

粉好きの系譜 第 25 回

今こそ国産コムギを

4 月から小麦粉の値段が上る政府調達価格で 30 パーセントアップというから、大幅値上げだ。新聞によると、農水省では 1 家あたり年 800 円以上の負担増とっているようだが、粉もの文化がこうむる影響は全国平均より大きいに相違ない。パン、麺類からお好み焼き、たこ焼きに至るまで、粉ものの主役である小麦粉の値上げは、関西人の台所を直撃する。

改めて考えてみるとコムギを原料とする食品は実に多い。老いも若きも皆が大好きなカレーライス。カレーのルーも、その主原料のひとつが小麦粉だ。大阪名物のひとつである「串かつ」にしても、衣の部分は小麦粉とパン粉である。フランス料理店などでも、ポタージュスープはコンソメに、デザートのカレーも他のものにと、メニューの変更は避けられないだろう。小麦粉のような最も基本的な食材の値上げは、家庭の台所ばかりかあらゆる外食産業に影響を及ぼし、庶民の財布はまた軽くなる。

一昨年末あたりから、私たちの職をめぐる情勢は少し変である。相次ぐ偽装、輸入された冷凍餃子の毒物混入、そして小麦粉の値上げ。飽食の時代は、明らかに終焉のときを迎えようとしている。これまで現実のものとして考えたことのなかった食糧難の時代が来ようとしているのかもしれない。

ここは、以前に一度書いたように、国産コムギの復活をはかるのがよいのではないか。今は裏作などほとんどが見られないが、かつての西日本の農村では、米のあとにコムギを植えるのはごく普通のことだった。麦を作る土地がないわけではないのだ。残念ながら日本の風土では、パンに適した強力粉用のコムギはなかなかうまく育たない。しかし、汎用性の高い薄力粉なら、国産コムギの値段は輸入品より高くはなるだろうが、国外の投機筋の思惑による大幅値上げなどに翻弄される危険性は小さくなる。それに何より、国産品の増加は地球環境にやさしいには相違あるまい。