

米粉パン製造実技講習会(岡山会場)開催要領  
～実技で製造技術の完全習得を目指して～



1 趣旨

世界的に食料需給がひっ迫する中、我が国の食料自給率は、カロリーベースで40%と先進国の中でも最低水準となっています。このため、昨年3月に決定された「食料・農業・農村基本計画」において、平成32年度までにカロリーベースの食料自給率を50%まで引き上げる目標を掲げ、その実現に向けた手段の一つとして、水田の更なる活用による米粉用米等の生産拡大と共に米粉食品の需要拡大を行うこととしています。

つきましては、米粉パンの一層の普及・拡大に向けて、これまで開催した米粉パン製造技術講習会受講者の要望が多かった「生地仕込み」、「少人数で実際に調理する」、「食パンを専門に」との意見を踏まえ、講師の指導の下、受講者の方々に実際に作って頂き体験することで、製造技術の完全習得を目指すこととし、美味しい米粉パンが街のどこでも購入出来る環境の整備に役立てることとする。

2 開催日時 平成23年8月21日(日) 10:00～15:00  
平成23年8月22日(月) 10:00～16:30

3 開催場所 学校法人本山学園「西日本調理製菓専門学校」(別紙地図参照)  
(〒700-0913 岡山市北区大供3-2-18 電話086-223-8822)

4 対象者・募集人数

・対象者

中国四国地域において、米粉パンの製造を考えているパン製造事業者及び既に米粉パンを製造している米粉パン製造事業者並びに今後、米粉パンの製造を真剣に考えている起業家の方

・募集人数

第1回: 8月21日(日) (定員28名)

第2回: 8月22日(月) (定員28名)

(注意) ①第1回は、パン製造経験年数が2年未満の方

②第2回は、同経験年数が2年以上でレベルの高い米粉パンを作りたい方

③講習会に使用する製造機器・機材は、業務用のものを使用します。

④定員が一杯となり次第締め切ります。

また、会場等の都合により、調整させていただくこともあります。

5 指導講師 製パンコンサルタント(神奈川県横須賀市) 橋本 泰之 氏

6 受講内容 ・受講者の方が実際に調理する実技講習及び  
講師によるデモンストレーション技術講習  
※実技講習及びデモンストレーション技術講習は、  
第1回と第2回で対象者が異なるため、異なる内  
容としています。(※詳細は、別紙受講カリキュラム(案)のとおり)



7 持参するもの 筆記用具

8 受講料 5,000円(当日、9時20分から受付を実施しますので、受付時に徴収させていただきます)

9 参加申込書(別紙のとおり)

10 その他 実技を伴いますので、汚れても良い服装でお越しください。  
(※会場に男性・女性用各更衣室をご用意しています。)

11 主催 社団法人 米穀安定供給確保支援機構、中国四国米粉食品普及推進協議会

12 共催 中国四国農政局

13 後援 岡山県、岡山県米消費拡大推進協議会、岡山市米粉推進連絡協議会  
学校法人 本山学園 西日本調理製菓専門学校(順不同)