

酒めん肴 14

もちというでんぷん

穀物のでんぷんにはアミロース、アミロペクチンの二種類があって、このうち粘り気を持たないアミロースをなくしたのがいわゆる「もち」である。両方のでんぷんをもつものを「うるち」という。イネにもむろんもち性のものがある、それがもちになることはよく知られているが、イネ以外の多くの穀物にももち性のものがあることをご存知だろうか。ちょっと調べてみただけでも、もち性の品種が昔からある穀物は、トウモロコシ、オオムギ、キビ、アワ、ヒエ、ハトムギなど多岐に及ぶ。最近では、品種改良でもち性のコムギの品種ができたので、世界の主要穀類のほとんどにもち性の品種がラインアップされたことになる。

もち性のでんぷんを好むのはなぜか東アジアの人びとで、インドからの西のアジアと他の領域の人びとはもちという食品をほとんど食べない。インド人などにいわせると、あのなんともいえない粘っこさがたまらなく「嫌」なのだそうで、それがたまらなくいとおしいと感じる私たちとの間には埋めがたい嗜好の溝がある。いっぽう世界で最ももちを愛好する人びとがいるのはインドシナ半島の中央部、ミャンマー、タイ、ラオスの北部から中国の雲南にかけての地域に住む人びとで、三六五日一日三食もちを食べる人も多い。彼らに幾度となくインタビューをしたことがあるが、うるちのコメなど「鶏の餌にしかない」というような答えが返ってくるほど彼らはもち好きである。

穀物の野生種はどれもうるちなので、もち性のでんぷんはあとから生まれたものであることがわかる。ではそれはいつどこで、どのようにできたのだろうか。もち性の品種の分布範囲があまりに限られているので、いつとき、どれかの作物にできたもちの遺伝子が何かの弾みに「飛んでゆき」、近くの他の作物に「感染」するかのようにもち性のものがひろがった、というミステリアスな仮説がまことしやかに語られたことがある。しかし最近の研究では、もち性の遺伝子の DNA の配列は穀物の種類によってまったく違うことがあきらかになっている。もち性の品種は、それぞれの穀類に独立にできあがったのである。なんという偶然だろうか。

日本では最近はおもちの消費が減りつつあるが、同じことがインドシナでも起きている。もちを食べるなど田舎の習慣で遅れたことと考える若者が増えているという。このままいくと、もち性品種など博物館でしか見ることができなくなって、学校の先生が子どもに「もち」を教えるのに一苦労する、などという時代が来るかもしれない。