

# 2月の広報カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11 建国記念の日 農業祭	12 振替休日	13 心配ごと相談 13:00~15:00 社会福祉協議会 中津事務所	14 日高地域消費 生活相談窓口 13:00~15:00 本庁 1歳6カ月児・ 3歳児健診 令和2年6・7月、 令和4年6・7月生 川辺 保健センター	15 行政相談 15:00~17:00 川辺 農改センター	16 かわべ ほのぼのルーム 「園庭で遊ぼう」 未就園児、 かわべ保育所 10:00~11:00	17 行政相談 10:00~12:00 役場中津支所 新居 由佳梨 ピアノコンサート 14:00~ 日高川交流センター
18	19	20	21	22	23 天皇誕生日	24
25 清掃センター 日曜解放日 8:30~11:30	26	27	28	29	3/1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16

インタビュー形式で町内で頑張っている方を取材



お仕事中の田中さん

## 「美味しい!」と言っていただけで 本当に嬉しいです

「どんなお仕事をしていますか?」  
食パンやベーグル、菓子パンを作っています。パンができるまでの作業は、材料を機械でこねた後、今の時期だと10時間くらいかけて一次発酵させます。自家製酵母を使用しているため、発酵に時間がかかります。発酵後、成形し、1~2時間くらいかけて二次発酵をさせます。そして、オーブンで焼き、梱

包しています。今は、月1回、「道具と喫茶 木翠」さんで販売させていたでいます。  
— 今のお仕事を始めたきっかけは? —  
元々パンを食べるのが大好きで、昔はパンを求めて東京や福岡へ日帰りで行ったりしていました。パン教室にも通っているのですが、パン教室がきっかけで、パンを作るのが好きになり、自分でもパンを作りたいと思い、お仕事として始めることになりました。パンを作り出して今年で8年くらいが経ちますが、お仕事として始めて今年で2年目になります。  
— お仕事をしていてやりがいを感じることは? —  
食べてくれた皆様に「美味しい!」と言っていただけで本当に嬉しいです。  
— お仕事をするうえで、こだわりはありますか? —  
なるべく不要なものは使用せず、身体に優しいものを使用するようにして

います。  
使用酵母は主にポップ種酵母とヨーグルト酵母で約1週間かけて酵母を起こします。  
自家製酵母は手間がかかるうえ、イーストに比べて発酵力も弱いので、パン作りにとっても時間がかかりますが、ゆっくり熟成することで小麦のうまみ成分も増し、奥深い味わいになります。小麦粉は6~7種類の北海道産小麦をパンによって使い分け焼いています。これとこの組み合わせで焼くとどうなるかなと日々試作もしています。  
— お仕事をするうえで、難しく感じることは? —  
発酵具合が気温やその日の酵母の力に左右されるため難しいです。  
— 最後に、広報日高川町を読んでいる方にメッセージなどがありましたらお願いします。 —  
おすすめは、食パンとベーグルです。おすすめは、食パンとベーグルです。なので、ご機会があれば是非食べてみてください。



田中 夏代さん「船津」

お仕事 / tanakapan (タナカパン)

高校英語・中学英数・小学英語  
You can't put a limit on anything.  
The more you dream,  
the farther you get.  
進学塾 奨文館  
しょうぶんかん  
090-8380-8739 詳しくはホームページへ!

和歌山信愛大学  
教育学部 子ども教育学科  
日高川町の発展と人材育成のため  
連携協定を結びました。  
3月23日オープンキャンパス開催!  
QRコード