

十勝産小麦でパン作り

音更 理解深める親子教室

十勝産の小麦粉を使ったパン作りに挑戦する親子



家庭で簡単にできる揚げドーナツ、十勝産のチーズと金時豆を使用したチーズバンズを作った。

この日は幼児や小学生25人が参加。講師はかちまいアカデミーで手作りパン教室を開く早川喬恵さん。初めに参加者は金色の穂を見せてもらいながら、国内生産小麦の28%が十勝産で最大産地であることや、うどんに使われるホクシン、パン用のキタノカオリなど品種について学んだ。

【音更】十勝の小麦について理解を深める「親子ふれあいパン教室」が27日午前10時半から、町児童会館で開かれた。十勝産小麦粉100%を使ったパンを作り、参加者は身近な資源の豊かさを感じていた。

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。十勝産100%パン用強力粉として山本忠信商店（音更）が発売した「春の香りの青い空」を使って、

子供たちは生地を軟らかさに感動しながら手ごねを楽しんだ。8歳の長女、夫と一緒に参加した、町在住の和田香織さん（31）は「小麦粉はメーカーで選んでいたが、これからは産地を意識して買いたい」と話してい