



2026年 相田百合子酵母パン教室

## 酵母パンベーシッククラス

定員3名の小さな教室。26年3/5発売「うかたま」で酒粕酵母パン紹介中。自家製酵母の起こし方、パン種の作り方、焼き方まできめ細かくレクチャー。四季折々の果物、ハーブ、酒粕、甘酒等で酵母を起こして滋味あふれるパンを焼き上げます。軽食付

- 講師 相田 百合子 ブログ:「相田百合子の地球丸かじり」著書:「自家製酵母でパンを焼く」他
- 日時: 第3木曜日クラス(4/16開講) 第3土曜日クラス(4/18開講)  
12:00~15:30 途中入会可、単発受講可(7,200円)
- 受講料: 57,000円/11回(材料費を含む) 他に入会金と講座維持費2,400円が必要です。
- 場所: 相田スタジオ(都筑区荏田南) 駐車場あり

回	日程	講座内容
1	4/16(木) 4/18(土)	自家製酵母の起こし方・発酵メカニズム・国産小麦の扱い方レクチャー 酵母でワッフル・「うかたま」掲載基本の丸パン
2	5/21(木) 5/16(土)	この時期に元気なローズマリー酵母を使って 農園野菜のフーガス・酵母シューを焼き、レモンアイスを詰めて
3	6/18(木) 6/20(土)	ドレッシングに使うと素材が際立つタイム・オレガノ酵母 イングリッシュマフィン・大好評なイギリス伝統ブラックビスケット
4	7/16(木) 7/18(土)	夏に育てやすいトマト酵母と失敗しないパン種作り方 カンパーニュ・沖縄銘菓「ちんすこう」を作ってみよう
5	9/17(木) 9/19(土)	酷暑の続く時期は楽に起こせるドライレーズンを使って グラハムレーズン・日持ちするビスコッティ
6	10/15(木) 10/17(土)	林檎酵母・「うかたま」掲載一押しのおろし林檎のフルーツリングパン パン種を使ってアップルスパイスマフィン
7	11/19(木) 11/21(土)	バナナ酵母を使って手作りマジパン入りシュトレン 毎年大好評!パン粉入りダイヤモンドクッキー
8	12/17(木) 12/19(土)	蜜柑酵母・・・蜜柑の皮を干した陳皮も使って 植木鉢の食事パン・農家風オーツケーキ
9	2027年 1/21(木) 1/23(土) 第4	酒粕酵母パンは香りと旨みが抜群。誰でも失敗無く扱える酵母 食べてほっこり「うかたま」で紹介あんぱん・和洋食にもマッチする田舎パン
10	2/18(木) 2/20(土)	甘酒酵母・・・甘酒仕込み方とティスティング・甘夏ピール作り方レクチャー 胡麻と黒豆のカンパーニュ 甘夏ピールとチョコのプチパン
11	3/18(木) 3/20(土)	ヨーグルト酵母も作りやすい。石臼で小麦玄麦を挽いてみよう 胡桃入り全粒ブロッチェン・「うかたま」掲載スコーン

◆持ち物: エプロン、食器用布巾1枚、台布巾1枚、筆記用具、焼いたパン持ち帰り用紙袋  
パン生地持ち帰り用容器またはビニール袋(生地は300g程度)

※メニューは都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。

※途中入会の場合は終了した月の受講料を差し引いて再計算いたします。

※開講後は納入された受講料のご返金を原則として致しかねますので予めご了承ください。

お申込・お問い合わせ: カルチャースクール アクト 045-472-7633

〒222-0033 横浜市港北区新横館2-8-4 オルタナティブ生活館内