

2010年11月2日

“日本野菜ソムリエ協会”認定 『パンアドバイザー養成講座』のカリキュラムが リニューアルします!!

日本野菜ソムリエ協会（所在地：東京都渋谷区、理事長：福井栄治、以下協会）は2001年より「野菜ソムリエ」の人材育成を行っておりますが、2010年に日本パンアドバイザー協会と業務統合し、「パンアドバイザー」の資格認定を行っております。

このたび業務統合により講座内容を見直し、より理解しやすい講座内容にリニューアルいたしましたのでお知らせいたします。資格取得の目的を『自分なりの「おいしいパン」の基準を知る』ことに設定し、どなたでもパンについて学びやすい環境を整えました。

◆パンアドバイザーとは：

「作る人」「売る人」「食べる人」それぞれの垣根を越えて、パンのある暮らしの楽しさや魅力を世の中に幅広く伝え、更なるパン文化の普及と新たな情報の発信に努める人を「パンアドバイザー」と称します。

◆リニューアルポイント：

- ・1日で修了試験も受講できる短期集中講座になりました。
- ・協会オリジナルのパン記録「モン・カルネ」が加わりました。
- ・受講料が126,000円から⇒68,000円となりました。

◆講座スケジュール：

日程：2010年11月20日（土）

- 10：00-10：15 ガイダンス
- 10：15-11：45 パンの歴史
- 12：00-13：30 パンの原料と製法
（お昼休憩）
- 14：30-16：00 パンの表示の読み取り方
- 16：15-17：45 私のパン記録「モン・カルネ」
- 18：00-19：00 修了試験



◆新カリキュラム：

ジュニア・パンアドバイザーコースカリキュラム（全4講義 各1.5時間）

パンの歴史

現在、お店には数えきれないほど多くの種類のパンが並んでいますが、それらの原料や形・名前といった特徴のそれぞれに、実は理由があるのです。この講義では「北欧にライ麦パンが多いのはなぜ？」「無発酵パンが薄いのはなぜ？」「ポーロ・レイってどういう意味なの？」など、代表的なパンについてそのなりたちを歴史の流れに沿って体系的に学びます。

パンの原料と製法

パンは何でできているのか、どうやって作られているのか、原料と製法について学びましょう。粉や酵母の種類、こね方、作る時の温度や時間が変わることによってパンの仕上がりにどのような違いがでるのか、基礎知識が身につきます。また、おいしさを保つ保存方法や、堅くなってしまったパンをおいしく再利用する方法についても学びます。

パンの表示の読み取り方

パンの「表示」について正しい知識を持っていますか。「酵母って添加物なの？」「特定原材料って何？」「賞味期限と消費期限の違いは？」と日ごろ疑問に思ったことはありませんか。成分表示やアレルギー表示、カロリー表示、JAS規格など、パンのPOPや包装に記載された情報の読みとり方について基礎知識を得ることで、おいしいだけでなく健康面にも配慮したパン選びができるようになります。

私のパン記録「モン・カルネ」

せっかく大好きなパンを食べるので、ただ食べるだけでなく、「どんな形のパンだったのか」「どんな材料を使っているのか」「お店のこだわりは何か」「どんなところがおいしいと感じたのか」など、気づいたことを記録に残しておきましょう。この記録を書きためていくことで、自分にとってのおいしいパンはどのようなものかがわかり、また、おいしいパンとの出会いについてパン好きの仲間同士で情報交換もできるようになります。この講義では、楽しく豊かなパンライフのために、食べ比べや、写真・文章での表現の工夫を学びながら、当協会オリジナルのパン記録「モン・カルネ」の書き方を身につけます。

問い合わせ先： 一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会 広報 松元、島村
東京都渋谷区道玄坂1-9-5 渋谷スクエアA 12階 協会ホームページ： <http://www.vege-fru.com>
TEL：03-5489-8636 FAX：03-5459-8186 E-mail： koho@vege-fru.com