

みんなの小麦粉研究室



第4回 小麦粉はいろいろな用途で活躍する売れっ子スター

人気メニューの素材としても大活躍

パン、ラーメン、うどん、パスタ、ケーキ…今やわたしたちの食生活に欠かせない食べ物の材料となっている小麦粉。日本では大部分がシパンとめん、お菓子の材料に使われていますが、その他にもいろいろな用途で活躍しています。今回は、それらについて調べてみましょう。

和食メニューとして大活躍の天ぷら、その衣も小麦粉からできています。天ぷらは日本生まれと思われがちですが、元は南蛮料理がルーツ。このように外国から伝わり今ではすっかり日本の人気メニューとなっている料理には小麦粉を使ったものが多いです。「から揚げ」、「フライ」、「コロッケ」、「とんかつ」が代表的。他にも「ぎょうざ」、「しゅうまい」などの中国風料理、「ホットケーキ」、「クレープ」、「スポンジケーキ」などの洋菓子もそうです。

料理の基本である「ルー」や「ソース」も小麦

粉を使ったものが多いです。みんなが大好きな「カレー」にも小麦粉のルーが生かされています。

和食メニューで活躍する「麩」も小麦粉製品

日本に古くから伝わる食材の麩も小麦粉からつくられています。麩には「焼麩」と「生麩」がありますが、現在売られているほとんどが焼麩です。

焼麩は地域によって形や作り方が異なりますが、基本的には次の通りです。強力小麦粉と水をこねたものからグルテンを採り出し、さらに小麦粉を加えしっかりこねた生地をつくり、いろいろと手を加えた後に焼いて出来上がり。

一方、生麩は小麦粉から採り出したグルテンに少し加工しただけのものを指し、日本料理店で煮物などに使われています。中にはよもぎや栗を入れたりしたものもあります。

ベニヤ板の接着にも小麦粉

また建築材料の「合板」(ベニヤ板)の接着にも小麦粉が使われています。小麦粉を加えることでちょうど良い粘り具合の糊となり、薄く塗るだけで接着できるので、品質の良い合板がつくれます。この接着剤には食用にならない「末粉」という小麦粉が使われています。

他にも小麦粉から採り出した「でんぷん」は、繊維、紙、段ボールの接着や水産練り製品用、お菓子の配合用、医薬品などに使われています。



イラスト/渡辺正義

小麦粉は時間がたったほうが良い製品になる

お米は新しいほうがおいしいのですが、小麦はちよつと違います。収穫後時間がたったほうが使いやすくおいしい加工品になります。

収穫直後の小麦はまだ生きていて不安定で、このような小麦を挽いた小麦粉でパンやケーキを作っても、思うように膨らまないことがあります。

収穫した小麦や製粉した小麦粉は、時間がたつとともに微妙な変化が起こっています。この変化を「熟成(エイジング)」と言います。

収穫された小麦の輸送の間も、工場での製粉の間も、倉庫で保管している間にも熟成は続きます。そうして、おもに加工食品メーカーに出荷する頃には使いやすい良い小麦粉になるのです。