

はやかわ たかえ
早川 喬恵さん

十勝産の小麦を使ったパ
ンや菓子などの作り方を紹
介した「十勝産小麦レシピ
集」を自費出版した。「十勝
の小麦と出合って5年にな
る私の集大成です」と語る。

十勝管内浦幌町出身。帯
広三条高から東京の短大に
進学し、卒業後、結婚して
2男1女を授かった。会社
員の夫の転勤で全国各地を
転々とした後、東京へ。「家
族のために」とパンを作り
始め、都内でパン教室を主
宰するまでに腕を上げた。

転機は5年前。帯広で暮
らす両親の介護で毎月1週
間程度、故郷へ戻るようにな
り、帯広でもパン教室を
始めた。「試しに使って」

と、地元の卸業者から十勝
産小麦で作った小麦粉を渡
され、パンを焼いて驚いた。
もちもちとした食感と甘
み。「十勝の実りの豊かさ
が凝縮されている。この味
わいは外国産では出せない」と夢中になった。

教室で使う小麦粉を十勝
産に切り替え、レシピ集の
出版を思い立った。同書で
はハルユタカやキタノカオ
リなど、さまざまな十勝の
小麦を使った黒豆パンやク
ッキー、スープなど13品を
紹介。十勝のエゾヤマザク
ラの実から作った「サクラ
ンボ酵母」も使い、「離れ
て初めて故郷の素晴らしさ
が分かった。パンを通じて
十勝を売り込みたい」。東
京都内で夫、子供2人と暮
らす。53歳。

レシピ集は送料込み80
0円。製菓材料店の「mi
x & mix」 ☎0120・
392・804で取り扱っ
ている。
(片山由紀)

