

【音更】小麦どころ音更の魅力を伝える「親子ふれあいパン教室」が、7月28日午前10時から帯広市内のとたちプラザで開かれる。十勝産小麦を原料にしたパンを作るほか、収穫間近の町内の小麦畠の観察とジャガイモ掘りの体験もできるユニークな内容だ。教室にはツアの一環として東京からの参加者も加わる。

(酒井花)

来月28日、帯広でパン教室

十勝管内でパン用小麦の生産と普及拡大を図る十勝産強力小麦普及拡大推進協議会（柏葉正夫会長）の主催。収穫期に黄金色に輝く小麦畠を身近に感じながら十勝産小麦を使ったパンを作ることで、身近な農業の豊かさを実感してもらうのが狙い。

小麦の生産量が2006年度で作付面積が6666作ることで、身近な農業の豊かさを実感してもらうのが狙い。

近年、地産地消の高まり

小麦の生産量が2006年度で作付面積が6666鉮、総取扱量が3万1739ト（いずれもJAおどふけ）と全国一の規模を誇る音更。終了後の午後から

100%十勝産を原料に畑観察やイモ掘りも

でポストハーベスト（収穫後の農薬使用）の心配がない道産小麦は本州方面でも注目されており、教室には東京から10人の親子がツアの一環として参加する。パン教室の講師は、東京在住で十勝産小麦粉を使ったパンや料理の普及に努める

早川喬恵さん

同会の山本ママサヒコ事務局長は「十勝の恵みを実感してほしい」と話している。参加費用は親子で200円。申し込み、問い合わせは同会事務局（31・1168）へ。