

和菓子とお茶

和菓子で感じる四季



読売新聞社別冊紙「和菓子とお茶」

読売新聞社別冊紙「和菓子とお茶」

読売新聞社別冊紙「和菓子とお茶」

読売新聞社別冊紙「和菓子とお茶」

読売新聞社別冊紙「和菓子とお茶」

読売新聞社別冊紙「和菓子とお茶」

3年前より福岡マイスターに任命されました。平成31年は各職で28人のマイスターが活躍しています。和菓子マイスターとしては、公民館での一般入への指導、純真短期

大学を使用して、菓子職就職希望者に対する実習を行いました。また、福岡市観光コンベンションビューローより御依頼をいただき、福岡市来訪者エグゼクティ

ブに対する博多和菓子のデモンストレーションもいたしました。読売新聞社別冊紙「和菓子とお茶」に関する原稿を4ページに亘り、和菓子の歴史、和菓子の四

季、を掲載いたしました。各活動を通して色々と考えてみました。私が12年間教育という現場にあり、人を育成するためには、まず座学にて理解力を深め

習の工程をへて表現力を養い自己を分析しつづけることにより将来につながる想像力を獲得すると考えます。その目安として経過する時間を計る事にしました。一つの物事を成す為には1万時間は必要であると結論づけました。私自身この12年間の時間の積み重ねを考えるとほぼ1万時間である授業の構築には、1万時間を経験豊富な物とし、学生に倦くこと無い、程良い緊張をあたえています。実習においては、1万時間経過後は、観察、仮

現在、高校受験者は、専願で定員が満ちます。高校製菓理論は各種製菓原料について、項目ごとに十分な時間をかけて板書も多くし、上級校への進学後もその知識と学び方を伝達してまいりました。実技指導にあたっては、衛生上の危害の発生を防止するため、手洗励行、着衣、頭髪、爪などを重点に置き、衛生管理を徹底した上で各種の実習を行います。

製菓学とは、食品加工学、食品学、調理学を基にし、製菓製パン技術の進歩を考慮し、豊かで多様な菓子、パンを提供できる人材を育成するため

手順の明確化を実習の中で学習します。製パンは、パンの意義をはじめ、各種のパン

分類、製パン工程、生地発酵、最適条件ペーカースペースト、などをより科学的に理解することを目指す。製菓学をつきつめてまいります。製菓学は、パンの意義成分、栄養特性について、

料である甘味料、小麦、でん粉、米粉、鶏卵、油脂、乳、チョコレート類、果実加工品、凝固剤、調味料、酒類、香料、酵母水、添加物、などの各種成分、栄養特性について、

製菓衛生師全書より理論、同じく製菓製パン実習を受け持ち3学年、年間60時間、平成31年卒業まで、8年連続製菓衛生師試験全員合格を達成しています。

製菓衛生師全書の改訂及び履修時間への考慮が必要となります。現在21万人強の製菓衛生師を活用し、HACC Pの考え方を取り入れた菓子製造業者を再教育することも重要なことです。従来の衛生管理法とHACC Pの違いは、工程を継続的に検査と監視を行いその結果を記録することにあります。記録して残すことがなにより重要であります。

私は、福岡県福岡市にある純真短期大学食物栄養学科・製菓クリエイトコースにて平成18年より基礎製菓学、基礎製菓実習、応用製菓学、応用製菓実習、専門製菓学、専門製菓実習、製菓製パン実習を担当、指導しています。

のカリキュラムです。和菓子において特に重要な点については、小豆より、製菓作業を通して、でん粉のα化配糖率の違いによる餡の具体的な変化、餡をさまざまな工程、蒸し、粹蒸し、流し、オーブン焼き、まる仕上げなどを製菓現場より導き出し、加工法、原材料等の配合基準を計算して導き出す方法を学びます。洋菓子においては、生地分類より各種の加工法、加熱、芯温の確認、

分、製パン工程、生地発酵、最適条件ペーカースペースト、などをより科学的に理解することを目指す。製菓学をつきつめてまいります。製菓学は、パンの意義成分、栄養特性について、

製菓衛生師全書より理論、同じく製菓製パン実習を受け持ち3学年、年間60時間、平成31年卒業まで、8年連続製菓衛生師試験全員合格を達成しています。

製菓衛生師全書の改訂及び履修時間への考慮が必要となります。現在21万人強の製菓衛生師を活用し、HACC Pの考え方を取り入れた菓子製造業者を再教育することも重要なことです。従来の衛生管理法とHACC Pの違いは、工程を継続的に検査と監視を行いその結果を記録することにあります。記録して残すことがなにより重要であります。

製菓衛生師全書の改訂及び履修時間への考慮が必要となります。現在21万人強の製菓衛生師を活用し、HACC Pの考え方を取り入れた菓子製造業者を再教育することも重要なことです。従来の衛生管理法とHACC Pの違いは、工程を継続的に検査と監視を行いその結果を記録することにあります。記録して残すことがなにより重要であります。

全菓連では、全国組合幹部研修会で長末光正氏(純真短期大学客員教授)を講師に迎え「菓子製造業の人材確保と育成」をテーマに講演を行いました。

菓子製造業の人材確保と育成

長末 光正 氏(純真短期大学客員教授)



長末光正氏

その①

理解すると共に、食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について修得します。実習においては、加工のメカニズムを体験して学び、製造工程をフローチャートとして学生が科学的考察出来る様に指導しています。

現在、高校受験者は、専願で定員が満ちます。高校製菓理論は各種製菓原料について、項目ごとに十分な時間をかけて板書も多くし、上級校への進学後もその知識と学び方を伝達してまいりました。実技指導にあたっては、衛生上の危害の発生を防止するため、手洗励行、着衣、頭髪、爪などを重点に置き、衛生管理を徹底した上で各種の実習を行います。

製菓衛生師全書より理論、同じく製菓製パン実習を受け持ち3学年、年間60時間、平成31年卒業まで、8年連続製菓衛生師試験全員合格を達成しています。

製菓衛生師全書の改訂及び履修時間への考慮が必要となります。現在21万人強の製菓衛生師を活用し、HACC Pの考え方を取り入れた菓子製造業者を再教育することも重要なことです。従来の衛生管理法とHACC Pの違いは、工程を継続的に検査と監視を行いその結果を記録することにあります。記録して残すことがなにより重要であります。

全菓連幹旋図書

日本菓子教育センター編集・発行

送料は実費。県菓子工業組合までは全菓連負担。

お申込みは各県菓子工業組合へ

製菓衛生師全書
和洋菓子・パンのすべて

製菓衛生師全書
~和洋菓子・パンのすべて~
定価：3,250円(税別)

製菓衛生師・菓子製造技能検定
受験練習問題と解答

製菓衛生師・菓子製造技能検定
受験練習問題と解答
定価：1,429円(税別)

洋菓子教本
Les Bases de la Pâtisserie

洋菓子教本
~Les Bases de la Pâtisserie~
定価：3,050円(税別)

和菓子教本
決定版

決定版 和菓子教本
定価：3,500円(税別)