

粉好きの系譜 第 3 回

風土越えた「粉もん」

さて、麩だがこれはコムギのもつタンパク質を水にさらして作る食品だ。小麦粉を水でねり、団子状にした上で布巾 p 袋に入れて流水中でよくもむ。するとでんぷんだけが洗い流され、後にはタンパク質が残る。これが生麩である。ほんらいの麩は淡黄色をしているが、最近ではこれにヨモギを混ぜた緑色のものなどがあって、カラフルである。また丸く整形した麩の上に手毬のように赤、青、緑の色彩を施した「手毬麩」も、見ているだけで楽しい食品だ。

麩は中国で生まれたといわれる。それは植物質性のうえ栄養価が高いので、古来仏門の食材としても重宝されてきた。乾燥地帯に生まれたコムギが、後にシルクロードと呼ばれることになる街道を通してモンスーンの入り口、中国に達し、そこで水にあい、精進の思想によって発展させられたのが麩と考えることができる。このように考えれば、麩は和辻哲郎のいう三つの風土のすべてが関係している。麩こそが、風土を越えた交流の産物なのである。

麩は日本でも、大豆を原料とする湯葉とともに、精進料理を代表する食材として重用されてきた。さらにそれに保存性をもたせるために、生麩を焼いて作ったのが焼き麩である。湿気が高く、食品が傷みやすい日本では、焼き麩は保存の利く高タンパクの食品のひとつであった。麩は、同じ「粉もん」に文化の中でもそのタンパクだけを取り出して使う、ひととき洗練された食品といえるだろう。

となると、麩を作るのに使うコムギには、タンパク含量の高いものが要求される。実際麩作りには、タンパク含量の高い「強力粉」が使われる。一方、ケーキやふわふわのパンには、タンパク含量の低い「薄力粉」が使われる。このように同じ粉でも、その用途に応じて色々な粉がある。当然ながら、同じコムギの中に、強力粉用の品種、薄力粉用の品種という具合に、タンパク含量の異なる品種が存在する。人間の文化は、こうしてさまざまな品種をもたらした。