



ちよつと勉強室 NO24

今回のテーマは **小麦** を知る。

(1) 小麦の今昔

小麦はイネ科に属する1~2年生の植物で、原産地はペルシャ地方とされています。多くの古代遺跡から麦の穂や種が発見されており、今からおおよそ1万年以上も前から人類は既に小麦を食べていたようで、人類最初の作物の一つと考えられ、文明の発達や宗教にも大きく関わってきました。イネ科の植物は、無毒でたくさん穫れることから、ヒトの主食となりましたが、多くの種類の中で、発酵させて焼いて食べるのに丁度ふさわしい細胞構造を持っているのは小麦だけです。

日本の主食である米が、戦後次第に消費量を減少させたのに対し、小麦は戦後の食糧難時代に急激に消費量を増やし、食生活の多様化にも影響を及ぼしました。現在、国内での生産量は僅かで、大部分をアメリカ、カナダ、オーストラリアからの輸入に頼っています。

(2) 小麦の種類と特徴

小麦は、胚芽の物理的な硬さ・粒の外観色・栽培の季節等によって分類され、これらを組み合わせた呼び方をします。例えば強力粉の代表種はカナダ産硬質赤色春小麦「No.1カナダウェスタン・レッド・スプリング」、薄力粉の代表はアメリカ産軟質白色冬小麦「ウェスタンホワイト」など。

①季節の分類・春小麦（スプリング）＝春に蒔いて夏の終わりに収穫。カナダ産が多い。

冬小麦（ウィンター）＝秋に蒔いて初夏に収穫。日本、オーストラリア産など。

日本の小麦は殆どが冬小麦で、中間質ないし軟質の赤小麦です。品質改良が進んでおらず、収穫時が梅雨に当たるため、品質が低下し、パンには向かず、麺用が殆どです。

②硬さの分類・硬質（ハード）＝組織が緻密で粒の切断面が半透明に見える、いわゆるガラス質といわれる小麦。デュラム小麦もこの種ですが、麩質が柔らかいので粗粉状のセモリナ粉に加工され、マカロニやスパゲッティ等に使用されます。

軟質（ソフト）＝胚乳部が白く不透明状に見える、粉状質の小麦。薄力粉等に。

中間質＝硬質と軟質の中間に当たり、中力粉に加工され、麺などに使用される。

③色別の分類・白小麦（ホワイト）＝小麦粒の外観が黄色のものを言う。

赤小麦（レッド）＝褐色から濃褐色のものを言う。また、デュラム小麦で濃色のものをアンバー（こはく色）、赤小麦で濃褐色のものをダークと呼ぶ。

(3) 小麦粉

小麦粉には、強力粉・準強力粉・麺用中力粉・薄力粉・デュラムセモリナがあり、「グルテンの質と量」、「でんぷんの質」によって特徴が決められます。グルテンは穀粉では小麦粉だけが持つ特有のもので、これにより、パンが膨らんだり、うどんや中華麺が細長い形になるのです。強力粉はタンパク質含量が多いためグルテンの性質が強靱であるのに対し、薄力粉はタンパク質含量が少なく、グルテンの性質も弱く弾力がありません。これらの性質をうまく生かし、パンや菓子に使い分けされています。

一般の小麦粉にはJAS等の規格が無く、メーカーの用途によりそれぞれ決められています。これは、原料の小麦が同じ銘柄でも産地の気候条件や土壌の影響で微妙な差が生じたり、同じ成分組成でも加工したときに品質に差が生じ、また、用途が幅広く、規格化が難しいことのためによるものです。

学校給食用小麦粉（パン用、スパゲッティ・マカロニ用）については、日本体育・学校健康センターが品質規格を定め、これを保持するため、毎月製粉される工場ごとに検定が行われ、合格したものが各学校給食会へ供給されます。（ビタミンB1・B2が強化されています。）