

アメリカ大陸へ わたった食べもの

わたしたちの食卓を
いろどる食べものたちは
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っていました。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類にとって、農業をはじめのものは、それ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ないのです。

こんなに苦労して育てても、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、穂はすかすか、風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、強くたくさん実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。

パンはトリスト教伝説によって、聖い食べものです。トリスト教のお祈りのなかにも「今日のパン」ということが出てきます。

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か。この知られざ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ったのですから。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*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よく含まれるたんぱく質（蛋白質）。グルテンは小麦たんぱく質の一種で、パンをふかふかに膨らませる働きをもちます。



はじめのころのパンは、ふくらし粉が入ってなくて、熱い石の上で焼いたべもんのパンでした。



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、紀元前イタリアのナポリでのことです。



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



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倍にあたる。

世界の年間コムギ生産量 = 7億6000万トン (2017/2018年度)



日本では北海道や九州で多く栽培されている。

ジャガイモ

たくさんの命をすくった 悪魔の食べもの

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すくいました。といっても、最初からすんなり受け入れられたわけではありません。いいえ、じつは長いこと、ジャガイモはいみじくも「悪魔の食べ物」でした。

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¹の人びとはおよそ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、青くさくて苦かったのです。しかも、ジャガイモについての悪い噂がひろまっていた。ジャガイモには毒がある、悪いガスが出る、食べると病気になる、土の中で育つ食べものは聖書に出てこないから悪魔の食べ物だ……。こんなひどい評判の食べものを、だれが口にしますか？ 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きとってしまえば、だれにも見つからずすみませぬ。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。ジャガイモの悪い噂は、じだいに耳に入っていくなくなりました。

¹インカ—南アメリカのアンデス山脈にそって10世紀にはんたけに国を



アメリカ合衆国ニューヨーク州のオランダに、フライドポテトばかり注文するお客さんがいました。



そのお客は、いつも「ポテトがたい」と文句を言っていました。



そこでフックは、ジャガイモをうすくスライスして、パリパリになるまで油で揚げました。これがポテトチップスのはじまりです。



ジャガイモ

それだけではありません。力づくで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²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命じました。命令にそむいたら、鼻と耳を切りおとすおどしとして、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ものは、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人びとが生きられ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³がはやり、国内のジャガイモがすべてだめになってしまいます。国じゅうがおなかをすかせ、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。

²プロイセン王国—18世紀から19世紀はドイツに属する地域。現在のドイツとポーランドをまたがった。

ジャガイモ

ナス科 ナス属

世界—ジャガイモを食べるのはドイツ人

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位の食用作物。

ジャガイモには、5000もの品種がある



ジャガイモには、5000もの品種がある



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



さまざまに調理されて、たくさんの人に農水産物をとどけている