

小麦の文化史

～イタリア小麦の現状とセナトーレ・カッペッリ小麦～

牧 みぎわ

は じ め に

イタリアの食文化が世界に及ぼす影響力の大きさは疑問の余地がない。なかでも「パスタとピッツァ」は象徴的な代表食だが、日本ではその原料である小麦の出所や歴史についての情報があまりにも少ない。イタリア国内でもその品質や安全性については、近年ようやく議論されるようになったばかりである。本稿のねらいは、イタリアで生まれた現代小麦の源流に注目し、その今日的価値を見出すこと、さらに、それを通して、今後の小麦文化の展望について考察することである。

セナトーレ・カッペッリ Senatore Cappelli 種（以後カッペッリ小麦と表記）は、イタリアで生まれた硬質小麦¹⁾の一種であり、現在世界で耕作される多くの硬質小麦の祖となった品種である。この小麦を世に出したのはナザレーノ・ストランベッリ Nazareno Strampelli (1866－1942) である。彼は20世紀前半に世界初の本格的な小麦の交配に成功し、イタリアのみならず世界的な小麦生産の発展に大きく貢献した農業遺伝学者である。戦間期のイタリアにおいて収量の高い品種を開発し、小麦の生産量をほぼ倍増させ、国内自給率を高めたことで、ファシズム政権主導の「小麦戦争」²⁾

キーワード：小麦，セナトーレ・カッペッリ，イタリア食文化，硬質小麦，ナザレーノ・ストランベッリ

の成功の一翼も担った。

ストランペッリが交配した小麦の多くは現代小麦の基となるもので、イタリアのみならず、現在世界で流通する小麦の70～80%がその末裔だといわれる。農業分野で初のノーベル賞を獲得するノーマン・ボーローグの「緑の革命」³⁾の礎ともなった。しかしその後、より栽培しやすい品種が相次いで開発されたことから、ストランペッリが開発した小麦はイタリアの大地から姿を消し、彼が活躍した時代がファシズム期であったことから、長く歴史の表舞台で評価されないままとなっていた。

近年、ストランペッリが開発した小麦で唯一の流通品種であるカッペッリ小麦が再び耕作されるようになって注目を浴び、食のプロたちの高評価を得て、カッペッリ小麦を原料とする商品が次々と生まれている。その一方で、ストランペッリが南イタリアに創設した CRA (Centro di ricerca per la cerealicoltura 穀類栽培研究センター) は、今も彼の精神と交配技術を受け継ぎ、現代イタリアのニーズに適う小麦を生み出している。また、ストランペッリが開発品種は先進的で生態系にやさしい独自の特徴を有していたという新たな見解も示されるなど、その再評価は高まりつつある⁴⁾。

一旦は忘れ去られていたカッペッリ小麦のような古参品種が再び見直される背景には、品種改良を重ねた現代小麦への懸念、小麦・グルテンアレルギーの急激な増加、流通時のポストハーベスト問題など、小麦を取り巻く現状の変化がある。現代小麦よりグルテン含有量が低くアレルギーを引き起こしにくいといわれる古代品種⁵⁾の小麦と並んで、カッペッリ小麦が「イタリア小麦の元祖」として再び注目を集め始めたのである。人為的な交配を過剰に経ていないこの小麦は健康にもよく味も良いということで、今や食に関心の高いイタリア人の間では良く知られる存在となってきた。

本稿では、まだ日本ではあまり知られていないカッペッリ小麦と、その生みの親であり小麦文化の父ともいえる農学者ストランペッリに焦点を当

て、現時点での功績と様々な立場からの評価を取り上げることから、この小麦が現代イタリア食文化にもたらした今日的意義を探り、今後の小麦文化を考えるひとつの指標となりうることを示したい⁶⁾。

Ⅰ．現代イタリアの小麦事情と消費傾向

Ⅰ－１．イタリア産パスタと外国産小麦

小麦には大きく分けて軟質小麦と硬質小麦があるが、世界で流通するイタリア産乾燥パスタの原料は、超硬質小麦を粗挽きにしたデュラム・セモリナ粉である⁷⁾。世界中でイタリア料理が食され、イタリア産パスタは世界に年間200万トン⁸⁾、日本には8万8千トン輸入されているが⁹⁾、Made in Italy と記されたパッケージから我々は、その原料に使われる小麦も当然イタリア産だと考えがちである。しかし実際、イタリアではパスタ用小麦の35%を輸入に頼っており¹⁰⁾、世界に安価で供給されるパスタに至っては、そのほとんどがイタリア産と外国産とのブレンド、もしくは100%外国産小麦を使ったものである¹¹⁾。

環境の異なる海外から小麦を劣化させず輸送するためのポストハーベスト問題や¹²⁾、交配を重ねた現代品種の安全性への疑問など、小麦をめぐる議論は近年高まりつつある¹³⁾。ボローニャ商品取引所のアンドレア・ヴィッラーニ氏は、「イタリア産パスタは世界中で需要が高く、それに応えるためにも、また品質を安定させるためにも、外国産小麦の使用は必須である」「一般的に小麦は安全性の高い農産物であり、害虫駆除剤や金属の残留する可能性も低く、輸入品に対する EU の安全基準も高い上に遺伝子組み換えも認めていない」と述べて、輸入小麦の必要性和安全性を支持している¹⁴⁾。またイタリア菓子パスタ製造協会 AIDEPI (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta italiane) の指針にも、外国産小麦が必ずしも国産のものより品質も価格も低いわけではないこと、外国産小麦なく

してはイタリア産小麦製品全般（菓子などの軟質小麦製品も含む）の品質保持が不可能だということが明記されている¹⁵⁾。

しかしながらイタリアでは2005年以降、禁止農薬の使用が発覚したり発がん性物質が検出された輸入小麦や、期限切れ輸入小麦を不正使用したパスタ、産地偽装パスタなどの度重なる摘発が相次いだりするなど、小麦の安全性への懸念は高まっている¹⁶⁾。一方でグルテン・アレルギーの発生率が急上昇しており、1980～2015年の35年間に80%余り増加したというデータもある¹⁷⁾。こうした流れを受けて、市場には多種多様なグルテンフリー食品が流通するようになってきた。これらの現象が顕著になったのは、主に外国産小麦が積極的に輸入されるようになってからだといわれるが、そもそもイタリアでは小麦の生産がどこまで需要に追いついていないのだろうか。また、外国産小麦の安全性に問題があるとしても、イタリア産小麦ならば安全だといえるのだろうか。

現在イタリアは、先述の通り大量のパスタを世界各国に輸出しており、その出荷量は年々増加傾向にある。パスタの原料となる硬質小麦の主要産地はおそらくその恩恵を受けているのではないかと考えられがちだが、実際に南イタリア最大の硬質小麦産地であるプーリア州のデータを見ると、近年その生産量は漸増傾向にはあるものの、売り上げ自体が伸びておらず、小麦農家が決して潤ってはいないことが明らかである¹⁸⁾。筆者が現地で調査した際には、小麦からブドウやオリーブへ作替えする農家が増えているという声もあった。安価な外国産小麦が大量に流通したことが国産小麦価格の下落を招き、それが南イタリア小麦農家への深刻な打撃となっているのである。つまり国産小麦が不足しているわけではないのである。国産小麦の安全性を声高にアピールしたくても、価格が下がれば品質の向上も難しくなる。そのような厳しい現状に立たされた小麦生産者が、外国

産小麦に頼る市場の傾向に抗議する様子が、報道でも度々伝えられている¹⁹⁾。しかしその一方で、イタリア産小麦を見直す動きが見られ始めた。品質の高い国産小麦を求める消費者の声が高まりつつあるのである。

1-2. 安全な小麦ブーム

I-1. で述べたとおり、小麦の安全性や問題点を取り沙汰されるようになった昨今、イタリアのみならず世界的に小麦の摂取自体に敏感になる人が増えてきた。そこで注目され始めたのが、スペルト小麦やカムット小麦といった古代小麦である²⁰⁾。交配が繰り返されていない原種であることに加え、現代小麦に比べてグルテン含有量やアレルギーの一因であるグリアジンの含有量が極めて低いことなどから、消費者に安心感を与えている。さらに、ミネラルやビタミン、プロテインなどの栄養価も高く、近年急速に需要が高まってきた。しかし、古代品種が含有するグルテンの質は現代小麦と異なり、煮崩れしやすく、美味しいパスタの必須条件といわれるアル・デンテの食感も生まれにくい。また、粉自体の持つ味わいも現代小麦とは異なり、好みも分かれるところである²¹⁾。

そうした中、安全と現代人の味覚の訴求に応え、パスタの醍醐味をも満たす小麦として、90年代後半ごろから、食のプロたちを中心に話題になり始めたのがカップペリ小麦である。この小麦は、パスタやパン製造に相応しい硬質小麦ならではのグルテン特性も有している。有機栽培に向いており、環境にもやさしく、味わいには深みと焼いたパンのような滋味がある。このカップペリ小麦は1900年代前半に生まれた現代品種で、古代小麦ではない。マルケ州出身の農業遺伝学者ナザレーノ・ストランベリによって、小麦の郷プーリア州のフォッジャ県に設立された栽培試験場にて1915年、世界で初めて選抜育種法を用いて開発された育種の硬質小麦である。チュニジア原種の *Jenah Rhetifali* をもとに生まれたこの秋まき品種は、それま

で南イタリアを中心に栽培されていた硬質小麦より味もよく、適応性があり、穂の付きが良く収穫率も格段に高かったため、一気に普及し、1930～50年代にはイタリア硬質小麦市場の60%を占めるまでになった。そして後に世界中に出回るほぼすべての硬質小麦交配種の親種となった。だが、丈が高いために雨風で倒伏しやすい、さび病にかかりやすいという弱点から、戦後はより丈が低く倒れにくい現代小麦にとって代わられてしまった²²⁾。しかし90年代に入ると、人為的な改良品種に対する健康不安が高まり、古代小麦と並んで、現代小麦の利点を持ちつつ原種に近いカップペリ小麦が見直され始めた。イタリア中・南部を中心に再び栽培され始めると、規模は大きくないものの、パスタやパン用小麦粉などの製品化が進んできている。

同時に、イタリアでは国産小麦の需要も徐々に高まってきた。繰り返し報道される食品安全基準値違反の小麦製品や、馴染みのない国の小麦を使用したパスタの存在などが認識され、危機意識が広まってきたためだと考えられる。その証拠に現在、イタリア産小麦を100%使用したパスタの市場が少しずつ動き始めているのだ。国産だから安全というわけではないため、品種名を明記したり有機栽培や減農薬の原料を採用したりするといっ



図1：パッケージに100%イタリア産小麦の表記をしたパスタが増えている

小麦の文化史

た差別化をはかり、数ユーロ高くても安全な食品が買いたいというニーズに応えるものが出回り始めている（図1）。とはいえ、格安輸入小麦の流入を止めるほどの勢いはなく、飲食業界や流通業界では輸入小麦を使ったパスタが未だ優勢である。海外への浸透もこれからであり、2016年5月現在、日本にもイタリア産小麦のみを使用したパスタは僅かしか輸入されていない²³⁾。

II. 農学者ストランペッリの功績

カッペッリ小麦の誕生と国立穀類栽培研究所 CRA 設立

II-1. 農学者ストランペッリとカッペッリ小麦の誕生

イタリア産小麦ブームの先駆けとなったカッペッリ小麦の生みの親は、世界の小麦史においても重要な役割を果たした農業遺伝学者ナザレーノ・ストランペッリである（図2）。彼は、マルケ州マチェラータ県のコムーネ、カステルライモンドの集落クリスピエーロ出身で、イタリアにおける穀物研究の分野で活躍し、イタリア農業史に残る偉業を成した人物である。1970年にアメリカの農学者ノーマン・ボーローグ博士が「緑の革命」で農



図2：ナザレーノ・ストランペッリ（1866-1942）

業分野初のノーベル平和賞を受賞したが、それより50年以上も前、メンデルの「遺伝の法則」もまだ広く知られていなかった頃に、世界で初めて小麦の本格的な交配に成功したのが彼であった。世界の小麦開発に影響を与え、現在、軟質・硬質ともに世界で耕作される小麦の実に7～8割が、彼が作り出したいずれかの小麦をもとに交配を重ねたものだといわれる。ボーログ博士が「緑の革命」で品種改良に成功したきっかけはストランペッリの研究であり、そこで用いられたのも彼の小麦だったといわれている²⁴⁾。

マルケの田園地帯で生まれ育ったストランペッリは、ラツィオ州リエーティを皮切りに、教員、農業指導員などを務めた後に研究者となった。ローマ、南イタリア、アルゼンチンへと、交配研究と栽培試験の場は移しつつも、常に多くの時間を畑に出て過ごし、繊細なまなざしで土地を見つめた。そして、現地の農民との語り合いのなかで、栽培技術の改良や労働環境の改善にも配慮しながら、新しい改良品種を次々と生み出していった²⁵⁾。

1900年代初頭、イタリアの小麦生産が抱えていた最大の問題は生産性の低さだった。種まきから収穫まで時間がかかるうえ、病気に弱く、倒伏もしやすかった。ストランペッリは、1920～30年代にかけて、より病気に強く、実りが多く早生の小麦を何品種も作り出した。ストランペッリが巡回農業講座²⁶⁾を担当していたラツィオ州リエーティの研究所にて、「最初の緑の革命」とも言われる高品質多収品種の *Ardito* の交配が1913年に成功する。彼の交配の特徴は、世界の多様な品種同士の異種交配から新しい品種を生み出すという、当時では斬新なアイデアにもとづくことであった²⁷⁾。彼の生み出す軟質小麦は、収量が多く、早く成熟し、寒さへの順応性も高い上質な小麦であり、既存のリエーティ種×オランダ品種 *Wilhelmina Tarwe*×日本のアカコムギという掛け合わせで生まれた *Carlotta* は、ストランペッリの作った育種の代表作である。1922年に440万トンだったイタリア軟質小麦の生産量は、耕作面積はほとんど変わらずして1933年には

800万トンとおよそ倍増した²⁸⁾。

彼は1919年にアッカデーミア・デイ・リンチェイ²⁹⁾よりサントーロ賞を授与され、ローマにストランペッリ主導で穀類の研究と栽培試験のための施設 INGC（国立穀類遺伝学研究所 L'Istituto nazionale di genetica per la cerealicoltura）が設立された。その後800以上もの軟質小麦の交配に成功し、60以上もの軟質小麦の新品種が市場化された³⁰⁾。各耕作地の特徴に合った性質を持つ小麦が生まれるまで栽培試験を重ね続け、1品種の開発には何年もかかったが、妻カルロッタの助力もあって大きな成功を収めた。それまで外国産小麦に頼らざるを得なかったイタリア小麦市場は、ストランペッリ小麦が普及し始めて数年のうちに、ほぼ自給自足が可能なほどに生産量が倍増した。また、収穫期が早くなったことで農民の負担が軽減され、労働環境の改善にも一役買った³¹⁾。

しかし、ストランペッリが小麦革命に貢献した時代（1920～30年代）はちょうどファシズム政権期と重なり、彼自身がファシスト党員の黒いシャツを纏った写真も残る。ストランペッリの小麦革命がファシスト政権の国力増強政策「小麦戦争」に大きく貢献したことは彼のマイナスイメージとなり、近年までこの農学者が注目されることはほとんどなかった。そして「緑の革命」以降、より丈が低くて育てやすく収量も安定した品種の小麦が開発されていき、ストランペッリ小麦に取って代わっていった結果、1930年代ごろまでイタリアの耕作地のおよそ80%までを占めていた彼の小麦は、その生みの親の名と共に忘れ去られることとなる。

II-2. カッペッリ小麦の誕生

ストランペッリがローマの穀類研究所長を任されていた時期の1919年に、アブルッツォ州出身の下院議員ラッファエッロ・カッペッリが、まだ後進的な南イタリアの農業を改革したいとの希望から、プーリア州に所有して

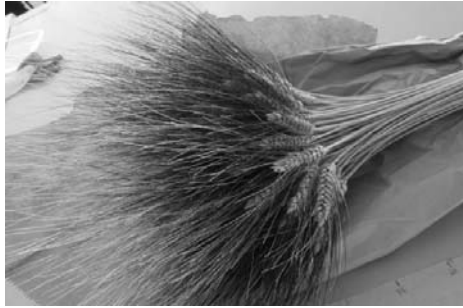


図3：カッペッリ小麦

いた自身の農地をストランペッリの研究に提供した。こうして同州フォッジャ県に INGC 支部としてプーリア栽培試験場 (la stazione fitotecnica per le Puglie, 後の穀類栽培研究センター CRA) が設立された。そしてこのときすでにストランペッリが生み出していた硬質小麦の育種がここで本格的に栽培されるようになった。後にカッペッリ小麦(図3)と名付けられたこの育種は、乾燥に強く順応性が高く、南部の土壌と非常に相性がよかった。

カッペッリ小麦は外観も特徴的な小麦で、穂までの高さが180cm以上あり、稈は強く高さは150cm余りにも達する。実が熟すと芒は黒くなる。当時、一般的にデュラム小麦の小穂が15~20であるのに対して、実りの多い小穂が19~21あり、穀果の数が1つの穂に40~60あるため生産性は抜群に向上した。穂は角ばって、白っぽい金色をしており、穀果は黄褐色でかなりの重さがあり、1000穀果当たり約58gある。カッペッリ小麦はその高い背丈を支えるためによく成長した根が雑草を窒息させるため、農薬を最小限に抑えた有機栽培にも適している³²⁾。この小麦の開発に成功した年、研究所を提供してくれたカッペッリ議員が上院議員=senatore セナトーレに選出されたため、ストランペッリは彼へのオマージュとしてこの小麦を

小麦の文化史

「セナトーレ・カッペッリ小麦」と名付けた。

南イタリアの土地は元来硬質小麦の栽培に向いていたが、当時の耕作品種は各地で分散的で、収量も安定していなかった。中世よりイタリアの「小麦倉庫」と言われるほどの小麦の一大産地だったプーリア州でも、当時生産されていた小麦の中心は軟質小麦であった。しかし、カッペッリ小麦の栽培育種が普及したことで、プーリアを含む南イタリアの硬質小麦の収量は1920～1930年の10年間に1ヘクタール当たり90キロから120キロまで増加した。そしてこの事実が南イタリアの土壤に最適の小麦が硬質小麦であることを際立たせるきっかけとなった³³⁾。イタリアの乾燥パスタが世界に普及する契機はこの時に訪れたといえよう。その後カッペッリ小麦そのものは一旦姿を消すが、親品種として他品種とたびたび交配され、様々な現代育種となっていった。Appulo 種、Capeiti 種、Castel 種群、Creso 種などの後継品種に姿を変え、戦後イタリアの大地に留まりつづけたのである。近年の研究によれば、現代の硬質小麦品種の90,000の遺伝子を調査したところ、その70%以上がカッペッリ小麦と類似した遺伝子形を持っていることがわかっている³⁴⁾。

II-3. イタリア小麦の研究・開発・監督機関としての CRA（穀類栽培研究センター）

カッペッリ小麦を育んだ栽培耕作試験場は、後に全国的な機関となってからもプーリア州フォッジャ県にあり、2006年からは CRA として小麦だけでなく、米・トウモロコシ以外の穀類全般を取り扱う研究・開発・栽培試験の国家機関となっている（昨年からは農業研究及び農業経済調査委員会 CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria と名称変更し、農業経済部門も管轄に入った）。ストランペッリが開設した当初は、硬質小麦の収量向上が最重要課題であり、高品質多収のカッペッ

り小麦が生まれたことで一定の成果を生んだ。その後、より育てやすい品種が開発され収量も更に安定してくると同時に、乾燥パスタが南イタリアの主要生産物となっていく。そこで市場が求め始めたのは、よりグルテンの質が高くコシがあり、パスタを色々な形に成型しやすく、煮崩れしにくい品種である。うどんにより強いコシを求めるようになった日本人の傾向とも似ている。そして、そのニーズに応えるための現代小麦開発の舞台となったのがCRAである。

2015年夏、筆者がCRA 研究員パスクワレ・ディ・ヴィータ氏に直接聴いたところ、新しい小麦を開発する行程は、基本的には今もストランペッリの時代と大きくは変わっておらず、使用する機器や技術が進歩したに過ぎないということだった。まず、市場のニーズに合う特徴を持つ親品種をセンターに保管された種子の中から選抜し、それらの掛け合わせを行って10～12年間の栽培実験を経て劣性が出たものは取り除き、最終的に親品種の利点が十分に反映された育種ができたかを見極めるという。このプロセスにおよそ15年は要する。非常に繊細で時間のかかる作業だ。新品種の開発はパスタメーカーや料理人などエンドユーザーのリクエストに応じて行われる場合もあり、栽培を手掛ける農業従事者には耕作方法のアドバイスも行う。近年では何よりも安全な農作物が求められ、農業持続性も考慮した、厳しい基準に基づいた小麦を作らなければならないということである。

戦後間もないイタリアでは、数年の間、穀類の改良を原子力エネルギー開発公社が担当した時期があり、放射線照射による品種改良を経た品種(Creso)が広く出回ったことがあった。その事実を知った国民の中には、品種改良そのものが危険な行為だと思い込んだ人々もいる³⁵⁾。さらに先に述べた「緑の革命」に疑問が呈されたことで、現代小麦とその栽培方法における化学肥料や農薬の使用が環境に与える影響も懸念され始め、身体にも大地にもより安全な小麦が強く求められるようになってきたのである。

小麦の文化史

CRA はそうした希求に応える品種開発を行うことで、イタリア産小麦のブランドを維持し続けている。I 章で紹介したイタリア産小麦100%のパスタ造りにも協力しており、カップペリ小麦をはじめとする重要な育種の種子管理も行っている。さらに農産物の安全に関する正しい知識を普及させるための講座も積極的に開催している。プーリア州に硬質小麦の大地を創造し、同じ場所で今日も蒔くべき最良の種を開発し続けるこの機関を設立したこともまた、ストランペリの偉業であるといえよう。

III. カップペリ小麦をめぐる評価の動向

III-1. 100周年を迎えたカップペリ小麦

カップペリ小麦が市場での評判を得たことでストランペリの再評価も高まり、2000年には彼の研究拠点だったラツィオ州リエーティでストランペリの研究書が出版され、彼の人生は2度も映画化された³⁶⁾。2015年に開催されたミラノ万博では、ストランペリをテーマにした映像や研究が公開されるなど、熱い視線が注がれた。同年はストランペリの没後150年に当たり、カップペリ小麦が100周年を迎えたことも重なって、9月にはCRA（現CREA）で盛大な記念イベントが行われた（図4）。CRA 所長 N. Pacchioni 氏は「カップペリ小麦の誕生を、研究者、生産者、加工業など様々な分野の人々と共に祝えることは非常に喜ばしいことであり、彼らの関心の高さから、硬質小麦の今後の発展にも期待が高まったといえる。カップペリ小麦は市場においてある程度の位置づけを得たが、それはあくまで特徴的な小麦を求める限定的な層に向けたものだということとは否定できない」と述べた。またCRA 研究員からも「カップペリ小麦の歴史的価値はまぎれもないもので、栄養価も高く味もよいため他にはない魅力があるが、この小麦で作ったパスタの食感は、現代イタリア人の味覚が求める理想的なアル・デンテにはなにくく、やや粘りが強いことなどから、万

人受けするパスタとはいえない。その意味で現代品種に対して競争力をもった品種とはいえない」という意見があった。

カッペッリ小麦はイタリア硬質小麦の基礎を作ったという点では評価されても、現代の食文化においては、あくまで健康志向や一部の嗜好にのみ受け入れられるようなレアアイテムに留まるのであろうか。現代人の味覚が求めるものは、やはりカッペッリ以降の現代品種なのだろうか。筆者は調査を進める中で、必ずしもそうとはいえないと確信させるようないくつかの声に遭遇した。



図4：カッペッリ小麦100周年の案内

Ⅲ－２．食のプロたちが評価するカッペッリ小麦

カッペッリ小麦がイタリアで広く認知されるようになった背景には、消費者からの関心の高まりと、それを推し進めた食の分野のプロたちの高い評価があった。トップシェフや伝統パンの生産者、高級パスタメーカーなどから寄せられる声の中には、カッペッリ小麦の決して限定的ではない価値と今後への可能性が見て取れる。

小麦の文化史

①プーリア州を代表する伝統料理のシェフたち

アンドリアの有名レストラン「Antichi sapori」のピエトロ・ズィート氏と、オルサーラに広大な敷地を持つレストラン「Peppe Zullo」のペッペ・ズッコ氏は共に、プーリア州の地元の食材にこだわった伝統料理を提供するシェフであり、人気実力ともに国内外でよく知られた存在である。ズィート氏は毎年、収穫期直後の新麦を石臼で挽いた、カップペリ小麦のパンを焼いて提供している。氏によれば「カップペリ小麦は非常に味わい深い。特に昔ながらの石臼で挽いた粉を使うとフォカッチャやパンが格別な風味を持つ」という。一方ズッコ氏は自社畑でカップペリ小麦を栽培しており、パスタメーカーと提携してカップペリ小麦100%のパスタも作らせている。CRAの研究員ともしばしば意見交換し、イタリアで最もこの小麦に精通したシェフとしても知られ、カップペリ小麦100周年のイベントではケータリングも担当した。氏は「カップペリ小麦にしかない深みのある味わいがあり、プーリアの土地を最も良く表現しており、小麦本来の魅力が感じられる。」と述べている。カップペリ小麦の故郷でもあるプーリア州では、戦後カップペリ小麦が市場から姿を潜めた後も、引き続き小規模での栽培を続けていた地区が多い³⁷⁾。そのため一般家庭でも、手打ちパスタなどに日常的に使い続けている人も多い。

②地産地消にこだわる若きシェフの試み

カンパーニア州アヴェッリーノ県パルマカンパーニアにあるレストラン「Era Ora」のオーナーシェフ、ピエトロ・パリージ氏もカップペリ小麦を高く評価する一人である。パリージ氏はフランスの名店アラン・デュカスなど名だたるレストランを経験したのち、地元に戻り、生産者目線に立った地産地消の料理を追及している。完全有機栽培で作られる高品質のカップペリ小麦はどうしても値段が高くなるが、この地域の生産者は適正な値

段で販売できず、悩んでいたという。そこでパリージ氏は2013年から自身のレストランで常時使用することを決断し、また彼が経営する食料品店でもカップペリ小麦で作ったパスタを取り扱うようになり、現在20軒ほどの生産者たちと団結して地元のカップペリ小麦の保護に取り組んでいる。パリージ氏は「自分は農家と同じ目線を持って、故郷で作られる食材の中から最上の物だけを使った料理がしたい。カップペリ小麦はそのためになくかさない、この土地を正當に表現してくれる食材のひとつである。」と語っている。

③パスタのトップメーカーが取り組むカップペリ小麦のパスタ

有機栽培や健康志向のメーカーはもちろんだが、イタリアの有名パスタブランドもカップペリ小麦を使ったパスタを製品化している。100%カップペリ種のパスタを最初に手がけたのはプーリアの高級パスタメーカーLATINI社であった。値段は決して安くはないものの、その人気は継続的に高い。カップペリ小麦100%のトレネッテは2010年に lifestyle 誌のパスタランキング7位を獲得している。同年のパスタランキングで別商品が1位になったカンパーニア州の名門 GENTILE 社も、後にカップペリ小麦100%のラインを売り出している。小麦の品種名をラベルに明記してアピールするような流れを作ったのも、カップペリ小麦が出てきてからのことである。

④カップペリ小麦が甦らせた伝統パンの味

南部初の IGT 認定を取ったバジリカータ州の伝統パン、パーネ・ディ・マテーラの若き生産者マッシモ・チファレリ氏は、自社のパンがカップペリ小麦を使ったパンであることを強調してこう語っている。「バジリカータがまだ非常に貧しかった1900年代前半、我々の祖父母の時代のマテーラ

小麦の文化史

庶民はたった週1度しかパンが焼けなかった。しかしそのパンは特別よい香りがして、味わい深かった。ただスライスしてオイルとトマトを擦り付けて食べていただけだが、それが感動するほどの美味しさであり、神に感謝する瞬間であったという。自分がパン作りを始めた10年ほど前、マテラでも現代小麦によるパン作りが既に始まっていたが、あるとき何かが違うと気づいた。」という。そしてその香り高いパンの元が、かつて当地で栽培されていたカップペリ小麦だということを発見したのだ。その後パーネ・ディ・マテラには欠かせない原材料となったカップペリ小麦は、実そのものが既に香ばしい風味を持つ。そのため焼きあがったパーネ・ディ・マテラは非常に薫り高い。生地にも密度ともちっとした質感を与え、誰もが感動を覚える美味しさになっている。

III-3. カップペリ小麦の果たした役割

本稿ではまず、現代の食事情の中でカップペリ小麦が再び取り上げられるようになってきた背景を紹介し、この小麦が開発されるまでの歴史についても述べてきた。ストランペリは当初、南イタリアの小麦収量を上げるという目的の下にこの小麦を開発し、それは早期に達成された。だが、ここで注目すべきは、この小麦が硬質小麦であったことである。実は、ストランペリが生涯で開発した小麦の殆どは軟質小麦であり³⁸⁾、このカップペリ小麦は唯一の硬質小麦だったのである。南イタリアの乾燥した土壌には硬質小麦が適応しやすいことからこの小麦が採用され普及も拡大したが、それが結果的に広く南イタリアに乾燥パスタ産業が発展する道を作ったともいえる。実際に乾燥パスタメーカーの多くは南イタリアに集中しており、乾燥パスタの消費量も北中部と比較して南部のほうが格段に多い³⁹⁾。1967年にはイタリアでパスタ法（第580条）が施行され、乾燥パスタについては「デュラムセモリナ粉と水でつくること」と明記された⁴⁰⁾。この頃

イタリア食品の輸出市場も拡大しており、保存のきく乾燥パスタが多く輸出されたことで、イタリア食文化は世界に広がることになった。1919年の時点で硬質のカッペッリ小麦が安定供給されていたことが、ひいてはパスタ文化の世界への広がりを後押ししたといえるのではないだろうか。

現在、食の安全が問題視される中で、カッペッリ小麦が再興をみせている。安心して食せる現代小麦であること、歴史的背景を有する食品であること、美食嗜好向けであること、などが理由として挙げられるだろう。しかし、筆者はそれだけに留まらないと考える。この小麦の持つ最大の魅力の1つはイタリア語でいうところの *ORGANOLETTICO*（5感に訴える）ものである。カッペッリ小麦でなければ出せない奥行きのある味と香りは、硬質小麦本来の魅力を再発見させてくれるという理由から、食のプロたちを魅了してきた。この小麦を自ら耕作したり、農家を支援する決断にまで至ったシェフたちは皆、口をそろえるかのように、この小麦にこだわる理由を「土地を最も表現する味であるから」と述べた。また原料にカッペッリ小麦が必須だというパーネ・ディ・マテューラは決してニッチ層向けの高級品ではなく、1キロ2ユーロ程度で購入できるマテューラ市民の日常パンである。近年カッペッリ小麦を再び使用することで得た、その深みのある味わいによって「本来のパーネ・ディ・マテューラの味を取り戻した」と生産者は語った。

このように、パンにもパスタにも独特の風味を与えるカッペッリ小麦は、イタリア硬質小麦の原点の味を希求する人々に応える小麦としても蘇ったといえるのではないか。安価で買えるパスタが数多くある中で、カッペッリ種の高価なパスタが安定した売り上げを維持し続けていることも、それを証明しているといえよう。優れた小麦の交配技術を後世に伝えた農学者として知られるストランベッリであるが、現代イタリア人の味覚にも訴える小麦を生み出していたこと、それが硬質小麦であったことが現代のイタ

小麦の文化史

リアに与えた影響も、高く評価されるべき功績である。

最後に、自然科学の分野からも新しい評価の流れがあることを紹介しておきたい。自ら農学者でありストランペッリ研究者でもあるセルジョ・サルヴィ氏は、ストランペッリが環境に配慮した持続性農業を目指したパイオニアだと指摘し、ストランペッリ研究には次世代の持続性農業を切り開く鍵があると主張しており、小麦のみならず様々な農作物の分野についてもストランペッリの功績を証明しようと試みている⁴¹⁾。

む す び

ストランペッリは、「私自身が語り継がれることはなくとも、私の慎ましき作品である小麦が語るであろう」と述べており⁴²⁾、自らの小麦開発の方針や哲学などについては多くの言葉を残さなかった。本稿では彼が開発した硬質カッペッリ小麦について見てきたが、この小麦は南イタリアを飢えから救っただけでなく、世界に広がる乾燥パスタ文化の基礎を築き、イタリア産小麦開発の原点でもあり続けている。また小麦が飽和状態となった現代において、イタリア小麦本来の味わいに立ち返りたいという希望にも応える存在となっており、小麦の品種そのものに目を向けるという新しい評価基準も生んだ。ストランペッリの言葉通り、カッペッリ小麦は実に、現代イタリアの食卓で多くのことを語ってくれているといえよう。

日本でもいまや、ありとあらゆるイタリア産食材が手に入るようになり、主要な食材である乾燥パスタは消費量も膨大である。しかし、その品質や味の基準をどのように見極めるかという議論は、ワインやオリーブオイルと比較しても、まだほとんどなされていない。カッペッリ小麦について知ることは、イタリア産小麦について考える際の指標をわれわれに与えると同時に、小麦文化についての理解を深める端緒となるであろう。食のグローバル化が加速度を増す現在、日常化した食材の原点についてあらためて考

えることはきわめて重要である。筆者は本研究を足掛かりに、今後も硬質小麦の歴史的考察をさらに深め、多様化した現代の小麦事情と食文化が持つ問題点や可能性を明らかにしていきたいと考えている。

<図版出典>

図1 : *Il fatto alimentare*, 2016/2/16.

図2 : CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

図3 : 筆者撮影

図4 : CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

注

- 1) 硬質小麦：小麦は大きく硬質と軟質に分けられるが、その分類はより多様である。イタリアで広く耕作されパスタの材料となっている小麦は、硬質小麦の中でも超硬質と呼ばれるもので、本稿のテーマであるカップベリー小麦もその一種である。
- 2) 小麦戦争：国内食糧自給の達成を目標として1925年6月に開始されたファシスト政権の政策。賞金付きコンクールが各地で行われ、関連組織の設立や金融的支援がなされた（Regio Decreto Legge 4 luglio 1925, n. 1181, *Istituzione di un Comitato permanente per il grano*, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 165 del 18 luglio 1925.）。小麦生産は増大した一方で酪農や輸出向け農業生産（オリーブ、柑橘など）にとっては打撃となるなどマイナス面が強調されてきたが、近年では多様な見解もみられるようになってきた。
- 3) 緑の革命：20世紀半ば、ロックフェラー財団研究員だったボーローグ博士は、小麦など穀物の多収量品種を主体に新たな農業技術を開発し、農業生産性の大幅向上に貢献した。1960年代には小麦の高収量新種を中心とした新しい農業技術を開発し、穀物の大幅な増産を果たした。メキシコでは小麦の生産性を3倍に向上させ、その後インド、パキスタン、中国、中東、南米、アフリカで活動し、同様の成功を収めた。これら一連の貢献によって途上国の10億を超えるといわれる人々が飢えから救われ、博士はこの功績により、1970年ノーベル平和賞を受賞した。このときボーローグが開発した小麦は、

小麦の文化史

ストランペッリの交配した「Mentana 種」と、日本の岩手県農林試験場に勤務していた農学者稲塚権次郎が昭和のはじめに創った小麦「農林10号」（日本の敗戦後、アメリカ軍が上記研究所から接収して持ち帰ったもの）が基になっており、それらをメキシコ種と掛け合わせて作ったのが「緑の革命」の品種である。この事実をボーローグはノーベル賞受賞記念の挨拶で触れなかったため、ストランペッリや稲塚博士の貢献は、日本でも世界でも広く知られることがなかった（レオン・ヘッサー（2009）岩永勝訳『“緑の革命”を起した不屈の農学者ノーマン・ボーローグ』悠書館；稲塚秀孝（2015）『NORIN TEN 稲塚権次郎物語：農の神と呼ばれた男』合同出版）。

- 4) Salvi, Sergio., (2013) *Sulle tracce di Nazareno Strampelli*, Treia, Accademia Georgica, Pollenza.
- 5) 古代小麦：青銅器時代から栽培されていたといわれるスペルト小麦、古代エジプト起源のカムット小麦などはグルテンの含有量も低く、軽度のグルテンアレルギーや不耐症の人であれば食べられる場合がある。また原種に近い小麦は交配を重ねた小麦に比べ有機栽培に向いており安全、かつ栄養価が高く内臓への負担が低いなどとされ、人気が高まっている。しかし、本稿のテーマであるカッペッリ小麦は、選種によって生み出された現代小麦の祖であり、まだ誕生して100年足らずで、古代小麦とは異なる。
- 6) カッペッリ小麦という品種についてはイタリアでもようやく知られてきたが、農学者ストランペッリについての社会的、歴史的な研究は近年始まったばかりである。2000年にストランペッリ研究の第一人者 Roberto Lorenzetti による初の記録書 *La scienza del grano* が出版された。なお遺伝農学の分野ではストランペッリ小麦は常に研究が続けられてきた（De Cillis, Carfi G など）。
- 7) デュラム小麦：硬質小麦のなかでもガラス質と呼ばれる半透明の硬い胚乳を持ち、特に粒の硬い麦として知られている。タンパク質が非常に多く含まれ、日本で流通する一般的な強力粉より強い粘りを持つ。なお小麦の硬質・軟質という分け方には、各国の歴史的な小麦事情や用途によって解釈に微妙な差があり、相対的である。日本で主にパン用の硬質小麦といわれているものは、デュラム小麦とは染色体の数も性質も異なるため、デュラム小麦の粉はこれと区別して「デュラム粉」と表記されることも多い。

- 8) Coldiretti, (2013/10/25) [<http://www.coldiretti.it/News/Pagine/728---25-Ottobre-2013.aspx>], (最終閲覧日：2015年12月12日)
- 9) 日本, 横浜税関, 「スパゲッティ及びマカロニの輸入」(2012年3月23日)(最終閲覧日：2015年12月23日)
- 10) *Il fatto alimentare*, (2013/12/3), [<http://www.ilfattoalimentare.it/100-italiano-materie-prime-grano.html>], (最終閲覧日：2016年3月12日) イタリア生協 COOP の調査によれば, イタリアではパスタ製品が220%もの自給率であるのに対し, 原料の硬質小麦は65%のみである。その主な輸入元はカナダ, アメリカ, 南米, ウクライナなどである。
- 11) *La Repubblica*, (2016/3/24) Economia e finanza, Roma. イタリアで生産されるパスタは年間3,400,000トンで, そのうち世界に輸出されるのは58%である。原料の硬質小麦の4,000,000トンはイタリア産だが, 5,800,000トンは輸入に頼っている。
- 12) ポストハーベスト：収穫された農産物の輸送や貯蔵の際の病虫害防止のため, 収穫後に農薬を使用すること。イタリアでは国内産農産物への農薬使用基準は厳格だが, 輸入品のポストハーベスト基準は未だ明確でない。
- 13) 品種改良を重ねた現代小麦は内臓への負担が大きく, 様々な疾患の元凶となっているという説が特にアメリカで広がり, その説を主唱したアメリカの循環器科医ウィリアム・デイビスの著書『小麦は食べるな!』(Davis, William., (2011), *Wheat Belly: Lose the Wheat, Lose the Weight, and Find Your Path Back to Health*, Rodale books.) はベストセラーになっている。しかしこの著作でも指摘されている小麦の遺伝子操作は, 実際には世界的に禁じられており, 科学的根拠には疑問も呈されている。
- 14) *Il fatto alimentare*, (2013/12/3), [<http://www.ilfattoalimentare.it/grano-pasta-andra-villani.html>, Milan, 2013/12/3], (最終閲覧日：2015年12月22日)
- 15) AIDEPI, (2016/7/29), [<https://aidepi.welovepasta.inc-press.com/grano-aidepi-senza-grano-estero-a-rischio-qualita-pasta-italiana#>] (最終閲覧日：2016年10月1日)
- 16) *La Repubblica*, (2016/2/24), [<http://bari.repubblica.it/cronaca/2016/02/24/news/grano-134120232/>] (最終閲覧日：2016年10月1日); *Napoli today*, (2014/3/5), [<http://www.napolitoday.it/cronaca/falsa-pasta-gragnano.html>] (最終閲覧

日：2015年12月12日)

- 17) ‘Celiachia e sensibilità al glutine’, (2012/10), *Cucina italiana*, p. 28, Condè Nast. グルテンアレルギーは遺伝的な疾患であり、潜在的なものも含めると、イタリアでの患者数は40万人ともいわれる。ただし、アレルギー原因物質を特定する RAST 等の検査が世界的に普及し始めたことが患者数データの増加に繋がったという意見も出ている。また各種検査の正確性には多くの疑問が呈されるなど、実像はまだ掴めていないのが現状だ。
- 18) *Italia in prima pagina*, (2016/8/5), [<http://www.italiainprimapagina.it/labattaglia-del-grano-si-tinge-di-giallo/>] (最終閲覧日：2016年10月11日)
- 19) *Il fatto quotidiano*, (2016/2/28), [<http://www.ilfattoquotidiano.it/2016/02/28/pasta-con-grano-di-importazione-e-sicura-coldiretti-contro-aziende-che-ne-fanno-uso/2503516/>] (最終閲覧日：2016年9月22日) 輸入小麦の大量流入に対して、小麦生産者と Coldiretti による抗議集会がプーリア州バーリで行われたことが報じられた。イタリア産より安全基準の低い外国産小麦に頼るパスタ市場への疑問の声があがっている。
- 20) スペルト小麦：軟質小麦に近い、パンコムギの元祖ともいわれる小麦。8000年前ごろヨーロッパに伝わり耕作されていたものが、近年再び生産されるようになった。カムット同様栄養価の高さに加え、オメガやグリアジンが通常的小麦と比較して少なく、腸腔病を発症し難いなどの健康効果が注目される。
カムット小麦：硬質小麦の祖先といわれる小麦で、第二次大戦後エジプトの古墳で見つかった麦をアメリカ人が栽培して復活させた。タンパク質やミネラルが豊富で消化に良く、グルテン不耐性の人でも摂取できることがあることなどから、近年になって人気が高まった。カナダとアメリカで有機栽培のみで作られる。(‘Kamut tra leggenda e realtà’, (2011/3), *Vie del gusto*, Editore Media & Publishing EMME&PI s.r.l.)
- 21) Defacendis, Savino., (2015), *La civiltà del grano nella Daunia*, Foggia, CRA-CER, pp. 17-21.
- 22) Ibid., pp. 15-16.
- 23) *Il fatto alimentare*, (2016/2/16), [<http://www.ilfattoalimentare.it/pasta-italiana-grano-voioello-granoro.html/schermata-2016-02-16-alle-09-50-04>] (最終閲覧日：

- 2016年8月22日) プーリアのパスタメーカー グラノーロ社は4年前から100%イタリア産(プーリア産)小麦のラインナップを生産。高級パスタの郷として知られるカンパーニア州グラニャーノのメーカー ヴォイエッロ社は2014年から AUREO 種100%と品種名も全面に出した国産パスタのシリーズを販売し、味わい質感ともに好評を博している。このヴォイエッロ社のパスタとヴィッラーニというマルケ州のメーカーのパスタは100%イタリア産小麦使用で日本でも入手可能だ。
- 24) Porfiri, Oriana., (2002/6), *Nazareno Strampelli, il mago del grano* (PDF), [<http://www.ecologiapolitica.org/liberazione/200205/articoli/memoria.pdf#search='ecologiapolitica.it.+porfiri+strampelli'>], *ecologiapolitica.it*. (最終閲覧日:2014年8月22日).
- 25) Lorenzetti, Roberto., (2000), *La scienza del grano*, pp. 11-190, Roma.
- 26) 移動式農業講座:農業教育をはじめ、品種改良、農業機器や化学肥料の普及、農業関連図書の出版などを行う目的で、1886年ロヴィーゴ県を皮切りに始まった (E. F.;, *Cattedre ambulanti di agricoltura*, in *Enciclopedia agraria*, (1985), Roma, vol. II, pp. 349-53; P. F. Casaretto, (1896), *Le cattedre ambulanti d'agricoltura*, in *La Riforma Sociale*, anno III, vol. V, pp. 426-28.)。
- 27) 当時主流だった穀物の改良方法は同種交雑であり、ストランベッリのライバルともいえるフランチェスコ・トーダロなどはその推進者であった。
- 28) M. Ellis, D. Bonnett e G. Rebetzke, (2007), *Borlaug, Strampelli and the Worldwide Distribution of RHT8-Wheat production in stressed enviroment. Developments in Plant Breeding*, Springer, Volume 12, pp. 787-791.
- 29) アッカデーミア・デイ・リンチェイ Accademia (Nazionale) dei Lincei:ローマのコルシーニ宮にある学会で、何度かの中断を経験しながら現在まで続く名門科学アカデミー。1611年にガリレオ・ガリレイも会員となり黒点に関する著作の出版を行った。その後も伝統ある名称を引き継ぎ、国際的な科学アカデミーとして存続している。
- 30) Decreto luogotenenziale n.1044, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale*. n.161 dell'8 luglio 1919.
- 31) Bressanini, Dario., (2010/3/22), *Le scienze blog*, 'Il Senatore Cappelli e gli altri grani di Nazareno Strampelli', [<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso>.

- repubblica.it/2010/03/22/il-senatore-cappelli-e-gli-altri-grani-di-nazareno-strampelli/]（最終閲覧日：2015年12月12日）農地環境の改善例の1つとして、南部では蚊による伝染病にかかるリスクが大幅に減った。
- 32) Remigio Baldoni e Giovanni Toderi (a cura di)., (1996), *Varietà di grano duro più diffuse in culture*, Quaderno n.8 dell'E.N.S.E., Ente Nazionale Sementi Elette, Milano.
- 33) Defacendis, Savino., (2015), *La civiltà del grano*, pp.15-16, CRA-CER, Foggia.
- 34) De Vita, Pasquale., (2012/10/12), *‘Il frumento duro: una storia tutta italiana’*, CRA, Foggia.
- 35) 核エネルギー全国委員会 CNEN (Comitato Nazionale per l'Energia Nucleare)：1960年に設置され、ここでは核エネルギーを利用した農産物の改良実験が行われた。硬質小麦の栽培は当時南イタリアに留まっており、北中部への普及を目指してより土壌適応性の高い品種開発がすすめられた。その結果生まれた Creso は1974年に正式な登録品種となってからは急激に普及し、80年代～90年代にかけてイタリアで栽培された硬質小麦の50%がこの品種であった。しかしその後、放射線照射による品種改良の安全性を危惧する声が高まり、南部ではほとんど姿を消した（硬質小麦が育ちにくい北中部では今も一部耕作される）。(Defacendis, Savino., (2015), *La civiltà del grano*, p. 16, CRA-CER; Nota tecnica Enea ‘Creso’, (2015/9/15); Enea.it. [<http://titano.sede.enea.it/Stampa/Files/cs2011/cresonotatecnica.pdf>].）（最終閲覧日：2015年10月12日）。)
- 36) Baudena, Giancarlo., (2005), *Nazareno Strampelli e il grano - segreti di una storia millenaria*, Stella Polare Film, Italia; Baudena Giancarlo, (2008), *L'uomo del grano*, Stella Polare Film, Italia.
- 37) 土壌適応性の高いカッペリ小麦は、現代品種と比べても乾燥や暑さへの耐性が特に強く、他の農作物がなじまないような痩せた土壌でも栽培できることなどから、現代品種が主流になった後も、南部プーリア州、バジリカータ州、シチリア州、サルデーニャ州では分散的に耕作され続けた。
- 38) カッペリ小麦は選抜育種法によって開発された小麦である。ストランペッリが農業遺伝学に多大なる影響を与えたといわれる所以は彼の異種交配の技術であり、その交配技術は主に軟質小麦の分野で発揮された。そのため、ス

トランペッリ研究の立場からは、カッペッリ小麦ばかりが取り沙汰され、ストランペッリの代表作のように考えられている現状に批判的な意見もある。

- 39) *Dati raccolti da Unipi*, (2012), Unione industriale pastai italiani.
- 40) イタリアのバスタ法 (1967年7月4日制定): *Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari*. L. 4 luglio 1967, n. 580.
- 41) Salvi, Sergio., (2013), *Sulle tracce di Nazareno Strampelli*, Accademia Georgica, 2013, Treia.
- 42) Museo della scienza del grano, *‘Il lavoro scientifico di Nazareno Strampelli’*, [<http://www.asrieti.it/PUBBLICAZIONI/strampelli/museo/storia/16/scheda-16.html>], (最終閲覧日: 2014年8月25日).

<参考文献>

- Lorenzetti, Roberto., (2000), *La scienza del grano. Nazareno Strampelli e la gricoltura italiana dal periodo giolittiano al secondo dopoguerra*, Pubblicazioni dell'Archivio di Stato, Saggi 58, Ufficio centrale per i beni archivistici, Ministero per i beni e le attività culturali, Roma.
- Lorenzetti, Roberto., (2012), *Strampelli. la rivoluzione verde. Wheat science: the green revolution of Nazareno Strampelli*, MIBAC - Archivio di Stato di Rieti, Rieti.
- Strampelli, Benedetto., (1944), *Nazareno Strampelli come pioniere e scienziato nel campo genetico*, Istituto Nazionale di Genetica per la Cerealicoltura “Nazareno Strampelli”, Stabilimenti tipografici “Carlo Colombo”, Roma.
- Defacendis, Savino., (2015), *La civiltà del grano nella Daunia – Dal neolitico ai giorni nostri*, CRA-CER, Foggia.
- Nigro, Raffaele., (2007), *Puglia dal grano al pane*, Mario Adda Editore, Bari.
- Salvi, Sergio., (2013) *Sulle tracce di Nazareno Strampelli*, Treia, Accademia Georgica, Pollenza.
- グイド・ファビアーニ (1985) 富山和夫・堺憲一監訳『戦後イタリア農業の発展と危機』大明堂。
- Fabiani, Guido., (1979), *L'agricoltura in Italia tra Sviluppo e crisi (1945-1977)*, Società editrice il Mulino, Bologna.

小麦の文化史

- 堺憲一（1988）『近代イタリア農業の史的展開』名古屋大学出版会。
- レオン・ヘッサー（2009）岩永勝訳『“緑の革命”を起した不屈の農学者ノーマン・ボーローグ』悠書館。
- Hesser, Leon., (2006), *The Man Who Fed The World*, Durban House Press, Inc., Dallas.
- 稲塚秀孝（2015）『NORIN TEN 稲塚権次郎物語：農の神と呼ばれた男』合同出版。
- 佐藤洋一郎・加藤謙司編著（2010）『麦の自然史-人と自然が育んだムギ農耕』北海道大学出版。
- 渡邊好昭・藤田雅也・柳沢貴司編著（2013）『麦の高品質多収技術』農文協。
- 西川浩三・長尾精一共著（1977）『小麦の話』柴田書店。
- ウイリアム・デイビス（2013）白澤卓二訳『小麦は食べるな！』日本文芸社。
- Davis, William., (2011) *Wheat Belly: Lose the Wheat, Lose the Weight, and Find Your Path Back to Health*, Rodale books, New York.
- 新谷崇「ファシズム・イタリアのプロパガンダ研究：「小麦戦争」を例に」（『日伊文化研究（52）』，pp. 77-91, 2014）。
- Italian agriculture in figures 2001, (2001), INEA
- ‘Senatore Cappelli’, (2014/3), *Cucina italiana*, p. 34, Condè Nast.
- ‘Tanto gusto, niente gultine’, (2012/5), *Cucina italiana*, p. 91, Condè Nast.
- ‘Pane di Altamura’, (2012/5), *Cucina italiana*, p. 79, Condè Nast.
- 「パニフィーチョ・チファレッリ」（2013）『イタリア好き』2013年8月号，pp. 28-29, イタリア好き委員会。

The present state of the Italian wheats and the cultivar *Senatore Cappelli*

MAKI Migiwa

The safety of food is a matter of great concern in the world today. In Italy, the homeland of pasta, the safety of wheat is a focus of attention and arousing an intense controversy. However, a thorough check of its quality is very difficult because of the enormous quantity of imported wheat which is going around. Under these circumstances, ancient types of wheat like *Spelt* and *Camut* are attracting an increasing interest for their primitiveness and, therefore, safety.

In the same way, a wheat cultivar *Senatore Cappelli* is being reevaluated. It was created in 1915 by an Italian agricultural geneticist Nazareno Strampelli, as the first cultivar of hard wheat (*Durum*). It is the ancestor of almost all of the hard types of wheat existing and circulating now. The *Senatore Cappelli* also contributed to the “Green Revolution” and turned Southern Italy into a fertile land, but after the World War II, it went driven away by new cultivars.

Only recently the *Senatore Cappelli* is regaining its reputation, especially among professionals of the food market. In this paper I try to examine the value of this species of wheat and show its significance in today’s Italy.