

みんなの小麦粉研究室

第1回 小麦は食糧のレジェンド



小麦とのつきあいは1万年以上

パン、うどん、パスタ、ケーキ…今やわたしたちの食卓に欠かせない食べ物の材料となっている小麦粉。その元となる小麦はいつからあったのでしょうか。

これまでに発掘された多くの遺跡の中に小麦の穂や粒があり、このことから小麦は人類最初の作物のひとつと考えられています。今から約1万年以上も前、西アジア、今のイラクの山岳地帯でした。

はじめは雑草のひとつでしたが、大麦とともに多く生えていて、他の種などに比べ粒が少し大きめで集めやすかったため、よく食べられるようになったそうです。さらに、でんぷんが主な成分で、たくさん食べてもおなかに安心だったことも理由のひとつです。

当時は小麦に豆や雑穀類がまざったものを石と石の間にはさんで砕いてから焼いて食べていたといわれています。



イラスト/渡辺正義

パンはあるとき偶然から生まれた

約5000年前の古代エジプトでは、平らな石の上で小麦をすりつぶし、水をまぜてよくこねたものを焼いて食べていたようです。これがパンの原形といわれていますが、今のパンとちがって平たくてふっくらとしていませんでした。

ある時、水でこねたものを焼かずに放っておいたら、大きくふくらみました。暑い国のことなので空

気中の菌によるものと考えられます。これを焼いたところ、今までとちがって香ばしくやわらかいものになりました。

人々はこの偶然を「神さまの贈り物」と信じ、とても喜んだそうです。こうして生まれた「発酵パン」をいつもつくるようになり、それまでの硬い

パンにとってかわりました。

小麦を粉にする技術も長い間で進歩

やがて人々は石のうすを手で回転させて小麦を粉にする製粉方法を考え出しました。今から約2600年前のことで、この方法でより粒の細かい小麦粉ができるようになりました。

そしてヨーロッパなどに伝わると、規模が大きくなり、水車や風車を使ってたくさんの小麦粉がつくられるようになりました。

その後今から300年近く前、蒸気機関が発明され、機械による大規模な製粉工場が小麦粉がたくさんつくられるようになり、技術の発展とともに機械も改良されてより品質のよい小麦粉が生まれました。

日本でも古くから食べられてきためんや菓子

日本で小麦が栽培されるようになったのは今から2000年近く前。その後1700年前には玄米といっしょに麦などの穀類を主食として食べていたことがわかっています。大昔はおもに中国からいろいろな食べ物や伝えられた。うどんやそうめんなど小麦粉からつくる「めん類」の原形も1300年以上前にやってきました。小麦粉菓子も歴史が古く、めん類と同様に中国から仏教とともに「唐菓子」とよばれるものがはじめて伝えられました。日本人の大好きな「まんじゅう」は鎌倉時代のはじめ(1200年ごろ)に生まれました。室町時代には、伝来したキリスト教とともにポルトガルやオランダから砂糖を使った「カステイラ」、「ポーク」、「ビスカウト」などの「南蛮菓子」とよばれる菓子がやってきました。小麦粉を使った食べ物は日本でもとても長い間愛されてきたのです。

協賛/一般財団法人 製粉振興会

▼小麦粉に関するホームページ

<http://www.seifun.or.jp>

企画・制作/

毎日新聞社 教育事業本部