

米粉の基礎知識

【うるち米】と【もち米】

うるち米ともち米は、米のデンプンの性質が異なっています。収穫後水分の多い時は外見上区別が難しいですが、乾燥するともち米は胚乳部(はいにゅうぶ)が乳白色に変色します。これは、乾燥によりデンプン細胞の中より小さな気泡が浮き出て、細胞の境界面で光を散乱させるためと言われています。しかしながら、もち米の品種によっては乳白色にならないものもあります。また、乾燥不足によってもこのような事が起こります。この場合ヨウ素反応により、うるち米は青(あお)藍(あい)色を示すのに対し、もち米は赤褐色を示しますので、この反応を利用して区別が可能です。これはデンプンの成分であるアミロースとアミロペクチンの含有比率がうるち米では2:8であるのに対し、もち米はアミロペクチンよりなっていることによります。

もち米

うるち米

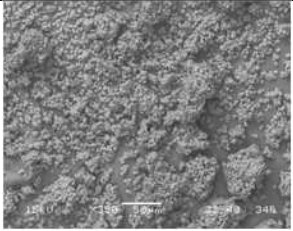


米粉(うるち米粉)、もち米粉の種類と用途

原料	種類	用途
うるち米	上新粉 米の粉	団子、柏餅、ちまき、草餅、ういろう、すあま
		薯蕷饅頭、かるかん饅頭
		米菓、スナック菓子
	洋菓子・パン・総菜用米粉	スポンジ生地、ロールケーキ、シフォンケーキ、 パウンドケーキ、マドレーヌ、フィナンシェ、 タルト生地、クッキー、ポルポローネ等
		米粉パン(食パン、ロールパンなど)
		餃子皮、唐揚げ粉、天ぷら粉、お好み焼き等
製麺用米粉	米粉麺、米粉マカロニなど	
玄米粉	玄米粉パン、玄米粉クッキー、グラノーラ、シリアル等	
もち米	もち粉	大福餅、羽二重餅、求肥餅、花びら餅、うぐいす餅、最中皮
	白玉粉	白玉団子
	洋菓子・パン・総菜用もち粉	焼菓子、パン、餃子皮などの食感改良
もち米 (アルファ型)	道明寺粉	桜餅、おはぎ、椿餅
	寒梅粉、みじん粉	豆菓子、落雁
	上南粉、挽割粉	おこし、ゆべし

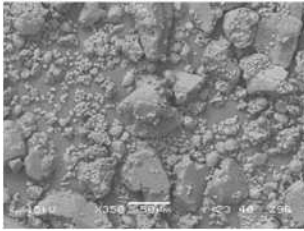
和菓子用米粉の製粉方法

従来の製粉方法の米粉、もち粉は粒子が粗いタイプが多く、用途として団子や大福餅等の和菓子全般及び米菓などに適しています。

製粉機	製粉方法・原理	粒子の大きさ	特徴	顕微鏡写真	用途
ロール製粉	ロールの間に米を通して粉碎(切る)	粗い	歯切れの良い食感		和菓子全般 (団子、大福餅など)
胴搗製粉	石臼の中の米を杵で搗いて粉碎(つぶす)	細かい	ソフトで柔らかい食感		和菓子全般 (団子、大福餅など) 最中皮など
高速度粉碎	ピンが多数付いた板を高速回転させ米を粉碎(割る)	非常に粗い	歯切れの良い食感	写真はごさいません。	和菓子全般 (団子、大福餅など)

洋菓子・パン・麺用米粉の製粉方法

和菓子以外の新しい用途向きの米粉は、粒子が細かいタイプが流通しています。用途として洋菓子・米粉パン・米粉麺などに適しています。(万能タイプの米粉です)

製粉機	製粉方法・原理	粒子の大きさ	特徴	顕微鏡写真	用途
気流粉碎	製粉機内のファンが高速回転し、その中で米同士をぶついたり、製粉機内の溝にぶつけて粉碎(ぶつける)	細かい	粒子が細かいので舌触りが滑らか		洋菓子、パン、麺など

上新粉 (じょうしんこ)



上新粉は主に関東地区で用いられる名称で、米を水洗い水切りし、少し乾かして水分調整を行い、石臼で挽いたものを言います。

粗いものを並新粉 (なみしんこ)、細かいものを上新粉 (じょうしんこ)と言います。歯切れの良いコシのある食感が特徴です。

現在は、ロール製粉機で製造されているものが多いです。また、高速度粉碎機により製造する場合があります。

米の粉 (こめのこ) 上用粉 (じょうようこ)



米の粉は主に関西地区で用いられる名称で、うるち米を水洗い浸漬後、水切りして臼でついて粉にし、篩(ふるい)分けして乾燥、水分調整をしたものです。現在は、石の臼と鉄の杵による胴搗機(どうつきき)で製造されています。上新粉より細かいため吸水が良く、食感も柔らかく仕上がります。

米の粉の中でも特に粒子が細かく、薯蕷(じょうよ)饅頭などに適した上質の粉を上用粉と言います。

もち粉

牛皮粉 (ぎゅうひこ)

求肥粉 (ぎゅうひこ)



もち米を水洗い水切りし、水分調整を行いロール製粉機で製粉、篩分けて乾燥したもの(関東)と、もち米を水洗い水切りしたものを胴搗機で製粉し、篩分けて乾燥したもの(関西)の2通りのものがあります。

このもち粉のうち特に細かいもので白玉粉の代わりに『流し物』に使えるものを牛皮粉・求肥粉と称します。

最中の皮を作る為の最中粉(もなかこ)も、もち粉に該当します。

白玉粉【寒晒(かんざらし)粉】



もち粉を水洗いし、一晩以上流水に浸漬したのち、石臼で水とともに磨碎(まさい)し、槽(そう)に入れてこれに多量の水を加えて攪拌し、沈殿させます。上水を流し更に加水し、この操作を繰り返して水晒(みずさらし)を行い、最後に沈殿を漉(く)布袋に入れて水圧機で脱水した後、賽(さい)の目に切断して乾燥したものです。製造に長時間を要するため、昔は寒中につくられたので、寒晒粉とも言われます。

道明寺 (どうみょうじ) (アルファー型のもち米粉)



道明寺 (どうみょうじ) 糯 (ほしいい)、即ちもち米を
水洗い浸漬した後、蒸して乾燥した糯で、
これを丸種 (まるたね) と言います。

丸種を挽 (ひ) き割って、粒の大きさを分け、
それぞれ全粒、2つ割、3つ割、4つ割、5つ割、
6つ割として販売されます。

寒梅粉 (かんばいこ) (アルファー型のもち米粉)



もち米を水洗い浸漬し、蒸した後、餅 (もち) にしたものを煎餅 (せんべい) 焼機、または熱ベルトに挟んで焼きます。この場合は味甚 (みじん) 粉のローラー焼きよりも長い時間と圧力を加えて焼きます。これを粉碎し加水したものが寒梅粉です。

味甚粉 (みじんこ) (アルファ型のもち米粉)



もち米を水洗い浸漬後、水切りして蒸し、これを搗いて餅にし(機械的にはスクリューにより押出して連続して餅をつくる)、この餅を一对の熱ローラーにはさんで焼いて煎餅とし、粉碎したものを味甚粉と言います。又、地域によっては焼味甚粉(やきみじんこ)と呼ぶこともあります。