

粉好きの系譜 第 8 回

薄力粉と強力粉

ところで日本の小麦粉には、薄力粉と強力粉の違いがある。水に溶いて練ったときにコシが出るか否かの違いだが、この違いはおもに小麦(粉)に含まれるたんぱく質の含量による。薄力粉はたんぱく質が少なくコシが弱いので、ケーキのほか、関西の定番であるお好み焼きやたこ焼きに使われる。もし強力粉でケーキを作ったなら、おそらくふわふわ感にかける重たいものになるに違いない。一方、以前書いた麩は、強力粉で作られる。学生のころ、そんなことを知らずに小麦粉を溶いて麩を作ってみたことがあったが、あまりの少なさに驚いたのを覚えている。パンも、強力粉だ。ちょっと意外な感じもするが、薄力粉でパンを焼くと、発酵の過程で発生したガスが抜けて、穴だらけの乾いた感じのパンになってしまう。食パンのようなあの上っとり感、生地に粘りがありガスを細かな気泡に封じ込めることでできるものらしい。

うどんはどうかと讃岐うどんの会社「めりけんや」の諏訪社長に聞いてみたところ、「うどんは中力かな?」とあって少し首をかしげられた。薄力粉と強力粉の間に「中力」という区分けも存在するらしい。讃岐うどんのようなコシの強いうどんは、たんぱく含量が高めのほうがよいのだろう。

たんぱく含量の違いは、栽培方法によっても多少は異なるが、主には品種の違いによる。そして今では、たんぱくの質や量を制御する遺伝子の全容もほぼわかっているという。日本のコムギの品種は伝統的に「薄力粉」用の品種で、だからお好み焼きやたこ焼きには使えた。一方、それはパン焼きには適さなかったもので、パン業界は長らくたんぱく含量の高い小麦粉を輸入してきたのである。強力粉、薄力粉という区分は、おなじ「コムギ」という作物にもいろいろな用途があって、用途による使い分けが合ったことを示している。作物のことを「人が作った植物」というのも、さまざまな品種の使い分けのことをいっているのである。