

## 今から始まる、穀物の新しい食べ方！

みなさんは「ポン菓子」をご存知でしょうか？全国的には「ポン菓子」と呼ばれることが多いようですが、「ドン」「コメハゼ」「バクダン」「パッカン」地方によってはこんな風に呼ばれているようです。

40歳以上の方であれば、ピンときた方も多いのではないのでしょうか？おじさんがリヤカーに機械を載せてきて、お米を持って行くと「ドン」という音とともにお米が膨らんだお菓子を作ってくれた記憶はありませんか。

もともと、第一次世界大戦後にドイツで考案された、穀物の加工方法なのです。日本でも、戦時中に配給された、あわ・こうりゃんなどの雑穀加工法としてポン菓子機が活躍していたようです。

その後、スナック菓子などの成長に伴い、廃れてきたかに見える加工方法のお菓子ですが、実はとてもヘルシーな食べ物なのです。

この加工法の原理は、穀物と水分を釜の中に入れ、加熱することによって、釜の中の圧力を高めます。一定の圧力になった所で釜を開くと、轟音とともに膨らんだ穀物が飛び出します。

しかし、油は一切使われていないのです。スナック菓子には油の酸化の問題などが騒がれていた時期もありますが、この加工法であれば、そのような心配も少ないのではないのでしょうか。

また、同じ原理で型の中で、穀物进行处理したものが、ポンセンになります。

製パン、製菓メーカーのお客様に雑穀をご提案していく中で、どうしてもネックになるのが、下処理をしないと、生地と焼き上がりが違ったり、堅かったりといったことがございます。ポンした穀物であれば、火の通り方も良いのではないのでしょうか。

また、小売用としては、牛乳をかけたり、スープの浮き身にしたりと、手軽な穀物食としてのご提案が出来るのではないのでしょうか。

古くからあった加工方法「ポン菓子」と少し形を変えた加工法「ポンセン」の2つの加工方法で、穀物をもっと幅広く、新しい食べ方のご提案をさせていただきます。

### ●お知らせ●

8月10日に東京交通会館1Fに新しいショップがプレオープンします。ご来場のかたに、その場で作った「ポンセン」をプレゼントさせていただきます。是非、商品開発の参考に足をお運びいただけますよう、お願い申し上げます。