



小麦の穀粒

小麦



収穫前の小麦

小麦は、イネ科コムギ属の一年生または越年生草本である。小麦は世界中でもっとも生産量（年間約六億トン近く）の多い穀物で、世界人口の半分近くの主食となっている。コムギ属は、紀元前一万〜一万五千年頃から、地中海東部から中近東にかけて分布する近縁野生種を栽培化し始めたものである。小麦は、形態的な形質の違いによって、一粒系・二粒系および普通系に分類され、それらは染色体の倍数性によりそれぞれ二倍性小麦、四倍性小麦および六倍性小麦とも呼ばれる。

種皮色が黄白色のものを白小麦、それ以外の黄色から濃褐色のものを赤小麦と呼んでいる。食品原料としては、デュラム小麦マカロニ小麦ともいう）とパン小麦が重要である。

小麦は、でん粉を主とした炭水化物物六十七〜七十八パーセント、たんばく質六〜十七パーセントを含む。小麦粉に水を加え、混捏（こんねつ）するとグルテングリアジンとグルテニンとの二種のたんばく質より形成（けいせい）がガム質となる。

一般に、その弾性及び粘性（伸展性）を利用するのがパン類であり、粘性を利用するのがめん類である。パン類や中華麺には、強力（きょうりき）準強力粉、めん類には中力粉が使われ、ケーキ・ピズケット・菓子・天ぷらでは、グルテン量の少ない薄力粉が使用される。グルテンは、穀・植物たんばくの原料としても利用される。小麦胚芽とそれから抽出される胚芽油、抗酸化剤ビタミンE（は）、健康食品として市販されている。

一方、小麦は、アルコール発酵飲料や、味噌・しょうゆの発酵食品の原料としても利用されている。

C O N T E N T S

キッコマン国際食文化研究センター設立趣意	2
茂木友三郎（キッコマン株式会社社長）	
特集：食文化フォーラム<ニューヨーク ジャパン・ソサエティー> 醤油は食文化の交流段階から融合・フュージョンの段階へ	4
<Workshop> すしワークショップ / 醤油・味噌・お茶ワークショップ / パネルディスカッション	6
<講演> 日本食は調味料文化	8
熊倉功夫（国立民族学博物館教授） マーチン・コルカット（プリンストン大学教授）	
<講演> 東西の食のパターン	11
シドニー・ミンツ（ジョンズホプキンス大学人類学部名誉教授）	
オランダからの食文化便り オランダ在住日本人の食生活：その文化的考察	14
カタジーナ・チフィエルトナ（ライデン大学文学部日韓研究所研究員）	
しょうゆの話 醤油の歴史	18
飯野亮一（食物史家）	
山崎博典監督に聞く 映画『ヨーロッパの食文化』のトリは「木村尚三郎先生のシチリア食紀行」です	22
私の食ルーツ	24
コリーヌ・ブルジャジャーナリスト、エッセイスト）	

表紙写真：小麦の穂



「FOOD CULTURE」No.2
2000年9月13日発行
定価 500円（消費税込み）
発行人 浜野光年
発行 キッコマン国際食文化研究センター
編集 FOOD CULTURE編集部
〒278-8601
千葉県野田市野田250番地
TEL0471-23-5215
FAX0471-23-5218
http://www.kikkoman.co.jp

* 本誌掲載の写真、イラスト、記事の無断転載を禁じます。

ごあいさつ

キッコマン国際食文化研究センター 設立趣意



当社は創業八十周年にあたり記念事業の一環として、「キッコマン国際食文化研究センター」を設立することといたしました。発酵調味料・しょうゆ」を基本とした研究活動、文化・社会活動、情報の収集・公開活動などを目的とするものであります。

室町時代の中期以降に、初めて「醤油」の文字が使われたといわれています。しょうゆは、日本人の食卓、日本の食文化に不可欠の基本調味料として、今日まで発達・普及しつづけてまいりました。

現在では米・野菜はもちろんのこと、肉その他の食材にも、その持ち味を引き出すグロバルな調味料として、世界各地・各国の食卓に新しい驚きとともに迎えられ、とけこむまでにはいたっておりません。そしてその味わいと香りの確かさから、しょうゆは食文化での国際交流、日本の食の「国際化」にも大きく貢献しつづけてあります。

その日その日の、現代に生きるくらしの「ち」を最高に輝かせたい。

世界中の人のびとの、この切実な願いにこたえるため、当センターは、二十一世紀の価値観、日本をはじめ世界各地の食文化を探りながら、「醸造しょうゆ」を中心とした今後の食文化のありよう、世界における発酵調味料文化の可能性をさまざまな角度・視点から追求してまいります。

当センターの活動が、これからの豊かな食文化、幸せづくりにいささかなりともお役に立てれば大きな喜びです。

設立にあたりまして、皆様の暖かいご理解とご支援を心からお願ひ申し上げます。

一九九九年七月三十日 キッコマン株式会社
社長 茂木友三郎