

帯広と東京で十勝産小麦を使ったパン教室を開いているパン講師早川喬恵（たかえ）さん（53）＝東京在住＝が、帯広畜産大など産学官連携により製品化された製パン用「とがち野酵母」と、十勝産小麦との組み合わせで作るパンのレシピ集を自費出版した。同酵母に関するレシピ集は初登場で、使いやすく、おいしいパンができる同酵母を広めるのが狙い。早川さんは酵母も粉も十勝産という喜びをかみしめ、「十勝の豊かさを多くの人に知ってほしい」と話している。

# とがち野酵母レシピ集完成

## 帯畜大の小田教授も登場 パンや菓子など紹介

レシピ集では、同酵母と干し黒豆のリユスティックなど5種類のパンの作り方を紹介。ほかに十勝産小麦を使った菓子3種類、料理

## 東京在住の早川喬恵さん



6種類も掲載している。

「とがち野酵母」は、同大の小田有二教授らの研究グループが十勝のエゾヤマザクラのサクランボから見つけた。同大は日本甜菜製糖（本社東京）とライセンズ契約を結び、同社が「とがち野酵母」を売り出した。レシピ集には、同酵母製品化までのいきさつを小田教授が語るコーナーや酵母の使い方も載せている。

早川さんは1年ほど前に同酵母と出会い、試作を繰り返したところ、発酵は従来のドライイーストと遜色（そんじょく）なかった。小田教授による講演にも2回足を運び、通常のパンと同様に生地を十分膨らませることができると

とがち野酵母を使ったパンのレシピ集（右）と、同酵母を手にする早川さん

どの科学的データも知り、確信を持った。今年6月から帯広教室、同9月から東京教室で、それぞれドライイーストに替わり同酵母を採用した。早川さんは「とがち野酵母や十勝産小麦を紹介するときのツールとして役に立てばうれしい。酵母も粉も十勝産は売りになる。十勝にしかできないものを本を通じて発信したい」と話している。

小田教授は「とがち野酵母を応援していただき、ありがたい。レシピ集をきっかけに道産原料100%のパンがさらに注目されることを期待したい」と話している。

1000冊作製。A5判、24ページ、全カラー。価格は全国一律送料込み800円。購入は十勝アレーン（25・4630）か、東京mix&mix（0120・392・804）へ。（山崎大和）