

地場産小麦の可能性探る

J Aおとふけ若手職員が勉強会

ホクシン100%パン試食



【音更】小麦の生産量が国内トップを誇るJAおとふけ（家族朝組合）の若手職員たちが、小麦について知り、26日帯広市内でユニークな勉強会を開いた。十勝産小麦を使ったパン教室を開く、早川喬恵さん（東京在住）を講師に迎え、音更産小麦の魅力アップに関して活発に議論した。

（酒井花）

同JAの今年の小麦の作付面積は6000ヘクタール、生産量は3万4000トと国内一。ただ、地元の消費者が店に「音更産の小麦粉を使いたい」と言っても、ホクレンが一括集荷して製粉メーカーに卸すため、簡単に手に入る仕組みにはなっていない。

勉強会は30歳以下の職員（以下音更部）（山田

早川さんの作った、ホクシン100%のパンなどを試食するJAおとふけの若手職員たち

更産小麦の魅力を知ろう」と企画した。

同JAで生産するのはうなぎに適したホクシンだが、音更産ホクシン100%で作ったハード系のパンや「キタノカオリ」「春の恋」など町内で栽培されているホクシン以外の小麦を使ったパンが並び、参加者は食べ比べをした。さらに、ホクシンの生地で作ったパンをチャレンジ。「全然問題ない」「いける」といった声が上がった。

早川さんは「ホクシンでもパンを作れるといふ、発想の転換が大切。麦の可能性について知るいい機会になった。これからも積極的にできることを考えたい」と話し、他の部員からは「めんどくさいが、パンが多様な食生活を提案できるのでは」と、さまざまなお声が上がっていた。

◇グリーン皮漬科
クレーン
0155-81-1211