

“ 麺の話 ” (第2話)

今回は、麺には様々な製法があることを述べてきましたが、今回は麺の規格と品質、及び原料となる小麦粉の種類についてお話しします。

【麺の種類と規格】

市販されている麺類は水分含量により生めんと乾めんに分類されています。

生めんは一般に28～33%程度の水分を含むものをいいます。これに対して乾めんは生めんを乾燥したもので、日本農林規格では干しそば、ひやむぎ、そうめんは水分14%以下、干しうどんと干しひらめんは水分14.5%以下と規定されています。

また、生めんと乾めんの中間的な水分含量に調節した半生めん、あるいは半乾燥めんという麺も販売されていますが、これは生めんのおいさと乾めんの保存性の良さを良く取りをねらった製品です。

さて、日本そばは別として、ひらめん、うどん、ひやむぎ、そうめんは同じ小麦粉を原料としていますが、その定義をどうご存じでしょうか？実は日本工業規格により標準化されており単純に麺の太さにより分類されています。すなわち、ひらめんは7.5～5mm、うどんは3.8～2mm、ひやむぎは1.7～1.3mm、そうめんは1.2～1mm幅の切り刃で切り出されたものです。

【麺のおいしさ】

麺には様々な種類がありますが、麺のおいしさには、弾力性、硬さ、表面のなめらかさが特に重要であり、これらの性質は麺の種類により異なることが分かっています。一般に、うどんやそうめん類は表面がなめらかであるものが好まれ、そばでは逆に表面のざ

らざらした感じがそば通の間では好まれます。また、うどんとそうめん類は、好まれる物性が異なり、うどんのように太い麺の場合にはもちもち感などで表現されるように、柔らかで弾力性のある食感が重要視されます。これに対して、そうめんのように細い麺は硬い方が好まれ、しかもぷつぷつ感のある歯切れの良い食感が好まれます。

うどんの場合、麺の粘弾性に関係するのは製造方法も非常に重要ですが、原料となる小麦粉の種類にも大きく影響を受けます。

【麺に使用される小麦粉】

小麦粉はグルテン(タンパク質)の量により、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉の4つに分類されます。一般的に強力粉や準強力粉はパン用や中華麺用として用いられます。中力粉は麺用、薄力粉は菓子用として用いられています。

小麦は輸入に大きく依存しており、H16年度の統計によれば、86%が輸入です。麺類の原料小麦も輸入に頼る割合が多く、中華麺用としては、アメリカやカナダの硬質小麦が使用されています。また、うどん用としてはASWといわれるオーストラリア小麦が標準的な小麦として使用されています。

それらの主な理由は、色が白く、デンプンの性質が優れており、品質が安定しているためです。日本の食品なのに残念なことです。しかし、一般に色調がやや暗くなるという欠点はあるものの、国産小麦でも十分においしい麺は作れるのです。

【岩手県産小麦の麺適性】

当センターでは岩手県産小麦のう

どん適性試験を何度も実施してきました。それらの結果によれば、岩手県産小麦生産量の95%程度を占めるナンブコムギについては、うどん適性は十分にあり、栽培条件によってはASWに匹敵する品質の小麦が得られる場合もありました。

栽培面積はまだ小さいものの、ネバリコムギというアミロース含量の低い麺用品種も奨励品種として栽培されています。

また、H15年に岩手県の奨励品種となったゆきちからについては、今年2月、東北農業研究センター、岩手県農業研究センター、岩手県工業技術センターが主催者となり、岩手県生めん協同組合、岩手県乾麺工業協同組合、岩手県パン工業組合の皆さんのご協力をいただいてパンや麺を試作して頂き、試食会を実施しました。

その結果によれば、そばや干し中華への適性はやや問題があったものの、特に生中華麺への適性は非常に優れており、試作に参加した企業の従来品と較べても遜色ないという結論でした。

このように、岩手県産小麦は麺への適性があることが確認されています。

国内産小麦は収穫時期が梅雨期と重なるために穂発芽などの雨による被害を受けやすい上に、栽培地域や年次別の品質変動が大きいことなどの問題を抱えています。しかし、栽培技術や加工技術により、これらの問題を解決しながら、県産小麦の利用拡大を図っていく必要があると思います。

お問い合わせ先

岩手県工業技術センター 企画デザイン部
TEL 019-635-1115 FAX 019-635-0311
URL <http://www.pref.iwate.jp/kiri/>
E-mail CD0002@pref.iwate.jp

