

* 何をする職業？

パンはいまや日本人の主食のひとつと言えるほど一般的になりました。「パン職人」とは製パン工場や個人経営のパン店（ベーカリー）でパンを製造する仕事です。原材料の選択から焼成までのすべてを少人数で行う小規模なパン店もあれば、自動化された生産ラインで100種類以上のパンを大量に作る大規模な工場もあります。また、大手メーカーなどで工場スタッフの管理や新製品開発を担当する場合もあります。

* パン職人の主な仕事

● 「仕込み」

前日に量っておいた小麦粉、イースト、塩、砂糖、油脂、粉乳、卵などの配合材料を、ミキサーと呼ばれる機械を使って混ぜ合わせ、練り上げて生地をつくる「仕込み」から始まります。次に、パンに使うクリームを炊きあげたり、ジャムやあんごの硬さを調節したり、レーズンのようなドライフルーツ類を細かく切るなど製造のために必要な準備をします。

● 「成型」「発酵」

仕込みが終わった生地の練り具合、硬さ、温度をチェックし、パン用イーストの働きで発酵させた後、一定量に分割し、手や機械を使ってパンの形を整えます。成形した生地を型や天板の上に収め、一定の温度・湿度に保たれたホイロ（発酵室）に入れ、再度イーストの働きによって発酵させ、生地を膨張させます。

● 「焼成」

パンを焼く時は、その種類に応じてオーブンの温度、時間を設定します。この時の適格な調節によって、パンのおいしそうな焼き色や香ばしい香りが作り出されます。

● 「仕上げ」

焼き上げたパンは、網棚上のラックに並べて自然放冷したり、機械化された工場では温度、湿度をコントロールした冷却工程によって冷却したりします。その後、そのまま店頭で並べたり、食パンのようにスライスし包装などの加工をし販売します。

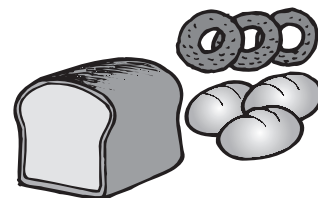
* 労働条件の特徴は？

パン職人の仕事は朝が早いのが特徴です。パンの製造は、仕込みから仕上げまで相当な時間を要するため、朝早くからの作業が必要となります。少し大きなパン屋になると、交替制を採っている場合が多いようです。屋内での立ち作業が中心となり、ある程度の体力が必要です。

大規模な製パン工場では今後も機械化が進み、機械の監視作業などが中心になっていくと考えられます。また、小規模なベーカリーでは、洋菓子製造などと兼業して店の特色を出すところも増えています。

* この職業に就くには？

特に資格・免許は必要とされていませんが、パンの種類によって原料の配分や製造方法が異なるため、パンについて、さまざまな知識はもちろん、流行をいち早く察知し、自らの感性で新しいパンを考察するオリジナルティが求められます。製パンの知識と技術を習得するためには、かなりの実務経験が必要となり、パン屋に勤め修行するか、専門学校を卒業し、パン製造の現場で経験を積んでいくこととなります。機械化された大規模な製パン工場では、製パン工程が分業化されているので、中途採用の人も多く見受けられます。



* パン製造技能士の資格を取るには？

厚生労働省認定の国家資格である「パン製造技能士」があります。パン作りを職業とするために、必ずしも必須資格ではありませんが、「パン製造技能士」資格はパン作りの実力を公的に証明するものとなります。「パン製造技能士」は入職後に一定の実務経験を積み、学科及び実技試験に合格すると取得できます。実施する技能検定試験は、学科および実技試験からなり、実技では山形（イギリス）食パン製造を粉選びから完成まで、全工程を行います。

	特級	1級	2級
受験資格	【実務経験】 1級合格後5年以上	【実務経験】 7年以上	【実務経験】 2年以上
		※実務経験は職業訓練歴、学歴などによって短縮される場合があります。詳細は厚生労働省のHPで確認できます。	
試験内容	【学科試験／実技試験】 ・工程管理 ・作業管理 ・品質管理 ・原価管理 ・安全衛生管理 ・作業指導 ・設備管理 ・その他	【学科試験】 ・食品一般 ・パン一般 ・パン製造法 ・材料ほか 【実技試験】 ・水の配合割合 ・各材料の使用量の算出 ・強力粉、中力粉の判別 ・各材料の秤量 ・直捏生地法（ストレート法） のミキシング ・発酵、焼成	【学科試験】 ・食品一般 ・パン一般 ・パン製造法 ・材料ほか 【実技試験】 ・強力粉、中力粉の判別 ・各材料の秤量 ・直捏生地法（ストレート法） のミキシング ・発酵、焼成
受験料	【学科試験】… 3,100円 【実技試験】… 16,500円 ※国が定めた参考標準額のため、各都道府県により異なります。		
お問い合わせ先	各地の都道府県職業能力開発協会 福岡：福岡県職業能力開発協会 TEL：092-671-1238 http://www.fukuoka-noukai.or.jp/		

※ 試験の詳細については、お問い合わせ先にご確認ください。