

最近誕生したうどん、ラーメン用国産小麦



うどん用小麦のエキス

「きたほなみ」

うどん用小麦は、麺にした時の食感と色が大切です。食感には小麦に含まれるデンプンの性質に影響され、その成分の一つアミロースが減ると、「もちもち」感(コシ)のあるおいしいうどんになります。最近北海道で開発された品種「きたほなみ」は、アミロースの量を減らし、さらに



小麦は、パン、うどん、ラーメン、パスタ、お菓子など様々な用途に使われています。このように食生活を豊かにしてくれる小麦は、今や私たちの生活に欠かせない作物です。今回は、麺用の小麦のお話です。

小麦粉の色も大幅に改良されています。うどんの食感と色の両方が優れ、これからのうどん用の国産小麦を背負って立つエースと期待されています。

◆麺は麺でも

ラーメンには、うどんよりもずっと弾力のある小麦粉



生地が必要です。この生地の強さの決め手は、小麦粉に含まれるグルテンというタンパク質です。これまでに日本の小麦は、うどんに適した弱めのグルテンしか持たなかったため、ラーメン原料には不向きでした。そこで、国産小麦のグルテンの改良に取り組み、喜多方ラーメンに使われている「ゆきちから」などラーメンに向いた小麦が作られました。

最近では、とんこつラーメンで有名な福岡県でもラーメン用小麦「ラー麦」が誕生しました。伝統的な食文化に根ざして、うどん用が中心だった日本の小麦も、食文化の新たな変化に合わせるように変わってきているのです。