

古代穀物

ディンケル スペルト小麦

～ドイツで支持されている～



ドイツのパン屋でよく目にするのがD i n k e l（ディンケル）と名がつくパン。オーガニックに限らず一般のパン屋でも必ずと言っていいほど売られています。日本ではスペルト小麦という名前で知られています。

古代からの特徴を受け継ぐ伝統品種でドイツでは紀元後500年頃から栽培が始まり、18世紀に至るまで重要な穀物の一つでした。

ディンケルは、天候や環境の変化に強く、肥料の影響を受けにくいという特徴があります。そのため荒れた土地での栽培にも適応し、科学肥料を必要としないため、オーガニック栽培に適している作物と言われています。普通の小麦に比べ、より多くのミネラルやビタミン、タンパク質を多く含み、薫りも高くしっかりとした味わいがあるとされています。

特徴を並べてみると・・・

- ① オーガニック栽培に向いている
- ② 栄養価高い

健康志向の消費者にとってディンケルを選択するメリットは大きいようです。また、日本で在来種に注目が集まっているように、その土地で昔から栽培されてきた作物であることは大きな意味があるのでしょう。

