

読者のページ

WHAT'S NEW? QUOI DE NEUF?
●皆さまからのおたよりをお待ちしております

B&Cへのご意見・ご感想をお寄せ下さい
bc@pannews.co.jp
でも受け付けています

【ICIF特別講習会～イタリアのパンを学ぶ～】

イタリアの郷土料理の基礎研修と現場実習を目的としたICIFがパンの講習会を開催する。

【日時】札幌：1月27日(木)13時～17時

東京：1月30日(日)13時～17時

【場所】札幌：札幌ベルエポック調理製菓専門学校

東京：武蔵野調理師専門学校

【会費】8000円

【定員】札幌：40名、東京：60名

【講師】ウーゴ・アルチャーティ氏(リストランテ・ガイド オーナシェフ)

【内容】チャバッタ、グリッシーニ、ピッコラ・パスティチエリアなど

【問い合わせ】ICIF日本事務所 ☎03-3545-1990

申し込み詳細は、<http://www.icif-japan.com>

【本の紹介】

「パン入門」

著者/井上好文
日本食糧新聞社/1200円+税

著者は「B&C」で「パンづくりの基本」の連載を担当している(社)日本パン技術研究所の井上好文所長。本書は、①パンの歴史、②製パンの基本と基礎理論、③製パン工程の機能と機械設備、④各種製パン法、⑤主要な製パン材料、⑥パンの種類と基本的な製造法と、大きく6つの柱で構成されている。パン入門者に限らず、製パン知識の基礎固めにも役立つ一冊。



「地元」の力

～地域力創造7つの力～

著者/金丸弘美
NTT出版1600円+税

「地元」おこしに成功した地域を、「デザイン力」、「発信力」、「知恵力」、「コミュニティ力」、「編集力」、「伝統力」、「連携力」の7つ法則に分類してその具体例を紹介。自分たちで考えて動くことが成功の鍵となった三重県伊賀市の「モクモク手づくりファーム」、地域農産物を明確にしてプロモーションを行った「茨城県



常陸太田市」など、成功までのストーリーが描かれているので、要点を理解しやすい。

【映画の紹介】

「地球のなおし方」

監督：ジャン・ポール・ジョー

昨年夏に公開され、オーガニックブームのさきがけとなったドキュメンタリー映画、「未来の食卓」の続編。今作品は、1992年にリオデジャネイロで行われた環境サミットでスピーチを行い、世界中の人たちの心を動かしたと言われる少女、セヴァン・スズキのスピーチの場面から始まる。彼女の現在の様子と、日本・フランスで「食」を守り続ける人々を追ったドキュメンタリー。福岡県の合鴨農法でオーガニック米を作る古野農場、無農薬食材を育てている福井県池田村、また「未来の食卓」で紹介されたフランス、バルジャック村のオーガニック給食と村のその後も紹介されている。前作同様、農業の怖さ、各地が抱える問題と同時に、私たちは何をすべきかということを考えさせられる作品だ。(A)*2011年春公開予定

【問い合わせ】アップリンク ☎03-6821-6821

<http://www.uplink.co.jp>



読者からのお便り

「B&C」の読者である、東京都在住のTさんからの便りを紹介します。

いつも大変勉強させていただいています。前号は特に講習会の記事が多く、大変興味深く拝見しました。まだまだ勉強するべきことがたくさんあると改めて実感しました。特にP92のパン作りの基本は驚きが多かったです。

来年もよろしくお願いします。

◇お詫び◇

「B&C 11-12月号」におきまして、不手際により発行日が遅れてしまいましたことをお詫び申し上げます。 西原印刷株式会社

包み、型に入れて焼成する。最近の消費者は、ちよつと違うもの、かわいいもの、ワクワクするものに鋭く反応する。ヒットの要因には、見た目のインパクトが大きく関

つ、豊かな日本のモノづくり文化を国内はもとより海外にも広くアピールする。

第2530号11月25日(木曜日)

をはじめ、オーガニック食材を使ったパンを中心に揃えている。

第2530号11月25日(木曜日)

*パンニュースの購読、または見本紙を希望の方は書籍部までお申し込みください(☎03-38862-6041)。