

～ 自家産米を原料にパン加工にチャレンジ！ ～ パン工房『ポコ・ア・ポコ』においてよ！

作成 上川農業改良普及センター大雪支所

所在地 上川郡東神楽町東2線20号

代表者名 大塚 勝子 さん

工房名 「ポコ・ア・ポコ」

名の由来：“ゆっくり、ゆっくり”という意。工房を開くまで長い間、場所を探したが見つからず、最終的に農地の近くになりました。冬期限定の体験教室であることからこの名をつけました。

TEL 0166-83-3465

スタート 平成16年11月（菓子製造業の営業許可取得）

販売 個人宅配（注文生産）

米粉パンとケーキの体験教室

実施期間 10月下旬～3月下旬（冬期限定）

参加人数 2名～15名



★ 施設総事業費

総事業費 4,000千円（自己資金）

加工施設面積 41.25㎡

主な機材 オープン、発酵器、流し台、作業台、ミキサー、冷蔵庫

主な商品

【 パン 】

- ・米粉パン
- ・食パン
- ・デニッシュ

※ 他に100種類以上のパンが製造できる。

【 ケーキ 】

- ・ロールケーキ
- ・シフォンケーキ
- ・ガトーショコラ

※ 他に10種類程のケーキが製造できる。

【 ジャム 】

- ・ハスカップジャム
- ・ブルーベリージャム
- ・いちごジャム
- ・グズベリージャム



* 大塚勝子さんのプロフィールと加工にける夢 *

- ・昭和54年に嫁ぎ、7年間専業で家事、育児の後、農業に従事。
- ・現在は水稻、畑作、園芸の複合経営で、雇用を入れながら夫と息子の3人で営農しています。
- ・米粉パン加工を始めた動機は、「趣味でパン教室に通い講師の資格を取得したこと」、「長年、パン教室の講師の実績があったこと」、「国内で利用されている米粉の大半に中国産が使用されていることを知り、消費者に地場の米を提供出来ないかこだわりを感じたこと」などからです。
- ・生産しているベリー類（ブルーベリー、ハスカップ等）をジャムに加工し商品化しました。今後は飲料を商品化したい。
- ・ペットとしてエミューを飼育してます。エミューの卵を活用した商品をつくりたい。

● 米粉パンの特徴

- ・自家産米（ほしのゆめ）を利用し、米粉製粉は大阪の業者に委託してます。
- ・米粉パンの技術は独力で習得しました。
- ・「米粉パンは、水加減などが難しいが、しっとり、もちもちして腹持ちも良い。せっかくの米どころだから、パンもぜひ地元産の米粉で加工したものを食べて欲しい」と地産地消をPRしています。
- ・パンの注文販売や講習会の開催し、東神楽産米粉パンを普及しています。