

昭和学院短期大学 NEWS

2025.7.5

昭和学院短期大学の学生が、**山崎製パンの研修所で**
プロの技術指導者からパンづくりを学びました！

この街が輝く原動力となる

TOKYO BAY SHINKIN

東京ベイ信用金庫

市川浦安よみうり

2025年7月5日 第2272号 発行所 市川よみうり新聞社
〒272-8585 市川市市川2の4の9 加藤ビル3階
毎月第1.2.3.4土曜日発行 定価52円 電話047(321)1717 FAX047(321)1718

Kupu 株式会社 クープ

https://ku-pu.co.jp/ 一級建築士事務所

〒272-0021 千葉県市川市八幡2-3-16
TEL 047 (333) 3161
FAX 047 (333) 3164

京成八幡駅前
昭和21年創業

昭和学院短大 山崎製パン協力で特別授業 「将来の仕事に生かしたい」 創業の地で地元学生を支援

昭和学院短期大学（市川市東菅野）が、市川市創業の大手メーカー、山崎製パンの市内の研修所でパンづくりを学ぶ、特別授業を行った。同社が休日の施設を開放し、プロの技術指導者が、特別授業のプログラムも用意した。「地元大学への貢献」という初の試みで、保育士や家庭科教師、食品業界への就職などを目指す学生にとって、貴重な体験。市内に主要拠点を持つ大手企業の教育支援として、注目される。

■プロの技術指導
特別授業は、教養科目の「ことごとおやつ」（島本和恵准教授）の演習で、ふだんは社内研修に使われている「山崎製パン総合クリ

「短時間でできるよう、生地を乾燥させないよう、湿度が高めに設定されている。」

■全工程を体験
研修所は、発酵やパンを焼く機械が並び、生地を乾燥させないよう、湿度が高めに設定されている。

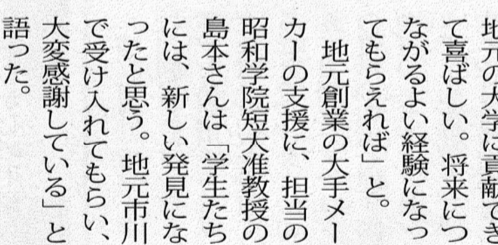
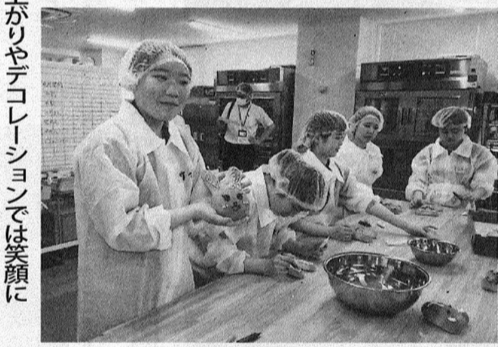
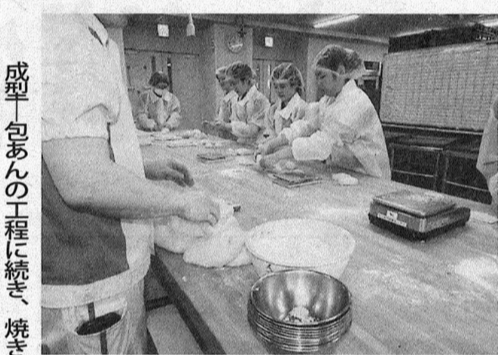
「200回こねて生地をなめらかにする」とか、パンの味と食感の調整、この日のパンと、商品化されるパンとの違いなどを教わりながら、仕込み・発酵

昭和学院短大 山崎製パン協力で特別授業 「地元大学への貢献喜ばしい」

「1面から続く」
「新たな発見」
人間生活学科ことも発達専攻の秋元美海さん

山崎製パン執行役員で、総合クリエーションセンター長の大山徳泰さんは「社内研修のない週末に、実現できた。初の試みだったが、地元大学に貢献できて喜ばしい。将来につながるよい経験になってもらえれば」と。

地元創業の大手メーカーの支援に、担当の昭和学院短大准教授の島本さんは「学生たちには、新しい発見になったと思う。地元市川で受け入れてもらい、大変感謝している」と語った。



プロの指導で、仕込みからデコレーションまで一連の工程を体験した昭和学院短大の学生



発酵・焼成・デコレーションと、すべての工程を体験。
自分たちでつくった動物パンや、手のひらサイズの大型のあんパンが焼き上がると思わず笑顔になり、デコレーションでは女子学生らしく、楽しそうにチョコペンで装飾した。

