



年 組 名前

道新でワークシート

ふっくらもちもちのナガイモパン



十勝産の小麦粉にこだわったチャバタ



牛乳由来の甘みや香りが引き立つホエーパン



十勝のチーズや温泉水で作った天然酵母を使ったパン



生地を低温熟成させた甘みのあるパン



創る会
試食会で5種から審査

「十勝パン」来月決定

十勝管内のパン職人でつくる「十勝パンを創る会」(中島将好会長)は3月に帯広市内で試食会を開き、十勝産小麦を100%使用した統一ブランド「十勝

パン」を決める。5年かけて開発してきた5種類のパンの中から、最も高い評価を得た物を十勝パンに認定して売り出していく。(竹内桂佑)

創る会は2012年、管内のパン職人が設立し、十勝産の小麦やパンの付加価値向上を目的に、食材や製法にこだわった十勝らしいパンの開発を進めてきた。12年から年1商品ずつ「候補」のパンを開発しており、生地を低温熟成させた甘みのあるパン、ナガイモやホエーを使ったパンなど計5種類ある。

この中から、試食会で好評な上、会員のパン職人の評価が高いものを十勝パンに選ぶ。3月中旬に開く予定の試食会では、候補のパン5種類を全て食べてアンケートに答えてもらう。来場者には十勝らしさを感じるかや味、風味の良さなどについて尋ね、直後に開く創る会の総会で十勝パンに認定するパンを決定。4月をめどに各会員の店舗で十勝パンを売り出す。
中島会長は「十勝を象徴できるパンを選び、十勝産小麦の発信に弾みをつけた。将来は東京五輪選手村への提供を目指していく」と話している。

2017年2月7日朝刊帯広・十勝版(記事は再編集しています)

①最後の段落で中島会長が「十勝を象徴できるパンを選び」と言っていますが、「十勝を象徴できるパン」とはどんなパンのことでしょうか。文中から抜き出しましょう。

②あなたは5種類のパンの中から、どれを十勝パンに選びますか。審査員になったつもりでその理由も答えましょう。