



小麦から小麦粉へ

小麦粉ができるまで

小麦は製粉によってパンやめんなどいろいろな食品に加工されおいしく食べられる

一般財団法人・製粉振興会
http://www.seifun.or.jp

みんなが大好きな食べ物に欠かせない小麦粉に変身!

日本で使われている小麦は、約90%が海外から輸入されているんだって

輸入先はアメリカ・カナダ・オーストラリアが中心だよ

小麦の断面図

外皮(ふすま) 頂毛 胚乳 胚芽

硬い皮で成分は繊維質で家畜の飼料などに

小麦粉になる部分 全体の約83%を占め、その大部分は、でんぷんとたんぱく質

小麦の粒は米やトウモロコシと違って小麦粉になる胚乳が硬い外皮(ふすま)に包まれているよ

ロール製粉機で小麦を挽き割り、さまざまな用途の純白な小麦粉に変身!

小麦粉からいろいろなごちそうができるよ

さまざまな小麦粉から...

受け入れ

1 原料を搬入

穀物運搬船で小麦が運ばれてきたよ

安全性を確認する検査もやっているんだよ

2 製粉工場サイロ

サイロと呼ばれる貯蔵庫にいったん貯蔵しておくんだ

たくさんのお小麦が...

3 原料タンク

サイロから原料の小麦を受け入れ、いつでも使えるように準備するんだね

そのとおり

6 挽砕

ロール機

小麦の実を砕き、砕かれたものをふるいにかけて、更に別のロール機にかけて細かい粉にするんだ

5 調質タンク

小麦に少量の水を加えて、砕きやすくなるんだよ

水をどうして

4 原料精選機

製粉がはじまるぞ

小麦に少し混ざっている小石やホコリ、小麦以外のものを完全に取り除くんだ

ふるい分け・仕分け

7 シフター(ふるい機)

8 ピュリファイヤー

次回のロール機へ

砕いた小麦の粉になる部分を振動ふるいと風力できれいに分けるんだね

砕いた小麦を粉とふすまに分けるよ

9 再ふるい機

小麦粉サイロ

きれいな小麦粉は一度小麦粉サイロに貯蔵し、出荷する前にもう一度ふるいにかけるよ

何度でも繰り返しサラサラに

出荷準備・包装

金属除去装置

金属片など取り除く

飼料

外皮(ふすま)

わたしたちの食べ物

工場・家庭へ出荷

ほとんどの食品工場へ

スーパー・家庭など

97% 業務用

3% 家庭用

食品工場(パン・めん・菓子など)

11 金属検出機

安全性や品質もチェック

金属片の混入や内容量をチェックして出荷

10 包装

バラ出荷準備(業務用)

大袋包装(業務用)

小袋包装(家庭用)

イラスト/ 渡辺 正義