

専門料理

2

FEBRUARY 2017

特集

生地を 追求する パスタ



2017年 注目のイタリア料理食材図鑑

今年いちおしのイタリア料理食材をご紹介します。
 気になる商品がございましたら、各社にお問い合わせください。

創業108年。島の風土が練り上げたこだわりの生パスタは、粘りとモチモチとした食感、茹で伸びしないしっかりとしたコシが特徴。生麺ならではの小麦の風味も活かしている。茹で時間は、一番人気のスパゲティで1分30秒。ショートパスタのトロットレなら、たったの50秒。調理時間が短縮され、提供時間が早くなるので、忙しいランチタイムなどに便利。冷凍保存も可能。
 プレーンタイプやショートパスタに加え、淡路島産のホウレン草やバジルを練り込んだカラータイプやグルテンフリーやローカーボに対応したもので全40種。オーダーに合わせた生パスタも可能。

淡路麺業株式会社

兵庫県淡路市生穂新島9-15
 TEL:0120-161-820
<http://www.namapasta.net/>

ショートパスタ



トレッチェ



トロットレ



カザレッチェ



リガトーニ



フレグラ

ロングパスタ



Fスパゲッティ



EGG型



モッチリーニ



全卵タリアリーニ



全卵フェットチーネ



全卵タリアテッレ



全卵ファッパルデッレ



全卵キタッラ

その他ロングパスタ



ローカーボタリアテッレ



グルテンフリータリアテッレ



島komugi

【ソースとの相性】

それぞれのパスタの種類に合わせてソースを選ぶ

パスタは、ソースと合わせて初めて料理として完成する。ソースは主に麺との味のバランスに注意して選ぶ必要がある、基本的にパスタの味とソースの味、どちらかが負けてしまわないように気を配る。たとえば卵黄入りのリッチな味わいの生地には、同系統の濃厚な風味を持つ乳製品を使ったソースが合う。

また、麺とソースを合わせる時に乳化させたい場合は、麺とソースの組合せが重要だ。パスタで言う乳化とは、ソースの水分や油脂が結合し、麺の表面にまとわりついて口に入れた時に麺とソースの一体感を感じる状態を指す。この乳化を助けるのが、麺からしみ出るデンプンだ。デンプンのとろみは麺とソースをからめる役割を果たすのである。手打

ちパスタと乾麺では、パスタの表面が熱処理で固まっている手打ちパスタのほうがデンプンが出やすく、比較的どんなソースでも麺とソースが一体化しやすいと言えるだろう。乾麺と水分が多い軽いソースの組合せは乳化しにくいので、ソースとの一体感を持たせるにはたとえば硬めにゆで上げてソースの中で煮るのも手だ。

調理時の注意点としては、ソースと麺を入れた鍋をあおる際にフライパンを火から離すと急激に温度が下がって乳化しにくい。余計に時間がかかってパスタもびるので鍋は火から離さないようにあおる。また、オイルベースのパスタは高温の油が直接麺に触れる状態となり麺がへたりやすいため、短時間でソースをからめてすぐ提供するのがよい。



製麺業者に聞く！ これからのパスタの選び方

淡路麺業(株)代表取締役社長 出雲文人氏



用いるパスタを選ぶ際に大きなポイントとなるのは、「麺の太さ」や「咀嚼回数」です。一般的には麺とソースが一体感を持ち、どちらかだけが後まで残ることなく一緒に口の中から消える状態が好ましいので、咀嚼回数が多い太い麺にはクリーム系など長く口に残る重たいソースが合い、細い麺にはシヤバシヤバとした液状の軽いソースが合うと言えるでしょう。この考え方は、生パスタの場合も乾燥パスタの場合も、基本的には同じです。

では、生麺と乾麺の大きな違いは何でしょうか。それは製造工程における熱処理の有無による「ソースとの一体化のしやすさ」と触感、そして小麦の風味の強さです。以前マイクロスコピーを用いて麺へのソースのしみ込み具合を観察するという実験を行ないましたが、乾麺は麺の表面に壁がありソースを吸収しにくいということが

わかりました。この壁は、乾燥させる時に加えた熱により麺のタンパク質が変性を起こして固まったもの。このため乾麺は触感も比較的硬いものが多い。一方、生麺はこの壁がないので麺にソースがしみ込みやすく、触感も乾麺よりは柔らかく、モチモチとした弾力のあるものとなります。熱処理がないため風味がとぶことなく、小麦本来の味を保持することもできます。ただし、生麺でも加水率が高いものは、すでに麺の中に水分がいきわたっておりソースが入るスペースが少ないので、ソースがしみ込みにくい。このような性質を理解したうえで麺を選ぶと、パスタ料理をより幅広く発展させることができます。

淡路麺業(株)

1909年創業の、兵庫県・淡路島の製麺会社。飲食店が用いる麺の選択肢として「業者が作る生パスタ」を積極的にアピールし、飲食店向けのメニュー開発や調理指導も行う。また、独自の麺の吸水率や触感比較の実験を行うなど、生パスタ業界の活性化に努めている。

住所/兵庫県淡路市生穂新島9-15
電話/0120-161-820
<http://www.namapasta.net>