産経新聞　平成 19 年（2007 年）6 月 13 日　水曜日　夕刊

粉好きの系譜　第 11 回

## 小麦の普及は文化の賜

2 回ばかりコメについて書いてきたが，話を再び小麦に戻そう．中国に達した六倍性小麦（二倍性の 3 倍のＤＮＡ量を持つ）がほどなく黄河文明の地を席巻したことは以前にも書いた．当時黄河文明は，アワ，キビなどの雑穀に支えられた文明であったが，コムギの渡来によって小麦の文明へと変容をとげていったのである．

当時の中国では，北で小麦や雑穀が，南でイネが主に作られていた．そのなごりは今もみられる．長江より北の地を旅すると，饅頭（まんとう）と呼ばれる蒸しパンに似た食品や餃子，麺などが多い．いっぽう南の地域では朝はかゆを食べる文化が息づいている．今ではこの区別はだいぶ薄れつつあるが，当時はふたつの地域の区別はもっとはっきりしていたことだろう．

不思議なことに，こうした南北差は日本列島では顕著ではない．たしかにかつて列島の北に雑穀の文化が栄えた時期があったようだが，それが小麦にとって代わられることはなかった．雑穀をわきに追いやったのは，東北日本ではコメ．それも中世以降のこと．自然や文化のかかわりというよりも，政治的な圧力によるものであった．

小麦の渡来の時期はよくはわからないが，考古学的な証拠からｈじゃ列島の南北で大きな時代差があるようにも見えない．そして原題の日本では，少なくとも消費に関するかぎり，うどんや素麺，さらには麸のように，普及の中心は西日本とさえ思われる．こうした分布のパターンは，やはり文化の賜物というよりほかない．

ところで小麦は湿気を好まない．収穫は梅雨にかかろうものなら，あっという間にかびや病気の餌食となる．北海道を別として，日本では小麦は秋にまいて春に収穫する．瀬戸内など特に梅雨時期に雨の少ない地方で栽培が広まったのもむべなるかな．

最近では品種改良によってよい品種ができてはいるものの，それでも栽培の適地はおのずと限られる．このことも，日本での小麦の広まりに制約をあたえたのであろう．