

「私たちが、〈ものづくりマイスター〉の派遣をお願いした理由。」

学ぶだけではなく、学びをどうやって活かすか？
マイスターの力を借りて、視野を広げてあげたい。

当校では元々、生活文化科の洋裁の学習でマイスターにお世話になっていました。そのお付き合いをきっかけに、パン製造のマイスターがいらっしゃることを知り、食物科でも依頼をしました。そして、3年間ご指導いただき実感しているのは、生徒たちの視野が広がっていること。昨年の課題研究では、実技指導で学んだパン製造の技能を活かして、「出水市特産のみかんを使った塩パンを商品化しよう」というプロジェクトが発足。マイスターの知恵もお借りしながら、生徒主体で取り組みを成功させることができました。こんな風に、「ただ学ぶだけではなく、学んだことをどうやって活かすか？」が何よりも大切だと思っています。食物科では、卒業後にホテルや専門店の厨房、保育園の給食室などに就職する生徒も数多くいます。どんな現場においても、パンづくりの知識を活かせる場面があるはず。今回、マイスターに学んだ技能を土台にして、「自分なりの活用方法」を見つけてくれたら嬉しいですね。



鹿児島県立野田女子高等学校 食物科
教諭 仲阿貴さん

■ 実施したカリキュラム

指導の概要

実施回数：6回 受講者数：食物科 全生徒(1~3年生)
実施場所：鹿児島県立野田女子高等学校 調理実習室



■ プログラム内容

- 1回目 基礎的な知識／簡易なパン製造(1年次)
- 2回目 基礎からの応用／簡易なパン製造1(2年次)
- 3回目 基礎からの応用／簡易なパン製造2(2年次)
- 4回目 実践的な技能／難易度の高いパン製造1(3年次)
- 5回目 実践的な技能／難易度の高いパン製造2(3年次)
- 6回目 実践的な技能／難易度の高いパン製造3(3年次)



■ 教育プログラムの解説

3年間、計6回にわたる実技指導によって、「お客様へ売りに出せるくらいのクオリティのパンを、自分でつくれるようになる」ことがゴール。まずはパンづくりに欠かせない、材料の知識と計量の仕方、温度や時間管理といった基礎的な知識から学びます。そこから10種類以上のパンづくりを教わり、最終的にはメロンパンやあんドーナツ、カレーパンなどといった菓子パンをつくれるまでに成長。文化祭では、生徒たちが考案したパンを販売できるまでの技能が身につきました。

同じ生地から、多くのパンが生まれる。
自分で考える力を伸ばす、ものづくりを。

生活に身近なあらゆる学びを通じて、一人ひとりの“自立心”を育てる、鹿児島県立野田女子高等学校。それまで和洋中の調理をメインに教えていた食物科では、新しい視点を取り入れるため、ものづくりマイスターに実技指導を要請。「同じ生地から、つくり手のアイデア次第で、多くのパンが生みだされる」パンづくりを学ぶことで、生徒たちの考える力を伸ばしていくのが狙いです。

■ ものづくりマイスター派遣先学校

■ 鹿児島県立野田女子高等学校

所在地 鹿児島県出水市野田町下名5454
学科 生活文化科／食物科／衛生看護科／
衛生看護科 専攻

設立年 昭和23年
学校長 桑原 茂樹
在校生数 308名



座談会 INTERVIEW

ものづくりマスター × 受講生
「実技指導を通して、こんなことを学びました。」

ものづくりマスター（写真_右から2番目）

山崎 昇平さん

昭和38年生まれ
平成25年度 特級技能士「パン製造」取得
平成26年度 厚生労働省 ものづくりマスター「パン製造」認定

有限会社山崎パン 代表取締役。鹿児島県パン工業協同組合の副理事長を務める。「若い人がパン業界に興味をもってほしい」との思いから、マスターとして小学校から高校までを回り、パンづくり指導にいそむ。

受講した若手技能者（写真_左から2番目）

尾堂 緋加里さん | 食物科3年生

1年生から3年生まで、パンづくりを学んだ。卒業後は、ホテルで洋食の調理にかかわる予定。そこでパンづくりの知識を活かす。

売れるほどの本格的なパンを自分の手でつくろう。

山崎さん パン業界の未来を考え、若い人たちにこの技能の面白さを伝えたいとの思いからマスターに登録しました。今は小学校や高校などを回って、渡邊さんと一緒にパンづくりを教えています。

渡邊さん 2人は今日が6回目だから、これが最後の実技指導でしたね。振り返っていかがですか？

假屋さん 初めはこねるのが大変でした。思っていた以上に力があるんだなあと。

尾堂さん 私は切って丸めたりする成形が難しかったですね。特に難しかったのはツイスト…。

假屋さん ああ、三つ編みをしてつくるパン！途中で逆にねじってしまい、ほどけたり…(笑)。

山崎さん みなさんには、あえて難しいことにも挑戦してもらいました。全部で10種類以上のパンをつくりましたが、そもそもが「お店に出せるレベルで教えよ

う」というのをゴールにやっているからね。
渡邊さん それに合わせて、素材にも家庭用のドライイーストじゃなく、お店で使う生イーストを使っていますから。どれも美味しく仕上がったと思います。
尾堂さん やっぱり自分でつくった焼き立てのパンは最高！クラスの中では、実技指導が楽しくって、「パン屋さんになりたい」という友達もいるくらいです。



正しい知識と計量も、大事なワザのひとつ。

假屋さん 形づくるのに苦労して、自分は失敗ばかりなのに、マスターの先生方は簡単に仕上げる…。あまりの違いにびっくりしました。

渡邊さん 技能はやっぱり鍛錬。すぐ

ものづくりマスター（写真_右）

渡邊 貴一さん

昭和40年生まれ
平成16年度 1級技能士「パン製造(パン製造作業)」取得
平成26年度 厚生労働省 ものづくりマスター「パン製造」認定

有限会社清月ベーカリー 代表取締役。全日本パン協同組合連合会 青年部総連盟の会長を務める。同じく、「パンづくりの面白さを伝えたい」と、山崎マスターとタッグを組んで、九州エリアを中心に全国各地を駆け回る。

受講した若手技能者（写真_中央）

假屋 愛鯉さん | 食物科3年生

同じく3年間、マスターにパンづくりを教わる。将来は、カフェを併設する新しいスタイルの保育園をつくるのが夢。

に上達するのは難しいかもしれない。けれども美味しいパンづくりに必要なのは、手先の技能だけではありません。まずは、パンの素となる材料について理解し、正確に量ることから、すべてが始まります。

山崎さん パンづくりは菌を発酵させて育て上げる特殊なものづくりです。生イーストは美味しく仕上がる分、扱うのは難しい。その日の気温や湿度なども考慮しながら、材料の配合や作業時間も調整しないとけません。



尾堂さん 毎回、実技指導の前にマスターの先生方が、理論を説明してくれるのでとても勉強になります。おかげで最初のうちはよくわからなかったけど、今では材料さえあれば、自分でつく

テーマ

基礎から学び、応用力を身につける。



生徒一人ひとりのアイデアで、パンづくりを育てあげてほしい。

れるようになりました。

渡邊さん レシピに従ってつくれるだけでは、一人前とは認められない。「なぜ、その素材が必要なのか？それをどれくらい入れることで、どんな風になるのか？」つくり手が頭で理解していないといけません。

尾堂さん パンづくりを体験するまでは、素材を意識することもなかったんですが、今ではお店でパンを買うときに、どんな素材を使っているのかまで確認するようになりました。

教えたのは、基本中の基本。どう活かすかは自分次第。

山崎さん 本当はもっと教えたい気持ちもありますが、6回で教えられるのは

基本的なこと。でも、十分に美味しいパンが作れる技能は身につけていると思います。

尾堂さん 先輩方は、文化祭でパンを販売して、たくさんのお客さんに喜んでもらっていました。

渡邊さん ここから、どうやって技能を活かすかは自分次第。ぜひ、みなさんの将来に役立ててほしいですね。

尾堂さん 卒業後はホテルに就職して洋食をつくりたいです。きっとパンづくりの知識が活かせるんじゃないかと思っています。

渡邊さん たとえ自分の手でつくらなかったとしても、仕入れる際に美味しいパンを見分けることができますからね。

假屋さん 私は保育園に進学します。将来は、保育園とカフェが併設された

新しいスタイルの保育施設をオープンしたいんです！そこに焼き立ての美味しいパンを出せたらいいなあ。

山崎さん おお、起業家だ(笑)。素晴らしい夢ですね！パンづくりは工夫次第で、いろいろな商品が生まれる。みなさんの若い感性を存分に活かして、新しいパンの在り方を考えてみてください。これからの活躍に期待しています。

