

パスタとは

1 パスタの定義

スパゲッティ・マカロニ類を総称して「パスタ」(Pasta)と称する。パスタとは、小麦粉を主体とする穀粉に水を加えて、こねた練り粉を意味するものである。

すなわち、英語のペースト (Paste) と同義語である。イタリア語辞典では、Pastaの第一義は「練り粉」「ペースト」、第二義に「パスタ(スパゲッティ、マカロニなどめん類の総称)」と記載されている。

したがって、広義のパスタは、マカロニやスパ

ゲッティをはじめとして、一般のめん類やパン、ケーキ類など、練り粉を加工した食品全般を広く包括したものをいうことになる。

イタリアでは、いわゆるスパゲッティ、マカロニ類を広義のパスタ(ケーキなどを含む)と区分するために、パスタ・アリメンタール (Pasta alimentare) という言い方もしている。

しかし、通常は単にパスタと称するのが一般的で、これには身近なスパゲッティ、マカロニのほか、素麺状のバーミセリー、板状パスタのラザーニア、詰め物入りパスタのラビオリなどを指すことになる。あるいは、ニョッキやポレンタ料理までを含めて指すこともある。

パスタのように、めん形状をした加工食品は、イタリア固有のものではなく、日本人が古くから馴染んできたうどんやソバをはじめ、中国や東南

アジアなど世界に広く分布している。

ソバや特殊なめんを除いては、大半が原料を小麦粉とするもので、いずれのめんも歴史は古く、起源をたどると、そこにはめん同士深い関連があるのではないかと興味深いところでもある。

2 パスタと小麦粉加工食品

(1) 東西の小麦粉食品

人類の食の歴史は、小麦とともに歩んできたといっても過言ではない。世界でもっとも古く、最高の加工食品はパンであるともいわれている。

パスタもパンと同様に小麦を原料とする加工食品であり歴史は古く、今から時代をさかのぼること、およそ2000年以上前に起源を発するといわれている。

米も小麦と並んで、古くから人類の主要食用穀物として利用されてきたが、米は粒のまま調理して食べる粒食である一方で、小麦は砕いて粉に加工してから、調理して食べる粉食であるという違いがある。

そのため、小麦は粉にする技術、すなわち、製粉技術の発達を生むことになり、その技術が発展するにつれて、小麦粉の食用としての利用範囲がだんだん広がってきた。

結果として、製粉技術が十分に発達した今日では、小麦粉を利用した食品は数限りなく誕生し、食卓をにぎわすこととなった。

古来、小麦粉は、水で練った生地加工して食べられている。小麦粉生地の食品としての利用技術の流れは、一つはエジプト、ギリシャなど大陸の西側にパンの形で、もう一つには中国を中心と

する大陸の東側のアジア地域にめん形で、分かれて発展してきたといわれている。

めん類の一種であるパスタだけが、なぜ西側のイタリアという国にだけ定着しているのか、われわれ大陸の東側の人間から考えると不思議なことである。

パスタの起源については、もともと西側で生まれて発展したとする説や、東側で生まれたためんが流れて行ったとする説など、諸説ある。

(2) 里帰りしたパスタ

パスタの発祥について、視点を現在に移して考えると、仮にパスタの発祥が東側にあつて、それが西側に流れたとすれば、今日の日本でのパスタの定着ぶりをみると、地球をぐるりと回って、再び日本という東側の国に里帰りしてきたことに

なる。

歴史の古い数ある小麦粉加工食品のなかにあつて、パスタは先輩格のパンなどとともに日本での消費の伸びが高い。

日本でのパスタ産業の歴史は浅く、イタリアと比べれば今日までたかだか60年間の歴史をもつに過ぎないが、それにしても、その定着ぶりは立派である。その間に、パスタ産業は近代的食品産業として育ち、品質は世界に匹敵するものとなった。

また、日本人の器用さも手伝って、本来欧米の食品であるはずのパスタを和風の味付けにアレンジしたり、日本人の好みに合わせた品質を開発したりするなど、日本人の食生活に上手に調和させ、深く生活に浸透している。

3 めん類好きの日本人

(1) めん列島・日本

日本は伝統的なうどんやソバ、中華めん、そしてパスタなど、世界に類をみないほどバラエティーに富むめん類王国といえる。しかも、地域性もなく北から南まで、あまねくめん類列島といえるであろう。

食シーンも特別な機会に食べるものではなく、どのめんも日常生活のなかで気楽に食べられている。このように複合的に食べられているところにも特徴がある。

近年では、各種の即席めんや冷凍めん、そして保存性のあるゆでめんなど二次加工品も多く、しかも、食べやすいいろいろなめん類が市場に出

回ってきたことも特徴の一つであろう。

このように、われわれ日本人は古くからたいへんなめん類好きであり、しかも、日常の主要な食料としての役割を果たしながら、人々の食生活を支えてきた。

現在、日本で消費されるめん類全体の量は、およそ130～140万t前後である。日本人一人当たり年間約10～11kgのめん類を食べていることになる。

めん類のうちもつとも多く食べられているのは、やはり伝統のあるうどん類であり、次いで中華めん、そしてパスタという順になる。

パスタの消費やその関連についての詳細は後述するが、めん類全体の消費のなかでは、およそ8分の1程度となっている。

日本でのパスタは、1000年以上の歴史をも

つうどんに比べれば、やはり伝統の差がそのまま消費の差として表れている。

伝統の重みはその国において特有の食文化を生み出しており、めん類についても日本にはうどんの食文化があるごとく、イタリアにおいてはパスタの食文化がある。

イタリアにおけるパスタの消費量は日本の数十倍であり、パスタの食文化の深さの違いが出てくるものと思われる。

(2) 粉食と粒食

小麦粉を原料とするめん類は、いうまでもなくでん粉質食品であるが、もう一つのでん粉質食品としての米は、日本でめん類以上に多く食べられている。小麦のように皮が硬くそれを除きにくい穀物は、どうしても粉食として食べざるを得ない。

図表1-1 国民1人・1年当たりの米と小麦の消費量変化

(単位：kg、%)

	米		小麦	
	消費量	前年比	消費量	前年比
平成 19年	61.2	0.3	32.2	1.3
20年	58.8	▲3.9	31.0	▲3.7
21年	58.3	▲0.9	31.7	2.3
22年	59.5	2.1	32.7	3.2
23年	57.8	▲2.9	32.8	0.3
24年	56.3	▲2.6	32.9	0.3
25年	56.9	1.1	32.7	▲0.6
26年	55.6	▲2.3	32.9	0.6
27年	54.6	▲1.8	33.0	0.3
28年	54.4	▲0.4	32.9	▲0.3

資料：農林水産省「食料需給表」