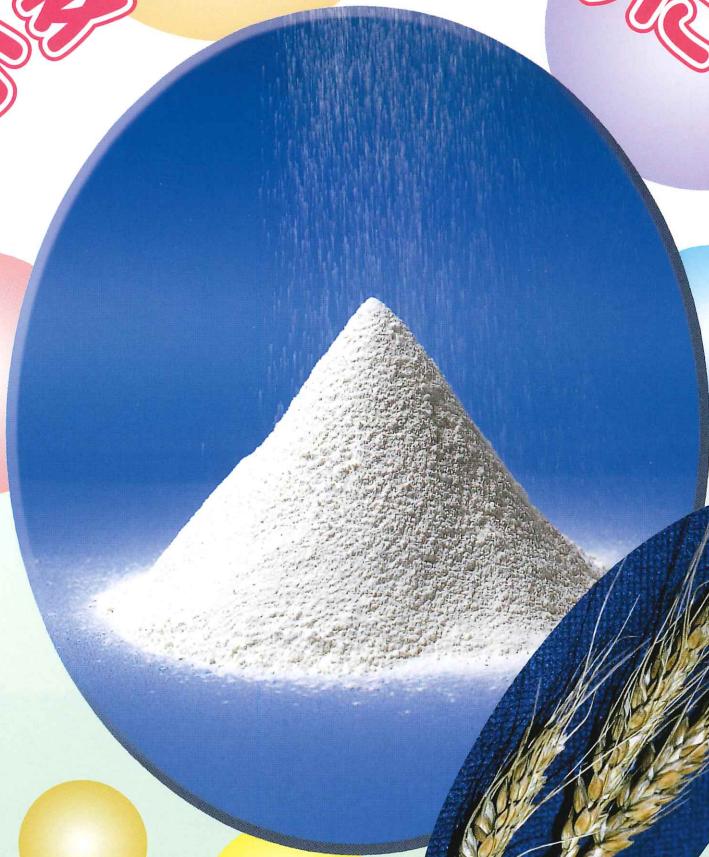


小麦粉ってなあに?



いっ ぱんざい だん ほう じん せい ふん しん こう かい
一般財団法人 製粉振興会

こ むぎ こ
パンやめんやおかしは、小麦粉か



パン、うどん、
スパゲッティ、ケーキ
なに
何からできているか
わかるかな？

それは、小麦粉。



らできている

「 小麦粉ってなあに？」



小麦の実を半分に切ってみると
白いところがある。

この白いところを粉にして、
あつめたのが小麦粉というんだ。

うどん作り <1>

こむぎこ 小麦粉から、うどんを作つてみよう。

① ざいりょう (4人分)

こむぎこ 小麦粉 (中力粉) 300 g
みず 水 135ml

しお 15g



② はじめに、水にしおを
い入れてとかして、
しお水をつくる。



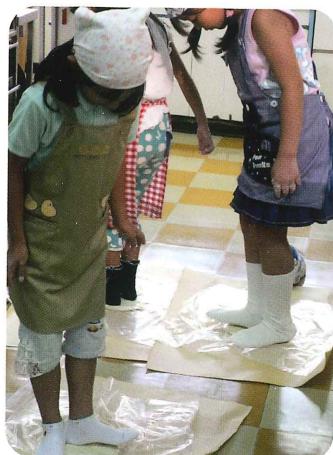
③ 小麦粉にしお水をくわえて、こねていく。



④ こねていくと、

ねんどみたいなかたまりになる。

足でふんだん^{あし}後^{あと}、しばらくそのままにする。



⑤ ぼうでのばして、

その後^{あと}、めんをつくるために、まとめる。



うどん作り <2>

⑥ ほうちょうで切る。



⑦ ゆでる。



⑧ できあがり。



⑨ 食べてみる。

うーん、
おいしい！



マメちしき

じつ 実は、 小麦粉には、
パンにはパン用 (強力粉)、
うどんにはうどん用 (中力粉)、
おかしにはおかし用 (薄力粉)
の小麦粉があって、作るものに
よってつかいわけている。

こ むぎ こ むぎ こ

小麦や小麦粉はいつからあったの



小麦粉のもとである小麦は、
むかしからあった、草のひとつだったんだ。
その実が大きかったので、
よく食べられるようになった。



か？

むかしの人は小麦の実を、
石でたたいたり、
つぶしたりして、粉にし、水でこねて
やき石の上におき、
やいて食べてきました。



しばらくたって、
小麦から、小麦粉をとりだして、
パンやめんを作るようになったんだ。

にほん こむぎ づく

日本の小麦作り

にほん 日本でも、むかしから小麦を作っていて、
こむぎ こ 小麦粉からうどんやそうめんなどの
めんを作っていたんだ。



こむぎ 小麦は、6月ごろできるんだけど、
このころ雨がたくさんふるので、
雨に弱い小麦は日本では作りづらい。



た足りない分は、外国から買っている。



こむぎ こめ 小麦とお米のちがい

こむぎ こめ
小麦とお米は、

ちがうものということを知っている？

つく
作っている
ところ

ほ

た
食べかた

こむぎ
小麦



はたけ
畑
↓

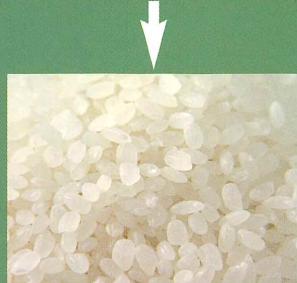


こな
粉にする

こめ
お米



た
田んぼ
↓



つぶのまま

できるもの



パン



ごはん

めん など

おにぎり など

マメちしき

むぎ なまえ
麦という名前がつくものには、
むぎちゃ おおむぎ
みそや麦茶になる大麦
というものもある。

こ むぎ こ

小麦粉パワーのいろいろ

こ むぎ こ

小麦粉には、たくさんの中身があるんだよ。



からだ

体をうごかすエネルギーになる。



た

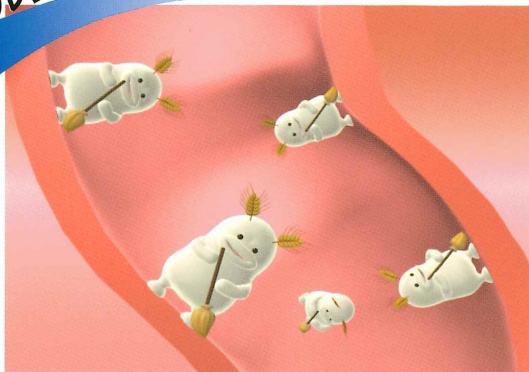
いろいろな食べものとなかがいい。

へんしんパワー



パンやうどんなど
いろいろなものにへんしんできる。

ヘルシーパワー



おなかのなかをおそうじしてくれる。

こもぎこ
小麦粉ってすごいね。

いっ ぱん ざい だん ほう じん せい ふん しん こう かい
一般財団法人 製粉振興会

〒103-0026

とうきょうとちゅうおうくにほんばしかぶとちょう
東京都中央区日本橋兜町15番6号
せいふんかいがん かい
製粉会館2階

電 話 03-3666-2712 (代表)

F A X 03-3667-1883

ホームページ <http://www.seifun.or.jp> (小麦粉のおはなし)

E-mail : info@seifun.or.jp