

十勝人

「質のいい十勝産小麦は大きな可能性を秘めています」



故郷の小麦良さを伝えたい

一カ月のうち三週間は東京、一週間は帯広で十勝産小麦を使ったパン教室を開く。帯広教室は両親の介護で帯広を訪れる機会を利用し、二〇〇五年に始めた。

しさを広め、地産地消に「役買いたい」。

「自分と両親のために一番いい方法だったの」。軽快な語り口。受講生は年間五百人を超える。「パンは大切な人のためにだけ作る」のがポリシーだ。

浦幌町出身。帯広三条高、東京の短大を経て一九八〇年に結婚。奈良、名古屋、東京と転居し、二男一女に恵まれた。家族のために始めたパン作りが高じ「本格的に習得したい」と、ジャ

ンションを購入して両親に入居してもらい、様子を見に帯広を訪ねるのに合わせて帯広でもパン教室を開講。「親の介護というマイナス要素をプラスに変えられた」という。

はやかわ 早川
たかえ 喬恵さん

主になうどんに加工される十勝産小麦だが、甘い香りとモチッとした歯ごたえのパンに仕上がる。「このおい

ール（本部大阪）に通い、講師の資格を取得。同校講師として働く傍ら、東京の自宅でもパン教室を始めた。

一月にはパン教室や講演活動のための法人「夢工房y.b.h」を設立した。「パンだけでなく、みんなの夢が膨らむような活動を続けたい」と力を込める。五十歳。

東京と帯広でパン教室を開く

た。一方、帯広市中心部のマ

（西田美樹）