

「十勝は魅力的な場所」と話す長谷部さん（右）と早川さん



老舗乾物屋の長谷部さん来勝

十勝産小麦の良さと東京で

パン作りや生産者視察 新店舗で販売へ

東京都八王子市の老舗乾物屋「埼玉屋本店」の経営者の長女で、同社社員の長谷部直美さん（27）が、25日から十勝を訪れ、パン作りなどにチャレンジしている。今回の来勝は、5月に八王子市内にオープンする同社の新店舗で、十勝産小麦を販売するための現地視察などが目的。長谷部さんは「生産者の顔が分かる安全・安心の小麦を扱いたい」と話している。（酒井花）

同社は江戸時代に創業し、現在は国産の豆類や乾物のほか、みそ造り講習会などで手作りの味を伝えている。八王子市などが中心部活性化の一環として運営する八王子TMO（タウンマネジメン

ト機関）「夢・五房」の商業スペースに、手作りパンや菓子の材料を扱う店を出すことになり、かち

まいアカデミー（十勝毎日新聞社主催）のパン教室講師でもある早川喬恵さん（東京在住）の紹介

で、小麦生産地の十勝を視察することになった。

長谷部さんは「東京では輸送の際に保存のため使用されるポストハーベスト農薬などの問題がない国産小麦への関心が高まっている」と説明。滞

在中は早川さんが月1回、帯広市内で開いている十勝産小麦を使ったパン教室に参加し、27日には市内富士町の農家でパン用に適したハルユタカを栽培する伊藤弦輝さんを訪れ、交流を深めた。

28日はパン用十勝産小麦を扱う山本忠信商店（音更）の工場も見学した。長谷部さんは「新店舗で手作りの面白さを伝える中で、十勝産の素晴らしいさも紹介したい。将来はお客様と一緒に生産現場を訪れたい」と話している。