

【小麦と大麦について】

麦は世界で一番多く作られている穀物で、日本では小麦や大麦を総称して「麦」または「麦類」と表現されています。しかし、小麦と大麦は同じイネ科コムギ属に分類されていますが、植物分類上あるいは作物分類上は「なす」と「ジャガイモ」と同様に、全く別の植物、作物になります。

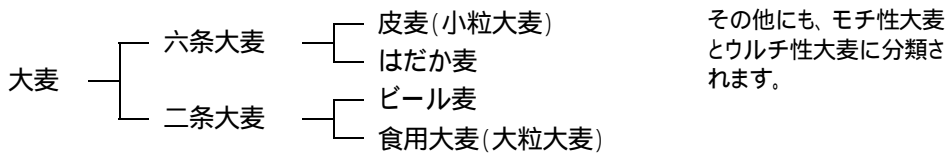
そもそも「むぎ」の語源は、「子実を剥いて利用しなければならないもの」あるいは「剥きにくい・剥くのに手間がかかる」という「むく」から発していると言われ、植物体の外見(見た感じ)が似ていた小麦と大麦は同じようにむぎ(麦)といわれるようになったとされています。ちなみに、そば(蕎麦)は麦と全く似つかない植物体や子実をしています。麦という字はそばの実を剥いて粉を採ったことからきているという説もあります。

また、大麦・小麦の「大」「小」の語源も、単純に子実の粒の大きさが大きい・小さいことを語源としているのではなく、(日本古来の大麦・小麦は粒の大きさはあまり変わらない)、大麦は大 = major(主な・重要な)麦、小麦は大麦に準ずるものであったためにその様に名付けられたと言われています。

なお、我が国では小麦、六条大麦、二条大麦およびはだか麦を麦類とし、四麦と総称しています。

【大麦の種類について】

日本では大麦は以下のように分類されています。



六条大麦と二条大麦の違いは、形態(穂の条性)の違いによるものです。即ち、穂の各節に3ずつ並んで小穂がつき、それらが互生するため6条に並ぶもの(上から見ると6列*)を六条大麦、各節の3小穂のうち両側が退化して中央部のみ稔るもの(同二列)を二条大麦としています。

六条と二条の条性はたった1つの遺伝子で差別・決定されますが、何千年何百年にもわたる全く異なる目的の品種改良の結果、違うものとなり上記の分類がされるようになりました。その概要は、

【六条大麦】 古くから日本人の食料とされ、明治の初期までは日本の大麦は六条大麦がほとんどでした。用途は、皮をけずって(精白して)ご飯に混ぜて食用、あるいは麦茶や醤油・味噌、麦こがしなどの原料と日本人の食文化に大きな関わりをもってきました。また、六条大麦には穎(皮)に糊状物質がなく小麦のように脱穀すると皮のないはだか麦があり、味噌用や食用、近年では健康食品としてうどんに混ぜて大麦うどんとして用いられています。

【二条大麦】 二条大麦は明治の始めにビール原料用としてヨーロッパから導入され、我が国で栽培が開始されました。ビール原料は粒が大きくビールのもととなるエキス成分が高いことや原料としての粒のばらつきが少ないことが要求されたため、粒が小さくばらつき大きい六条大麦が敬遠され、二条大麦がビール醸造用大麦として用いられたため二条大麦 = ビール麦になったのです。元来ビール麦という作物はなく、作物名は大麦になります。正確に言うならば、ビール麦 = ビール大麦 = ビール醸造用二条大麦であり、小麦のうち、麵用小麦やパン用小麦に相当する名称になります。また、大麦は焼酎の原料として使用されるが、けずって(搗精して)ロスの少ない大粒の大麦、即ち二条大麦が原料として用いられており、その他食用に用いられるものを含めて食用大麦と呼んでいます。

なお、ビール麦の主産県である本県には、ビール麦の品種改良を行う機関として県農業試験場栃木分場(指定試験地)、(株)キリンビール、(他は公立機関2(福岡県・北海道)、民間2(群馬県・滋賀県)、と唯一の公立のビール品質検定機関の県農業試験場栃木分場(指定試験地)があります。

世界の作物生産
小麦
米
トウモロコシ
大豆
大麦

なす(Solanum melongena L.)ナス科・ナス属
ジャガイモ(Solanum tuberosum L.)ナス科・ナス属

麦の字(旧字体;麥來)は麦が西方からもたらされたことを表しています。

そばの麦の語源には、他に 麦と同じく粉食する穀物、ムギに次いで美味だから、というものがあります。

はだか麦は耐寒性が弱いので、四国・中国・九州など西日本での栽培が多く栃木県は作付けされていません。

大雑把に言うと、二条大麦は全ての粒の3分の1しか成長しないため、ひとつ当たりの粒が大きくなるのは自然で、そうなると穎の割合が減り、ビールのエキスとなるでん粉原料等が多くなるのでビール造りに適した麦となります。ご飯に混ぜる麦としては二条大麦は粒が大きすぎるため、効率的にけずって米に近い大きさの六条大麦が好まれています。

外国では、ビール麦(Mailtig barley)は条性を限って呼ぶことはありません。

(栃木県の生産量)
小麦: 全国第12位
ビール麦: 同1位
六条大麦: 同4位