

埼玉の子どもたちとパン作り

今年は例年になく残暑が厳しく、秋の訪れが待ち遠しく思われました。いつまでも暑い東京でした。数日前からどこからともなくキンモクセイの甘い香りが漂ってくるようになりました。キンモクセイの香りから、東京でも秋の到来を感じる今日この頃です。

「科学する脳を育てよう」と題して7月から11月まで7回にわたって開講され、毎回20人程の小・中学生が受講しています。埼玉の子どもたちは十勝のことをどれだけ知っているのだろうか。少しワクワクしながら久しぶりの子どもとのパン教室に臨みました。

さて、やっと涼しくなった10月のある日曜日、埼玉の小・中学生を対象に開かれた「国産小麦でパンづくり」教室の講師を務めました。これは独立法人国立青少年教育振興機構の「子ども

ら」と「きたほなみ」のブレンドを用意しました。ボウルに小

かちまい論壇



麦粉、酵母、塩、水を入れ、こねて発酵してシンプルなパンを焼きました。子どもたちはベタベタとしていたパン生地が、強くこねていくことによってだんだんまとまっていく過程をとても楽しみ、最後はおいしい焼きたてのパンを味わいました。発酵を待っている間、十勝のこと、小麦のことなど、資料を使つて簡単に説明しました。十勝の人口は埼玉の約20分の1、十勝の面積は埼玉の約3倍と、

私も改めて十勝の広大さを認識しました。小麦の生産量は全国の25%で、じゃがいもは32%、ビートが41%、肉牛が6%、乳牛が15%と、畑作と酪農を中心とした日本一の畑作地帯で、日

本に焼けるわけではありませ

こと、私のパン講座は、作り方を伝授するだけではなく、十勝産小麦の手軽な味わい方もお伝えしています。パンは一度習つても、

最後に主催された方々から、埼玉の子どもたちを十勝に連れて行き、農業体験をさせたいといううれしいお言葉を頂きました。「埼玉の子どもたちと十勝でパン作り」。すてきな目標ができました。

夢工房 y. b. H 代表
「十勝産小麦パン教室」
主宰

早川 喬恵