



## オンラインでパルブレッド学習会を開催しました!

大寒の1月20日に、横須賀エリアの活動組合員でオンラインでの学習会を行ないました。みなさんもよく食べている、『こだわり酵母食パン』でおなじみの(株)パルブレッドの方とZoomでつないでの学習会でした。簡単に好きなパルブレッドのパンをあげながらの自己紹介のあと、パルブレッドからご用意いただいた資料を画面で共有しながらお話を聞きました。画面も音声も独占できるのがオンラインの良いところ。聞こえなかった!見えなかった!がなく、集中してお話を聞くことができました。パルブレッドの良いところはなんと言っても「**不必要な添加物は使用していない**」こと。小麦粉・花見糖・海はいのち(塩)・ホシノ天然酵母パン種というシンプルな材料で作られています。



使っている酵母にもこだわって開発されたとのことで、天然酵母は扱いが難しいけれど、その分味にも深みが出るそうです。ホシノ天然酵母を選んだのは酸味が少なく、香りがよいからだそうです。

### 横濱センター長のつぶやき

コロナ禍にあって横須賀センターの職員の健康管理は大変重要であり日々気をつけています。

職員は就業前に必ず検温します。検温を1月から、この非接触式体温計で行うようにしています。職員の顔を認証して検温。マスクをしても誰か判別。すごくかしこい体温計に助けられています。



講師からのお話を一通り聞いた後は試食タイム。休憩をとって各自あらかじめ準備しておいた

『こだわり酵母 くるみとライ麦』のパンをトーストしたり、飲み物を準備したりしました。



食べながら質問に答えていただき、日頃のモヤモヤ(?)を解消したりと楽しい時間を過ごしました。おすすめの食べ方は1cm くらいにスライスしてトーストするとおいしいとのこと。フレンチトーストやラスクにアレンジしても、もちろん、おいしいそうです。自分好みのアレンジレシピを見つけるのも楽しいかもしれませんね。おいしくて安心のパルブレッドのパンで自粛生活でもパンライフを楽しみたいとおもいました。学習会の様子は横須賀エリアブログ まんまるのつぶやきにて詳しくあげていますので、そちらもぜひご覧くださいね!(CF)



### 最後に参加者全員で オンライン記念撮影~!

#### ☆編集後記☆

コロナ禍となって1年。とまどいも多かったですが、オンラインで学習会をしたりと新しい楽しみ方を学んだ1年でもありました。(C.F.)