

どこから来るの？
給食パン

わたしたちがいつも食べている給食パンは、どのようにして作られているんだろう？ パンの秘密を知るために、給食パンを作っている場所を調べました。すると、高久製パン株式会社という会社で作っていることがわかりました。さあ、取材に行くぞー！！

八月八日、老松町の踏み切りの近くにある工場に行きました。最初に案内されたのは会議室のような部屋

でした。ここで出迎えてくれたのが広報をしている高久真理子さんです。真理子さんは、パンができるまでを、図を使って詳しく説明してくれました。作っているパンは百二十種類もあって、一日に最高三万食もできて、年間の売り上げはなんと三億円以上だそうです。



しっかり生地をのぼしてね

給食パンは朝の四時ごろに作り始め、小学校のクラスごとに分けて、保管室に置かれます。もちろん、アレルギーがある子のパンは、そのものになる素材を使わないようにしています。そして、七時ごろにはわたしたちの小学校に配達してくれます。

味は大事、
食感をもっと大事

次に社長の高久榮二さんが会ってくださるようになりました。社長室に入ると、ちょっと怖そうな感じの人でドキドキです。高久製パンは、昭和十年に横浜で開業して、その後平塚に移ってきました。今の社長さんは三代目だそうです。社長さんに、「おいしいパンを作るの一番大事なことは何だと思う？」と逆に質問されました。「ん、まずおいしいパンだから、やっぱり味が一番大事なんじゃない



社長さんにインタビュー

かな？」。——ザンネー！ハズしです。社長さんは、「味も大事だけれど、甘いパンが好きな人もいれば辛いパンが好きな人もいます。一番大事なのは、食べたときの『食感』な



どう、上手にできたでしょ

おいしいパンを作ったよ

わたしたちがいつも食べている給食パン。みんなはどこで作って、どうやって運ばれてくるのか知ってるかな？ そんな疑問を、わたしたち三人で解決します。



豆記者



給食パンのふるさとを訪ねて

みんなでパンを
作っちゃった

最後に専務の高久直輝さんに工場を案内してもらいました。直輝さんは社長の次に偉い人なんだって。スコ〜イ。「今日は見学だけじゃなくて、本当にパンを作ってもらいますよ」だって。ヤッター！



でとれる『キヌヒカリ』というお米をそのままパン生地に練り込んで、モチリとした食感を出しているそうです。この『弦斎カ

髪の毛が落ちないように帽子をかぶって、洋服のほこりを取って、きれいに手を洗ったら、いよいよ工場に入ります。中には、いろんな機械が並んでいます。

犬パンの顔はこんな感じかな



レーパン』、とってもおいしいんだよ。みんなも食べてみてね。

パン生地は、フワフワとてかわらか。これをこねて、いろんな形にしていけます。工場長の栗田さんや従業員みなさんに教えてもらいながら一生懸命作りました。パン生



おいし〜い

地ってのぼりでもすべに縮んでしま、形を作るのが大変。でも、慣れるとなんとかわさぎパンや犬パン、ねじりパンの形が作れました。ちょっと怪しげな形になっちゃったけど、焼きあがるとふくらんで、本当にウサギや犬みたいになって感激です。ホッカホカで味見をしてみたらとってもおいしかったです。

この工場で、従業員みなさんが朝早くから一生懸命、給食パンを作ってくれているんですね。なんだかとてもうれしくなりました。