



ちよつと勉強室 No. 89

今回のテーマは

モ 子



(1) モチの歴史

お正月に欠かせないモチは、日本に古くから伝わる固有の文化です。縄文時代晩期に稲作の伝来とともに東南アジアから伝わったといわれていますが、いつ頃から日本で食べられ始めたかは、よくわかっていません。当初の米は、赤い色素をもっていたもの(古代米)で、容易に糯になるものでした。

「餅」という字が初めて記録に出てきたのは奈良時代のことで、「風土記」や「養老令」に書かれています。平安時代に入ると、年間行事がきちんと決まっており、各行事のお祝いの食べものとして天皇や貴族の間で食べられるようになりました。鏡餅の登場は、このあたりからです。ちなみに鏡餅が二重にされるのは、「日と月」、「天と地」などを意味するからとされています。庶民が食べるようになったのは、江戸時代中期の頃といわれており、田んぼの増加と技術の向上で米がより多く採れるようになってからのこととなります。

「モチ」の言葉の由来には、①望月(満月)は円満の象徴であるという説があり、丸いことが生命を表しているといわれ、モチの形が満月つまり望月に似ていることから「もち」と発音したという説。②中国語・台湾語ではモチのことを「モアチィ」と発音することから、日本に渡来する際に転化したという説。③携帯食とされた干した飯の持ち飯(もちい)の略。など様々な説があります。

(2) 世界のモチ

ビョーンとのびるモチは、日本特有のものですが、もち米等から様々なモチに加工して食するのは日本だけでなく、他にアジア等の各国にもあります。代表的なものは…

韓国：日本のモチのようにのびませんが、祝事に欠かせないもので種類も多いです。もち米やうるち米を使ったものや、松の実・なつめ・小豆・ゴマ等を混ぜ込んだものや、色を付けたもの等があります。トポッキは、屋台で売っているソーセージ様の細い棒状のモチで、うるち米でつくられます。甘辛く味付けしたものは若者に人気があります。

ミャンマー：もち米を用いた丸餅や伸ばし餅があります。白いモチは少なく、ほとんどが赤米で作られています。

ギニア：臼と杵で作りますが、材料はヤムイモとプランタインと呼ばれる無味のパナナです。見かけはモチと同じですが、コシがなく柔らかな口当たりです。

(3) もち米

糯米は、古名を「モチヨネ」といい、うるち米に比べ粘りが強いのが特徴ですが、これは澱粉の構造の違いによります。うるち米では直鎖状のアミロースが約20%含まれ、残りがアミロペクチンですが、もち米はアミロペクチンのみから成っています。アミロペクチンは膨潤しやすく、枝分かれ構造を持っているために粘度はうるち米よりはるかに大きく、温度による粘弾性率の変化が少なく、老化しにくい特徴があります。ヨウ素反応では、うるち米は紫色になりますが、もち米は褐色のまま、弱く染まったものは、水に浸しておくと退色します。

また、外観は胚乳部が不透明な白色をしているので、うるち米と比較して容易に区別できます。これは、もち米特有の性質で、収穫後の乾燥によってでんぷん細胞の中から非常に小さい気泡が浮き出てきて、これが一定以上に達すると光が散乱するため、粒全体が白色不透明に見えるといわれます。

モチの他に、もち米を原料としたものに、白玉粉・寒梅粉・道明寺粉・紹興酒・みりん・求肥等があります。