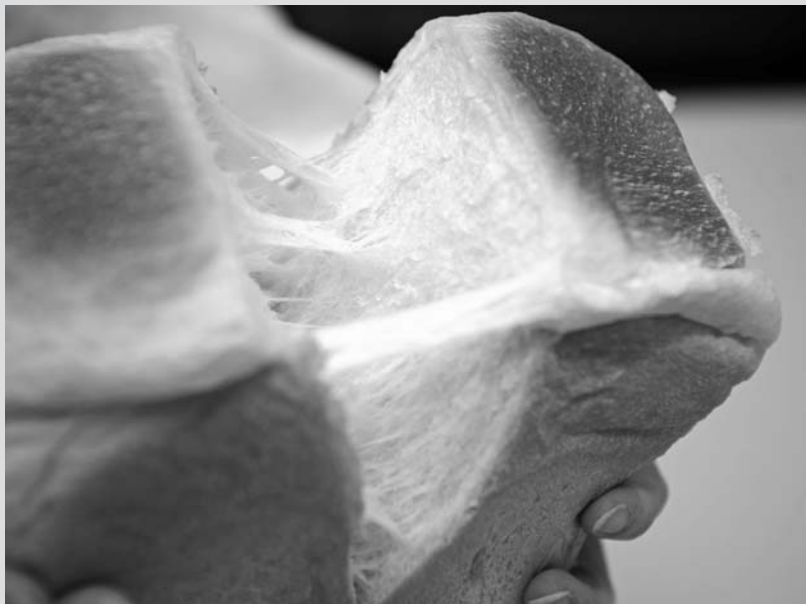


広告



▲「春よ恋」を使ったパンはもちもちとした食感が何といても魅力です。



◀市内の農家では「春よ恋」のほか、製麺に適した秋小麦の「ホクシン」「ホロシリ」も栽培。



▶「いしかりまるごとフェスタ2008」でのパンの無料配布。

石狩では現在、市内121戸の農家で小麦を栽培し、そのうち約半数を占める58戸で春小麦「春よ恋」を作っています。「春よ恋」は平成9年に登録された新しい品種で、耐病性が高く、収量が多いのが特徴。そして、同じ春小麦の「ハルユタカ」よりも製パン性に優れていると言われています。今年も順調に生育し、8月初旬から中旬にかけて411tが収穫されました。

石狩市知的障がい者支援センターに併設された「ベーカリーショップこむぎっこ」ではこの「春よ恋」を使ったパン作りに5年前から取り組んでいます。きっかけは、同店の工場長である佐藤友紀さんが店のオープンを前にJAいしかりを訪れたこと。「石狩産の小麦で作ったおいしいパンを、できるだけ安価に食べてもらいたいという思いに共感しました」と当

石狩の小麦100%のパンはもちもち感が違います！

時を振り返るのはJAいしかり営農部米麦課の細川航さん。以来、同店の食パンはもちろん、今ではいしかりバーガーにも使われています。佐藤工場長は「使ってみてびっくりしました。それまで使っていた小麦よりも吸水性がよく、しっとりしてももちもち感のあるパンができました」。

両者のタッグは今も続き、8月の「いしかりまるごとフェスタ2008」では、「春よ恋」と石狩産米「加夢加夢（ななつぼし）」で作った計300個の豆パンが無料配布されました。さらに最近では「こむぎっこ」以外でも石狩産小麦を使ったパンやお菓子が増えつつあります。皆さんもぜひチェックしてみてください。

■ベーカリーショップ こむぎっこ 函 樽川519-2 ☎74-7138

鮭文化

◆今、世界遺産を始めとした地域遺産の取り組みが盛んとなっている。地球年譜の中で後世に継ぐ文化暦の保存として、人類は無意識の内に伝える行動に出ているのだろうか ◆4500年前の縄文中期、紅葉山鮭捕獲遺構の発見は、石狩川の産み出す恵みを受け、人々が棲みついたことを証すものであり、今日に至るまで時代に応じ鮭と共に生きたまち「石狩」が、そこにはある ◆日本海側の各地に鮭が遺した文化は、筑後川まで南下することができる。実に広範な文化圏だ。鮭の身の「赤」に古代人の感性は太陽の放つ赤と重ねながら、容易に捕獲できる神からの授かり物としたことは想像できる。そのことは「圭」の喜びの文字に受け継がれている ◆今、「さけまつり」「石狩鍋復活プロジェクト」「鮭の縁による海外姉妹都市交流」など新旧織り交ぜ、さまざまな動きとなっている。石狩の持つ地域遺産にあって、一層人々を魅きつけるのであろう ◆少し気がかりは、1990年代から魚体の小型化現象が見られることと、5年魚が25〜40%の比率を占める高齢化となっていることだ。二度と絶えさせてはいけない石狩川の鮭。資源を守ることにも先人から受け継いだ文化である。 (市長)