

あさピー☆アカデミー第2回

第2回は23名が出席し、「小麦と小麦粉」をテーマに、日清製粉グループの三輪さんから、小麦の種類や製粉について教えてもらいました。



いろいろな料理に小麦粉が使われていますが、料理によって使う小麦粉が違うことを知りました。日本で栽培される小麦もありますが、ほとんどを輸入しています。どの国からの輸入が多いか、資料をもとにグループで相談してみました。

米はそのまま食べられるのに、なぜ小麦は粉にするのでしょうか？ 答えは、皮が内側に入り込んでおり、胚乳が柔らかく粉になりやすいからです。

実際に、石臼やロール機で小麦をひいてみました。重くて硬くて力が必要です。大量にひくには時間もかかります。ふるいにかけて皮を取り除きます。何度も振って、やっと売っている小麦粉と同じになりました。昔の人は大変でしたね。



第3回は10/21(土)「為替と経済を学ぼう！」グループでゲームをしながら為替を体験してみよう！講師は野村グループです。

第4回は11/18(土)㈱ツムラで使われている本物の実験器具を使って「薬の成分を取り出してみよう！」