

十勝産小麦の パン教室人気

浦幌町出身の早川さん

小麦産地の十勝で地場産小麦粉のおいしさを伝えようと、1人の女性が奮闘している。東京でパン教室の講師をしている早川喬恵さん(50)。浦幌町の出身で、帯広市内でも「十勝産小麦パン教室」を開講、地場の農畜産物に関心の高い主婦を中心に人気だ。「国産麦でパンが作れるわけがないと思ってました」。そう語る早川さんの評価が一変したのは、両親の介護で月1回、帯広を訪れる機会を利用してパン教室を開いた2005年。教室の開講を聞きつけた音更町の雑穀業者が「試してほしい」と十勝産小麦を届けた。試すと外国産の麦と遜色(そんしょく)のないパンが焼け、ほれ込んだ。今では東京の教室でも使う小麦はすべて十勝産という。

教室で使う小麦粉は基本的に「キタノカオリ」「春よ恋」「ホクシン」をブレンドしたもの。教室で早川さんは、小麦に含まれるグルテンの量など国産と外国産の違いを丁寧に説明し、十勝産小麦の活用を呼び掛けている。生産現場の様子も伝えている。自身のコーディネートで2教室の生

ぜひ家庭で親しんで

東京中心に講
帯広でも開

徒らと一緒に小麦の種まきなどを行う「十勝ツアー」は好評だ。

早川さんは「地場産小麦粉の活用が、十勝に新しい食文化を生み出すことにつながればと思う。そのためには家庭で親しまれることが大事。もっと多くの人に十勝産小麦のパンの味を知ってもらいたい」と話している。



主婦らに交じって男性も参加しているパン教室(帯広市で)