

粉好きの系譜 第 26 回

粒の大きさに変わる舌触り

「粉もの」とはいうものの、「粉」とはいったい何だろう。講談社の「日本語大辞典」によると、①砕けて細かくなったもの。粉末。②小麦粉，などとある。狭義には、「粉」はやはり小麦粉を指すようだが，広義にとれば細かな粒子の集まりが「粉」なのである。粉末の食品は，広い意味で「粉もの」といってよいだろう。

小麦粉はいったいどれくらいの大きさの粒子なのだろうか。調べてみると小麦粉の粒子の大きさはまちまちで，数ミクロン（1 ミクロンは 1000 分の 1 ミリ）から 100 ミクロン超までの，さまざまな大きさのものが混ざっているらしい。しかもその形は不正形で球形というには程遠い。実際，顕微鏡の写真などを見ると，大小さまざまな形もいろいろな粒子の集合体であることがわかる。また，同じ小麦粉でも粘りの弱い薄力粉はやや小さめ，粘りの強い強力粉は大きめの粒子からなっているようだ。

同じ「粉もの」でも，粒子の大きさはものによってずいぶん違う。粒子の大きさは，小麦粉のように熱を加えて加工する場合には食感にあまりおおきな影響を与えないが，創でない場合には舌触りにもろに影響する。きな粉やはったい粉などは粒子が細かくなると舌触りがよくなるが，粗いとざらついた感じを受けることになる。人間の舌は，意外と敏感である。ただし粒子が細かすぎると風味をそこないやすくなるので要注意だ。

適当なサイズの粉末を安定的に得るために，人類がとてつもないエネルギーを費やして完成させたのが石臼という一品だ。上下 2 枚の臼がこすれる面に刻まれる溝の模様，溝の深さや幅は今でも経験によって決められているし，また実際の行程の大半は手作業という。

石臼作りの極致ともいえるのが抹茶用の石臼だ。抹茶と「粉もの」というには違和感があるが，抹茶の粉末は小麦粉などよりはるかに細かい。柳桜園茶舗専務の堀江正人さんによれば，おいしい抹茶の粒子はわずか 4 ミクロンという。小麦粉に比べてはるかに細かい。だからこそあの粉は「溶ける」ように水になじみ，まろやかな舌触りをかもし出すのである。