

来月、初のユニーク「親子教室」

焼きたてパンで十勝小麦身近に

音更町児童会館



十勝産小麦100%を使った「親子ふれあいパン教室」が7月27日午前10時15分から、音更町元町2の町児童会館で初めて開かれる。管内でのパン用小麦の生産と普及拡大を図る、十勝産強力小麦粉普及拡大推進協議会（柏葉正夫会長）の主催。収穫間際の小麦畑を身近に感じながら、出来たてのパンを味わってもらおうというユニークな企画だ。

（酒井花）

十勝の小麦生産は国内生産量86万トのうち約3割の24万トを占め、地域別ではトップ。地産地消

への関心の高まりや、パン用小麦として普及している外国産小麦のポストハーベスト問題（輸送期

間中に投与される農薬）などから、近年、地場産小麦に注目が集まっている。

小麦の生産者らで構成する同協議会は昨年2月に発足。うどん用に使われることの多い十勝産小麦を、地元でパン用などに使い地産地消を進めようと活動している。親子対象の教室では、小麦の一大生産地である音更町を会場に、金色に輝く麦穂を意識しながらパン作りをしてもらい、農業への理解を深め、家庭での十勝産小麦の普及につなげる。

講師は、十勝毎日新聞

社が主催するカルチャー教室「かちまいアカデミー」のパン講師を務め、十勝産小麦を使ったパン作りに力を入れる、東京在住の早川喬恵さん。家庭で手軽にできるシンブルなバターパン、揚げパンなどを予定している。

同会は「焼き上がりのパンを通じて十勝の小麦を身近に感じてもらいたい」と話している。参加費用は親子1組1000円。申し込み、問い合わせは同会事務局（31・1168、山本忠信商店内）へ。