

(9) 欧州の小麦事情－欧州のパンと日本の小麦－

欧州の小麦といえば、やはりパンです。欧州のパン、みなさんはどのようなイメージを持たれるのでしょうか。表面はパリッと、中はふんわりフランスパン。バターたっぷり、トッピングも楽しいデンマークのデニッシュパン。キメの粗いイギリスの山型食パン。ヘルシーなドイツのライ麦パン。それぞれの風土にあったパンが、地元の小麦を使って作られています。それらの小麦の祖先に、日本の小麦が入っているのをご存じでしょうか。

欧州の小麦と日本の小麦。一見、何の関係もなさそうですが、実は日本の小麦は欧州だけではなく、全世界の小麦に貢献してきました。その小麦の名は“農林10号”。とても背が低く、肥料をたくさん与えても倒れません。それまでの小麦はとても背が高く、すぐ倒れてしまうため、肥料は少ししか使えませんでした。

しかしメキシコで“農林10号”を使って品種改良を進めた結果、従来の2～3倍も穫れる品種が育成されました。それらの品種は世界各地で食糧増産に貢献し、“緑の革命”と呼ばれ、品種改良に携わったボーローグ博士にはノーベル平和賞が贈られました。それほど画期的な食糧増産だったのです。もちろん、欧州でも“農林10号”の血を引いた品種が数多く育成されました。おかげで、たくさん的小麦が穫れるようになりました。しかし日本の小麦はもともと、うどん用です。欧州で育成された“農林10号”の子供たちでは、美味しいパンはできませんでした。

結局、たくさん穫れるようになった小麦は、家畜の飼料となりました。一方、美味しいパンが作れる小麦は低収のままです。そこで、各地で品質の研究が進められ、たくさん穫れて、美味しいパンが焼ける小麦品種が数多く育成されました。

こうして欧州に渡った“農林10号”の血は、数十年をかけて欧州の小麦の中にとけ込み、欧州の小麦本来の性質を損なうことなく、優秀な能力を発揮しています。それには多数の研究者、生産者の努力があったことはもちろんですが、地元産品を愛する消費者の存在も見逃せません。

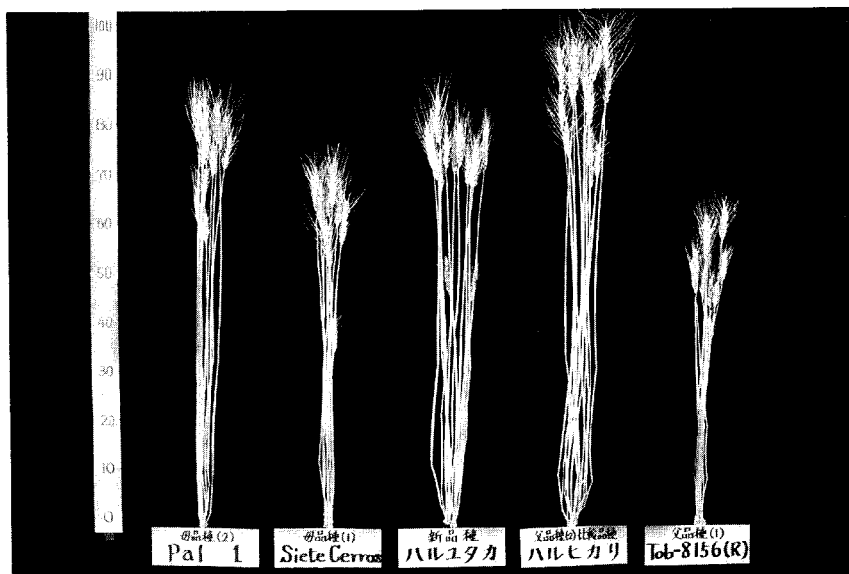
実は、美味しいパンができるようになったとはいえ、日本で主に食べてい

るカナダ産の小麦と比べますと、まだまだ改良の余地があるのです。しかし、環境問題に関心が深い欧州では、「国内で生産された農産物を消費することが農村を守り、ひいては環境を守ることです。」という意識があります。だからこそ、地元産の小麦を少しでも美味しく食べるために、各地域の小麦を生かした、多種多様なパンが生きてくるのでしょうか。

北海道の気象条件は、小麦にとって厳しく、道産小麦はアメリカ、カナダ、オーストラリア産の小麦と比べると劣っている点もあります。しかし、安全で健康な生活のために、そうした意識も大切にしていきたいと思えます。

もちろん、できる限り美味しいものを食べたいと願うのは自然なことですし、試験研究機関では、それに応える努力が今も続けられているのです。欧州で、そして北海道で。

＜荒木 和哉＞



ハルユタカと親品種

北海道のパン用品種といえば、“ハルユタカ”。これも“農林10号”の血を引いています。でも、メキシコから逆輸入されました。左から2品種と右のがメキシコ小麦。昔のパン用品種“ハルヒカリ”と比べると背が低いことがわかります。