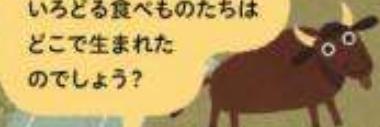


# アメリカ大陸へ わたった食べもの

わたしたちの食卓を  
いろいろ食べるものは  
どこで生まれた  
のでしょうか？



# コムギ

## ふかふかのパンのもと

今日は何を食べましたか？パン、ラーメン、うどん、それともスパゲッティ？どれもみんな、小麦粉からできています。わたしたちの生活になくてはならないコムギは、どこからやってきたのでしょうか。

ずっとむかしの人類は、動物をしとめたり、植物の実などを集めたりして食料を手に入れていました。それが、いまからおよそ1万年前、身近にあった植物の種を植え、自分たちで育てるようになりました。農耕のはじまりです。その作物のひとつが、中東で育てられたコムギでした。

それまで狩りや採集をしていた人間にあって、農業をはじめるのは、それは大変なことでした。コムギを育てるには、1日じゅう太陽の下で、かがんで水やりをしたり、雑草をぬいたり、小石をとりのぞいたりしなければなりません。おまけに、作物が病気になったり、ウサギに食べられたりしないよう、ずっと気をつけていなければならぬのです。

こんなに苦労して育ても、収穫できるコムギの量は多くありませんでした。はじめのころのコムギは、穂はすこしき、殻がちょっとふけば粒がばらばら落ちるようなものでした。そこで人類は、数千年をかけて、強くてたくさんみのるコムギを選びだす品種改良をかさねました。そのおかげで、いまでは世界じゅうでコムギが栽培できるようになりました。

パンはキリスト教徒にとって、聖い食べ物です。キリスト教の布教団のなかにも「白いパン」ということばが出てきます。

コムギのかたい粒を、石でつぶして粉にしようと思いついたのは、どこのだれだったのでしょう。この知られる人物は天才ですね。だって、コムギやオオムギ、カラスムギ、ライムギなどの粉がなかったら、パンをつくることはできなかつたのですから。コムギからつくるパンは、いつの時代も人びとに大人気でした。なぜなら、コムギにたくさん入っているグルテン<sup>1</sup>が、パンの生地をやわらかく、ふんわりさせるからです。

でも、人気があったからといって、だれもが食べられたわけではありません。ふかふかのパンは長いあいだ、裕福な人たちだけが口にできる、ぜいたくな食べものだったのです。

グルテン——コムギやオオムギ、ライムギなどの穀物に入っている物質(アレルギー原)。パンをふっくらとしたり、のんびりと柔らかにする。



はじめのころのパンは、ふくらし殻が入っていないくて、熱い石の上で焼いたへちもんごのパンでした。

それはまるで……  
ピザみたいでした。

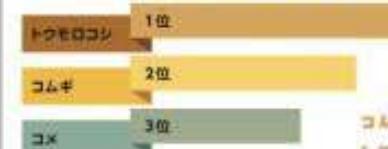
ピザがはじめてつくられたのは、  
西暦紀元前2世紀のナポリのことです。

いまでは、ピザは世界じゅうで  
食べられています。



### コムギ イネ科・コムギ属

コムギは世界の三大穀物のひとつ



おもな生産国

インド

ロシア

アメリカ 合衆国

フランス

コムギを主食としている人口  
世界の35%

地球上でコムギが栽培されている土地の広さ  
225万平方キロメートル

日本の本州の約10倍にあたり。

世界の年間コムギ生産量 = 7億6000万トン

(2017/2018年度)

8

コムギ

9

# ジャガイモ

## たくさんの中をくった 魔の食べもの

アメリカ大陸からやってきたジャガイモは、おなかをすかせたヨーロッパの人びとの命をくつきました。といっても、最初からそんなり受けいれられたわけではありません。いいえ、じつは長いこと、ジャガイモはいみきわれていたのです。

ジャガイモの原産地は南アメリカ大陸のアンデス山脈の高地です。アンデスに住む人びとは、野生のジャガイモを改良して栽培用のジャガイモをつくりました。先住民の主食のトウモロコシが育たない山奥で、紀元前7000年ごろのジャガイモ栽培のあとが見つかっています。スペイン人たちがアメリカ大陸にやってきた16世紀、インカの入びとはおよそ150種類ものジャガイモを育てていました。

スペイン人たちは、すぐにジャガイモをヨーロッパに持ち帰りました。ところがヨーロッパの人たちは、200年以上のあいだ、ジャガイモを食べようとしませんでした。というのも、ヨーロッパの気候や土がジャガイモ栽培にむいていなかったため、最初にとれたジャガイモは小さくて見た目が悪いうえ、薄くなくて苦かったのです。しかも、ジャガイモについての悪いうわさがひらまっていました。

ジャガイモには毒がある、悪いガスが出る、食べるとな病気になる、土の中で育つ食べものは地雷に出てこないから悪魔の食べものだ……。こんなひどい評判の食べものを、だれが口にするでしょう？ 動物のえさにしたほうがましというものです。

ヨーロッパの人びとがジャガイモを食べるようになったのは、18世紀の戦争の時代です。ジャガイモは土の中で育つため、地上に出ている茎さえかりてしまえば、だれにも見つからずにすみました。農民たちは、兵隊に取りあげられることなく、ジャガイモを地中にかくしておくことができたのです。ジャガイモの悪いうわさは、しだいに耳に入ってこなくなりました。

\*インカ——南アメリカのアンデス山脈、そつてそこにはんたい民族。



アメリカ合衆国ニューヨーク州のホテルに、  
フライドポテトばかり注文する  
お客様がいました。



そのお客様は、いつも「ポテトがない」と  
文句を言いました。



そこでトックは、ジャガイモをうまく  
スライスして、パリハリになるまで焼て  
あげました。これがポテトチップスの  
はじまりです。



それだけではありません。力強くジャガイモをひろめようとする人もあらわれました。プロイセン王国のフリードリヒ2世です。長年にわたる食料難の解決策として、フリードリヒ2世は農民たちにジャガイモの栽培を奨励しました。命令に従わいたら、鼻と耳を切り落とすとおどして、ジャガイモをつくらせたのです。

人びとがジャガイモを食べるようになると、ヨーロッパの人口はふえていき、18世紀から19世紀にはじまった産業革命の原動力となりました。身分の低い人たちにも手に入れやすい、安くて栄養豊富な食べ物のは、長い歴史の中ではじめてだったのです。ジャガイモのおかげで人びとは、工場での長時間の仕事にもたえることができました。

たいせつな食料となったジャガイモは、たくさんの国で栽培されるようになり、ジャガイモなしには入りとが生きていくないほどになりました。ところが、国民の半分がジャガイモばかりを食べていたアイルランドで、1846年から1847年にかけてジャガイモの病気がはやり、国内のジャガイモがすべて死んでしまいました。同じくがおなかをすかせ、アイルランド人の8人に1人がうえ死にしてしまいました。そして、アイルランドで生きていけなくなつた何百万という人たちが、アメリカ合衆国やイギリスに移住し、安い労働力となって産業をささえました。

\*プロイセン王国——18世紀から20世紀はじめまでヨーロッパにあった王国。現在のドイツ北西部ポーランド西端部を支配した。

## ジャガイモ

ナス科 ナス属

世界一ジャガイモを  
食べる国はドイツ

トウモロコシ
コムギ
コメ
ジャガイモ

ドイツ人は1年間にアメリカ人

の2倍の量のジャガイモ

を食べる。



ジャガイモは、トウモロコシ、コムギ、  
コメについて世界第4位の栽培作物。



ジャガイモは、  
5000もの品種がある



最も多く生産する  
中国、ロシア、ポーランド、  
アメリカ合衆国、インド

さまざまに調理されて、たくさん的人に喜ばれています

