

「黄なる粉」

安倍川もち、おはぎ、葛もちなどで口にする機会の多いきな粉。原料となる大豆はご存知の通り油や醤油、豆腐、味噌、納豆などにも使われていて、日本の食文化と深く関わりがあります。歴史を遡ると、2000年ほど前に中国から伝来して栽培されたのが始まり。鎌倉時代には陣中食や保存食として語源である「黄なる粉」を団子にして食べていたようです。お菓子に使われ出したのは、食文化が発展した江戸時代からと考えられています。

現在、国内で消費している大豆のほとんどは中国やアメリカから輸入されたもので、国産は1割を切っている状態です。平成30年度の農林水産省調べによると、全国作付面積はおよそ15万ヘクタール。北海道はそのうち約4万ヘクタールと全国1位で、空知、十勝、上川地方が7割を占めているんですよ。天候

に左右されやすい植物ですが、生産者さんの努力もあり年々収穫量も増加しているところですよ。

きな粉に加工される品種は、主に種子が黄色い黄大豆。中でも北海道の代表銘柄「とよまざり」から改良された「トヨホマレ」や「ユキホマレ」は、作付量も多く全国的にも人気です。その他に、うぐいすきな粉になる青大豆、栄養価が目ざれている黒大豆、北海道ならではの黒千石大豆など最近では種類も増えました。それぞれの風味を比べ比べてみるのも面白いかもしれませんね。

基本的な製法は昔から変わらず、大豆を煎りながら水分を飛ばして製粉するシンプルなやり方です。コーヒードと同様に、煎る時間が長くなれば苦みが生じて濃い風味に、逆に短ければ軽い口当たりになるなど、焙煎によって同じ豆でもさまざまな味が引き出すことができますんですよ。さらに品種や粒の大きさ、気温などが関係することでも大きく左右されます。いずれの場合も大切なのは、煎る時間を見極める目とタイミングですね。地域によっても、好まれている風



さやや葉が青々としている時は、まだ枝豆。これらが枯れる10月中旬から下旬に収穫を行う。

この人に聞きました

株式会社 坂口製粉所
代表取締役社長
坂口 幸司さん



栄養が凝縮された健康の強い味方

味に差があります。関西地方では葛もちやわらびもちなどに濃厚な黒蜜をかけることが多いため、甘みに負けないコクのある深煎りのきな粉が人気。北上していくにつれて、甘みが残った浅煎りの需要が多いという傾向があります。北海道でも一般家庭では柔らかい風味のものが好まれますが、和菓子の専門店では色をしっかりと出したきな粉が好んで使われていますね。

大豆には、畑の肉と呼ばれるほど血や肉を作るたんぱく質が豊富。さらに脂質やマグネシウム、ビタミン、食物繊維なども含まれているため、体に不足しがちな栄養素も幅広く補える優秀な穀物です。健康日本21でも豆類摂取量は1日100gと提唱されていますが、平成29年の国民平均消費量は62.8gと大きく下回っているのが現状です。さやの中でカラカラと音が鳴る時期に収穫された豆の水分量は、およそ15%。坂口製粉所ではその水気を煎って飛ばし、残った85%をそのまま加工しています。数ある大

豆食品の中でもきな粉は、純粋に栄養素とうま味を凝縮しているものなのです。最近ではスーパーなどで気軽に手に入れられる健康商品として、メディアにたびたび取り上げられるようになり、昔ながらの和菓子はもちろんヨーグルトや牛乳の風味付けなど、和洋を問わず利用されることが増えてきました。一過性のブームで終わらせないためにも、ぜひご家庭やお店でも栄養満点のきな粉を楽しんでいただきたいです。



「きな粉」を知る

おやつに欠かせない



収穫した豆を機械で選別(写真左)。坂口製粉所では熱風焙煎機(写真右)と煉瓦式焙煎機の2台を併用している。



株式会社 坂口製粉所

TEL.011-873-4157

<http://www.kinako.co.jp/index.php>