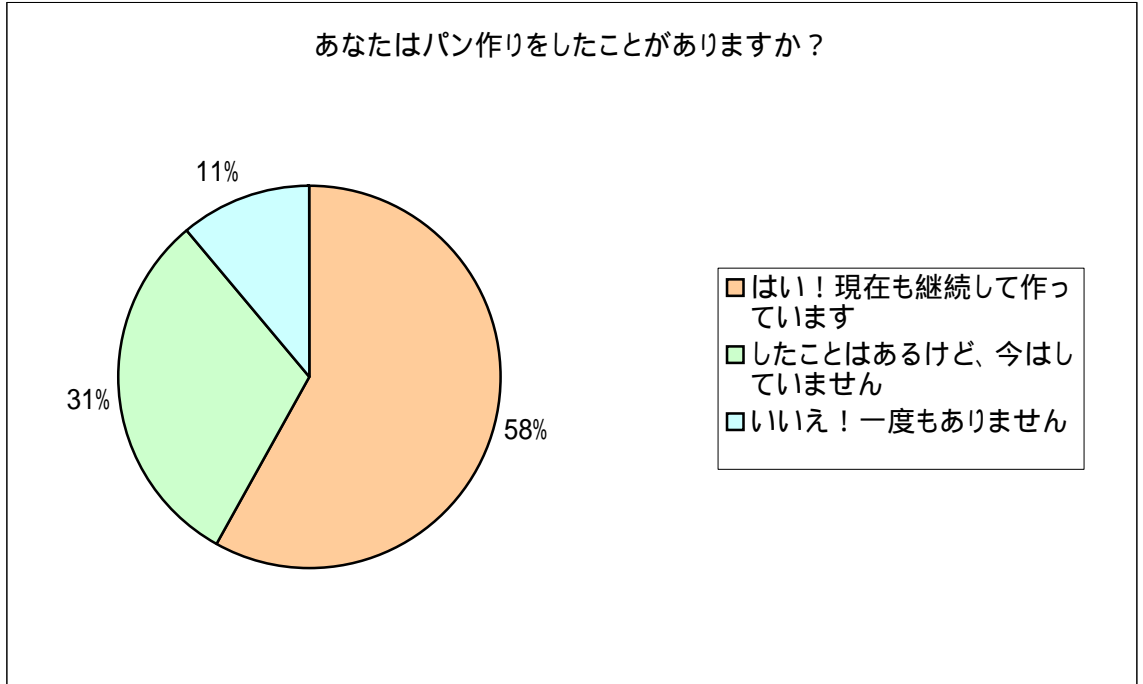


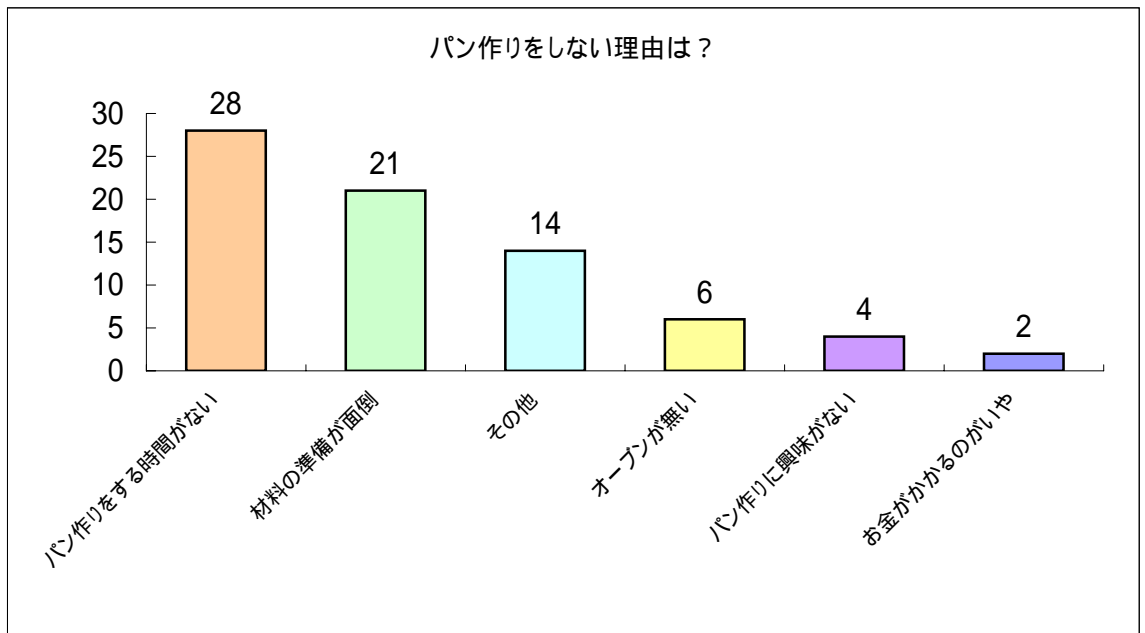
Q1あなたはパン作りをしたことがありますか？

はい！現在も継続して作っています	58%
したことはあるけど、今はしていません	31%
いいえ！一度もありません	11%



Q2パン作りを「一度もしたことがない」または「していたが、今はしていない」とお答えの方に質問です。パン作りをしない理由として、当てはまるものを全て選んでください。（複数回答可）

パン作りをする時間がない	28
材料の準備が面倒	21
その他	14
オーブンが無い	6
パン作りに興味が無い	4
お金がかかるのがいや	2



Q3その他を選択された方、パン作りをしない理由や、出来ない事情を具体的に教えてください。

おいしいお店のパンと比べてしまい自作は改善点が多くて心折れました。笑
1.パン屋さんに行くのが好き 2.行きたいパン屋さんがいっぱい おいしくなかった。
パンは習っていたし作りたいたんですが、時間が無いのと併せて台所が片付いてないのでパン捏ねスペースの確保が必至です。まずはそこから..... 自分や家族がダイエット中や病気などで、パン食を控えているため。
材料を準備してから出来上がりまで最低3時間はかかってしまうので、面倒になりました。

悲しいことに何度試しても美味しくできなかったのです。
あれだけ苦労して時間をかけて・・・。
いつも美味しいパンをつくっていらっしゃるパン屋さんの皆さんに感謝したものです。

ホームベーカリーが欲しいと思っているのですが、他に欲しいモノがいっぱいで～(笑)
ホームベーカリーが来たらパン作り挑戦したいです!
道具がないです。

おいしいところのパンを買って食べたほうがちゃんとおいしいから。

骨折の後遺症で指の力が入りにくいのです
なので美味しいパン屋さんのものをオープンレンジで焼き直してあたたかくしてからいただくようにしております

手荒れがひどい為

手間のかかるわりにおいしくできない。というか、おいしいパンを食べ過ぎて自分が作ったパンがおいしく感じられないから
作る時間がないため。

プロが作った方が美味しいに決まってるから。

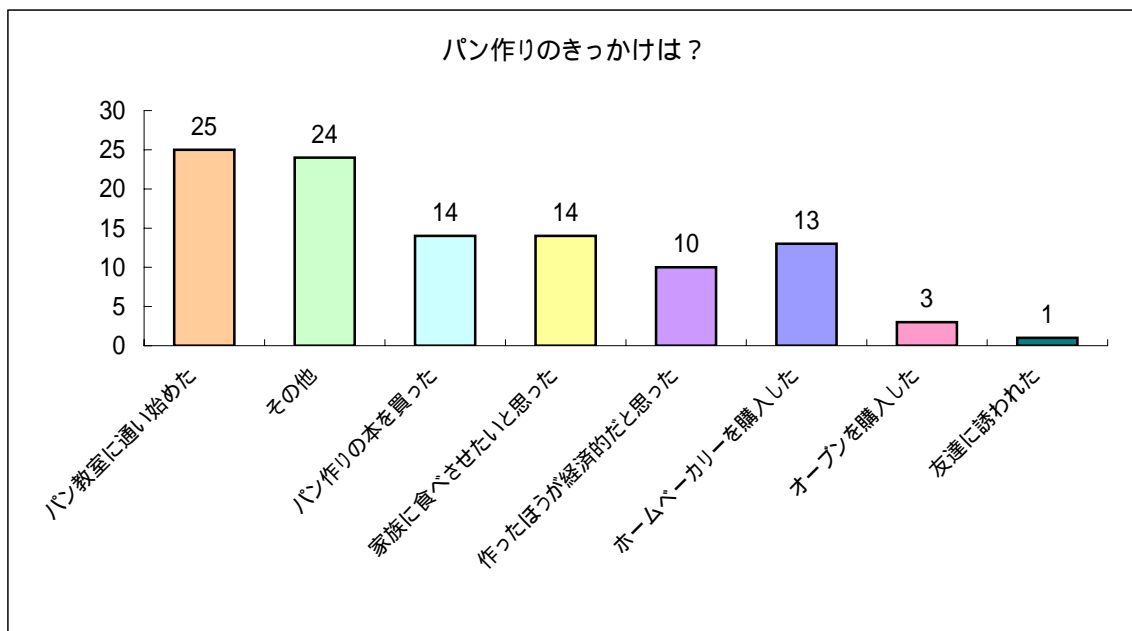
引っ越してマンションになったので音や換気が気になる

手間がかかる。

作りかた知らない?

Q4では、現在もパン作りをしている方への質問です。
パン作りを始めたきっかけとしてあてはまるもの全てを選択してください。（複数回答可）

パン教室に通い始めた	25
その他	24
パン作りの本を買った	14
家族に食べさせたいと思った	14
作ったほうが経済的だと思った	10
ホームベーカリーを購入した	13
オープンを購入した	3
友達に誘われた	1



Q5その他を選択された方、パン作りをはじめたきっかけを具体的に教えてください。

結婚する時に料理教室に行き、ついでにパンも受講がきっかけ。

以前パン屋さんで働いていてパン作りの難しさ面白さにはまってしまいました!

元パン職人。
作るのが好きだったのが最初のきっかけ。
未使用の製パン機を売ろうとしたら500円と言われたので、それなら使おうと

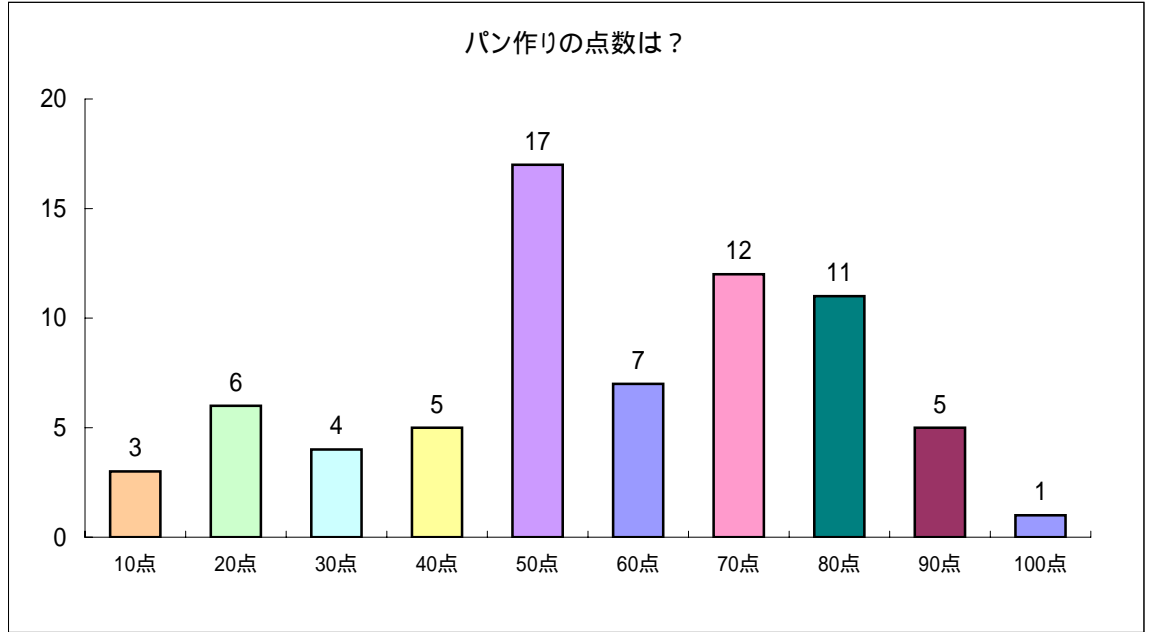
焼き立てが食べたかったのです。

<p>子供が2歳くらいのとき、0-157の流行があり、手作りのきっかけになりました。折しもオレンジページの90分でできるパンという特集を見て、とにかくパンが作りたくなってしまいました。パンはずっと好きだったけど、きっかけといえば、0-157かと。。。</p>
<p>ぱんやお菓子やお料理を作ることが好きだから、自然といつの間にか作っていた。(自己流で)その内、本を見たり単発でお教室に行ったり・・・。</p>
<p>母が作っているのをみて、自分も作りたいと思ったから。</p>
<p>知り合いの方が美味しそうなパンを焼いていて、自分もやってみたいと思った。</p>
<p>食べたいパンが近所になかった</p>
<p>ベーグルを試してみたかった。</p>
<p>友達が通っているパン教室の体験に行ったところ、パンをこねるのが楽しいし、焼き立てを食べるのがおいしいうで、通い始めました。講師の資格をとるまで通いましたが、今は仕事が忙しくなって通っていません。仕事以外の違う世界の人と接することができて、ストレス発散になります。</p>
<p>パン酵母をもらったので、はじめました。</p>
<p>自分で作ってパンを食べてみたくなった。</p>
<p>お菓子やパンを作るのが何よりも幸せだから。</p>
<p>炊飯器でパンが焼けることを知り、そこからちゃんとしたパンも焼いてみたくなって。</p>
<p>自分で作って見たらどうなるのか好奇心で。</p>
<p>焼きたてのパンを食べたかったので。</p>
<p>家庭用のオーブンで難しいと思われるバゲットが焼けるようになりたかったので。</p>
<p>焼きたてパンを家で食べたかった</p>
<p>自分好みのおいしいパンを作れるようになったら好きだけ食べれる様になると思ったから。(現実にはキビシイです...。)</p>
<p>*焼きたてのパンを食べたかった *時間つぶし</p>
<p>自宅庭に毎年たわわに実るブラックベリーを見ていたら、これで酵母を起こしてみたくなり、天然酵母を作りパンを焼き始めた。 (市販のイースト菌では時々作っていましたが、自分の作品(パン)とはあまり思えなかった。)</p>
<p>学校のゼミでパンづくりをしていた</p>
<p>食べるだけでは飽き足らなくなった。 自分で作れば、自分好みのパンを作られると思った。</p>
<p>何となく、作りたくなって(笑)いい加減ですが、毎週作っています。</p>
<p>作ることに興味がわいたので、本を買ったり、教室に通ったりした。</p>
<p>元々お料理が好きで、パンが作れたら楽しいだろうと思って</p>

Q6パン作りをしている方に質問です。現在の、ご自身の「パン作りライフ」に点数を付けるとしたら、何点くらいだと思いますか？

点数	人数
10点	3
20点	6
30点	4
40点	5
50点	17
60点	7
70点	12
80点	11
90点	5
100点	1
なし	47

平均点 56.479



Q7「パン作り」に対する抱負をお聞かせ下さい！
パン作りをしたことが無い方、今はしていない方は、「 があったら / だったら、パン作りするかも？」といった想像でもOKです。

たとえば朝早起きして、朝ごはんに焼きたてのパンが食べられるような余裕のある生活ができるようにしたいです。

あと、秋に引っ越す家で友達とパン作りを楽しめるように素敵なキッチンにしたいです。

おうちカフェが楽しめるくらい美味しいパンが焼けるようになって、お友達とおうちカフェサークルを作って楽しみたいです！

素人ですが、いつかパン屋さん顔負けのパンを作りたい。みんなの喜ぶ顔が見たいです。

自分でレシピを考案するくらい、ベテランになりたい！

人様に振舞えるように上達できればです。

ベーグルを作りたいです。

(まだ作った事がないので)

以前、料理教室で仕事をしていたことがあり、その時少しだけパン作りに携わっていました。

でも、転職後は時間に余裕がなく、すっかり遠ざかってしまいました。

現在は食べる専門で、空いた時間がある時にはおいしいパンを求めてパン屋さん巡りをしています。

毎日パンを食べても飽きない私なので、近いうちにもた作る時間を持てたらいいなと思っています。

美味しいカンパーニュやバゲットが作れるようになりたい。

本当は、毎日パンが焼きたいくらい。パン屋で働けたら・・・って思うほどで・・・。専門技術をみにつけたい!!

私が作るパンは専ら子供たちに。。。

私はというと、美味しいお店のパンを食べています(笑)

もっともっとも〜っと!美味しいパンを作れるようになりたい。

成型も上手になりたいな。

無理だと思うけど、のんびりな雰囲気の小さいパン屋をはじめたいな。

食パンを焼いてみたいです!!

オレンジピールとか入れて

今は食パンオンリーなのでいろんなパンを作りたいです。

今の職場を変えて、時間ができたら、またやりたいです。(オープンとか、パンをこねる器械とか、食パンの型とか揃えてしまったし)

ゆっくり腰すえて

じっくりと焼いていきたい

自分の好きなハードだけど水分量の多いもっちりしたパンが作れるようになるといいな。

パン焼き機を買う予定なので、自作パン作りします!!
いろんな種類のパンを作れるようになりたい。 食パンの美味しいのがやけるようになりたい。
もっぱらホームベーカリーに頼っていますが、道具を揃えて本腰を入れたいと夢見ています。美しいバゲットを作られている方が多くいらして憧れます!
なにより原材料が分かっているから安心。子供にも安心して食べさせられます。 自分で作ったパンがスーパーの特売のパンより絶対に美味しい!!!!
おいしい焼きたて手作りパンを焼いて、友人たちと「自慢できる」ホームパーティーを開きたい。
時間があったら天然酵母でパンを作りたい・・・天然酵母の美味しいパンの作り方を習いに行きたいです。
オリジナル酵母で、オリジナルのパンを作ってみたい。万人受けしなくてもいい、自分のパンを作り出したい。(でも小麦畑は持っていませんので、ゆくゆくは小麦畑も...)
見た目も味も美味しいバゲットとパンドミを焼けるようになりたい!
どこかのパン屋さんで修行させてもらえたら、やるかも知れません。
これからも続けたい。 偏らず、いろいろな種類のパンを作るように努める。 食べてくれる人の笑顔を浮かべながら心を込めて作っていきたいと思います
もっと、ママに作っていきたいと思います。 天然酵母に挑戦したいと思ってます。 早く、天然酵母で美味しいパンを作りたいです
今は週一ぐらいしか作っていないが 週3日ぐらいは色々なパンを作りたいです ちょっとしたパンならお店で買うよりはおいしくて、安全な(材料がわかる)パンを作ることが出来ますが、ハード系のパンや、悶絶パン、お店で買わないと自分で作るのは限界がある。 パン屋さんのパン教室には行ってみたいです。
パン教室 1回ずつの参加OK型
地方では簡単に手に入るパンにばらつきがあります。そうすると、作った方が!って事もあり。えへへ。この点、ホームベーカリーの食パンは便利で美味しいわぁ～手間と時間を考えるとお勤めです! パン屋さんで働いて勉強したいと思ってます。家ではなかなかしないけど、仕事なら喜んでできそうなので。
おいしく、楽しく、ヘルシーに。
パンクラブHPがきっかけでいづれパン作りをはじめるとかも
毎日食べても飽きず、買ったパンより美味しいこと!
カロリーを押さえたパン作りに挑戦中です
ひまをもてあますほどの時間があったら、もしかしたらするかも。作る事より、教室に通いたい。
自分だけのオリジナルパンを作って、パン教室開講
おうちパンにハマって1年半!! 今年は自分は今なら絶対自信ある!というパンを一つできるようになるのが目標。 といいつつ、酵母にハマってたまたま酵母パンを焼きたい病 発症中。あぁ、パン焼くって楽しい でも難しい 天然酵母パンを美味しく焼きたい!!
いろいろな意味で余裕が出来たら取り組んでみたいです 全粒粉やゲランドの塩など身体にやさしい素材のみで自分で焼いてみたいなぁと思っております きっと買った方が美味しいに決まっています・笑
天然酵母は手間がかかりますが天然酵母が一番美味しいので、つくれません。
家族のパンの好みが多少違うので、シンプルな食パンに色々混ぜ込みパンを作りたい!
パンが大好きなので、自分で作りたい!教室に、通いたい!
ヴィロンのように低温長時間発酵のバケットを焼き上げること! 毎回課題が山積みです。。。 いろんな小麦粉が販売されているので、粉の違いを知りたい。

<p>思いついた時、いつでも好きなものを作れるようになりたい!! リクエストに応えられるパンを作りたい!! いつか自分のオリジナルのパンを作りたいです!</p>
<p>子供には夢のあるような楽しいパンを焼きたいです。 また、あの店のあのパン!焼けるようになるといいなあ〜と、思っています。 パンが発酵した時の感動!素敵です。 最近ではサークルでパンの講習会もやらせてもらって、沢山の親子にパン作りの楽しさを伝えています。パン作りは芸術です。手で沢山こねて、想像しながら形を作りあげて、できたものを褒めて...という作業は脳トレにもいいそうですよ!</p>
<p>何度焼いても食パンは成功しない。満足のいくものが焼けない。毎回試行錯誤をしながらだけど、絶対満足のいくものを焼いてやる!! 自家製酵母を頑張りたいです。 まだ一度も成功してません。 おいしいパン作りで皆に笑顔届けたいです!</p>
<p>今までにない斬新なパンを考え出したいです。(そんな技術もないのですが)</p>
<p>いつか人様に差し上げられるような ぱんを焼けるようになりたいです! 母がパン教室に通っているの、自分もリタイアして時間が出来たら(パン大好き人間なので)是非自分好みのパン作りをしたいです。 環境に合わせて吸水や捏ね上げ温度を決めてあとは生地が発酵に合わせて分割&成型。そしてベストな状態でオープンに入れてあげる事!活き活きとした美味しいパンを作って行きたいです 今はぼちぼちやっているパン教室。 いずれは本格的にやりたい。 友人に喜んでもらえれば、嬉しいです。</p>
<p>キャラクターパンにいろいろ挑戦して、子供に喜んでもらえるように頑張ります!</p>
<p>めったに手に入らないような粉をいただいたら試してみる。</p>
<p>ABCクッキングの体験コースに参加したことがあります ただ通う時間がまったくとれないのであきらめましたがいつか時間ができたら作ってみたい。パンクラブさんのブログいつも楽しく拝見しています^^!</p>
<p>料理教室にも名前がついて、やっとこさ開始した感じなので、長い目でひとりでも多くの方にパン作りの楽しさをお伝えできればと思います! まずは自分のホームベーカリーが欲しいです!色々手軽に出来そうなので...実家に転がっているのをパクってこようか思案中d(*´皿*) 将来的にパン教室を開きたいです。</p>
<p>パン作りにも興味はあるのですが、お菓子作りの方が好きで、そちらばかりしてしまいます。パンは食べるのは大好きなので、またやってみたく思います! 自分で天然酵母を増やして、パンを作ってみたい。</p>
<p>ホームベーカリーに興味深々 買ったなら使うのか私?他の家電がそうであったように買って満足するんじゃないの私?と自問自答中です 毎日の生活の中でパンを作るという作業が組み込まれているのが理想です。 できたら酵母も自家製。 家族が笑顔になるパンを作る!</p>
<p>うつ病になって会社を辞めて、療養を兼ねて 専業主夫になっています。そんな中で、週末にちび達とパン作りを始めたのがきっかけでした。そのうち、ちび達から「パン屋さんになったら〜」と言われ、パンの学校にも通うようになりました。今はちび達からもらった素敵なお夢に向かって、特訓中です。</p>
<p>今年の夏は大々的に家の片付けをして、台所も理想の台所にしたいです。そしてパン作りの為に買ったデロンギのオープンで秋にはこんがり美味しいパンを焼きます! オープンの窓からのぞき見をした時のあの膨らんでいく姿は楽しみ!同じ分量で同じ手順で作っても、どーしてこう違うの?っていうところも面白い。今は、のんびり気の向くまま少量を家族のために焼いています。もちろん自分流で。もちろん買いたいパンもいっぱいあるのでその辺はうまくバランスをとりながらやっています。 酵母の力とやる気さえあれば誰でも自分らしいパンが焼けます。 ちょっとした、基礎があればそれほどのお教室へ通わなくちゃってこともないかなって今は思います。 だって、ご飯を炊くことと同じですから。ボール一個</p>

理想のフランスパンが家庭用のオーブンで焼きたい。
もっと沢山のパンを焼いて、自家製酵母もマスターしたいです
発酵時間が短いパンの作り方が判れば、また作りたいと思います。
オーブンがあって、分量も簡単で、酵母パンのように次の日にならなくちゃ食べられない!!って言うようなことがなく、手軽なのにおいしいパンができるならパン作りするかもしれません。 って、手塩にかけるからおいしいパンができるんですね。^^
温度設定が細かく出来るオーブンが欲しい。 出来れば、ガスオーブンが理想です。 生地を触っているときのあの気持ち。 他の何よりも気持ちいい。食べてくれる人が近くに居たなら・・・毎日でも作るかな?毎日じゃ飽きちゃうかしら?
パン作りに興味はあるのですが、 もうちょっと楽に、かつ簡単に作れるパンキットがあればいいなぁと思います。 ホームベーカリーがあったらまたパン作りへの情熱が再燃するかも・・・。
トースターで焼いていますが いずれオーブン購入して沢山焼きたい。 ホームベーカリー! でも一度焼けば満足!になりそうで買うのも怖いです!(笑) 料理教室でもあったら参加してみたいな!
ホームベーカリーだと思った様に焼けないのが残念
毎日毎日、パンは作りたい!!と思ってますがどの強力粉がいいかな～とか発酵のコトを考えていると気づけば作らず仕舞い...になってしまうので近いウチに絶対!!作りたいと思います!! あとは、ホームベーカリーがかなり欲しいので手に入ったら毎日!!作りたいと思います!!!
広いキッチン...というか一軒家に住み替えたら(_)
一人暮らしなので焼きたてを食べてくれる人がいないのでさみしい。 パンをおいしく食べてくれるカレを見つけることが大事。 ホームベーカリーが有ったら作るかも・・・ でも高いので買えません・・・ 手頃なホームベーカリーがあったら頻繁に作りたいです。
仕事と子育てとが落ち着いたら特に子育て!がまた始めます!!
材料を計量する手間がいらぬミックス粉などを使っておいしくできるパンならぜひ作ってみたい。 子育て中とてとにかく時間がないので、時間があればひたすら再開したい!! パン教室に通ってみたいとは思いますが、近くにいい教室がない。
ホームベーカリーがあったら、売り物並みにおいしいものができたら、作るかも・・・。
時間と気持ちの余裕とたくさん食べてくれる人がいたらまた作ろうと思います。

このアンケートに関するお問い合わせ先

[NPO法人こんがりパンだ パンクラブ]
メール
info@kongaripanda.com