

「第18回 発酵種アドバンスコース」

2026年10月19日(月)～23日(金) 5日間

発酵種アドバンスコース 実習アイテム、発酵種等

「多様な発酵種の特徴を活かしたパン作り」 (日本パン技術研究所 山本剛史、安藤慎一)



「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」

(元紀ノ国屋フードセンター 小田嶋恭之助氏・日本パン技術研究所 佐藤 淳)



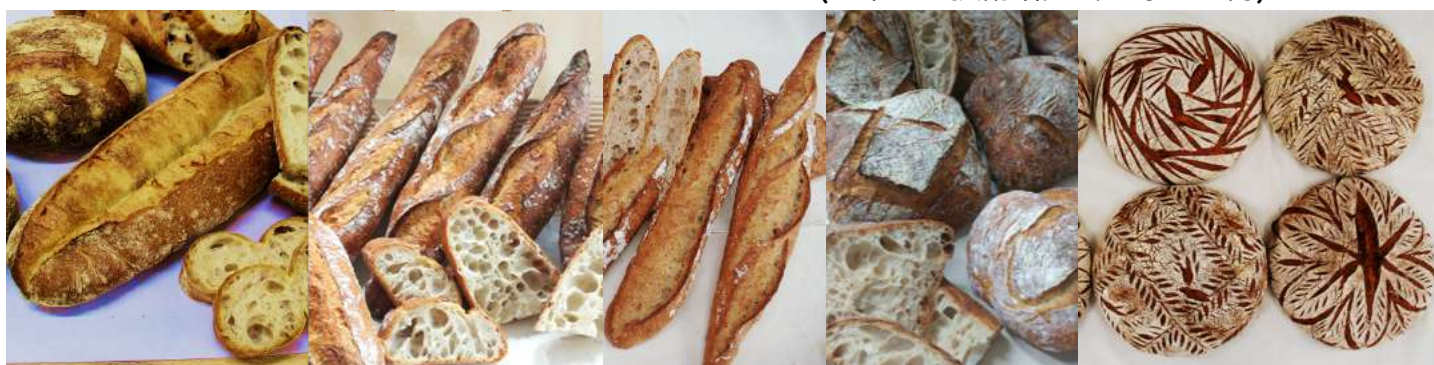
「美味しさと合理性を迫及したサワー種製パン」 (品質アップのためのサワー種の利用)

(日本パン技術研究所 原田昌博)



「美味しさと合理性を迫及したサワー種製パン」 (合理化のためのサワー種の利用)

(日本パン技術研究所 原田昌博)



第18回 発酵種アドバンスコース 講習資料の抜粋（予定）

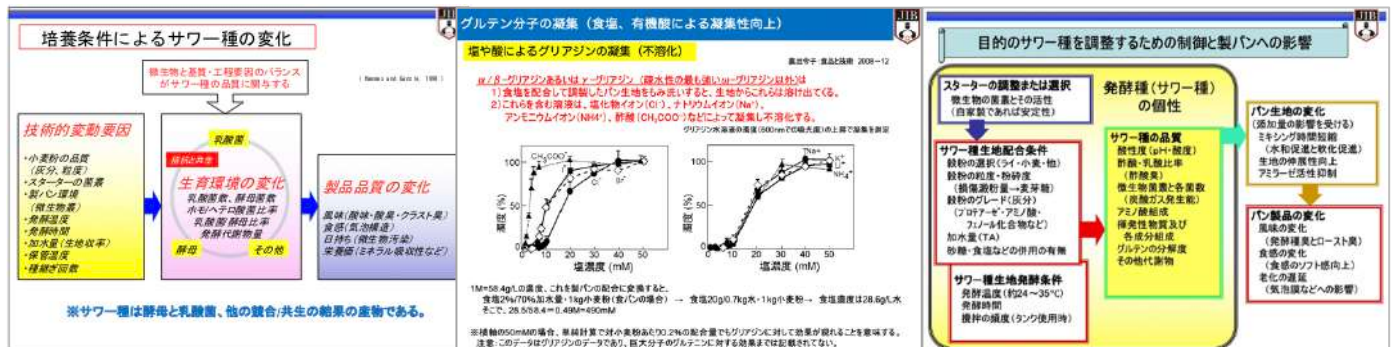
「21世紀の製パン技術と発酵種」／「世界の発酵種」／ 「サワー種の起こし方と、スターターの維持管理」（日本パン技術研究所 原田昌博）



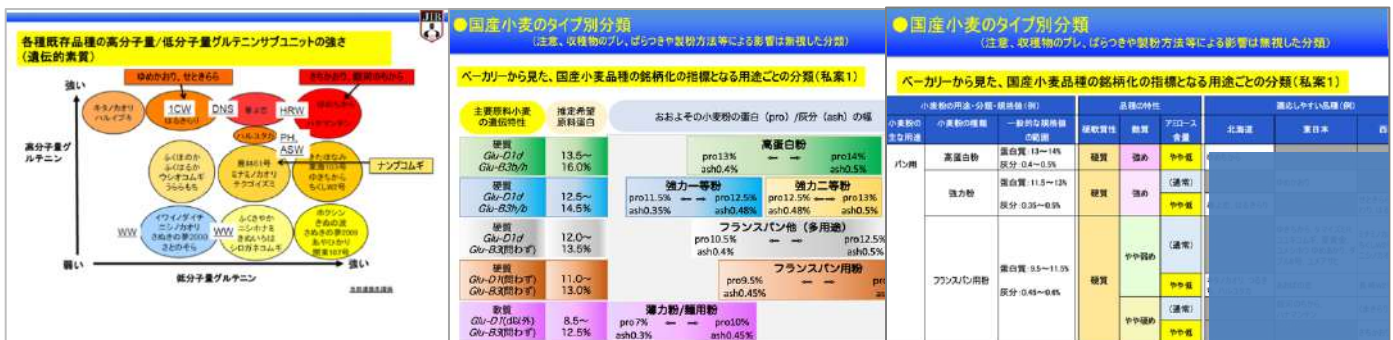
「発酵種の科学」（オリエンタル酵母工業（株）松尾脩平氏）



「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響」（日本パン技術研究所 原田昌博）



「発酵種（サワー種）製パンにおける小麦粉の重要性」（日本パン技術研究所 原田昌博）



お申し込みは、[ホームページのフォーム入力からお申し込み下さい。](#)

「第18回 発酵種アドバンスコース」開催のご案内

一般社団法人 日本パン技術研究所
所長 井上 好文
〒134-0088 東京都江戸川区西葛西 6-19-6

拝啓 時下、益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。
また、日頃より弊所各種教育コースをご利用いただき厚く御礼申し上げます。

さて、毎年のことではありますが、本年も「発酵種アドバンスコース（第18回）」を開催する運びとなりましたので、ここにご案内させていただきます。

昨今、人手不足といわれる中、単に「パンが作れるスタッフ」の採用や育成だけでは、この難局を乗り越えるのが厳しいと感じられているのではないのでしょうか。

本コースでは「発酵種」をテーマに「パンが創れる技術者」の育成を目的とし、新たなイノベーションを想像するためのヒントを多数折り込んだカリキュラムを準備させていただきます。

わずか5日間のコースですが、発酵種の伝統と基礎理論、発酵種の科学、発酵種の起こし方と発酵種の制御方法、発酵種を利用した高品質な製品の合理的な製造方法など、伝統から最新まで非常に多くの知識習得と体験実習ができるコースとなっております。

また、講習は対面形式ということもあり、ミキシング時間や変速の考え方など実際に生地に触れて、さらに焼き上がったパン製品を食べ比べることによって、その変化を体系的に体得していただきます。

さらに、今回も様々な小麦粉を使います。輸入小麦/国産小麦、ロール製粉/石臼製粉など、発酵種の制御に欠かせない小麦粉との関係も含めて、製粉と国産小麦に関する情報も提供させていただく予定です。

以上のように本コースの内容は、受講される方々にとって、また派遣する企業様にとって、競争の厳しい難局を生き抜くための貴重な知識と技術を習得する場になると考えています。

皆様に於かれましては、是非、「パンが創れる技術者」育成とともに新たな技術革新のため、本コースへの参加をご検討下さいますよう、ご案内申し上げます。

敬具

「発酵種アドバンスコース」詳細案内

(1) 目 的

発酵種の基礎から応用まで（種起こし・維持管理・発酵条件の違いによる品質変化等）を、実学的に把握すると共に、発酵種を利用した製パン技術を習得し、発酵種の利用による高品質化と合理化を追求します。

(2) 受講対象者

製パン技術教育コース卒業生や各種コース修了生、およびこれら受講生と同等レベルの製パン技術、経験を体得している方で、より高度な技術習得を目指したい方。
（細かくは問いません。ご心配な方はお電話ください。）

(3) 開催日程：2026 年 10 月 19 日（月）～23 日（金）

(4) 定員：36 名

(5) 受講料：会員企業 121,000 円、非会員 132,000 円（いずれも消費税 10%込み）

※JIB WEB メンバー（別途、事前に会員登録が必要です）登録済みの方は会員企業価格でご参加いただけます。ご入会申し込みは以下、「おいしいパンの百科事典 <https://www.panpedia.jp/>」より申請ください。（注：申請から登録まで2週間程度を要します。お早めに申し込みください。）



(6) 宿泊について：宿泊希望される方は近隣ホテルをご利用ください。

(7) コース期間中の昼食について：

バターやジャム（個包装）、カップスープ、ペットボトル（飲料水）などを提供予定です。
（授業で作ったパン製品を翌日以降の昼食として提供いたします。）
これら以外は、授業開始前に個人で購入頂き、持ち込んでください。

(8) お申し込み：[ホームページの入力フォーム（以下）](https://www.jibt.com/cgi-bin/request.cgi)からお申し込み下さい。 [（https://www.jibt.com/cgi-bin/request.cgi）](https://www.jibt.com/cgi-bin/request.cgi)

(9) 募集受付開始：7月13日（月）、締め切り：10月5日（月） 尚、満席になり次第、募集を締め切ります。（お早めに申し込みください）

「第18回 発酵種アドバンスコース」

～ コース内容と履修アイテム ～

※製品アイテムについては一部変更する場合があります。

○1日目 (10月19日・月)

レセプション (ガイダンスなど)

「21 世紀の製パン技術と発酵種」	(日本パン技術研究所 原田昌博)
「世界の発酵種」	(日本パン技術研究所 原田昌博)
「発酵種の科学」	(オリエンタル酵母工業 (株) 松尾脩平氏)
「ルヴァン、パネトーネ中種などの仕込み」	(日本パン技術研究所 山本剛史)
「発酵種の起こし方とスターターの維持管理」	(日本パン技術研究所 原田昌博)

○2日目 (10月20日・火)

「多様な発酵種の特徴を活かしたパン作り」

ルヴァン・パンオルヴァン、リエビトマードレ・パネトーネ、
酒種・酒種あんパンなど (日本パン技術研究所 山本剛史、安藤慎一)

○3日目 (10月21日・水)

「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」

ホップス種・イギリスパン、小麦粉サワー種・パニョッタ (イタリア)

ライ麦粉サワー種・バイエルンブロート、老麺生地や中種生地使用製品、菓子 1 アイテム
(元紀ノ国屋フードセンター 小田嶋恭之助氏、日本パン技術研究所 佐藤 淳)

「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響 (前半)」 (日本パン技術研究所 原田昌博)

○4日目 (10月22日・木)

「美味しさと合理性を追及したサワー種製パン」 (品質アップのためのサワー種の利用)

短時間発酵製品への利用・ブリオッシュブレッド、シミッツ

中種法製品への利用・デュラム小麦食パン

オーバーナイト発酵生地の仕込み (日本パン技術研究所 原田昌博)

「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響 (後半)」 (日本パン技術研究所 原田昌博)

○5日目 (10月23日・金)

「美味しさと合理性を追及したサワー種製パン」 (合理化のためのサワー種の利用)

少量ルヴァン製法 (中温度帯発酵法) : パントラディション、パンドロデヴ、
カンパーニュ、パンオエポートル (湯種併用)

ホイロ工程冷蔵法: トルタデオチェンタ 折り込み製品: 全粒粉 100 クロワッサン

「サワー種のリフレッシュ、保管処理」 (デモ) (日本パン技術研究所 原田昌博)

「発酵種 (サワー種) 製パンにおける小麦粉の重要性」 (日本パン技術研究所 原田昌博)

※授業時間は 9:00 開始～17:00 頃終了予定となります。

(火～木曜日は授業の工程により少し遅くなる場合があります)

講習の内容に関するお問い合わせ先は 日本パン技術研究所 原田まで (03-3689-4701)