

(11) 中東の小麦事情 －発祥の地・人類と壮大なロマンが潜む－

中東とは、東はアフガニスタン、西はモロッコなど北アフリカの大西洋岸まで、北はトルコ、南はアラビア半島までを包含する地域を指します。地域的には乾燥地域とか、イスラム圏といった概念が、中東の風土や伝統に当てはめていますが、広大な地域であり、その多様性からして、簡単には言い当てることは難しいのです。中東においては、固定的な民族分類は不可能で、民族的立場の形成と獲得が、古くより交錯してきた特徴があります。また、人類最古の諸文明を生み、また文明の十字路であり続けた歴史を持っています。一方、小麦の世界に限ってみても、中東は小麦の発祥の地であり、小麦の生育と食し方も多種多様の歴史をもっています。元来、小麦は乾燥地の作物で、冬に雨が降り、夏乾燥する地中海性気候を好みます。すなわち年間雨量が800mm以下の草原気候で、しかも生育初期に、一定期間冷涼あるいは寒冷の季節を必要とします。そして病気や虫の多い夏の暑い時期は、生育を中止し、乾燥時期に実を結んで、種子で休眠します。したがって中東はもっとも適する地帯でした。それが現在のように栽培化が進み、多収を重要条件とする小麦栽培にあっては、乾燥地域の小麦栽培は雨が少なくなることが問題で、水分管理がきわめて重要な意味を持ちます。

半乾燥地域向けの品種改良、栽培技術の研究は、トルコやシリアの国際小麦研究センターで進められています。乾燥地域に向く蒸散の少ない品種が開発され、また、サマーファローという休閑地技術を普及させています。小麦は種前に畑を一定期間休ませ、その間に降った雨を蒸発させないように、降雨後直ちに土壌表面にカルチベータを入れます。何度か繰り返し、土壌が適湿となった状態で小麦をは種する技術で、普通栽培の倍以上の収量を上げています。

国際的な研究努力にもかかわらず、イラン、イラク、イスラエル、イエメン、ヨルダン、レバノン、アフガニスタン、アルジェリア、エジプト等大半の国は、小麦の大きな輸入国です。貧しい国が多いその中にあって、唯一トルコとシリアが、小麦の輸出国として頑張っています。国際センターが地元

にあることも大きいのですが、農業国としての自負があり、地道な努力の積み上げを、行っている結果とみることができます。

小麦は、今から1万年～8,500年前の先土器新石器時代には、野生と栽培の両方のムギを、しかも大麦と小麦の区別無く食べていたこと、しかも今のパンのような食べ方でなく、ただ焼いていたことが、トルコ、イラク、イラン、ヨルダンの出土品から知ることができます。その後、一粒系の野生小麦から二粒系を経て、さらに現在の普通系の栽培種ができるのですが、そこには、小麦と人類の壮大なロマンが隠されています。木原先生を始めとする小麦研究者が、数多く中東の地を探検しています。現地で二粒系小麦の畑の中に、混生していたタルホコムギを確認、その自然交雑が、現在の小麦の祖先であることを確証したときの感動は、いかばかりであったことでしょうか。当初、人類はムギと他の雑穀が混ざったものを、石と石の間に挟んで荒い粉にして、砕いたものを焼いて食べていました。それが、土器を使うようになった紀元前6,500年頃になって、「煮る」技術を身につけ、「おかゆ」にして食べることを覚えました。このような粥かゆを、数日間暖かい家のなかでそのまま放置しますと、空気中の酵母菌が侵入して発酵が起こり、それ自体は有用なアルコール分を含む、軽い飲み物となりましたが、この過程で発酵した生パンを作り、パン種入りのパンを作る方法を、思いついたと考えられます。小麦がパンとして食されるようになったのは、比較的新しいことで、現在当たり前として、食するパンやめんにたどり着いた小麦の歴史は、それ一つで壮大な夢物語といえるでしょう。

＜天野 洋一＞