

# 米穀粉

上新粉  
もち粉  
白玉粉  
寒梅粉  
道明寺種  
(玄米茶)  
(ビーフン)



和菓子用のお米の粉をお届けする  
全国穀類工業協同組合

# はじめに

お米は日本人の主食であり、わたしたちの生活や文化に深い関わりと影響を与えています。そのお米を原料にして、製粉したものが米穀粉です。ひとくちに米穀粉と云っても生のまま加工するベーター型や、熱処理をして糊化してから使うアルファ型。また、それぞれうるち米を使うか、もち米を使うかに分けられます。うるち米は粘りが弱く、半透明で光沢があり、主食として使用されるお米です。もち米は粘り気が強く、乳白色のお米で、お餅や赤飯などに用いられます。そして、様々な製粉過程の中で、米穀粉はさらに細かい種類に別れていきます。製粉の方法は大きく分けて三種類あり、「<sup>どろり</sup>搗製法(杵搗き式)」「<sup>みずひろ</sup>ロール製法」「<sup>みずひろ</sup>水挽製法」に分けられます。本誌は代表的な米穀粉の種類とその製法及び主な製品を取り上げました。

## 組合概要

名称	全国穀類工業協同組合
代表者名	理事長 山口幹夫
住所	〒111-0036 東京都台東区松が谷4-11-3(穀粉会館) 電話 03(3845)0881(代) ファックス 03(3845)0907
監督官庁	農林水産省
許可年月日	昭和34年5月22日
許可指令番号	34農経第4081号
登記年月日	昭和34年5月27日
設立代表者名	穂刈恒一
会員	152社
取引銀行	みずほ銀行雷門前支店／三井住友銀行上野支店／商工中金上野支店
団体の概要	都道府県単位に支部設置(現在37支部)
事業内容	(1)支部による原材料の共同購入 (2)組合員の事業に関する知識の普及を図るための教育及び情報の提供 (3)組合員の福利厚生に関する事業 (4)共同PR活動その他
部会	生粉部会、白玉粉部会、寒梅粉部会、みじん粉部会、玄米茶部会
青年会	全国穀類青年会

# 上新粉 (米の粉) もち粉 (求肥粉)



上新粉は、うるち米を原料とし、水洗いした米を水切り後ロール製粉法で仕上げたものが上新粉、胴搗製粉したものを米の粉または上用粉と、穀粉業界では分けています。白色で歯ごたえがあり、主に柏餅やだんご、草餅、ういろうなどに使用されます。

もち粉は、もち米を使用し上新粉と同様の製造工程をとります。きめの細かさが特徴です。用途はほぼ白玉粉と同じ大福、求肥などに使用され、〈求肥粉〉と同義です。またロール製粉をもち粉、胴搗製粉を求肥粉と分ける事もあります。

上新粉・もち粉製造工程



かしわ餅(上新粉)



最中(もち粉)



雪平(求肥粉)

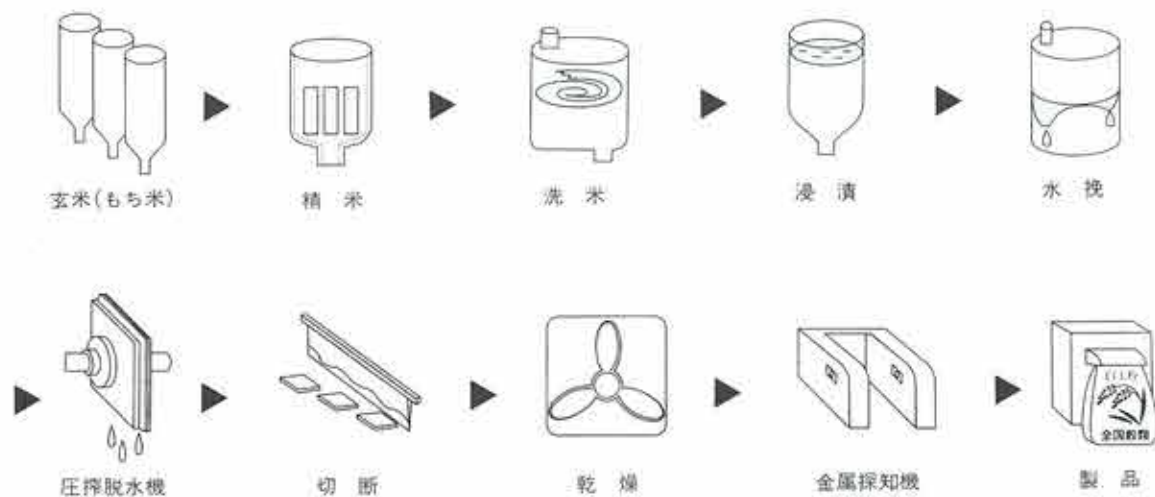
# 白玉粉

しら  
たま  
こ



もち米を精白し、一夜ほど水に漬けます。水切り後、石臼で水挽きし、沈殿したものをプレスして切断、それを熱風乾燥して作ります。白玉だんご、求肥、うぐいす餅、大福餅などに使用されます。昔は寒中に作られたため寒晒粉とも呼ばれています。

## 白玉粉製造工程



フルーツ白玉



白玉ぜんざい

# 寒梅粉 (落雁粉)

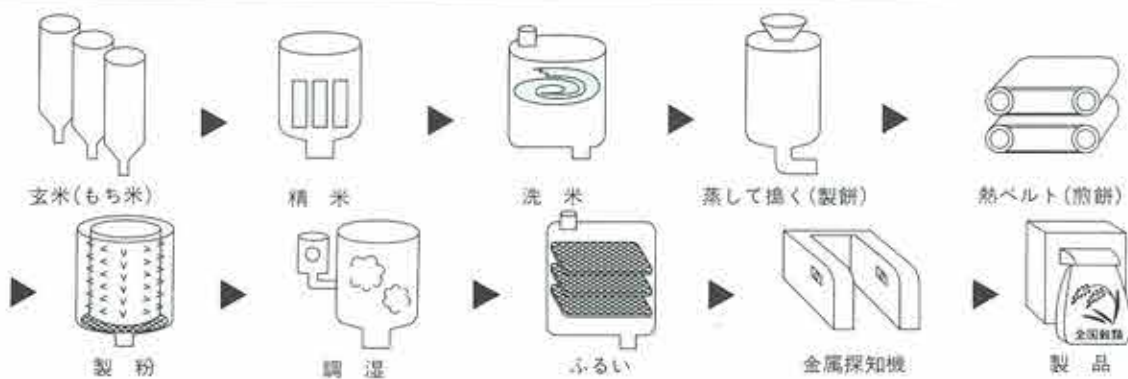
# 道明寺種



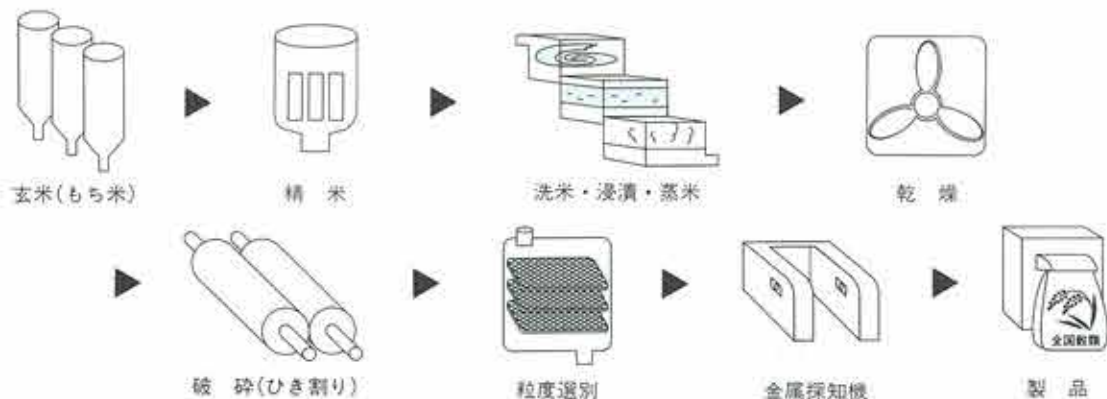
寒梅粉は、焼きみじんとも呼ばれています。もち米を水洗い、水漬後、蒸して餅にします。これを色がつかないように焼きあげ製粉したものです。ちょうど寒梅が咲く季節に、新米を粉にすることから寒梅粉の名がついたといわれています。主に高級打ち菓子や押し菓子、豆菓子に使用されています。

道明寺種は、大阪の藤井寺市にある尼寺、道明寺で最初に作られたことから、この名がつけられています。もち米を水洗いし、水漬後、蒸して乾燥させ丸粒、二つ割り、三つ割りなどの適当な粒に粗挽きしたものです。用途は主に桜餅、椿餅、おはぎ等に使われています。落雁粉は、上南粉やみじん粉とも呼ばれ、道明寺種をもっと細かくして煎り上げたものです。落雁(干菓子)などに使われます。

## 寒梅粉製造工程



## 道明寺種製造工程



豆菓子(寒梅粉)



干菓子(寒梅粉)



さくら餅(道明寺種)

# 玄<sup>げん</sup>米<sup>まい</sup>茶<sup>ちゃ</sup>

玄米茶は、緑茶に玄米を煎って混ぜたもの。香ばしい香りが特長で家庭向きのお茶として親しまれています。玄米を加えることによりビタミンB1とダイエタリーファイバーが多く含まれています。最近では抹茶入り玄米茶が人気を呼んでいるようです。



玄米茶



玄米茶用煎り米

ビーフンは、中国・福建省南部では米粉と書いてビーフンと読みます。中国および東南アジアの食糧として開発普及されてきました。お米から生まれた風味豊かな麺。原料米を粉砕し、熱処理をして押し出し、乾燥させたもの。お米特有の淡泊な味と弾力のある口当たり、こしのある歯ごたえが特徴。原料は東南アジア原産の硬質うるち米を使用しています。原料米を水挽きまたは製粉し微粉とし、これを加熱・混捻して線状に押し出し、さらに仕上げに加熱して乾燥します。(乾麺状)。

# ビーフン



ビーフン

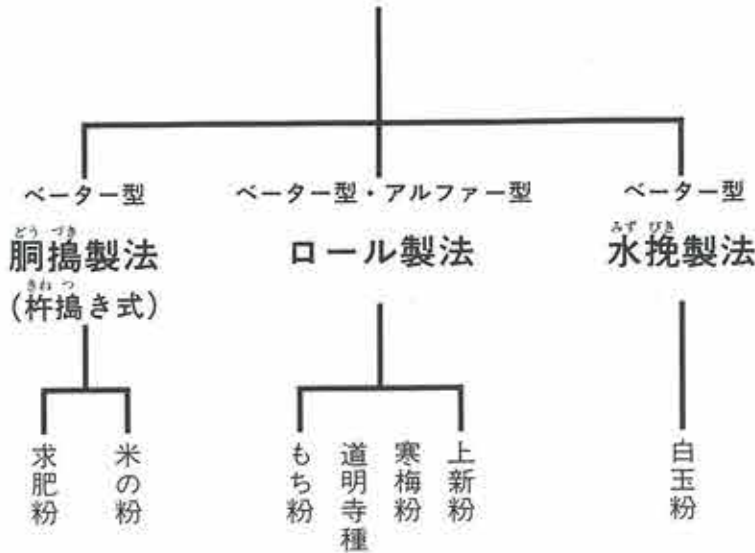


焼ビーフン

# 米粉(米穀粉)の製粉方法

## 精白米

(うるち米・もち米)



ベーター型は生のまま、アルファ型は熱加工(糊化)したもの



胴搗式製粉機

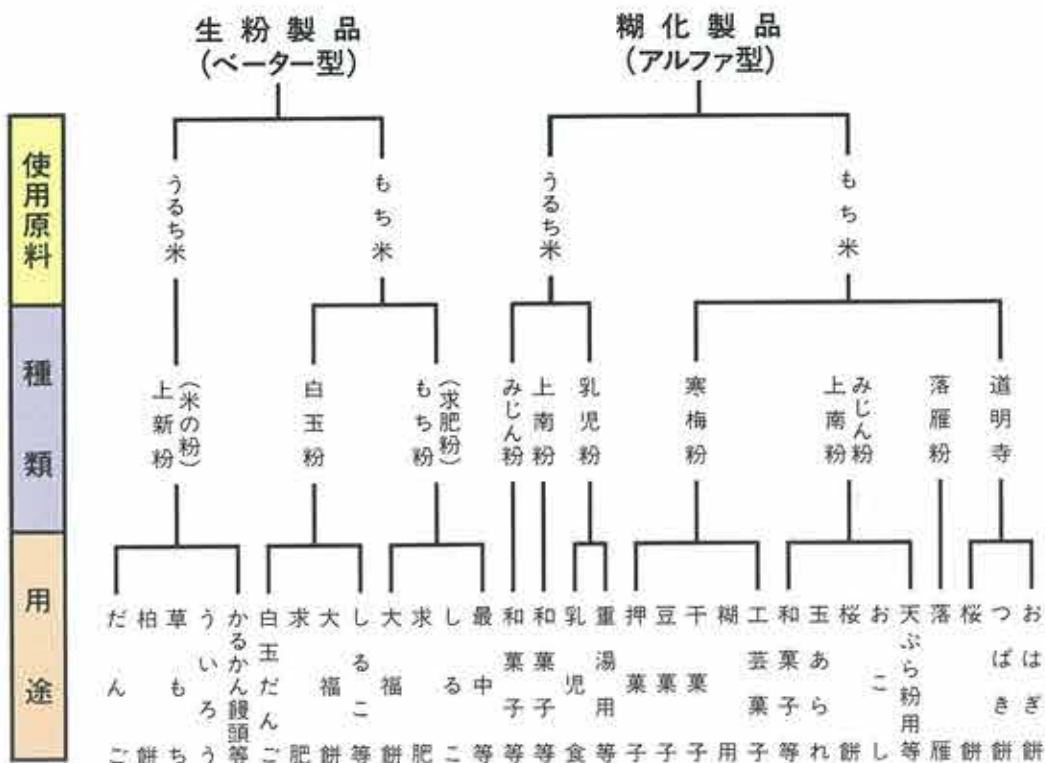


ロール式製粉機



水挽式製粉機

# 米粉の種類とおもな製品





全国穀類工業協同組合