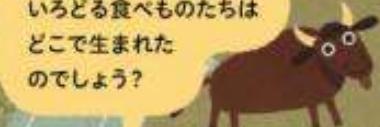


アメリカ大陸へ わたった食べもの

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。キリスト教の布施りのなかにも「自分のパン」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¹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。

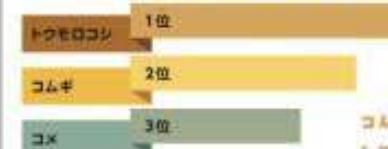
ピザがはじめてつくられたのは、
西暦紀元前2世紀のナポリのことです。

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

コムギを主食としている人口
世界の35%

中国

印度

ロシア

アメリカ 合衆国

フランス

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。

*パンカー＝南アメリカのアンデス山脈、そつねんにほんじい山脈。



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であげました。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。命令に従むいたら、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ったり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世纪から20世纪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範囲とした。

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。

ジャガイモには
5000もの品種がある



さまざまに調理されて、たくさんの人間に栄養をとどけている



おもな生産国
中国、ロシア、ポーランド、
アメリカ合衆国、インド