

粉好きの系譜 第 6 回

小麦の進化は劇的

話を小麦の麵にもどそう。小麦の麵はいつこの世に登場したか。その前に、小麦はいつからのものか。実は小麦と私たちが呼ぶ植物はいくつかの種にわかれている。私たちが普通に使っているのが「パン小麦」。それからパスタに使うのが「マカロニ小麦」とか「デュラム小麦」などとよばれているもの。京大と早稲田大が共同開発したビール、「ホワイトナイル」の原料もこのタイプだ。そして欧州のごく一部の地域などで細々と作られている「アインコルン小麦」。

三者は持っている DNA の量がまったく違う。アインコルンを 1 とすれば、パスタ用はその 2 倍、パン小麦は 3 倍の DNA を持っている。そうしてこんなことになったのかは、もちろんわからない。神のみぞ知る所業である。歴史的にはアインコルンが一番古い。どうやらこれは、太鼓の小麦に一番近いタイプらしい。その後、パスタ用の小麦が登場するが、これが 7000~8000 年前のこと。今のトルコ、シリア、イラクあたりが原産地とされている。パン小麦が登場したのは 6000 年ほど前のことらしいが定かではない。原産地もはっきりしないが、最近の研究ではカスピ海沿岸地方ではないかとされている。

パスタ用の小麦はその後おもに西のほうに広まった。一方、パン小麦は全世界に広がった。それがパミル高原を越えて中国に入ったのが、おそらく 4000 年から 5000 年前のこと。このころになると中国各地の遺跡から小麦の種子が出土するようになる。中国で小麦の麵が登場するのは、もちろんこのあとのことである。

小麦の進化は、イネとは違ってとても劇的なものだった。普通ではまず起こらない交配が、ある日突然に起きて新種が登場したのである。このドラマを目の当たりにした当時の人びとはずいぶん驚いたの違いない。何しろ昨年までは影も形もなかった新しい品種が突然登場したのである。西洋の神は、こうした経験をもつ人びとの心の中に登場したのではないだろうか。