

エゾヤマザクラ

今、東京は春らんまん、桜の季節を迎えました。桜の開花は春を告げる合図となり、桜が咲いている季節がまさに春。ぱつと花を咲かせた後、散っていく桜のはかなさや潔さが日本人の精神を象徴するものとして古くから非常に好まれています。昨年は東日本大震災の後で、私たちは桜を楽しむ心のゆとりをなくしていました。今年の桜は、家族や親しい人たちと桜を楽しむことの幸せを改めて感じさせてくれるでしょう。

「さくら咲いたら1年生...」十勝で育った私には、この歌には今も違和感を覚えます。赤いた特別な思いが重なります。子

かちまい 論壇

どもたちが育った今、4月だからといって取り立てて新しいことが始まるわけではなくなりませんが、「桜」を見ると入園式、入学式のわが子の姿が昨日のこのように思い出されます。

北海道各地で最も普通に見られる桜は「エゾヤマザクラ」です。「エゾヤマザクラ」の花は「ソメイヨシノ」よりも濃い紅色をしており、私は力強い個性を感じます。今年の冬は例年になく厳しい寒さが続いたので、十勝の皆さんは1カ月後の桜の開花

が待ち遠しいことでしょう。

私が主宰する「十勝の小麦パン教室」では、この「エゾヤマザクラ」の実に宿ったパン酵母「とかち野酵母」を使ってパンを焼いています。「とかち野酵母」は帯広畜産大学の小田有二教授が発見して、2010年に日本甜菜製糖株式会社が乾燥酵母として商品化しました。野生酵母ですが、北海道の厳しい自然を生き抜いたたくましい生命

力を持ち、優しい香りをつくり出します。十勝産のパン用小麦

との相性も大変よく、家庭のオーブンでも簡単においしいパンを焼くことができます。「小麦も酵母も十勝産のパン」こんなぜいたくなことができるのは十勝だけと、十勝の自然に感謝しています。

昨年の初夏には「エゾヤマザクラ」のサクランボを摘んで自家製酵母を作り、パン教室の皆さんとパンを焼きました。このフレッシュな酵母はサクランボが採れたときだけの一年一度のお楽しみ。子どもの頃から慣れ親しんだ「エゾヤマザクラ」ですが、「とかち野酵母」に出合ってから私にとってさらに特別な桜になりました。今年も「エゾヤマザクラ」の咲く前からサクランボが採れるのを楽しみにしています。



夢工房 y. b. H. 代表
「十勝産小麦パン教室」主宰

早川 喬恵