



【製パン講習会】

製パン講習会2回目を、2月22日23日2日間、郡山市日和田の阿部製粉株式会社で行いました。

1回目(11/28開催)の講習会では、講師の加藤先生が、受講者の皆さんの目の前で、実際に行っている(ハード系)パン作り(まぜる、こねる、発酵させる、成型、焼く)の工程を説明しながら、フランスパン、食パン、菓子パンなどを製造し、試食をしました。

2回目の1日目は、配合の割合、温度の管理、原価計算などより実践的な講習を行い、受講者の方々から時折質問が飛んだり、皆さんで実際の作業を行ったりと通常の座学の講習と違った講習になりました。

2日目は、前日作った発酵種を使用し、各種パンを製造し、また、各事業所の個別相談会を行いました。実際に製造、販売をしているパンのレシピや配合表を元に先生から直接ご指導いただき、たくさんの収穫や発見、改善すべきポイントが分かったのではないかと思います。

今回の講習をきっかけに、いろんなチャレンジをしてもらい、事業所のパンが今よりも更においしくなり、工賃向上にも繋がって行けば嬉しいです。

今後も、施設の皆さんの製品力向上や工賃向上に役立つ研修会を行いたいと思いますのでよろしくお願い致します。



【農福連携勉強会】

当会では、このほど、平成30年2月26日(月)、『農福連携推進事業』の一環として、郡山市日和田町にあります、福島県農業総合センターにおいて、農福連携勉強会を開催いたしました。



この勉強会は、現在農業並びに農産物の加工を行っている事業所及び今後農業への取り組みを検討している事業所及び農業関係者、行政機関関係者の皆様を対象におこなわれ、講師に農林水産省 農林水産政策研究所企画広報室長兼首席政策研究調整官 吉田 行郷 氏をお迎えし、『農福連携事業 その現状と課題、そして未来』と題した基調講演や事業に対する「農業」部門と「福祉」部門の双方から、県の担当者による行政説明、並びに先進的事業の取り組みを行っている県内外の事業所からの実践報告、それぞれの立場から意見をいただいたパネルディスカッションなどが行われ、参加された皆様からは、農福連携事業に関する課題解決のヒントや今後事業に取り組む上での参考にしたいなどの声が聞かれました。

これからも、「農業」と「福祉」のよりよい関係性を構築すべく、事業の調整・推進をはかるため皆様方のご理解とご協力のもと共に歩んでまいりたいと考えます。

農福連携で福島を元気に！！
「農福連携」ふくしまフォーラム！

★ご参加ありがとうございました。★

