

みんなの小麦粉研究所

第3回



パスタの小麦粉を学ぼう～独特の食感を生むデュラム・セモリナ

小麦粉は人類の長い歴史の中で人々の生活と共にさまざまな発展をし、今ではなくてはならない食品材料となりました。ここでは、幅広い小麦粉の世界をいろいろな角度から研究した結果をレポートします。

スパゲティの袋の原材料名を見ると「デュラム小麦のセモリナ」などと書かれています。この「デュラム小麦のセモリナ」は、パンやうどんなどの原料となる小麦よりも硬いデュラム小麦と呼ばれる硬質小麦をセモリナ状(粗びき)にしたものです。

「デュラム」という名称は、ラテン語の「硬い」に由来しています。粒は大きくて、硬く、そのため、細かい粉になりにくく、また、かなりの量のグルテン(たんぱく質)を含み、色は黄色味を帯びています。しかも、デュラム小麦のグルテンは弱い力でも変形しやすいので生地を作りやすく、めん(めん)の形に押し出しやすいといった特質があります。さらに、ゆでると熱で変性し、パスタ独特の腰の強いアルデンテ(「歯ごたえがある」という意味)の食感を作り出します。



イラスト / 渡辺正義

という意味)の食感を作り出します。

この変幻自在さこそ、デュラム・セモリナの魅力であり、パスタ人気の秘密でもあります。スパゲティ(ロングパスタの総称)、マカロニ(ショートパスタの総称)、ラザーニャー、フェットウチーネなど実にたくさんの形状の種類があるのもパスタならではの言えます。デュラム小麦はまさにパスタにぴったりの小麦で、そのためか、別名「マカロニ小麦」とも呼ばれています。



デュラム小麦は地中海沿岸、中近東、アメリカ、カナダなどで生産されていますが、日本では、主にカナダで生産された、たんぱく質含有量の多い良質のものが使われています。また、まだ生産量はわずかですが、日本に適したデュラム小麦の品種も開発され、国内で作付けが始まっています。

デュラム小麦は地中海沿岸

岸、中近東、アメリカ、カナダなどで生産されていますが、日本では、主にカナダで生産された、たんぱく質含有量の多い良質のものが使われています。また、まだ生産量はわずかですが、日本に適したデュラム小麦の品種も開発され、国内で作付けが始まっています。

トルコ国旗の三日月から生まれたクロワッサン

「クロワッサン」は三日月の形をしていて、フレッシュバター(フレッシュバター)の香りとサクとした食感が特徴のフランスを代表するパンの一つです。発祥の地はフランスだと思われがちですが、そうではないようです。

1683年、オーストリアの首都ウィーンの街がオスマン・トルコの大軍に包囲された際、夜中トンネルを掘って市内に侵入するトルコ軍に、あるパン屋さんが気づいて守備の軍営に伝え、街を危機から救ったのです。

このことを記念してウィーンの

パン屋さんたちは、トルコ国旗の三日月紋様に似せた形のパンを作ったそう、これがクロワッサンの原型とされています。その100年ほど後、オーストリア皇女でフランスに嫁いだマリー・アントワネットがパン職人と共にその製法をフランスに伝えました。



小麦粉のことをもっと知りたい皆さんに元気のみなもと小麦粉パワーを1部差し上げます(送料無料)。



A5判
39ページ

【ご希望の方】
いちさい せいふんしんこうかい
(一財)製粉振興会に

電話:03-3666-2712

FAX:03-3667-1883

または

メール:info@seifun.or.jp

でお申し込み下さい。