

小麦の一大産地北海道・十勝の畑で、
みる！ ふれる！ 食べる！

十勝小麦キャンプ 2014

Bakery & Sweets

日程 **2014/7/15 Tue ▶ 17 Thu**

国産小麦の1/4を生産する十勝。
生産量が全国一であるだけでなく、
この地域には小麦に関わるすべてがそろっています。

小麦の育種を行う研究機関、
小麦を育む農業生産者、小麦を小麦粉にする製粉業者、
小麦粉を用いパンやお菓子をつくる職人たち…。

現在小麦の自給率はたったの1割程度。
ですが小麦の生産地十勝では、
「求められる小麦を作ろう」「日本の小麦文化を創ろう」
という取り組みが積極的に行われています。

「十勝だからこそ伝えられること」
十勝小麦キャンプを通して、国産小麦・十勝産小麦の魅力
余すことなく体験できる3日間です。



主催 十勝小麦キャンプ実行委員会

協力 フードバレーとちか推進協議会、帯広市食産業振興協議会、北海道十勝総合振興局、帯広市、
(株)愛互舎製作所、ホテル日航ノースランド帯広、十勝パンを創る会

連絡先 (株)山本忠信商店 TEL 0155-31-1168 (担当:高橋)
E-mail▶ tokachi-bakerycamp@yamachu-tokachi.co.jp

<http://tokachibc.blogspot.jp/p/blog-page.html>



フードバレーとちか

7/15
Tue

小麦畑体感ツアー

小麦研究から生産・製粉、そしてその小麦料理を味わうまでを巡るバスツアーです。

北海道農業研究センター

小麦の育種の最前線を見学します。

生産農家

大規模な生産現場の見学と、生産者の熱い思いを体感してください。また、小麦畑の中で生産者のお話を聞きながら、十勝産小麦を使ったランチをいただきます。

製粉工場

アグリシステムの「麦の風工房」と山本忠信商店の「十勝☆夢mill」で十勝産小麦の製粉現場に触れられます。

- 時間 9:30~17:00 (JR帯広駅北口集合・解散)
- 定員 80名
- 参加費 5,000円

※とかち帯広空港からのバスが運行予定です。10時前後に空港を出発予定ですので、早朝の飛行機にお乗りください。空港から出発の方は行程の時間帯が若干異なります。参加人数によっては変更の可能性があります。

技術講習会
講師のシェフも
参加します。



講師を囲む 交流会

講師の方や、十勝の農業生産者と交流できる食事会を開催します。十勝産の食材を使った料理を食べながら、講師をはじめ十勝の小麦に関わる方々との会話をお楽しみください。

- 時間 19:00~21:00
- 定員 150名
- 会場 ホテル日航ノースランド帯広
- 参加費 5,500円

7/16
Wed

講習会・講演会

■ 会場 ホテル日航ノースランド帯広

菓子講習会

ケーキ(パウンドケーキ)他2~3品。技術演習を通じ、粉の種類や特徴、これからの洋菓子の可能性について学びます。

菓子講師
オーボンヴェータン
河田 勝彦 氏



1981年、世田谷区等々力に「オーボンヴェータン」を開店。2012年、「卓越した技能者(現代の名工)」を受賞。

- 時間 9:00~12:30
- 定員 100名
- 参加費 5,000円

パン講習会

十勝小麦のカイザーゼンメルやライブレットの他1~2品。北海道・十勝産小麦とライ麦の活かし方と食べ方を学びます。

パン講師
ベッカライプロートハイム
明石 克彦 氏



1987年、世田谷区桜新町に「ベッカライプロートハイム」を開店。日本の製パン技術の向上に向け様々な活動を行う。

- 時間 13:30~17:00
- 定員 100名
- 参加費 5,000円

講演会

世界的な視野から見た北海道・十勝の食と農の可能性を中心に、食に対する思いや地産地消へのこだわりについてお話しいたげます。

講師
レストランモリエール
中道 博氏



1984年札幌にてレストラン「モリエール」を開業。2008年北海道洞爺湖サミットにて料理を提供、2011年農林水産省の「料理マスターズ」に認定。2012年ミシュラン北海道版にて三ツ星獲得。

- 時間 19:00~21:00
- 定員 100名
- 参加費 無料



長崎屋
帯広店
ホテル日航
ノースランド帯広



① 屋外駐車場入口 ② 地下駐車場入口

※昼食は別途500円にて申し受けます(要事前申込)。菓子講習会とパン講習会ともにご参加の方につきましては十分な昼食時間を確保できない可能性がございますので、昼食のお申込をお勧めいたします。

7/17
Thu

とかち農業生産者と 職人と小麦畑の集い

小麦畑の特設キッチンで行われる農家と職人の集いです。農業生産者が持ち寄った自慢の地元食材を使い、職人たちが生産者と一緒に石窯や薪を使ってパン・菓子を作ります。野菜等のマルシェも開催され、とれたて野菜とできたてパン・菓子でランチをしながら語り合います。技術講習会講師も腕を振ります。

- 時間 10:00~14:00
- 定員 80名
- 参加費 2,000円
- 会場 ますやパン 麦音(帯広市稲田町南8線西16-43)



