



小麦粉は何からどうやって作るの

小麦粉は小麦をひいて粉にしたもの

小麦粉は、小麦の実をひいて粉にしたものをいいます。うどん粉、メリケン粉ともいいます。パンやうどんなどの材料になります。日本ではご飯に次ぐ主食の材料として、多くの料理に利用されています。

小麦粉は、小麦の実をたたいて、ぐだいて、粉にしていくのです。そのとき、小麦の皮や、くずなどのいらぬ部分は取りのぞきます。

たんぱく質の量による分類

小麦は、種類によって、中にふくまれているグルテン（たんぱく質の混合物）の量がちがいます。お店で売られている小麦粉は、強力粉、中力粉、薄力粉に分かれています。

そのほかの小麦粉

このほかに、デュラム小麦とよばれる小麦から作られた粉があります。これは、マカロニやスパゲッティなどの、イタリアのパスタ類を作るのに適しています。このように、作るものによって使われる小麦粉の種類は、ちがってきます。（監修・青木 国夫）

