

【神埼清明高校】

「そお?めん粉を使ったパン」「そお?めんパンだ!」が平成22年7月9日に商標登録されました。米粉を使ったパンのようにもちもちとした食感が魅力。開発したのは神埼清明高校生のグループです。

「そお?めん粉を使ったパンの研究は、平成20年度に当時の3年生4人が課題研究で発表した「そお?めん」と組み合わせたパンができるまで」が最初。パンに合う「そお?めん粉」と小麦粉の配合割合を見つけ、ロールパンにしましたが、1年間では販売しレベルに至りませんでした。



容易ではなかったそうめん粉のパン作り

新ブランドで神埼を元気に

「そお?めんパンだ!」が完成しました。次に3人が目指したのは、そお?めんとそうめん粉を使ったフランスパンのギフト。新たな神埼ブランドになってほしいというのが生徒たちの願いでした。しかし、開発は簡単ではありませんでした。通常、パン作りには強力粉を使いますが、そお?めんは中力粉で、塩分も含まれています。最初、そお?めん粉のみでパンを作ると、水分の抜けたせんべいのようなものになりました。含まれる塩分が発酵や水分量を狂わせていたのです。試行錯誤を繰り返して、味や形を研究するために、パン屋を巡り、時には県外まで足を伸ばすことも。それを乗り越え、最適な配合割合を見つけ、「そお?めんフランスパン」が完成しました。



先輩の研究を引き継ぎ 奈子さんの3人が

ここで終わらせたいのではないと、学校ではそお?めんパンプロジェクト

チーム設置。希望者を募り、当時1年生だった徳永ひかるさん、西川敦さん、西川里奈子さんの3人が

問題もあります。一つは販売です。県立高校の実習で作る商品なので、売り場にて現金で商品を買って取ってほしい、すぐに佐賀県へ入金しなくてはなりません。材料費も他の実習で必要なものと一緒に購入しなければならぬため、作る量も制限されます。知名度も上がり、全国から問い合わせがあるのですが、発送することが容易ではないため、学校やイベントでの販売に限定しているのが現状です。

2つ目は、生産体制。現在は、全学年の実習時に作っていますが、そお?めんパンだけ作っている訳ではなく、注文が殺到したり需要が増えた場合、対応できないおそれもあります。無添加商品のため消費期限が短く、作り置きも困難です。実習担当の江口康夫さんは、「生徒たちの発想を生かして新しい神埼ブランドと一緒に作りたい。色々な問題もありますが、神埼市の方と連携できれば、解決できるはず。神埼を元気にできればいいですね」とのことでした。

開発した3人は、今年3月には卒業。「ギフトとして商品を販売できなかったのは残念だが、後輩たちが形にしてくれると信じています」と語ってくれました。3人の夢は栄養士やパティシエ。その夢に向かい歩み始めています。

一人ひとりが生き生きと暮らす元気な神埼を。市民の立場で、住みよくなるさつくりに取り組んでいる団体をシリーズで紹介しています。



プロジェクトメンバーの3人。左から西川敦さん、徳永ひかるさん、西川里奈子さん

「そお?めんパンだ!」は、神埼清明高校内で販売されています。実習時に製作しているため、販売していない日もあります。電話でご確認ください。2月上旬に神埼市中央公民館で開かれる「第9回総合学科発表会」でも販売されます。

「神埼清明高校」 神埼市神埼町横武2番地 TEL0952-52-3191