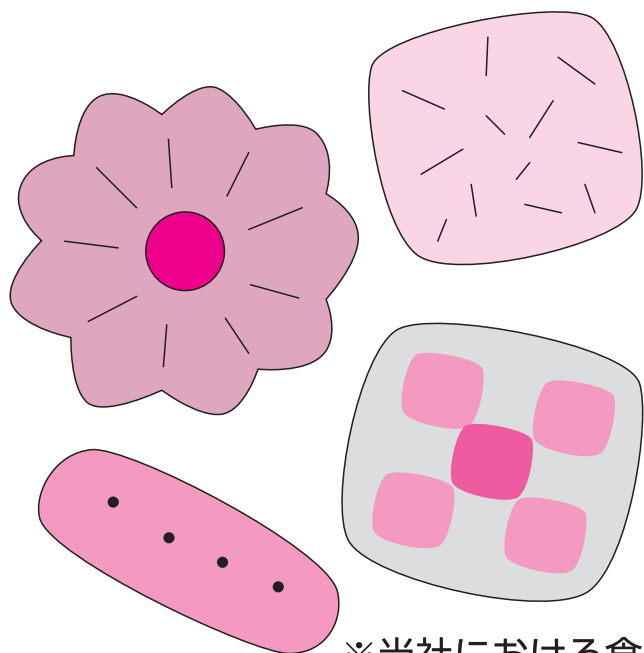


# 2月28日は『ビスケットの日』

2月28日は、パンの製法を学ぶため、長崎に留学中の水戸藩士の蘭学者・柴田方庵（ほうあん）が日本初のビスケットの製法書『パン・ビスコイト製法書』を同藩に送った日です。また、ビスケットの語源はラテン語で「二(2)度焼(8)かれたもの」であることから語呂合わせの意味もあります。

ビスケットはイギリスで発達したもので、その起源はパンを保存するために薄く切ってもう一度焼いたものです。携帯食として軍隊や船旅用の食糧として重宝されました。現在の甘いビスケットはイギリスではビスケット、アメリカではクッキー、フランスではサブレと呼ばれるのが一般です。



ビスケットの表面には小さな穴が沢山あいているものがありますが、これはハード(硬い)ビスケットの特徴で、表面が凸凹にならないようにするためのガス抜き穴です。また、掘り込み模様があるのも特徴で、浮きだし模様があるビスケットはハードのものより糖分・脂質が多く、砕けやすい食感のソフトビスケットになります。

 **ウオクニ株式会社**  
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。