

さまざまに姿を変えるモノから  
生活の知恵や日本とのつながりを発見

# MoNo 変身図鑑

## 第13回 ムギ

ムギは世界中で最も多く作られている穀物。人間の長い歴史の中でさまざまに発展し、なくてはならない食品素材となっている。ムギがこれほどまでに広がったのは、やはりそれなりのワケがある。

日本は1人当たり年間32キロも食べる世界有数の小麦消費国なんだよ



### お酒

ビールが發明されたのは約4000年前の古代のエジプトで。以来、ビールはもとより焼酎、ウイスキー、ムギは最も一般的なお酒の原料となっている



### 加工食品

カステラやケーキは薄力粉、うどんやビスケットは中力粉、パンは強力粉、パスタはデュラム・セモリナというように、小麦粉の種類によって用途は異なる

**ムギの穂は神の恵みのシンボル**  
パンやうどん、パスタ、ケーキ、さらにはビールにと、さまざまに姿を変えるムギ。ムギは人間が最初に食料として育てた作物であり、その付き合いは1万年以上も前にさかのぼる。世界中の遺跡からムギの穂や粒などが発見されていることから、人々の生活とのつながりが分かる。  
そもそもは西アジアの草原に茂る雑草だったムギに人間が目を付けたのは、穂に付いている小さな実。平らな石の上に置いて石でたたいてつぶす、あるいは石臼を回転させて挽いて粉にする方法を発見し、その粉に水を加えて練り、熱した石の上で焼いて食べていた。  
古代において収穫は神の恵みであり、信仰と深く結び付いていた。古代エジプトでは収穫は女神インシスの恵みであり、

一口にムギといっても、小麦、大麦、ライ麦とその種類は数多い。グルテンが含まれている小麦はパンやパスタに、含まれていない大麦は麦茶や麦ご飯に使われている



**小麦粉の決め手はグルテン**  
ムギがこれほど広く食べられるようになったのは、その多様な性質によるところが大きい。特に小麦粉の場合、加える液体の種類や量によって、パスタやうどん用の生地になったり、天ぷらやケーキのバター（練り生地）、糊になったり。さらにバターと炒めるとルーになり、ほかの粉とも混ぜやすい。こうした性質ゆえに、実にさまざまな加工食品へと姿を変えていったのだ。

小麦粉の成分で重要なのはタンパク質から変わるグルテン。薄力粉はグルテンが少なく、中力粉、強力粉となるほど多く含まれる。食卓でおなじみの化学調味料のL-グルタミン酸は、かつては小麦のタンパク質、グルテンを加水分解して作られていたというも興味深い。ムギは実だけでなく茎の部分も麦わらとして人々の生活の中でさまざまな役割を担ってきた。なじみ深いところでは麦わら帽子やバッグ、また中国では非木材紙の原料としても一般的だ。

ムギは世界で一番作られている穀物



ムギは実だけでなく茎の部分も麦わらとして人々の生活の中でさまざまな役割を担ってきた。なじみ深いところでは麦わら帽子やバッグ、また中国では非木材紙の原料としても一般的だ。

### 建材

圧縮したわらのブロックを積み上げて作るストローベイルハウス。木材使用量が従来建築の3分の1で済むといわれ、断熱効果にも優れたエコ住宅として注目を集めている

### 紙

日本でも戦前までは麦わらを原料とした紙が大量に作られていた。最近ではあまり作られていないが、非木材紙の原料として再び注目されている……

### 工業用

小麦粉を水に溶いた糊は昔から一般的な接着剤。小麦粉と生漆を混ぜた「麦漆」は、最も強力な陶磁器の接着剤とされていた。最近では合板接着剤にも使われている



### 飲料水

大麦を焙煎したものを煮出して作る麦茶は、ビールと並ぶ夏の人気モノ。どれだけ飲んでも飲みすぎるといことがないのは、有効成分も刺激成分もないから



### ファッション

帽子やバッグでおなじみの麦わらだが、実は稲わらを使っているものも多い。麦わらには美しい光沢があり、工芸品にも利用されている。ほかの素材に比べて涼しいのも特徴だ。これらの製品の中には、フェアトレードなどで日本に入ってくるものもある



日本人とパンとのかかわりは他国に比べるとまだまだ浅い

協力：農業技術研究機構作物研究所 麦類研究部、春日部商工会議所