



# ちよつと勉強室 NO.58

今回のテーマは **パスタ** を知る!

## (1) パスタの歴史

パスタはイタリアを代表するめんです。その起源は諸説ありますが、大変古く、古代ローマ時代から食卓に並んでいたといえます。当時のものは現在とは程遠い、ドロドロした粥状で、「プルス」と呼ばれるものとの説が有力です。火にかけたまま忘れられたお粥が厚いクレープ状になり、それを切ってスープに入れたのがタリアテッレの始まりといわれています。また、紀元1000年以後、砂漠を旅するアラビア商人が保存食としてマカロニの原型のような乾燥パスタを作り出し、12世紀頃、シチリアに持ち込んだという説もあります。

はじめは家庭等で手作りされていたものが、14世紀中頃になって企業による生産が行われるようになり、17世紀には機械による押し出し式の製麺となりました。

日本では、昭和初期に若干作られたものが、30年代に入ってから本格的に生産されるようになりました。

## (2) パスタの特徴

パスタは、うどんやそうめん等とは違う、歯切れの良さとコハク色をしています。これは、原料の小麦と製法によるものです。パスタはデュラム小麦を粗挽きにしたセモリナや細粉、強力小麦の粗挽き（ファリナ）や普通の強力粉等を原料として、これに水を加えたドウを高圧力で成形機の鑄型から押し出して作られます。原料のデュラム小麦は胚乳部がガラス質で非常に硬いため、粉に製粉できず、その為圧力をかけて形成されるので、歯ごたえや、煮くずれしない状態になります。カロチノイド色素は普通の小麦の2倍以上含まれているために、独特のコハク色になります。

## (3) パスタの種類

### ＝ロングパスタ＝

**スパゲッティ**:最もポピュラーなパスタで、どんなソースにもあわせやすいです。断面が円形でJASの定義では1.2mm以上の太さの棒状又は2.5mm未満の太さの管状に成形したものとされます。

**パーミセリ**:1.2mm未満の太さの棒状に成形したもの。また、これら極細のロングパスタはイタリア語の「髪の毛」から付けられた「カペリーニ」ともいいます。スープや冷製パスタに向きます。

**ヌードル**:平麺タイプのパスタで、「フェットチーネ」ともいいます。ソースが絡まりやすく、こってりしたソースと相性が良いです。

### ＝ショートパスタ＝

**マカロニ**:JASの定義では2.5mm以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又帯状のものを除く）に成形したもの、とあります。これに限らず、車輪形のルオーテ（ホイール）、貝殻形のコンキリエ（シェル）、蝶形のファルファッレ（フィオケッティ）、ねじり形のフジリ等々があります。

### ＝その他のパスタ＝

形がいろいろで、板状のラザニアは料理名にもなっています。肉や野菜を詰めた小型のもので、四角い形はラビオリ、丸いのはトルテッリーニ。スープに入れたりソースで和えたりします。



## (4) おまけ

茹で加減をいうのに、「アルデンテ」といわれますが、アルデンテとは、イタリア語で「AL DENTE」。歯に当たる、歯にさわるといった意味で、歯ごたえの良い状態のことをいいます。一般には「茹で上がった時に、髪の毛位の太さの芯を残すくらいの硬さに」といわれています。