

焼きたてパンは幸せの香り

6年前、初めて十勝産小麦を使ってパンをこねたときのことです。その香りの中に生まれ育った懐かしい畑の匂いを見つけた。人間の五感の中で嗅覚は視覚や聴覚に比べ、記憶を呼び起こす作用が強いと言われています。大げさな言い方ですが、私の中で何が動いた瞬間でした。

春、雪解けの畑に顔を出す秋まき小麦の緑は、収穫期の黄金色の小麦畑とともに私の大好きな十勝の風景です。十勝は道産小麦の40%

、国産小麦の4分の1を生産する日本一の小麦王国。しかしそのほとんどは麵用の中力粉でパン用小麦の生産量はごくわずかしかなかった。また製粉や流通の関係で農家の皆さんも自分で作った小麦を食べることができませんでした。

北海道では数年前より輸入小麦から道産小麦への利用転換が促進されるよう「麦チェン」キャンペーンが展開され、十勝のパン屋さんの店頭にも道産小麦のパンが並んでいます。デパートやスーパーなどでも地元産の小麦が購入できるようにな

まいまい 論壇

り、以前より手軽に家庭でも使うことができるようになりました。

東京と帯広で開講している「十勝産小麦のパン教室」では生産者が特定される十勝産の「キタノカオリ」「春よ恋」「ハルユタカ」などの貴重なパン用小麦と

「とかち野酵母（エゾヤマザクラのさくらんぼ酵母）」を使ってパンを焼いています。オーブンレンジについ

す。毎月の教室には大切な家族のためにパンを焼きたいと、同じ思いの方々が集まり大きな輪が広がってき

ました。焼きたての香ばしいパンの香りと明るい笑いがする教室のキッチンには人と人の出会いがあり、幸せが集まります。

私が初めてパンを焼いたのは息子が1歳になった頃。オーブンレンジについ

ていた料理ブックのレシピを見て焼いたウインナーソーセージ入りのロールパンでした。オーブンから立ち

上がる芳醇（ほうじゅん）な香りは「おいしいね」と言う息子の言葉とともに今も忘れられない幸せな記憶です。小さなお子さんを連

れたお母さんたちも教室に通って来られています。大切な人においしいものを食べさせてあげたい。これは

長とともに私たち日本人の食生活は急速に欧米化し、同時に朝食はパンという家庭も増えました。しかしパ

ンはパン屋さんが作るもの、家庭で焼きたてパンを食べるということは、多くの人にとって思いもよらぬことでした。今ではオーブ

ンレンジやホームベーカリーの登場により手軽に家庭でも焼きたてパンを楽しむことができます。眠っている



夢工房 y.b.h. 代表
「十勝産小麦パン教室」
主宰

早川 喬恵

愛情の基本だと思っています。お母さんの笑顔と焼きたてパンの香りがお子さんの記憶の中に深く刻まれていくことでしょう。

1970年代、経済の成

なりましう。パンのおいしい香りで幸せ