

十勝産小麦で パンや菓子を作

帯広市内でパン教室を開く早川喬恵さん(53)が、十勝産小麦を使ったパンや菓子、料理のレシピ本を自費出版した。パンは十勝産のサクランボの天然酵母(とかち野酵母)を使用。早川さんは「酵母のほのかな香りと、十勝産小麦の味わいを家庭でも楽しんでほしい」とPRしている。(片山由紀)

浦幌出身の早川さんレシピ本出版



レシピ本を手に十勝産小麦で作ったパンをPRする早川さん

早川さんは浦幌町出身で東京在住。帯広市内に住む両親の介護を兼ねて月1度帰省した折に、2005年からパン教室を開くようになった。十勝産小麦は業者に勧められて使い始め、豊かな香りと、甘みや食感に引かれ自身の教室でも取り入れるようになった。

レシピ本は「十勝産小麦をもっと気軽に使ってもらいたい」と、10月に出版。地元の素材にこだわり、パンの発酵に必要な酵母菌には、帯広畜産大の研究グループが管内のエゾヤマザクラから開発した、サクランボ酵母を取り入れた。

サクランボ酵母は一般の天然酵母菌に比べ、手軽に使用できるのが特長。レシピ本には、酵母菌の使い方やパンの基本的な作り

方、クリームメロンパン、ライ麦と全粒粉を使ったハスカップとチーズのパンなど5種類を紹介した。

また、それぞれに使用した十勝産小麦の写真も添え、クッキーやスコーン、グラタン、チヂミなどの作り方も載せた。

早川さんは「十勝産小麦はパン以外にも向かないかと思っている人も多いが、いろいろな料理に利用できることをぜひ知ってほしい」と話している。

とかち野酵母(100g、840円)は、ますやパン麦音店0155・67・4659などで販売。レシピ本は送料込みで1冊800円。東京mix&mix 0120・392・804で取り扱っている。

帯畜大開発 サクランボ酵母も紹介