

ベーカリーキャンプ2012

白や紫のジャガイモの花。収めた。

穫期前の小麦畑。7月に入り、十勝の畑は一気に色づき美しい季節を迎えています。この時期に全国からパン職人を中心に小麦の関係者が十勝に集い、十勝産小麦を使ったパンの技術を学ぶ「ベーカリーキャンプ」が今年も開催されました。

私が十勝の小麦で初めてパンを焼いたのは7年前でした。6年前からは「パン教室」でも十勝の小麦を使うようになりまして、輸入の小麦でパンの技術も学んだ私にとって、十勝の小麦のパン作りは未知の世界。機会を見つけてはいろいろな講習会に参加して勉強しております。

5年ほど前のことです。神奈川の小麦を応援する方々とお会い、種まきから収穫、収穫した小麦を使ったパンの講習会に参加しました。このときの講師が1回目の「ベーカリーキャンプ」からお世話になっている志賀勝栄シェフと栄徳剛シェフで、強い衝撃を受けた私は「志賀シェフを十勝の小麦畑に連れて行き、十勝の小麦でパンを焼いてもらいたい」と強く願うようになりました。

かちまい論壇

業振興協議会の主催で第1回「ベーカリーキャンプ」の開催に至りました。この4年の間に十勝にも念願の製粉工場が操業を開始し、また超強力粉の新品种「ゆめちから」が誕生しました。十勝地方は小麦の育種（農業研究センター）から始まり、生産（農家）、集荷、製粉、製（パン屋）まですべてそろっている全国でも珍しい地域になりました。

食生活の多様化で米の消費量が減っていることなどもありますが、昨年の総務省家計調査で

一世帯当たりのパンを購入した金額が、米を購入した金額を上回ったことが発表されました。日本人の食生活においてパンはなくてはならない食品になっています。フランスにはフランスの小麦で焼いたパンが、ドイツにはドイツの小麦で焼いたパンがあるように、日本人も日本の小麦で焼いたパンを食べたいものです。

しかし、日本のパン用小麦の国内自給率はわずか1%で、私たちが食べてきたパンのほとんどは外国から輸入してきた小麦

なのです。多様な品種の小麦があり、製粉までできる十勝は地元でおいしいパンを食べることができる日本一幸せな地域と言っても過言ではないと思います。

夢工房 y. b. H. 代表
「十勝産小麦パン教室」主宰

早川 喬恵

今回の「ベーカリーキャンプ」も全国からたくさんの方々に参加いただきました。パン作り講習はもちろん、小麦畑や製粉工場、パン屋さんを巡り、十勝の小麦を身近に感じて帰られたことと思います。「十勝の小麦は世界に通用する小麦です」という講師の皆さまから頂いた言葉を十勝の皆さんにお伝えします。これからも「ベーカリーキャンプ」を通して国内産小麦の一大産地である十勝から、新しいパン文化を発信していっていただきたいと願っております。

