

麦の大変身



春休みに親せきと一緒に四国旅行に行きました。さぬきうどんや徳島ラーメンなど、たくさんのおいしい物がありました。おみやげに買った半田そうめんに「県産小麦使用」と書いてありました。どんな食品に「麦」が使われているのか興味を持ち、調べてみました。

目次

1. 麦の種類
2. 世界に広がる麦
3. 小麦粉で食事
4. さまざまなパン
5. 麦を使った料理
6. いろいろなめん
7. 小麦粉を使ったお菓子
8. おいしい麦

ページ

2、

3、

4、

5、6

7、8

9、

10、11

12



ロシア「伝統茶」菓子



サンマリノ
小麦



麦の種類

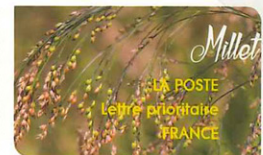
麦には、大きく分けて、[小麦]と[大麦]があります。
 [小麦]は世界でもっとも生産量が多いこく物です。
 水を加えて練るとゴムのような性質になる
 「グルテン」という種類のたんぱく質が多いです。
 [大麦]はグルテンをほとんど含まず、米と一緒に
 たいて食べたり、ビールや麦茶の原料になります。
 その他にも[エム麦]などさまざまな種類があります。

オートムギ

デュラムコムギ

トウモロコシ

キビ



パンコムギ

スペルトコムギ

オオムギ

ヒトツバコムギ

コム

ライムギ



フランスの

「こく物の収かく」

という切手です。

この中にも、麦の種類
 がとても 多いです。

モロコシ

ライコムギ

世界に広がる麦



サウジアラビア

人類が食べてきたこく牛物で、もっとも古くからあるのが「麦」です。今から約1万年前には、西アジアで栽培が始まったと言われています。やがて、エジプトやヨーロッパに広く伝わっていきました。日本に伝わったのは弥生時代です。愛媛県の鶴ヶ峠遺跡から小麦の種が発掘されました。



ブラジル



台湾



イラン



キプロス



アルジェリア



ルーマニア



ジャマイカ

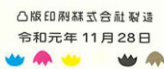


ポルトガル



ルーマニア





ぐりとぐら

The World of Children's Picture Book Series No. 3

たかかわりえこ と おおむらじりこ



84

WIPON

日本料理

香沢あゆみ



4

さまざまなパン(1)

小麦粉に水などを加えて練った生地を、酵母で発酵させ、オーブンで焼いてパンを作ります。パンは世界中で食べられています。作り方もさまざまで、それぞれの国や地域の文化や伝統と深くかかわっています。



スイス



パンを焼く様子です。

← ホット カツレ ↓



ルクセンブルク

リヒテンシュタイン

フランス

イギリス

さまざまなパン(2)



パンは生地がよく伸びちぢみするので自由に形をととのえられます。ナッツやチーズなどのいろいろな食材を加えることもできるので、種類も豊富です。



「マテイラ」というサツマイモ、ニンニク、全粒粉などで作るポルトガルのパン



イスラエル



イタリア



スペイン



イギリス



フランス



金沢



札幌



ポーランド



セビリア モンテネグロ

麦を使った料理 (1)



麦は世界中でいろいろな形に調理されて、
食べたり、飲んだりされています。



アルジェリア
「クスクス」
世界最小の
パスタです。



日本
「天ぷら」



マカオ
「小籠包」



トルコ
「エツケリン・チョルバス」
(花嫁のスープ)
ひきわり小麦入り



スロベニア
「ギバニッツァ」 「パンと食材」



マレーシア 発行
「インド・祝い料理」



フランス
「野菜のタルト」



スロベニア
「パンケーキ」

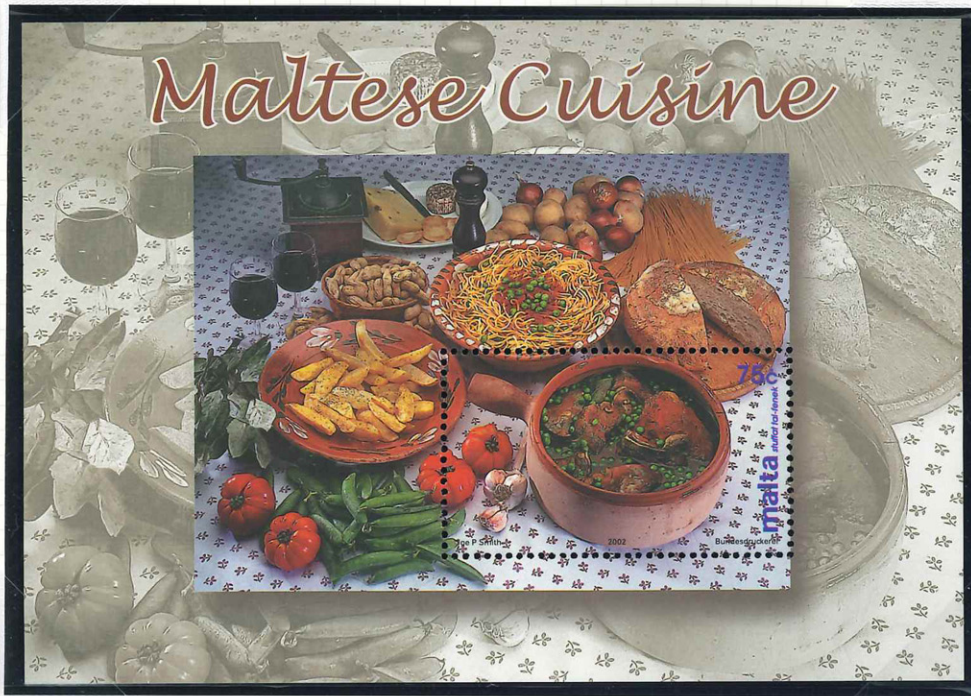


ボスニアヘルツゴビナ
「ミートパイ」



ロシア
「パンケーキ」

麦を使った料理(2)



マルタ 「マルタの料理」



フランス
「キッシュ・ロレーヌ」



クロアチア復活祭
「イースターバスケット」



ボスニア ヘルツゴビナ
「米料理とパン」



ポルトガル
「クリスタス・デ・ガロ」



「ハワシがれ」



「ビール」
大麦が原材料

売価45円
非木材紙はガキ(ケナフパルプ使用)

長崎角煮まんじゅう

商標登録 第4324181号

第28回
長崎県特産品
新作展
最優秀賞受賞

長崎
ブランド
認定品

岩崎本舗
〒852-8127 長崎市大手1丁目10-12
フリーダイヤル ☎0120-650806

アミュプラザ長崎店・年中無休で営業中



チヂミを焼きました。

いろいろなめん



私は、めん類が大好きです。自分でも料理をして食べています。めん類は、種類により加える物も変わりますが、小麦粉に水分を加えてこねて伸ばした物を切ると、作ることができます。

【うどんの仲間】

小麦粉に塩水を加えて作ります。
いろいろな太さのものがあります。



【いろいろな中華めん】

小麦粉に水とカン水を加えて作ります。



【パスタ】

デュラム・セモリナ粉に水だけを加えて作ります。食べる時には、塩水でゆでます。いろいろな形のものがあります。



小麦粉を使ったお菓子(1)

麦をひいて作る小麦粉の中でも、たんはく質の量が少なく、ねばり気のあまりない「薄力粉」がお菓子作りに向いています。



トルコ「アシュレ」



イタリア「ビスコッティ」



スロベニア「オムレツ」



フィンランド
「ビルベリー・パイ」



セルビア・モンテネグロ
「ピザ」



イタリア
「アイス(ワッフル・アイス)」



フランス
「クレープ」



「ワッフル」



「オーストリア
ザハトルテ」



トルコ
「バクラワ」



ポルトガル
「トラヴェセイロ」

小麦粉を使ったお菓子(2)



フランス



「たん生曰
ケーキ」

←韓国



ポルトガル

ボスニア・ヘルツゴビナ

「はちみつケーキ」

「パステル・デ・フィゲイラ」

「パイ」



「たい焼き」

「焼菓子」

名古屋「鬼まんじゅう」

「ビスケット」

金沢

「じろあめ」

大麦使用



福岡

札幌

沖縄

「ふよこまんじゅう」

「焼菓子」

「しんぱん・ちんすこう
紅芋団子」

「のまんじゅう」

「サターアンダギー」

おいしい麦



「麦」がとても古くから栽培・食用されてきた事がわかり、とてもおどろきました。
今まで知らなかった料理、これも麦を使って作られていたのかという新しい知識など、わくわくしながら調べる事ができました。
これからも「麦」をおいしく食べていきたいと思いました。

参考文献

・コムギ

津幡道夫

大日本図書

・米・麦からつくる食べもの

監修：石谷孝佑

ホフラ社

・世界の郷土菓子

林周作

河出書房新社



ジブラルタル
「パイ」



カーボベルデ
「はちみつ入りクスクス」



マケドニア
「麦の穂とパン」



ボスニア・ヘルツェグビナ
「パン」



ポルトガル「伝統的な菓子」