

十勝からの贈り物

私が故郷を強く意識するようになったのは、子育ても一段落した10年ほど前、

故郷の父が倒れ、十勝に帰省する機会が増えた頃でした。そこには十勝を離れ長い間忘れていた十勝の四季に癒やされていく自分がありました。

車椅子生活になった父の介護をする母をサポートしたいと思い、毎月東京から帯広に通い、1週間パン教室を開講する生活が始まって5年半になります。私は25年ほど家庭製パンに関わっていましたが、使っていた小麦はすべてカナダ、

オーストラリア、フランス産などの外国産小麦でした。

その当時、国産小麦はパンに向かないというのが私の周りの常識で、十勝産小麦でパンを焼くことを考えたこともなかった私が、このとき初めて十勝産小麦と衝撃の出合いをすることになるのです。モチモチの食感、深い味わいのある甘さ、何より私の家族がこのパンの大ファンになり、こうして東京と帯広で「十勝産小麦のパン教室」が誕生しました。

数年前から東京ではヘル

かちまい論壇

シー&ナチュラル志向が定着し、東京のパン教室も4年で160回を数えます。

める都会の消費者にとって十勝産小麦のパンはかなり魅力です。

また国産小麦、天然酵母など素材にこだわったパン屋さんが人気で、ハルユタカ、キタノカオリ、春よ恋など小麦の品種が表示されることも珍しいことではあります。2年前、東京駅新丸ビルのパン屋さんで十勝産小麦100%「十勝」というバケットが登場しました。プラスαの特長を求

この酵母は20分ほど予備発酵して使用しますが大変扱いやすく、私のパン教室の生徒さんたちも簡単に使いこなしています。家庭で焼くパンですから初心者でも扱いやすいというのは大切なポイントで、発酵したときの香りがフルーティーで膨らみもよく好評です。

手作りパンブームに乗って十勝発のパン酵母として全国に広まってほしいものです。

略歴 1957年、浦幌町生まれ。帯広三条高、学習院女子短期大学卒。97年に東京都内の自宅でパン教室を開講。2005年、帯広教室開講。06年、かちまいアカデミーパン講座講師。07年、「十勝産小麦パン教室」開講。08年、夢工房y.b.h.設立。10年、「十勝産小麦レシピ集」

「自慢のできる故郷があるってうらやましい」と東京の生徒さんたちからよく言われます。50代になって初めて分かった故郷十勝の素晴らしさ。豊かな十勝の自然が私たちに届けてくれた



夢工房y.b.h.代表
「十勝産小麦パン教室」主宰

早川 喬恵

「十勝産小麦レシピ集」