

良子さんの ほっと一息ティータイム

フランスパン 1/2 カットの先にあるもの 熊谷良子 vol.14

買ったばかりの半分にカットされたフランスパンは、窮屈そうにエコバックの中にある。

パリジェンヌならば、大きめのバケツを小脇に抱えて歩くのだろうと思ひながら、

取り出して私の腕の中に抱えてみます。

フランスパンの1/2の先は、どこに行ったのだろうか。

まだ、お店のバスケットの中だろうか。それともパン好きの人の台所だろうか。

もしかしたら、私の1/2とどこかの1/2は、

同じ畑で同じ風や陽に当たって育ったのかもしれない。

小麦畑はどこにあるのだろう。私は小麦と大麦を見分けることができるのだろうか。

小麦のことも、小麦からどのように小麦粉になるのかも、その過程を知りません。



「木下製粉株式会社」のホームページにある「小麦粉のできるまで」に頼ることにしたが、そこは、奥深く魅力的な「小麦粉沼」でした。

「段階式製粉方法」の製粉工程図を見ただけで、驚きと敬慕の念があふれてきます。

その工程は、①小麦の搬入 ②小麦の精選 ③小麦の調整 ④小麦の挽砕(ばんさい) ⑤篩い(ふるい)工程 ⑥純化工程

⑦小麦粉の完成 ⑧小麦粉の再篩い(さいふるい)と続き、尚も貯蔵サイロへ移動して保管された後に、「再篩」を通過して袋詰めをされます。

小麦は、どのようにしてパン職人に会い、店頭並び、私の腕に抱えられることになったのでしょうか。さらに長い旅の道のりがあります。

フランスパン1/2カットの先にあるものは、すべてのものに存在する「過程(プロセス)」についての物語のようです。

私たちの人生の過程、そこへの賛美を掘り起こしてくれました。

2023. 7. 1

引用文献

木下製粉株式会社 [小麦粉のできるまで | 極める | 木下製粉株式会社 \(flour.co.jp\)](https://flour.co.jp)

