、熊本製粉さんが小麦粉を加えたオリジナルのレシピを作ってくださいました。粉のさらさらは気持ち良かったのですが、お水が加わり生地が粘り出すと、涙が出たり、慌てて投げたり、それぞれに驚きを表していました。生地がだんだんまとまると、また触り心地がよくなったのか、何度も触ったり、丸めて遊んだりする様子が見られました。

★視覚障がいのある子供たちにとって、ある物がどのようにできているのかを知るのはとても難しいのですが、とても重要なことです。今回は、よく食べている「パン」を題材とし、材料からパンが出来上がるまでの過程を実体験しました。



生地からパンへ



発酵した生地を手でのばしたり、綿棒でのばしたりしました。発酵した生地は、ふわふわに膨らみ、子供たちの頬のような感触でした。また、綿棒の握りやすい太さ、子供たちには少し重いもの、振ると不安定さがあるというような点が子供たちの興味を引いたようで、綿棒自体で遊ぶ子供たちもいました。



さらにおいしく!



ピザのトッピングは、それぞれ好きな物を持参していただきました。おじいちゃんのおばあちゃんのおもお願いねという言葉に、ダイナミックにチーズをふりかけるお子さんもいました。



平焼きパンには、カスタードクリームを入れました。カスタードクリームも米粉でとろみをつけた、熊本製粉さんのオリジナル。甘くておいしかったね。年長さんは、包む工程も職員の手本をしっかり見て自分で挑戦しました。



パン作りは、食してこそ完成ということで、最後は、ピザをみんなで試食しました。「自分で作ったもの」ということもあり、大きな口を開け、パクパクと食べていました。美味しかったね。



◆今回の「米粉パンづくり」教室の開催にあたり、「株式会社 熊本製粉」さんより、レシピの開発、材料の提供、当日の調理指導等、多大な御協力をいただきました。御協力に深く感謝申し上げます。



※第3回の「ひまわり教室」は、平成29年3月4日(土)開催予定です。