

十勝の小麦を使ってパンを作ろうという動きが、家庭でも広がっている。小麦生産日本一の十勝だが、大半は収穫後に本州の大手製粉会社に出荷され、消費者が料理に使う機会ほとんどなかった。今年になって、地元の雑穀集荷業者が十勝産の小麦粉を製品化し、買いやすくなったほか、十勝産小麦100%を使った手作りパンの教室も帯広市内に登場。さらに、東京にも十勝産小麦を扱う店舗がオープンし、高い関心を集めている。（酒井花）

広がってます 十勝の小麦で パン作り



十勝の小麦生産者を対象に開かれたパン教室で指導する東京在住のパン講師・早川さん

教室も登場 人気集める

「長年パン作りに携わっていながら、地元でこれだけおいしい小麦粉があることを知らなかった」。浦幌町出身で、現在は東京に住む早川喬恵さん（48）は、驚きを隠さない。早川さんは東京

の自宅などでパン教室の講師を務め、長年パン作りに携わってきた。

昨年、両親の介護をきつかけに、月1回帯広でもパン教室を開くことになり、そこで初めて十勝産の小麦粉を知った。「これまでは当然のように外国産を使い、国産ではパンは作れないと思っていた」という。「麦の香りがよく、品質が本場に高い。何よりも地元で収穫されたという安心感がある」と、今はすっかり十勝産の「どろこ」になっている。

両親の暮らすマンションでの教室とは別に、今年からは、新たな取り組み

東京のパン材料の店「mix&mix」の国産小麦コーナーで十勝産小麦を手にする長谷部店長



みとして、十勝毎日新聞社主催のカルチャー教室「かちまいアカデミー」で、「十勝の恵み再発見」と題した手作りパン教室を開く。管内の小麦生産者を対象にした教室や、7月27日に音更町で開かれる「親子ふれあいパン教室」（十勝産強力小麦粉普及拡大推進協議会主催）の講師として引っ張りだこだ。

2003年の統計資料によると、国産小麦86万トの生産のうち、道産は55・7%で約65%を占め、そのうち十勝産は24万トと地域別で断トツ

キタノカオリ 春の香りの青い空 ハルユタカ

だ。しかし、十勝で栽培されている99%の品種はパン用強力粉には向かない「ホクシン」だ。「ホクシン」は、各地の農協、ホクレンを通じ一括で集荷され、大手製粉会社がつどん用として使っている。

そんな中、需要の高いパン用に適した小麦を栽培し、「売れる小麦粉を作ろう」と、管内生産者によるチホク会（柏葉正夫会長）が1989年に発足。地場産小麦の普及拡大に努め、パン・中華麵用に適した強力粉「キタノカオリ」の栽培に成功した。昨年9月から、雑穀集荷業者の山本忠信商店（音更、山本英明社長）から、「キタノカオリ」50%、「春よ恋」20%、「ホクシン」30%の十勝産パン・中華麵用強力粉「春の香りの青い空」（1キ、350円）を販売。同社によると「十勝産100%をうたった小麦粉は初」という。いちまるのイーストモール店（帯広市東4南16）、プラザ店（同市西5南35）で扱っている。

また、同市富士町西2の農家、伊藤弦輝さんが栽培した春まき小麦「ハルユタカ」も1月から、萩原敬造商店（帯広、萩原敬一郎社長）を通じて商品化された。「ハルユタカ」は十勝では気候条件から栽培が大変難しいが、生産者の伊藤さんは十勝で小麦が消費されるよう、長年「ハルユタカ」の栽培にこだわってきた数少ない1人。国内でも「パン用としては最高級

相次ぐ十勝産小麦の商品化に、東京の専門店も目を付けた。江戸創業の老舗乾物屋の埼玉屋本店（東京都八王子市、長谷部良幸社長）が今月、同市内に新店舗したパンと菓子材料店「mix&mix」（ミックスアンドミックス）の店内には、道産小麦粉のコーナーが設けられ、「春の香りの

東京にも 店舗オープン 高い関心

青い空」と「伊藤弦輝さんのハルユタカ」が並ぶ。長谷部直美店長（26）は今春、出店準備のため十勝を訪れ、生産者の柏葉会長、伊藤さんに会った。長谷部店長は「生産者の思いを聞いているだけに、大事に売りたい」と力を込める。販売価格は流通経費などを含めそれぞれ500円以上になるが、「大手のように決して安売りはしたくない。それだけ価値のあるものだから」との信念を持つ。

同店は今月12日と7月、十勝産小麦粉を使ったパン教室を企画し、応募したところ、約20分で定員に達し、「関心の高さを実感した」という。長谷部店長は「十勝産小麦粉のおいしさを知ってもらうためには、やはり出来たてのパンの味を知ってもらわなければならない」と今後も東京での教室を通じて、十勝産小麦粉の普及に努める考えだ。