

は し が き

小麦は亜熱帯から亜寒帯までの広い地域で栽培可能な穀物で、世界全体ではトウモロコシに次いで生産量が多い作物です。食用になる比率が高く、消費量が年々増加しており、人類のエネルギー摂取の重要な部分を占めています。

そのほとんどが「小麦粉」として食べられています。穀物の中で小麦だけが、「グルテニン」と「グリアジン」という2つの蛋白質を含んでおり、粉にして水を加えてこねると、「グルテン」という独特な蛋白質の塊になります。小麦粉に加える水の量とこね方、および原料の小麦の種類を選ぶことによって、量と粘弾性が異なるグルテンを形成できますので、この性質を利用して様々な加工品や料理をつくることができます。

本書は平成15年に発刊し、平成20年に改訂版を出しましたが、小麦粉をめぐる環境が大きく変化しており、日本人にとってもますます重要な食材になってきましたので、小麦粉の持つ不思議ともいえる「魅力」をご理解いただく一助になればという願いから、再改訂版を作成しました。多くの方々に小麦粉に関心をお持ちいただき、本書をご活用いただければ幸いです。

前2回の版も多くの業界関係者のご協力で作られましたが、今回の再改訂版でも、製粉協会、特に、巻末に掲げる同協会会員会社の技術担当の方々の積極的なご協力をいただきました。紙面をお借りして、深く感謝申し上げます。

一般財団法人 製粉振興会 編集者代表 長尾 精一