

5

次の文章を読んで、あとの問いに答えなさい。

小麦粉とは、文字通り小麦を粉にしたもの。では、身近なところで小麦の粒を見たことはあるでしょうか？ご飯に混ぜる押し麦は、お店で見かけますが、あれは小麦ではなく、大麦を加工したものです。粒のまま売っている小麦はあまり見かけません。日常生活の中で、小麦は粉で使うことが多いのです。これに対して米は、粒のまま炊いて食べることの方が多いですね。同じように穂に実るものなのに、どうして食べ方が違うのでしょうか？

そのヒントは、小麦と米の粒の形や構造の違いにあります。

米は、稲穂に実っているときは、外皮(籾)に覆われています。籾は柔らかくて取りやすく、これを落とすと茶色い玄米が顔を出します。茶色の部分は糠で、黄色っぽい点のように見えるのが胚芽です。糠や胚芽には食物繊維やビタミンなどの栄養素がたくさん含まれているので、健康のために玄米食を好む人も少なくありません。

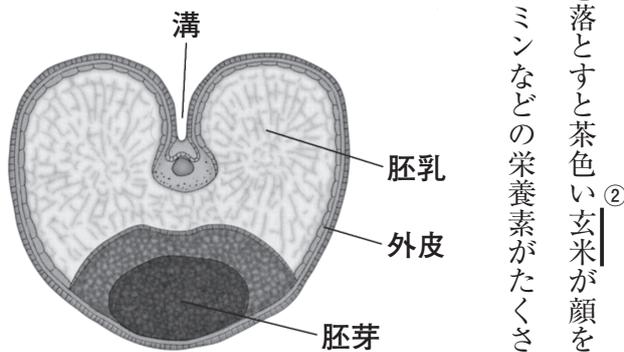
糠と胚芽を取り除くことを「精米」といい(糠の一部や胚芽を残すこともあります)、この工程を経ると、いつも目にする白い米粒、白米になります。糠は、中の白い部分(胚乳)に比べると柔らかいので、簡単に削って取り除くことができます。現在は機械で精米するのが普通ですが、昔は一升瓶の中に玄米を入れ、太い棒で何回も突ついて家庭で精米することもありました。

一方、小麦はそういわずにはいきません。米の白米にあたる部分、小麦の胚乳はとても柔らかく、反対に外皮(ふすま)は強靱で、しかも胚乳に密着して、中の白い部分だけをきれいに取り出すのが難しいのです。その上、小麦の粒には真ん中に深い溝があります。断面を見るとちょうどハート型。溝の中の外皮は、外側から削っても取れません。

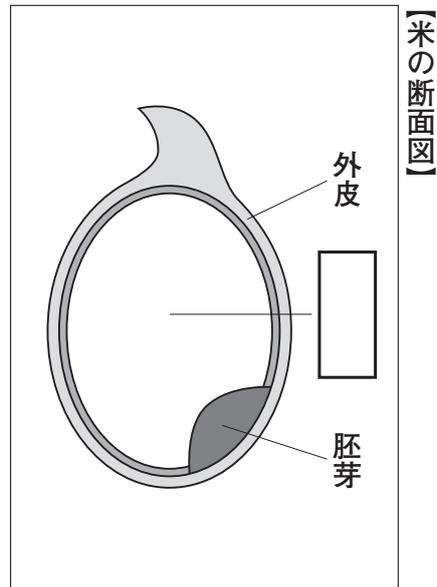
そのようなわけで、小麦の場合は先に全体を粉にしてから、外皮の部分を取り除くため、多くが粉の状態で流通しているのです。

(古田ゆかり「膨らむ粉、小麦粉の内部では何が起きている？」による。)

【小麦の断面図】



一 次は、【米の断面図】です。□に入るものとして最も適切なものを、本文中の——線部①から④までの中から一つ選びなさい。



二 ——線部「小麦はそういうわけにはいきません」とありますが、その理由として最も適切なものを、次の1から4までの中から一つ選びなさい。

- 1 小麦の粒は、米の粒と比べて外皮（ふすま）が柔らかいので、外皮（ふすま）だけを取り除くことが難しいから。
- 2 小麦の粒は、米の粒と比べて外皮（ふすま）が柔らかいので、外皮（ふすま）を取り除くと栄養素が失われるから。
- 3 小麦の粒は、米の粒とは形や構造に違いがあるので、外皮（ふすま）だけを取り除くことが難しいから。
- 4 小麦の粒は、米の粒とは形や構造に違いがあるので、外皮（ふすま）を取り除くと栄養素が失われるから。