焼きたてパンの校内販売会 ~気持ちはブーランジェ~

先週農業系列3年生が、各職員室、各クラスに5月26日の昼休みにパン、焼き菓子、ジャム等の加工品販売を行うポスターを掲示にやってきました。それを目にした先生方、生徒のみんなも販売日をとても楽しみにしていました。

そして、いよいよ販売当日となりました。実習で食品製造モデルを選択している4名がパンを製造するとのことで、その実習の様子を見にいきました。

すでに、パン生地はできあがっていて、生地の分割、丸め、成形の工程に取りかかっていました。私の専門も農業の食品製造です。実習の様子をみている内に、やってみたくなり生徒と一緒に実習を行いました。久しぶりに触るパン生地はふんわりしていて気持ちよかったです。生徒たちはとても手際よく工程をこなしていました。尋ねてみるとパン製造は何回も行ってきているとのことです。ある生徒は、最初のころと比べるとかなり上達しましたと話してくれました。ベーコンエピ(麦の穂状に成形したパン)の成形の際にはさみで切り込みを入れる手つきは、とても手慣れていました。焼き上がったパンはとてもよい香りがしておいしそうでした。

4人とも昼休みの販売に向け懸命に役割分担をし、協力しながらテキパキと作業している様子はさながら『気持ちはブーランジェ(パン職人)』だと感じました。生徒たちの表情をみていると何事も経験の数が自信につながっていくのだと感じました。

昼休みになり販売時刻が近づくと会場の前にはすでに30名くらいの生徒の行列ができていました。 販売が開始されると、生徒たちは真っ先にお目当てのパン(抹茶メロンパン、ベーコンエピ)、焼き菓子 (フィナンシェ)をつぎつきと買い求め、10分くらいで完売になりました。

今回は、購入することはできなかったので、次回を楽しみにしています。

