



# 生地から手作り *pizza* 製造

## ～食品製造シリーズ 22～

2月26日（金）、2年生生産科学系列「食品製造」では、最終回の実習としてピザを製造しました。

今回は、小麦粉（強力粉）、砂糖、ドライイースト、牛乳をよく練った生地を発酵させ、ガス抜き、分割した生地にもマトソースを塗り、様々な野菜やチーズなどの具材をトッピングし、オーブンで焼き上げました。

便利な世の中になり、ピザをはじめ多くの食品は、食べたいと思えば、冷凍食品をレンジでチンして直ぐに食べられます。この授業では、1年間で20回の様々な製造実習を行ってきましたが、じっくり時間をかけ、手作りの良さや喜び、楽しさを味わって欲しいと思い、実施してきました。

6月以降は「こだわりのピザ」（栽培から製造まで自家製のトマトソース・手作りチーズを使用し、屋外でドラム缶窯での焼き上げ）を作ることができます。

このメニューは、小学生向けの出前授業の予定をしており、高校生達が優しく教えます。

