



3種類の小麦粉でつくったパンを食べ比べる参加者たち

春まき小麦の新品種 会社員新良貴靖子さん
 「はるきらり」を使ったパンづくり教室が23日、帯広市内で開かれ、パンを焼くのが趣味という女性8人が参加した。春まきの従来品種「春よ恋」と「ハルユタカ」のパンとの食べ比べで、新品種の特徴も学んだ。

早川さんは「パンづくりで国産粉を選べるのは大変魅力」と、普及に期待していた。

小麦新品種 パンづくり

帯広で女性集い教室

「シンプル」と好評

十勝支庁の「はるきらり新麦キャンペーン」の一環で、東京と帯広でパン教室を主宰する早川喬恵さん(52)が協力した。

早川さんは3月14日と25日に、はるきらりを使った初心者向けパン教室を同じ会場で開催。ともに午前10時半からで各回先着12人。

会場は早川さんの教室を使い、前日から熟成させた食パンとミルクロールを焼いた。はるきらりのパンについて、参加した帯広市の

参加料は材料費などの3500円(昼食付き)。申し込みはソーゴ印刷☎0155・34・12883へ。

(星野真)