



小麦(こむぎ)

小麦粉

小麦の種類は、栽培する季節によって「春小麦」と「秋小麦」があるよ。
また、粒の硬さによって分けられ、それから出来る小麦粉もタンパク質の量でいろいろな種類に分かれるんだよ。



種類

特徴

主な小麦粉

主な使い方

タンパク質の含有量

軟質小麦

粒の柔らかい種類

薄力粉

カステラ
ケーキ
和菓子
天ぷら

8~9%

中間質小麦

軟質と硬質の中間

中力粉

即席めん
うどん
中華めん
ビスケット

9~10%

硬質小麦

粒の堅い種類

強力粉

食パン
菓子パン
フランスパン
中華めん

10~13%

デュラム小麦

硬質小麦の仲間

デュラム・セモリナ

スパゲッティ
マカロニ

13~14%

資料: 文部科学省 科学技術・学術審議会・資源調査分科会編「五訂増補日本食品標準成分表(2005)」



すぐれたタンパク質グルテン

小麦粉には多くのタンパク質が含まれていますが、他の穀物にない特徴として**グルテニン**と**グリアジン**というタンパク質が含まれています。小麦粉に水を加えてこねるとこの二つのタンパク質から弾力性と粘着性をもった**グルテン**が作られます。パンがふっくらするのも、うどんや中華めんのコシがでるのもこの小麦粉特有のグルテンの働きによるものです。上の表でタンパク質の含有量(がんゆうりょう)によって作られるものが違うのがわかりますね。



小麦(こむぎ)

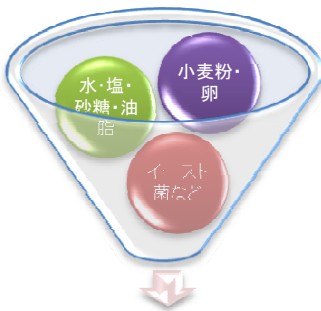
パンの製造工程

小麦から作られているものの代表格！パンとめんの作り方をみてみよう。
まずは、食パンだよ。次のページではめん類の作り方だ。



食パン製造工程（代表的な例）

原料



パン生地を発酵させてふくらませることにより、ソフトで食べ口の良い状態になります。ふくらませる方法はいろいろありますが、イースト菌を使うことが多いです。

発酵した生地を小分けにしねかせ（中間発酵）て、それを形を整えて焼き型に入れ、オーブンで焼き上げる前に、最後の発酵工程（ホイロ）を行います。

生地(きじ)こね

生地発酵

仕上げ

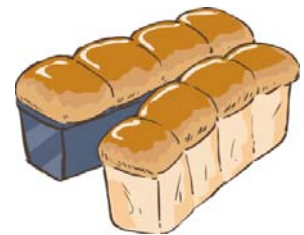
生地に十分な空気を混ぜて、適度な弾力性を出したり、伸びたり広がったりするようにするのが目的です。

スライス・包装・出荷

焼き上げ・焼き込み・冷却



焼き上がった食パンを、冷まして食べやすいように薄く切ったものを袋に入れて完成だ。あとはお店に並べるだけだね！



なぜ、食パンは一斤(いっきん)と数えるの??

食パンという名称は、明治の初期にパンが販売されたときに、主食用のパンということでつけられたようです。当時は、食パンの焼き型をアメリカやイギリスから輸入していました。この食パンの重さが約1ポンド(約450g)で、ポンドは漢字で書くと「**听**」と書きます。当時の我が国の尺貫法での重量単位である「**斤**」(きん:1斤は約660g)と混同されて使用されてしまったようです。現在の食パンの表示に関する約束事では、1斤は340g以上とされています。

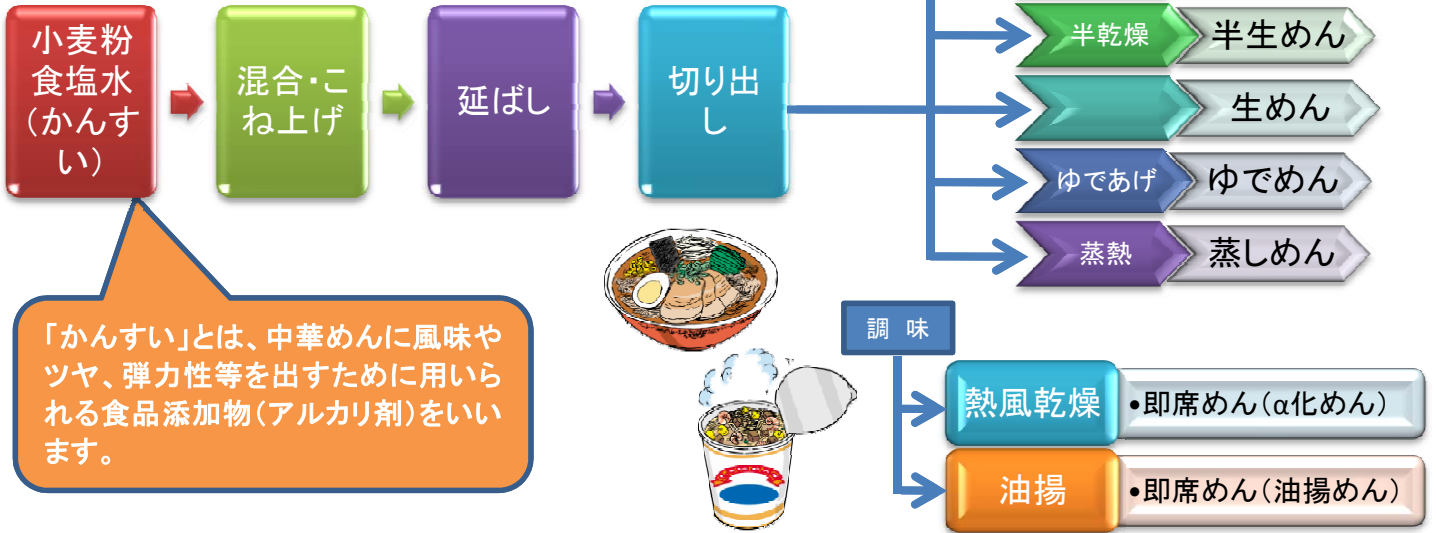




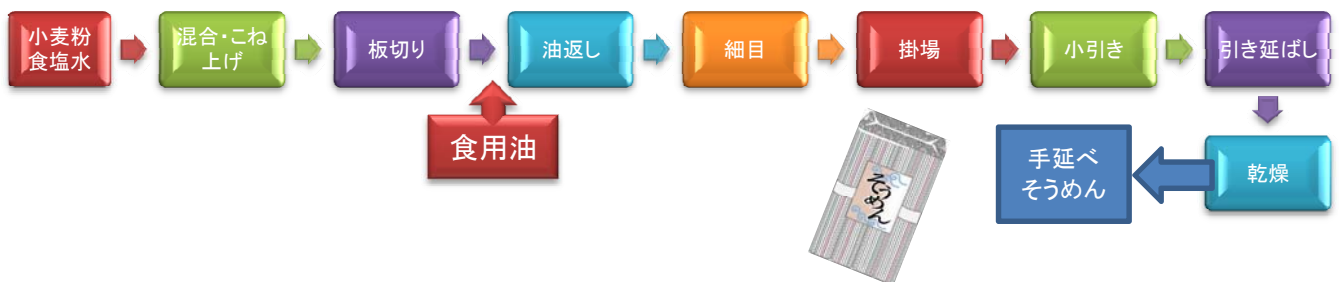
小麦(こむぎ)

めん類の製造工程

中華めん (ラーメン・焼きそばなど)



和風めん (うどん・ひやむぎ・そうめんなど)



パスタ (スパゲティ・マカロニなど)



ひやむぎとそうめん、何が違うの??

〇うどんやそうめんなどを和風めんと言いますが、めんの種類は、日本農林規格(JAS)の「品質表示基準」において、めんの種類で規定されています。(長径とは、めんの種類断面の一番長いところの径のことだよ。)

- ・「干しそうめん」、「そうめん」
- ・「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」、「細うどん」
- ・「手延べうどん」、「干しうどん」、「うどん」
- ・「手延べひやむぎ」、「手延べそうめん」

- 長径1.3mm未満に成形
- 長径1.3mm以上、1.7mm未満に成形
- 長径1.7mm以上に成形
- 長径1.7mm未満に成形

