産経新聞　平成 19 年（2007 年）10 月 10 日　水曜日　夕刊

粉好きの系譜　第 13 回

世界で好まれる 4 倍性コムギの麺

何回目であったか，コムギは，今世界で普通に作られるパンコムギ（6 倍性コムギ＝ＤＮＡ量が一番原始的なコムギ種の 3 倍に達するもの）とパスタなどにされる 4 倍性コムギとに分かれると書いた．むろんコムギにはこれらのほかにもいくつかの種類があるが大勢を占めるのはこの 2 つであるといって大きな間違いはない．

2 つの種類はどちらも麺の原料となる．ところがパンとなると，ほとんどが 6 倍性コムギで作られる．4 倍性コムギで作られたパンも少なくはないが，その多くはやはりパスタになる．パスタを麺に含めて考えれば，麺はユーラシアの全土にある食材，ということになる．

さらに，4 倍性コムギの麺は欧州はじめ西の地域に，そして 6 倍性コムギの麺は東アジアはじめ東の地域に分布する．そういう地理的な関係がみられるのである．西の地域の人びとは，6 倍性コムギのパンは食べるが，その麺は食べないのである．

しかしなぜこういう地理的な関係ができあがったのか．東の地域の人びとが 4 倍性コムギを食べないのは，そもそも東の地域に伝わらなかったから，と解釈される．4 倍性コムギが東の地域に伝わらなかった理由は定かではないが，コムギ栽培の長い歴史を通じて，4 倍性コムギがそこに大挙して伝わった痕跡は今のところ見られない．もっと不思議なのが，なぜ西の地域の人びとは，6 倍性コムギの麺を食べないか，である．

先般フランスを訪れたとき，私は何人かのフランス人にそう聞いてみたのだが，答えは出てこなかった．「そうね，言われてみると確かに不思議だけど，理由はわからないねえ」．流暢な日本語で答えたのは，日本での研究歴の長いジャンヌ・コビーさん．

人によっては，4 倍性コムギのほうが硬く，歯応えがあるパスタになるから，とはいうのだが，では東の地方の麺が歯応えに欠けてうまくないかといえば，むろんそんなことはない．おそらくそこには何か文化的な，あるいは歴史的な経緯が映し出されているのだろうが，その理由は相変わらず，ようとしてわからない．