

植物から作られるでん粉

でん粉とは、植物が光合成により体内に貯蔵した炭水化物のことを指します。カタクリから採れるでん粉「片栗粉」はお馴染みですが、他の植物からでもでん粉は精製できます。色々な形で使われ、私たちの生活に取り入れられているでん粉の種類を紹介します。

穀物から採れるでん粉

【コーンスターチ】

トウモロコシを原料とし、世界で生産されるでん粉の約8割を占めています。国内でも供給されるでん粉の約85%は輸入トウモロコシによるものです。安価で品質も安定しているため、甘味料の原料、プリン凝固剤、ビールの副原料などに使われています。また、製紙・段ボールの糊料など、工業用としての用途も多くあります。

【小麦でん粉】

高粘度の大粒と低粘度の小粒に分けられ、大粒のものは関西地方のかまぼこなどの練り製品に、小粒のものは錠剤のベースなどに用いられます。

【米でん粉】

粒が非常に小さく、滑らかな触感を生み出すため、化粧品やそば・うどんの打ち粉などに使用されます。

まめ類から採れるでん粉

【緑豆でん粉】

緑豆から採れるでん粉で、中国でははるさめの原料になります。

いも類から採れるでん粉

【ばれいしよでん粉】

国内では北海道で生産されています。粘度や保水性が高く、現在市場に流通している「片栗粉」の多くはばれいしよが原料です。国産はるさめ、オブラート、増粘剤の原料や、関東地方のかまぼこにも用いられます。

【かんしよでん粉】

国内では鹿児島県で生産されています。大部分が甘味料の原料に用いられますが、はるさめやラムネ菓子、わらびもちにも使用されます。

【タピオカでん粉】

南米原産のキャッサバから採れるでん粉で、そば・うどんの打ち

粉や、タピオカパールとしてミルクティーの浮き実などに使われます。

野草から採れるでん粉

【クズ粉】

日本に自生しているクズの根から採れるでん粉です。

【カタクリ粉】

カタクリの地下茎から採れるでん粉です。

【ワラビ粉】

自生しているワラビの根から採れるでん粉です。

ヤシから採れるでん粉

【サゴヤシでん粉】

サゴヤシの幹から採れるでん粉で、東南アジアでは食用として利用されるほか、ソースの素材としても使われます。

でん粉は植物の実や根など、様々な場所に貯蔵されており、植物の種類ごとに特性も異なります。とろみの違いなど、料理に合わせてでん粉を使い分けてみると良いでしょう。



ワラビ



クズ



かんしよ



イネ



トウモロコシ



サゴヤシ



カタクリ



キャッサバ



ばれいしよ



コムギ