

どんな職業か

製パン工場や個人経営のパン店（ホームベーカリー）でパンを製造する。

原材料の選択から焼き上げまでのすべてを、一人から数人で行う小規模なベーカリーもあれば、一方では、自動化された生産ラインで100種類以上のパンを大量につくる大規模な工場もある。工場では仕事が多岐化されており、生地をつくる仕事、成形の仕事、焼き上げの仕事に分かれる。

製パン工の仕事は朝が早い。前日に量っておいた小麦粉、イースト、塩、砂糖、油脂、粉乳、卵などの配合原料を、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」から始まる。

次にパンに使うクリームを炊き上げたり、ジャムやあん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する。

仕込みが終わった生地の練り具合、硬さ、温度はパンの品質や出来映えに影響するので、細心の注意が要求される。この生地を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る。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（醗酵室）に入れ、再度イーストの働きによって発酵させ、生地を膨脹させる。

パンを焼くときは、その種類に応じてオーブンの温度、時間を設定する。このときの的確な調節によって、パンの焼き色や香りが作り出される。焼き上げたパンは、網棚状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、そのまま店頭に並べたり、食パンのようにスライス、包装などの加工をして販売する。

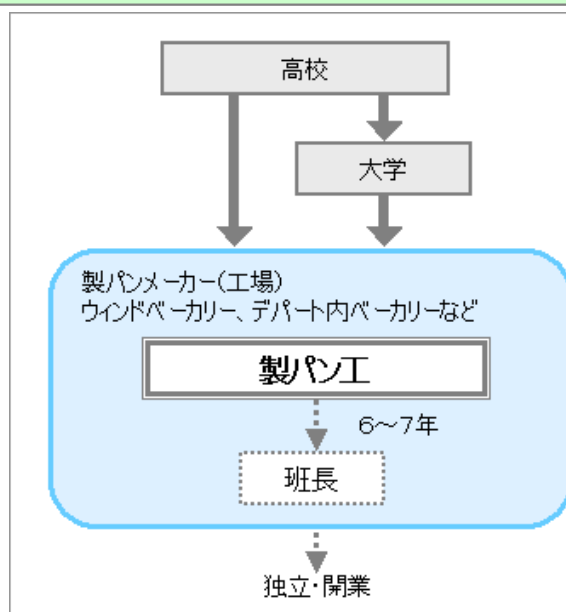
就くには

入職にあたって特に資格・免許は必要とされないが、食品についての基礎的な知識を持っていることが望まれる。

パンは種類によって原料配合や製造方法が異なるため、パンづくりの技術を習得するにはかなりの実務経験が必要となる。一般的には学校を卒業してすぐに入職し、パン製造の現場で経験を積んでいくことになる。しかし、機械化された大規模な製パン工場では、製パン工程が多岐化されているので、中途採用の人も多く見受けられる。

入職後、はじめは原料の秤量などパン製造の準備工程を担当し、製造するパンの種類や製造の流れを覚えた後、成形や焼き上げの工程を担当して機械の操作を習得し、経験を積むとパンの品質にとって重要な仕込みの工程を担当するようになる。企業によって期間は異なるが、入職後6～7年程度で、本人の適性と能力により「班長・主任」などの現場の監督職に昇進する可能性がある。

パンを製造する技能が身につくと、独立して開業する人もいる。また、人口の多い大都市や近郊都市では、最近、パンを焼く小型のオープンを設置し、焼きたてのパンを売る店が増えている。



労働条件の特徴

パンは保存が利かないため、就業地は消費地である人口の多い都市やその近郊に多い。ホームベーカリーやパン製造工場以外にも、菓子製造業や大きなホテル、デパートの中にパンをつくる部門を持っているところがある。

就業者は男性が多いが、大規模な工場ではパン製造工程が細かく分けられ、作業が単純化しており、パートタイマーを中心に女性も増えている。特に、原材料の分析や、サンドイッチといった調理パンの製造などの分野では、女性が多くなっている。

パンの製造は、仕込みから包装まで8時間ほどかかるため、早朝から深夜までの作業が必要となる。そのため、勤務は交替制を採っている場合が多い。

屋内での立ち作業が中心で、機械化の進んでいない小規模なベーカリーでは、パンを焼くオーブンの前の作業では高温の環境で仕事をするようになるなど、ある程度の体力が必要である。

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る。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所も増えている。

参考情報

関連団体 社団法人 日本パン工業会
<http://www.pankouguyokai.or.jp/>
 社団法人 日本パン技術研究所
<http://www.jibt.com/>

関連資格 パン製造技能士 食品衛生責任者