

みんなの小麦粉研究所

第4回



小麦粉の変わりやすさに注目～小麦粉の活躍のひみつと「生きている」こと

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。

私たちの食生活のさまざまな場面で活躍する小麦粉ですが、そのひみつは次のような「変化しやすい」特徴にあります。

[1] 他の粉と混ざりやすい／この特徴を使い、必要な材料

をすべて混ぜてつくられたのが「ホットケーキミックス」です。また給食用の小麦粉には、不足しやすい栄養素を加えています。

[2] 水気があるものに付きやすい／肉や魚の表面に付きやすいので、小麦粉をまぶして揚げるなど、いろいろな料理に使えます。うどんどうしをくっつきにくくする「打ち粉」も、この特徴を利用しています。

[3] においが移りやすい／この特徴を使って、好きなにおいを付けられます。逆に変なにおいの近くに置く、すぐに移ってしまうので保管には注意が必要です。

[4] 顆粒状にもできる／細かい粉末だと使いにくい場合、特別な加工をすれば、顆粒（ザラザラの状態）にすることもでき、例えばボトルに入れてさっとふりかけるといった使

い方もできるようになります。

ところで米は新しいほうがおいしいと言われますが、小麦は少し事情が違います。収穫したての小麦から挽いた粉は、

おいしいパンやケーキになりやすく、少し時間が経ったほうが使いやすくなります。なぜでしょうか？

収穫したての小麦粒はまだ細胞が生きていて、その働きも強いため、小麦粉生地を軟らかくする物質も多く、不安定な状態です。そういう状態の小麦粉でパンやケーキをつくっても、思うようにふくら

まないことがあるのです。

このため小麦は収穫後少し貯蔵してから製粉を行い、さらに倉庫にしばらく置いて、小麦粉が安定した状態になってから使うということが行われています。このビョーな変化を「熟成（エージング）」と言います。

製粉が終わった小麦粉は、3日間ぐらい経つと、パンをつくるのにほとんど問題ない程度に熟成が進みます。



イラスト／渡辺正義

ベーブ・ルースも大好きだったホットドッグ

ホットドッグは、ハンバーガーとともにアメリカの代表的な食品です。通算ホームラン数714本など伝説的な記録を残した野球の英雄、ベーブ・ルースもホットドッグが大好きで、試合中、ダッグアウトでソーダを飲みながらたくさん食べていたようです。

ロールパンの横腹を切り開いて鉄板上で温めマスタードを塗って、熱く焼いたソーセージを挟みます。熱いソーセージがフォークで食べにくいことから、食べやすいように工夫されたようです。形が何と

なく胴長の犬に似ているところから、「ドッグ」と呼ぶようになりました。

日本では、1937(昭和12)年に東京の有楽町で売り出された記録があります。太平洋戦争後、アメリカ文化の流入とともにブームになりました。



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(送料無料で)。



A5判
39ページ

【ご希望の方】

(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。