

## 【どんなパンを知っているかな？ 好きなパンはどれ？】



**バケット(フランスパン)**  
《フランス》

小麦粉、イースト、塩だけで作られるてるよ。



**クロワッサン**

《ハンガリー・オーストリア・フランス》

トルコとの戦争中、敵の国旗のマーク「月」を食べちゃうぞ！とこの形になっただけ。



**プレッツェル**

《ドイツ》

周りについている岩塩は取ってから食べるんだって。



**ベーグル**

《アメリカ》

一度茹でてから焼くから、中はもちもちになるんだ。



**ナン**

《インド他、南アジア、中央アジア》

カレーと一緒に食べるよね？大昔のパンに近いんだって。



**饅頭(マントウ・マントン)**

《中国》

中に具の入っていない蒸しパン。味噌をつけたり揚げたりして食べるんだ。

世界には他にもいろんな種類のパンがあるから調べてみてね。

参考:「パンのはなし」(パン食普及協議会)

<http://www.panstory.jp/cworld/c.htm>

参考:「世界のパン」(Boulangerie Rauk AOIBASHI)

<http://rauk.okoshi-yasu.com/kouza%20sekainopan.htm>

## 【パンはなぜ膨らむの？】

イースト(パン酵母)は小麦粉の中の糖を食べて「炭酸ガス」と「アルコール」を作るんだ。「炭酸ガス」の力で膨らむんだよ！そして、もうひとつ小麦粉のねばりけ「グルテン」が、ガスでふくらんだ生地が破れないように風船のゴムのような役割をしているんだよ。

参考:「知る・楽しむ」(日本甜菜製糖株式会社)

<http://www.nitten.co.jp/column/yeast.html>

## 【イースト以外ではできないの？】

ケーキを作るときに使う「ベーキングパウダー(重曹)」でもふくらむよ。でも炭酸ガスができるだけで、アルコールが作られないから香りが足りないんだ。興味があったら作ってみてね。

## 【自由研究にするには・・・】

- パンの歴史を調べてみよう！
- 発酵時間、温度を変えてふくらみを比較してみよう
- 油をオリーブオイル、バターに変えたらどんな味になるかな？
- 天然酵母を作ってみよう。(レーズン、はちみつからできるんだよ)