

手賀沼通信(第301号)

Eメール: nittay@jcom.home.ne.jp
http://jfn.josuikai.net/semi/koyukai

http://ynitta.cocolog-nifty.com/blog/
http://tegatu2.web.fc2.com

新田良昭

2013年1月の第178号に「日本酒物語」を書いてから、

- ・アルコールシリーズ
- ・果物シリーズ
- ・魚介シリーズ
- ・野菜シリーズ

を書いてきました。これからはややマイナーなシリーズになりますが続けたいと思います。

今回は穀物シリーズです。

世界では生産量の多い、小麦・コメ・トウモロコシが世界三大穀物と呼ばれています。

現代日本においては、コメ、ムギ、アワ、マメ、キビまたはヒエを指して五穀と呼ぶことが多いようですが、コメと他の4種との差は大きく、同格とみなされているわけではありません。

このシリーズでは、コメ、麦、トウモロコシ、そば、でまとめます。豆は野菜シリーズで取り上げましたので省略します。

参考資料：インターネット

- ・Wikipedia ほか

コメ物語

コメの思い出は何といっても戦中戦後です。コメだけで炊いた「白いご飯」は普段は食べることはありませんでした。サツマイモや麦の混ざった「麦飯」を食べていました。我が家の麦飯はコメよりムギのほうが多かったように思います。

米穀手帳というのがあり、コメは配給制でした。愛媛県から東京に行く高校の修学旅行では、駅弁を買うため前もってコメを2食分、東海道線の米原駅に送ったのを覚えています。戦後9年目の昭和29年のことです。

「白いご飯」を腹いっぱい食べられるようになったときは大感激でした。

1. コメをめぐる歴史

コメは、原産地である中国大陸の中南部から北部、南アジアに、そして日本へと伝わりました。麦の収穫量が1ヘクタールあたり約3.5トンであるのに対して、米は約5トンと多かったため、他地域に比べてアジアの稲作地域での人口増大を可能にしました。

稲作は日本においては、縄文時代中期から行われ始めました。大々的に水稻栽培が行われ始めたのは、縄文時代晩期から弥生時代早期にかけてで、各地に水田の遺構が存在しています。

弥生期では1株から生産できる量は400粒ほどでしたが、品種改良や水田開発が進んだ現在では1株当たり2千粒(約5倍)まで生産量が上がっています。

豊臣政権によって太閤検地が行われ、コメが租税の基本となりました。それが徳川政権にも引き継がれ、コメの石高が大名や旗本や武士の格付けにもなりました。江戸時代はコメが経済の基盤となったのです。

明治政府は地租改正や廃藩置県によってコメ中心の経済から、貨幣経済に移行しました。

ところが大正7年(1918年)コメの値段の高騰が日本全国を揺るがす事件に発展しました。富山県の魚津町で始まった小さな押しかけ運動が、マスコミの過大な報道やうわさや憶測などもあって、最終的に1道3府37県の369カ所まで暴動、騒擾が広がりました。「米騒動」と言われる事件です。中等野球(今の高校野球)夏の大会が中止となるほどの大騒動でした。

1993年(平成5年)には平成の米騒動が起きました。記録的な冷夏によりコメが大不作、タイ米を食べたのを覚えています。

コメそのものの歴史とは離れてしまいましたが、日本人にとってコメはそれほど大切な食べ物なのです。

2. コメの種類

コメの種類を分けるにはいろいろな見方があり

ます。

（１）系統による分類

- ・ジャポニカ種（日本型、短粒米）

粒形は円粒で加熱時の粘弾性（粘り）があります。日本での生産は、ほぼ全量がジャポニカ種です。インディカ種に比べると寒冷地でも生産できます。日本の他では朝鮮半島や中国東北部で生産されています。

日本のジャポニカ種は中国大陸江南から伝搬したという説が有力です。

- ・インディカ種（インド型、長粒米）

いわゆるタイ米です。粒形は長粒で粘りは小さいです。世界的にはジャポニカ種よりもインディカ種の生産量が多くなっています。

（２）栽培場所による分類

水田で栽培するコメを水稻（すいとう）、耐旱性や耐病性が強く畑地で栽培するイネを陸稻（りくとう、おかぼ）といいます。水稻と陸稻は性質に違いがありますが、同じ種の変異と考えられています。

私の学生時代（１９５６年ころ）に下宿していた東京都の郊外の小平地方には陸稻の畑が広がっていましたが、現在では、日本の稲作はほとんどが水稻です。栽培面積は水稻が９９．９％以上を占めています。

（３）でんぷん質による分類

- ・粳米（うるちまい）

デンプン分子がアミロース約２０％とアミロペクチン約８０％から成る米。もち米より粘り気が少なく、通常の米飯に用いられます。販売で「うるち」を省略されることが認められていて、「もち」と断りが無ければ「うるち」です。団子などの材料とする上新粉は、うるちまいを粉末に加工したものです。

- ・糯米（もちごめ）

デンプンにアミロースを含まず、アミロペクチンだけが含まれる米です。調理時に強い粘性を生じるという特性を持っています。餅や強飯・赤飯に用いられます。白玉の材料とする白玉粉や和菓子材料とする寒梅粉は、もちごめを粉末に加工したものです。

（４）用途による分類

- ・飲用米

食用に食べたり、加工用に用いられる米です。

- ・酒造米

日本酒や米焼酎の醸造に用いられる米です。酒造法で規制されているため、店頭では販売されていません。なお泡盛はタイ米から作られます。

（５）加工による分類

- ・玄米

粳を粳摺りして粳殻を取り除いた米で全粒穀物。糠層には発芽に必要なビタミン類、脂肪分などを含んでおり栄養価が高いですが、糠層は胚乳部に比べ硬く、また脂肪分の影響で疎水性もあるため、食感も悪くぼそぼそになります。圧力釜や玄米対応の炊飯器で炊くことで、消化が良く味わいが豊かになります。

- ・白米（精白米、精米）

玄米を精白して糠層と胚芽を取り除いた米。日本で最も食べられている主食ですが、胚乳のみの為栄養バランスが悪く副食が必須です。日本では主に洗米してから炊いて米飯とします。

- ・無洗米

精白した白米の表面に付着している糠の粉を取り去った精米。洗米の必要が無く、洗米すると栄養が溶け出すので洗米しない方が良く、節水にもなります。

- ・アルファ化米

飯を乾燥させた米。水やお湯をかければそのまま食べられます。昔の携帯保存食として食べられた「干し飯」と同じです。キャンプやハイキングの携帯食や非常用の保存食などとして用いられます。

３．コメの銘柄

私が今まで食べた中で、感動するほどおいしかったご飯が２回だけあります。

最初は職場の仲間と谷川岳に登るため宿泊した群馬県みなかみ町の小さな旅館の夕食で出されたご飯でした。新潟県の魚沼のコシヒカリでした。１９７０年のことです。

２回目は仙台に赴任していた時、街の食堂で食べたササニシキの昼食が忘れられません。１９７５年のことです。

当時の有名な２大銘柄でした。

現在、コメの銘柄は覚えきれないほど増えてい

ます。また同じ銘柄が開発された県以外でもつくられるようになりました。例えばコシヒカリが千葉県産コシヒカリとか、茨城コシヒカリなどという銘柄で売られています。

ここで各都道府県で生まれた銘柄をネットで調べてみました。ほとんどの都道府県で独自の銘柄を開発していますが、東京や関西や中国地方では独自の銘柄を持っていないところがあります。

また県独自の銘柄を持っている県でも、作付面積は他県で開発した銘柄のほうが多いという県がかなり見られます。例えば千葉県は「ふさこがね」という銘柄を持っていますが、作っているのは「コシヒカリ」が一番多いようです。

各県の銘柄は北海道以外は代表的な銘柄 1 つに絞っています。調査が十分でないので、抜けている場合や間違っている場合はお許し願います。

北海道

- ・ゆめぴりか 特Aランクに指定されている
- ・ななつぼし 北海道で作付面積ナンバーワン
- ・きらら 北海道で有名になった最初のブランド

東北

- ・晴天の霹靂 青森県
- ・あきたこまち 秋田県
- ・つや姫 山形県
- ・いわてっこ 岩手県
- ・ひとめぼれ 宮城県
- ・里山のつぶ 福島県

関東

- ・ゴロピカリ 群馬県
- ・なすひかり 栃木県
- ・ふくまる 茨城県
- ・ふさこがね 千葉県
- ・はるみ 神奈川県
- ・彩のかがやき 埼玉県
- ・東京都は該当なし

中部・北陸

- ・コシヒカリ 新潟県
- ・ながのほまれ 長野県
- ・山梨県は該当なし
- ・あいちのかおり 愛知県
- ・ハツシモ 岐阜県
- ・てんたかく 富山県
- ・ひやくまん穀 石川県
- ・ハナエチゼン 福井県

近畿

- ・みえのえみ 三重県
- ・那智のめぐみ 和歌山県
- ・みずかがみ 滋賀県
- ・京式部 京都府
- ・大阪府は該当なし
- ・奈良県は該当なし
- ・兵庫県は該当なし

中国

- ・鳥取県は該当なし
- ・岡山県は該当なし
- ・島根県は該当なし
- ・あきろまん 広島県
- ・山口県は該当なし

四国

- ・おいでまい 香川県
- ・あわみのり 徳島県
- ・ひめの凜 愛媛県
- ・龍馬の蔵 高知県

九州・沖縄

- ・夢つくし 福岡県
- ・さがびより 佐賀県
- ・にこまる 長崎県
- ・森のくまさん 熊本県
- ・大分県は該当なし
- ・ヒノヒカリ 宮崎県
- ・なつほのか 鹿児島県
- ・ちゅらひかり 沖縄県

4. コメの生産量

2020年の日本国内のコメの生産量は全国で776万3千トンです。

1位	新潟県	66万8千	8.6%
2位	北海道	59万4千	7.7%
3位	秋田県	52万7千	6.8%
4位	山形県	40万4千	5.2%
5位	宮城県	37万7千	4.9%

コメは国民の嗜好の変化と農業人口の高齢化などにより年々減少傾向にあります。

世界では2017年の統計によると、総生産量は7億7千万トンです。

中国、インド、インドネシア、バングラディッシュ、ベトナムが上位5国、日本は12位となっています。日本より上位の国はブラジルを除いてすべてアジアの国となっています。

トウモロコシ物語

1. トウモロコシの歴史

トウモロコシの起源はメキシコ高地あたりと考えられます。紀元前2000年以前から栽培され、早くから南北アメリカ大陸の主要農産物になっていました。

1492年コロンブスが新大陸に到達した際、キューバで栽培していたトウモロコシを持ち帰ったことでヨーロッパに伝わりました。

日本へは16世紀末にポルトガル人によって長崎にもたらされました。ただ硬い硬粒種だったので、粥や餅に混ぜて使われることが多かったようです。

栽培が本格化したのは明治時代です。明治初年にアメリカの早生のデント種、フリント種が北海道に導入され、開拓使によって大規模な畑作が始まりました。トウモロコシは生食、飼料として定着し、やがて東北地方や関東に広がりました。

第二次世界大戦後、アメリカからスイート種の新品種が導入され、青果用のトウモロコシの栽培が急増しました。

2. トウモロコシの用途

トウモロコシの用途は多様です。

食用

- ・切ってまたはそのまま、焼く、ゆでる、むすなど
- ・粒を、スープ、あえ物、サラダ、炒め物、かき揚げなど
- ・ポップコーン、コーンフレーク、その他スナック菓子の原料
- ・バーボンウィスキー、その他のアルコール飲料の原料
- ・コーン油やデンプン（コーンスターチ）の原料

飼料

- ・家畜用飼料（世界のトウモロコシの生産量の64％は家畜の飼料となる）
- ・魚類養殖の飼料

化学物質の原料

- ・糖（甘味料など）
- ・エタノール（バイオマスエタノールとして自動車の燃料など）

3. トウモロコシの種類

トウモロコシの種類は分け方によっていろいろ変わります。1つの分け方です。

- ・硬粒種（フリント種、フリントコーン）

食用、家畜用飼料、工業用原料に主に使用されます。

- ・爆裂種（ポップ種、ポップコーン）

菓子のポップコーンの原料となります。粒がかたく、アメリカ大陸で古くから栽培されてきたものです。

- ・糯種（ワキシー種、ワキシーコーン）

別名「モチトウモロコシ」「モチキビ」ともよばれ、加熱するとモチモチした食感になり、デンプンがもち性を示すため、もち米の代替品として、加工原料に使われます。

- ・軟粒種（ソフト種、ソフトコーン、スターチ・スイートコーン）

子実が軟質澱粉により形成されています。

- ・ジャイアントコーン

種子が大きいのが特徴。

- ・馬歯種（デント種、デントコーン）

成長すると果実に含まれる糖分が、ほとんどデンプンに変わるため通常食用にはせず、主に家畜用飼料、デンプン（コーンスターチ）の原料、エタノール生産に使用されます。

4. トウモロコシの生産

日本で食べられているものはスイートコーンの粒種がほとんどですが、世界的には加工品種のデントコーン（馬歯種）の方が圧倒的に多いです。飼料やデンプン、油になるのはデント種やワキシー種などの別品種で、そのほとんどは輸入に頼っています。

日本の主な産地は、千葉県、北海道、群馬県、茨城県、山梨県、などです。生鮮または冷凍トウモロコシの輸入先は、アメリカ、オーストラリア、中国、乾燥または粉状トウモロコシは、アメリカ、ベトナム、中国、などから輸入されています。

トウモロコシの世界全体の生産量は、2017年には約11億6440万トンで、うちアメリカが3億9760万トン以上を生産して3割強を占め、世界最大の生産国となっています。2010年から2019年10年間の総計では、アメリカ、中国、ブラジルが生産の上位3カ国となっています。