

音更町農協の若手職員を対象  
に開かれた十勝産小麦のパン  
作り講習会



## うどん向きだけじゃない

# ホクシン小麦 パンも美味

うどん向きとされる小麦、ホクシンでパンを作ったらどんな味がするのか。帯広と東京でパン作り教室を主宰する早川喬恵さん(五)東京在住が二十六日、音更町農協の若手職員を対象にした十勝産小麦のパン作り講習会を帯広市の教室で開いた。記者も参加し、ホクシンが甘くてコクがあるパンになることが分かって驚いた。

(西田美樹)

十勝で生産される小麦 参加した。  
はほとんどが秋まきの中 秋まきのホクシンとキ  
力粉ホクシン。主にご 夕ノカオリ、春まきのハ  
ンやお好み焼き粉に加工 ルユタカと春よ恋、秋ま  
され、パンには向かない き二種と春よ恋のブレ  
とされてきた。早川さん ドの計五種でパン作り  
には「まずは作ってみて可 挑戦。それぞれの粉にイ  
能性を探りたい」と講習 ーストと水、スキムミ  
ル会を企画。同農協青婦部 ク、砂糖、塩などを加え  
の男性九人、女性二人が て練る。味の違いが分か

## 「甘く、コク」驚きの声 で講習 帯広料理講習

りやすいよう、材料の割合はすべて同じにした。ホクシンは最初、べたついて手にくっつくが、十分ほどこねると手触りが変わり、まとまってきた。早川さんは「外国産小麦はタンパク質が多いので手ごねが大変だが、中力粉のホクシンや、ハルユタカなどの準強力粉はこねやすい」と話す。焼き上がったホクシンのパンはしっとりとして甘くコクがあり、キタノカオリは香ばしく、ハルユタカは香りが味のバランスが良い。春よ恋は麦の香りが強く、フレンドは単品に比べ特徴がないように感じた。参加者からも「ホクシンがこんなにおいしいパンになるとは」と驚く声が上がった。早川さんは「十勝産小麦をもっと地元で流通させてほしい。小麦の特性を生かした作り方はいくらでもある」と強調。同農協青婦部長の山田浩之さん(三)は「こんなにも多くの小麦を食べ比べる機会がなかったので勉強になった」と話した。パンが焼き上がるのを待つ間、早川さんは番外編として、ホクシンで韓国風お好み焼き「チヂミ」を作った。粉に卵と二、三、水を入れて薄く焼くだけ。「ビールに合いそう」と男性たちの顔がほころんだ。