詰(つ)める

あんパン・ジャムパン・クリームパン、日本の三大菓子パンは「詰める」パン。代表的な小麦料理“おやき”もおにぎりも「詰める」食べものである。具を詰めると同時に＜思い＞を詰める、甘いもの、お惣菜など、＜色々なもの＞を詰める。

「詰める」パンの特徴は＜携帯＞ができること。仕事中にかじったり、山歩きの時ポケットに忍ばせたり・・・それが日本の「詰める」パン。

■思いを詰める
■色々なものを詰める
■携帯できる

彩(いろど)る

日本の料理の大きな特徴は、素材を生かすこと。例えばほうれんそうや、にんじんなどを練り込んだり、豆や刻みこんぶの色彩や形をそのまま生かす「彩るパン」。

「彩るパン」は目で楽しむだけでなく、香りも楽しめそうだ。山菜や、桜の花や菊の花、季節折々の彩りのパンは幸も運んできてくれそう。

最近、色づけの方法として、野菜パウダー、果物パウダーが用いられるようになってきているが、これは規格外野菜・果物のよい活用方法のひとつでもある。

■野菜の活用　■旬の色彩・香り
■規格外野菜の活用

容(い)れる

パンは誕生した時、すでに“容れ物”だったという。熱い肉をパンの上に載せたり包んだり。“容れ物”としてのパンは大きな可能性を秘めている。例えば、パーティのお皿をパンでつくる。パンを片手に、好きな料理やデザートを入れられるバイキングなど楽しそうだし、容器も食べられる。

贈り物を入れるかわいいパンの容れ物や、ふろしきのようにいろいろな形の食べ物が包めるパンもつくれそうだ。

■オール・イン・ワン
■エンターテインメント
■エコライフ

冷(ひ)やす

冷蔵庫・冷凍庫から出してすぐ食べる「冷やすパン」。果物が載っていたり、生クリームとあんが入っていたり、これが思いのほかのおいしさだ。そういえば日本には「アイス最中」という涼菓がある。

夏向けの涼の演出をした「冷やすパン」というのはどうだろう？　凍った果物や、涼しげな野菜ゼリーを容れたパン、冷たいカレーパンなど。スイカの横に置くとぴったりな、浴衣姿で食べたくなる「冷やすパン」。パン売り場の風景も変わってきそうだ。

■涼の演出
■夏の食材との組み合わせ
■冷蔵庫・冷凍庫に入れるパン

鎖国を続けていた日本が開国して、外国の文化が入ってきた。日本人は外国から様々な異質なものをとりこんで、自国のものにしてきた。日本の代表的なパン「あんパン」は、外国のパンに日本の伝統的なあんを詰めたもの。「詰める」は、おにぎりやおやきなどの日本の食べ物にもみられるユニークな動詞。つまり、私たち日本人は自分でも気がつかない間に、日本人ならではの働きかけ方をしているのである。日本の「パン動詞」を見つけ、さらに色々な動詞を組み合わせたら、新しいパンの世界、新しい生活が生まれるのではないだろうか？

日本らしい、「パン動詞」活用へ

●参考文献：
『パン入門』井上好文著　日本食糧新聞社
『パンの図鑑』井上好文著　毎日コミュニケーションズ
『パンの明治百年史』パンの明治百年史刊行会

「小麦な生活」Vol.2　16の「パンの動詞」
（付録 日本の小麦マップ ②ご当地パンマップ&プチヒストリー）

2012 年 6 月 25 日発行
発行：コムギケーション倶楽部
〒104-0041
東京都中央区新富 1-9-4　ファンデックス銀座 3F
日本食農連携機構 内
Tel：03-6280-4044
URL:　http://www.comugication.com/

編集後記／「小麦な生活」第２号は、パンを今までなかった切り口で見直してみよう！と、「パンの動詞」というのを考えてみました。世界中にはいろいろなパンがあるけれど、そのバリエーションはどうやって生まれてくるのだろう？　あまりに実験的すぎ、ちゃんとレポートになるのだろうかと途中ハラハラしましたが、何とか校了です。
付録の日本の小麦マップのテーマは「ご当地パン」。これはトレンドという言葉で追えるような浅い世界ではないことを切に感じました。パン屋さんは農家や地元企業や学校や行政などの方々とともに、日々パンづくりに取り組んでいらっしゃるんですね、しかも毎日毎日早起きです。ひとつひとつのパンに物語があるのだなあと感動しました。
アンテナショップに「ご当地パン」を買いに行った時、お店の方がなつかしそうに遠く離れた故郷のパンについて話してくださる姿に、ふるさとへの愛を感じてじ〜んとしました。（R.I）

小麦な生活 Vol.2

16の「パンの動詞」

「小麦な生活」、 今回の実験プロジェクト：

変幻自在に・姿を変える・パンの謎を・解きたい！

あんパン・ジャムパン・クリームパン、食パン、クロワッサン、ピザ・・私たちのまわりには多種多様なパンがある。私たちは小麦粉やパンに対してどんな働きかけをしてこれらのパンを生み出してきたのだろう？　「パン」が食卓に上るまでの様々な働きかけの中から１６の働きかけを「パンの動詞」としてクローズアップし、パンが変幻自在に姿を変えるプロセスを「パンのサイエンス」としてまとめ、パンの謎を探ってみた。

※今回のパンの事例は焼くタイプの小麦パンに限定して選択した。

膨(ふく)らます

Batard（バタール）

太くて短いフランスパンで３本の切れ目が目印。細長い Baguette（バゲット）は皮がバリバリしているが、Batard（中間の意）は身がしっとり柔らか。砂糖や油などはいれず、グルテンが少なめの準強力粉か中力粉を使う。Baguette と同じ生地を使っても形によって味わいが変わる。

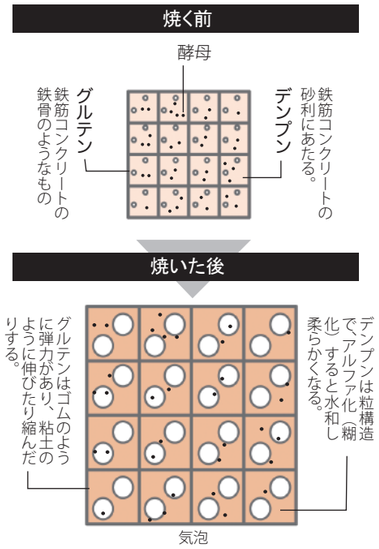
［パンのサイエンス］　生地内の気泡が大きく数が少ないと噛みごたえのあるもちもちしたパンになり、気泡が小さく数が多いと軽い味わいの柔らかいパンになる。焼きたてのフランスパンは皮がバリッとしていておいしく、しばらくたつと皮の香りや風味が身に移ってまたおいしい。ただし、６時間以上たつとクラストの水分が移って皮がゴム状になり噛み切りにくく、身がパサパサになってしまう。

Dutch Baby（ダッチ・ベイビー）

泡立てたの卵と小麦粉と牛乳から作られるさくさく、ふわふわとおいしい米国のパンケーキ。鉄鍋に入れた生地をオーブンで焼くとプクーっと膨れる。冷めるとしぼみ、お皿の様な形になる。レモンと粉砂糖をふりかけ、果物をのせたり、シロップをかけて食べる。ドイツからの移民が始めた家庭経営のレストランで作られ始め、1942 年には Dutch Baby という名称が使われていたという。名称の由来は諸説あり、17〜8 世紀にドイツ等から米国に移民した人々は”Dutch”と呼ばれ、古い言葉では“Dutch”は「ドイツの」という意味だったといわれている。

［パンのサイエンス］　よく泡立てた卵の入った生地を熱した高温の鉄鍋でオーブンで焼くと水蒸気が膨張に大きく膨れるが、冷めるとしぼむ。直火で特に高温で熱された部分の生地が固定化されてふちとして残る。

なぜパンは膨らむのか？



生地中の糖類が酵母によって発酵し、エタノールと二酸化炭素が発生。

※窯伸び：オーブン内でパン生地が膨らむこと。オーブンに入った生地の発酵は生地温度が 60℃くらいになるまで続く。発酵によってできた二酸化炭素の気泡が加熱されてさらに膨張するのにともない、それを包んでいるグルテンの膜も伸びてパンのボリュームを大きくする。

伸ばす

Rumali Roti（ルマリ・ロティ）

インドやパキスタンのドーム型の鉄板で焼く直径が数十センチもある大きなパン。Rumaliとは「ハンカチのような」の意味。きれいに折り畳まれ、カレーなどと一緒に食べる。Rumali Roti のルーツと思われるのが、中東のペルシア湾沿岸の国々で食べられる Saji というパン。生地がやや薄く、やはり折り畳まれて売られている。肉や野菜を包んで食べる。

［パンのサイエンス］ グルテンの多い小麦粉を使い、常温で固体の油（ギー）や牛乳を加えて柔らかくし、生地をくるくると回して遠心力で組織を伸ばす。生地が縮まないよう、伸ばしたらすぐに高熱の鉄板で短時間で焼く。

包む

Cornish Pie（コーニッシュ・パイ）

英国の Cornwall（コーンウォール）地方に伝わる伝統的なパイ。牛肉、にんじん、ジャガイモ、カブ、タマネギなどを包み、高温のオーブンで焼く。もともとは鉱山で働く人々のお弁当だった。鉱石には毒があるため、パンに手を触れないで食べられることがメリットだった。鉱山にはパイを温めるオーブンがあり、パイで暖をとった。生地を閉じる時に縄模様をつけるのが伝統。ここがはぜると「悪いことが起きる」という言い伝えがある。

［パンのサイエンス］ 高温で焼いた固い皮に包まれているため、パイの保温性が高く、雑菌が入らず傷みにくい。冷めて固定化したデンプンによって形が保たれる。

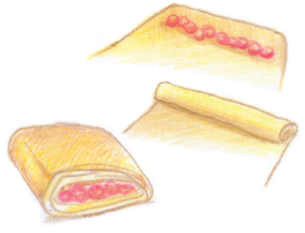
巻く

Strudel（シュトゥルーデル）

生地を大きな布の上で広く薄く伸ばし、リンゴやサワーチェリー、干しブドウなどの果物を巻き込み、バターをたっぷりのせて、薄焼き卵のようにくるくると焼くパン。オーストリア、ハンガリー、チェコ、ルーマニアなど中・東欧で食べられる。甘くないタイプもある。生地は透き通って見えるぐらいに薄く伸ばす。

Strudel（シュトゥルーデル）とは「渦巻き」の意味。18 世紀にハプスブルク君主国のパンとして広まった。最も古いシュトゥルーデルのレシピは 1696 年の手書きのものだそうだ。

［パンのサイエンス］ 生地に弾力を出すためグルテンの多い小麦粉が使われる。生地を薄く伸ばすためにバターなどの常温で固体の油脂を使う。



編む

Zopf（ツォップフ）／ **Challah**（ハッラー）

カトリック教徒・ユダヤ教徒が安息日や祝祭日に食べる「編みパン」。スイスでは Zopf、イラクやイラン系ユダヤ教徒の間では Challah と呼ばれる。

起源は古くエジプトのピラミッドからも出土した。宗教的な意味合いがこめられ、旦那さんが亡くなると奥さんが殉死する代わりに「編みパン」（女性の編み髪）が添えられたとも言われる。１８世紀に中・東欧で流行してから、白い小麦粉で作られるようになった。

［パンのサイエンス］ スイスではフランスパン用の小麦粉を使い、バターや牛乳、卵を入れて焼くためしっとりと柔らかになる。

剥がす

Pull-Apart Bread（プル・アパート・ブレッド）

米国のカジュアルな朝食に食べられる、小さな生地をいくつか並べて焼いたパン。各自自分で剥がして食べることができる。スライスしたり四角く切った生地を並べて焼くタイプ、ビスケットを形に詰め込んで焼いてひっくり返すタイプなどを総称して Pull-Apart Bread と呼んでいるようである。復活祭などの祭日に食べられることも多く、中世にシナモンが入ったバターロールが香辛料と一緒に世界中に広がったのがルーツとも言われる。

［パンのサイエンス］ 生地にシナモンシュガーをまぶし、高さを不揃いにして並べると、癒着せず、焼き上がってから剥がしやすい。

捻る

Twist Bread（ツィスト・ブレッド）

カナダの大自然を歩く際に考案された捻りパン。棒に生地をねじりながら巻きつける。子供でもつくれる簡単なアウトドアでの定番である。全粒粉にベイキングパウダーを持ちい、発酵をさせずに短時間で焼き上げるため、キャンプなど野外でも迅速に食事の準備ができる。

ルーツはスコットランド、アイスランド、英国北部に伝わる石の上で焼く小麦料理で、英国（スコットランド）人がカナダに持ち込んだと言われている。

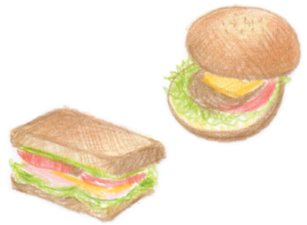
［パンのサイエンス］ 棒を回しながらくるりと巻きつける。生地を粘土の様に扱いやすくし、棒に密着するようにグルテンの多い小麦粉を使う。

挟む

Sandwich（サンドイッチ）

パンに肉や野菜等の具を挟むパン料理。日本でポピュラーなのは 8〜10 枚切りの薄い食パンを使ったもの。「サンドイッチ」という名称がついたのは、18 世紀に英国のサンドイッチ伯爵がゲームや仕事をしながら食べたエピソードに基づくというのが通説である。産業革命とともに食の利便性が求められ、19 世紀には英国•スペインに、20 世紀には世界中に広まった。中でもアメリカのサンドイッチは立派な食事パンである。

［パンのサイエンス］ パンに具の水分が移らないよう、食べる直前に挟み、バター、マーガリン、マヨネーズなどを塗って油分で膜を作る。布巾をかけて軽く上から重しを置きパン生地と具を密着させる。



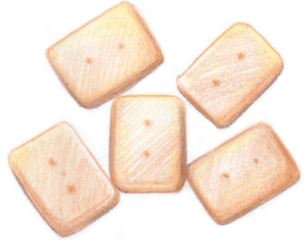
乾かす

乾パン

軍用の食糧として開発され、災害時の非常食として、登山の携帯食糧としても用いられている小型のパン。含水量が少なく保存性に優れ、食料品が凍結してしまうような寒冷地では重要な食糧となっている。小麦粉、砂糖、ごま、食塩、ショートニングなどにイーストを加えて発酵させ焼き上げる。缶詰の製品には、糖分を補い、唾液分泌を促すために氷砂糖も入っている。

すでにローマ時代に兵糧として用いられた。日本では明治時代には陸軍が乾パンの元祖「重焼麺麭（じゅうしょうめんぽう）」を作った。

［パンのサイエンス］ 長時間熟成発酵後、窯に蒸気を吹き込み、遠赤外線オーブンで内部まで十分に焼きデンプンをアルファ化させる。暖かいミルクに入れてふやかせば食べやすい。



載せる

Pizza（ピザ）

強力粉、イースト、砂糖、塩、オリーブオイルを混ぜ、十分こねた生地の上にトマトソースを塗り、野菜やハム、きのこ、チーズなどの具を載せて窯で焼く料理。発祥は 18 世紀後半のイタリアのナポリだと言われている。煉瓦を積み上げた窯で焼いたピザが美味しいとされ、窯のないイタリアの家庭ではあまり手作りしない。19 世紀末にイタリア系移民が米国にピザを持ち込み、20 世紀には世界中に広がった。

［パンのサイエンス］ オリーブオイルを生地に入れるとグルテンが伸びて薄いピザができる。窯のふく射熱の高温で焼くと、外がカリッとして中がもちっとしたピザになる。

象る

Pain de decorte（パン・ド・デコルテ）

フランスの Pain de decorte（飾りパン）はパンの土台の上に、パンで貼り絵のように絵を描き焼きあげるもの。ドイツではクリスマスの頃、ジンジャーブレッドを包丁で切ってパーツをつくり、ホンダン（再結晶化したクリーム状の砂糖衣）で模様を描いたりつなぎ合わせ、家や城をつくる。イタリア南部には復活祭などの祭日にパンでアーチを作ったり、キリストやマリア様、花などの自然をモチーフにした飾りパンを焼く伝統が残っている。

［パンのサイエンス］ 練った小麦は粘土のように細工がしやすい。焼き上がってから形が変わらないよう、グルテンが少ない小麦を配合するようにする。保存性が高いので長い間、展示することが可能である。

浸す

French Toast（フレンチ・トースト）

朝食・軽食として世界中で食べられているパン料理。スライスした食パンやフランスパンを、溶いた卵と牛乳、オレンジジュースなどの液に漬けてフライパンで焼いたもの。

17 世紀のフランスの古書では、硬くなったパンをデザートとして「生き返らせる」ことができるレシピ、”Pain Perdu”（失われたパン）として紹介されており、フランス、ベルギー、コンゴ、北米の一部では今でもそう呼ばれている。

［パンのサイエンス］ 老化したデンプンに水を含ませ、熱を加えることで、硬くなったパンもしっとりした食感を取り戻すことができる。

「パンの動詞」は生きるための技術。

色々なパンについて調べていくうちに、「パンの動詞」は、それぞれの国・地域の歴史や文化を背景とした生活技術であることがわかってきた。人々の日々の暮らしの中にはいつも生活の糧としてのパンがあり、パンをつくる人がいた。飢えをしのぎ、うれしさを皆で分け合い、悲しみや苦しみを和らげ、忙しい時には時間を節約し、神や君主を讃え、幸せな時をより楽しむための技術、つまり「パンの動詞」とは生きていくための技術なのだ。

日本の小麦マップ　②ご当地パンマップ&プチヒストリー

※「第二回 日本全国ご当地パン祭り」に出展されたパンを中心に編集部で情報収集し、日本地図にご当地パンをちりばめました。またご当地パンをより深く理解していただくため、プチヒストリーもつけました。
※なお、パン製品は商品開発の回転が早く、すでに販売を終了している場合もあります。「第二回 日本全国ご当地パン祭り」に出展されたパンの中にはイベント終了後、商品を改良したり、生産を中止したものもあります。どうぞご了承ください。

■北海道・東北

北海道：明治 10 年にアメリカ式農法による開拓方針が立てられ、洋風のパンや乳肉を取り入れた食生活を推進。米が不足していた当地では明治中期から代替食としてパンが食べられ、「馬鈴薯パン」「豆パン」「ようかんパン」などのパンも生まれた。「月寒あんぱん」は兵士の栄養源にもなった。現存する老舗の No.1 は、病院や学校給食のパンを作ってきた昭和 3 年創業の小樽製パン。昭和 5 年創業の「ロバパン」はビタミン添加により健康を訴求したパンだった。第二次世界大戦前に郷土食パンの工場が各地に作られたが、戦争でその計画は中断してしまった。

東　北：明治期には教会やミッション系・官立教育機関、陸軍の師団等からパン食が広がった。お菓子屋さんを出自とする店が多く見られ、甘いパンが多い。東北のパン屋さんの草分け宮城県の「伊藤製菓」は明治 19 年創業、青森県の「岡田製パン」は同 30 年、福島県の「木村屋」は同 33 年。戦後の食を支えたパン、高校の購買部で販売されていたコッペパンの中にペーストを挟んだパンなどは今でも人気が高い。

タマゴパン（岩手県二戸郡・一野辺製パン）1961 年の発売以来地元で愛されている超ロングセラーのソフトなパン。

雑穀あんぱん（岩手県二戸郡・一野辺製パン）軽米町産のきび、あわ、ひえが入った雑穀あんこを包んだもちもちりしたパン。

豆ロールパン（岩手県盛岡市・白石食品工業）豆の甘さとマーガリンの塩味のハーモニーが大人気のロングセラー。

カステラクリームサンド（岩手県盛岡市・白石食品工業）パンもカステラも自家製。懐かしくてやさしい味のふんわりしたパン。

みそパン（宮城県塩竈市・五嶋屋）仙台みそをふんだんに使用したみそ風味の柔らかいぱん。

復興夢あんぱん（桃）（福島県・福島県パン協同組合青年部）特産の桃を使用したあんを包み、ほんのりピンクに焼き上げたパン。

■北陸・中部

新潟：明治元年に新潟港が開港。居留地のイタリア料理店でパンが焼かれた。
金沢：当時北陸最大のパン屋石川屋が明治 38 年開業。女学校でもパンが用いられた。
福井・長野：織物で外国と交渉があり、早くからパン食文化が入った。

とろ生冷やしあんぱん（石川県金沢市・ベーカリー&カフェ メープルハウス）生クリームとあんの美味しい組み合わせ。冷やしておいしいあんぱん。

富山の昆布パン（富山県射水市・さわや食品）昆布の旨みが"ギュッ"と詰まった昆布パン。

ももパン（山梨県甲府市・山梨県パン協同組合）薄紅色の生地で特産の桃の芳醇な香りのする「桃あん」を包んだ大学生考案のパン。

すももの果郷ラスク（山梨県南アルプス市・ベーカリールーブル）国産小麦のパンに山梨のスモモのピューレとバターを塗ったラスク。

■東海

東海地域には幕末の開港場がなく、直接西洋文化に接する機会には恵まれなかったが、横浜と神戸の両方の影響を受けてパン食文化も広がっていった。昭和前期になると名古屋は大阪と並ぶ近代的製パン工業地帯として高く評価された。

ベーグル各種（愛知県西春日井郡・エルアトロギャッツ）シンプルだけど美味しいほんのりハチミツたっぷりくるみのもちもちベーグル。

大地の恵み葱とえごまとみそ（岐阜県・グルマン・ヴィタル）揚げた徳田ねぎ使用。郡上のえごま味噌の生地を包んだパン。※1・2 月期間限定

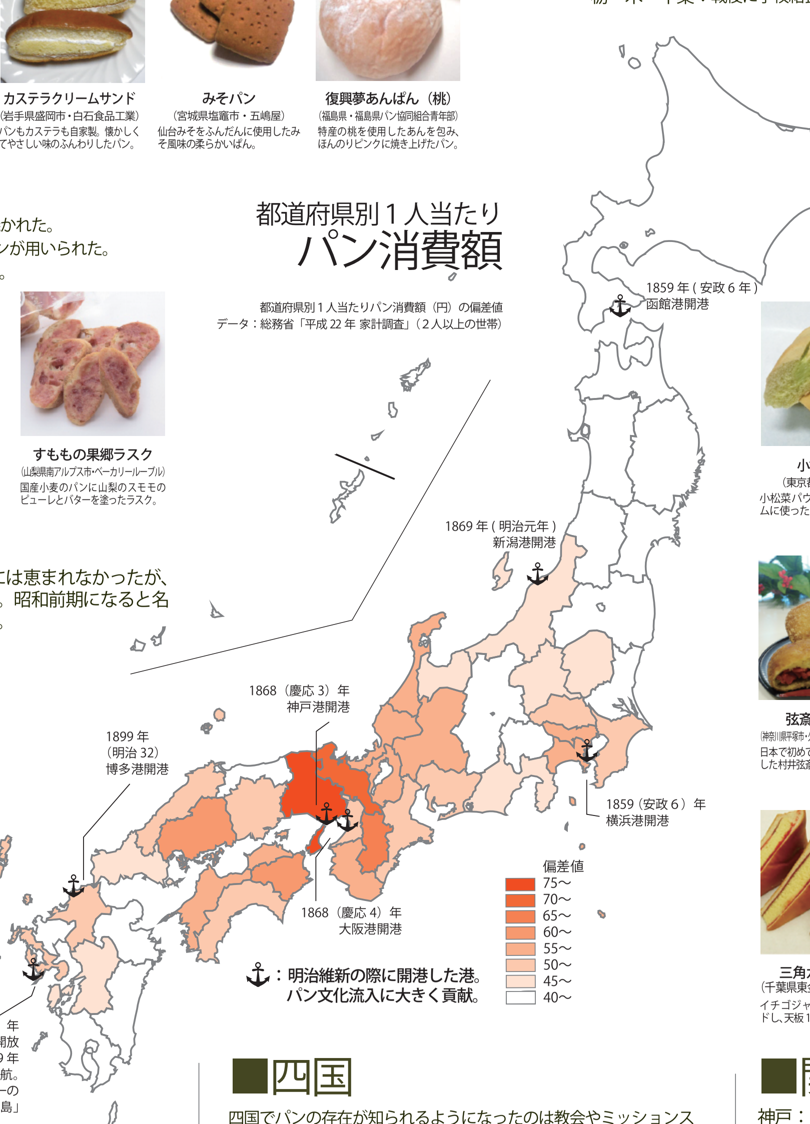
みしまコロッケパン（静岡県・石渡食品 グルッペ）三島馬鈴薯でつくった「みしまコロッケ」をくるんだパン。

静岡茶っきりあんぱん（静岡県藤枝市・富士物産）生地とあんこに静岡産のお茶の粉末を練りこんだあんぱん。

キリンちゃん（静岡県下田市・丸二製菓）キリンの首のように長いパン。チョコとパピロクリームの 2 種類。

都道府県別 1 人当たり パン消費額

都道府県別 1 人当たりパン消費額（円）の偏差値
データ：総務省「平成 22 年 家計調査」（2 人以上の世帯）



■関東

神奈川：安政 9 年横浜港が開港。江戸末期には直焼きのフランスパン、明治初頭に直焼きのイギリスパンが上陸。異人ベーカリーが日本の企業開発に先便。今でも神奈川県は特に横浜、鎌倉など湘南地域で地元密着型のパン屋さんが人気。戦後、アメリカから援助された小麦粉と脱脂粉乳を使用して、学校給食用のコッペパンが始めて作られたのは神奈川県内の工場だった。

東　京：三大菓子パン発祥地。木村屋總本店の酒種「あんパン」（明治 7 年）が同店のノレン分けと共に全国に広がる。日露戦争頃、ジャム入りビスケットをパンに応用し「ジャムパン」（明治 33 年頃）を発売、中村屋がシュークリームを元に「クリームパン」（明治 37）発売。文明開花の欧化風潮により、銀座から全国に菓子パンが広がる。

※関東では全般的に、お菓子屋さんを出自とするパン屋さんが多く見られ、菓子パンを作っている店が多くある。

茨　城：関東大震災、第二次世界大戦の後の食糧難時代にパン屋が増えた。昭和 13 年に馬鈴薯を小麦粉に混入する代替食を研究。

群　馬：太田市の新田製パンの星野氏は大正 8 年の米騒動を機に町営パン工場を設立しドイツ式機械を導入。前橋市のフランスパン社がフランスパンの店を昭和 3 年に開店。先達の流れを汲み、当地にはフランスパン系のご当地パンも多い。

埼　玉：明治 11 年に行田市の大和屋が開業、東京からパン職人が数多く流入し、パン屋さんがたくさんできた。

栃　木・千葉：戦後に学校給食パンをつくるパン屋さんがたくさん創業した。

ねりまだいこん酵母食パン（東京都練馬区・デンマークベーカリー）ねりまだいこんから採った酵母を使用した食パン。

小松菜黒豆あんぱん（東京都江戸川区・ヴォン・ド・メール）小松菜粉末の地に混み、小松菜を練りこんだパンに丹波の黒豆をちりばめた自慢の逸品。

クルミあんぱん（東京都足立区・アンデス新小岩あんです MATOBA）契約農場で栽培した小豆で作ったあんを使用したクルミたっぷりのパン。

小松菜ミルク（東京都墨田区・亀屋）小松菜パウダーを生地・クリームに使ったカルシウム入りパン。

珈琲あんぱん（神奈川県横浜市・エスプラン）こしあんに珈琲を加えフレッシュクリームを詰めた。冷やしておいしいあんぱん。

横浜シューマイパン（神奈川県横浜市・ブレーメン）バターロール生地に大きめの肉シューマイを丸ごと 1 個包んだパン。

レザンレザン（神奈川県横浜市・デュークベーカリー）国産小麦とサルタナレーズンとカレンズレーズンをふんだんに使ったパン。

石臼挽き湘南藤沢小麦湘南あんぱん（神奈川県藤沢市・長後製パン）農家とパン屋のコラボで作ったあんパン。学校給食にも使用。

弦斎カレーパン（神奈川県平塚市・久製パン シャンパンベーカリー）日本で初めてカレーのレシピを紹介した村井弦斎に因んだカレーパン。

丹沢あんぱん（つぶ）（神奈川県相模原市・オギノパン）丹沢山系の山の形を象ったポケットにも収まるあんたっぷりのパン。

クロワッサン B.C.（千葉県千葉市・デイジイ）アーモンドケーキをクロワッサン生地で包み、そぼろ状クッキーと、砕いたアーモンドをトッピング。

国内産小麦 100%使用クリームパン（千葉県・千葉県学校給食パン米飯協同組合青年部）北海道産 70%、北関東産 15% 千葉県産 15%の国産小麦パン。

国内産小麦 100%使用ピーナッツメロンパン（千葉県・千葉県学校給食パン米飯協同組合青年部）北海道産 70%、北関東産 15% 千葉県産 15%の国産小麦パン。

三角カステラパン（千葉県東金市・木村屋製パン）イチゴジャムとカステラをサンドし、天板 1 枚で焼き上げたパン。

玉子パン　あんバター（群馬県前橋市・アジア製パン所）マーガリンとあんこをトッピングした、一番人気の大正ロマンのパン。

まゆっこ（群馬県伊勢崎市・ゲンイチパン）群馬県富岡産シルクパウダー使用の冷やしておいしいもっちり柔らかなパン。

フランスみそパン（群馬県沼田市・フリアンパン洋菓子店）みそ饅頭をヒントに作られた沼田名物。トーストすると香ばしい。

胡麻みそコッペ（群馬県沼田市・フリアンパン洋菓子店）胡麻風味豊かな甘じょっぱいみそペーストを挟んだコッペパン。

■中国・九州

中国地方：明治 15 年高梁教会、同 16 年広島教会、同 19 年広島女学院、同 20 年岡山孤児院が開設され、パン食文化が入ってきた。その後は岡山・広島の師団、アメリカからの帰国者などがパン食の普及に貢献した。

九州地方：安政 6 年に開港された長崎の外人居留地を核として、西洋文化導入に積極的な鹿児島・佐賀・熊本からもパン文化が広まった。明治 22 年佐世保が海軍基地となり軍御用達のパンも製造された。佐世保にアメリカ文化「ハンバーガー」が伝わったのは昭和 25 年だといわれている。

お宝トマトのベーコン焼きバーガー（広島県広島市・ショパン）「広島のパン屋を元気に」と活動中のひろしまパン倶楽部のオリジナルパン。

博多メンタイ高菜パン（福岡県福岡市・唐人ベーカリー）九州で栽培が盛んな高菜と辛子明太を詰めたスター型のパン。

博多めんたいラスク（福岡県北九州市・クラウン製パン）老舗のめんたい、卵、バターをぬって焼いた国産小麦のラスク。

佐世保バーガー（長崎県佐世保市）佐世保バーガーはオーダーを受けてから調理する、多彩な手作りハンバーガーの総称。

薩摩の恵みメロンパン（鹿児島県鹿児島市・清月ベーカリー）50 年以上に渡って高校の販売部で販売されているメロンパン。

そら豆ぱん（鹿児島県指宿市・山崎パン）地元のそら豆の餡を鹿児島産小麦粉で包んだパン。

■四国

四国でパンの存在が知られるようになったのは教会やミッションスクールが誕生した明治 10 年代。周辺に大型都市がなかったため大型工場は誕生せず、パンは学校給食が中心だった。

香川：善通寺で明治 30 年陸軍師団御用達であんパン製造開始。「堅パン」は軍用パンの名残り。数軒の老舗が今も続く。

愛媛：明治 43 年ロサンゼルスから帰国した小川氏が開業。第二次世界大戦後にも多くのパン屋さんが開業した。

高知：明治 28 年門田製パン所創業（四国一の老舗）。

徳島：大正 2 年に宮本商店開業。老舗が多い。

うどんコリーブ（香川県高松市・さぬきや製パン工場）県産「さぬきの夢 2000」を配合。小豆島のオリーブのと金時豆を混ぜこんだパン。

チーズボール（愛媛県松山市・サンイート松山）粉チーズをまぶして焼き上げたダイスチーズ入りのボール状パン。創業当時からの看板商品。

どぶろくメロンパン（愛媛県松山市・サンイート松山）特区でつくられたどぶろくを生地に入れたふんわりした食感。ほのかな甘み。

みかんあんパン（愛媛県松山市・サンイート松山）愛媛県産のみかん果汁と白あんをブレンドしたみかんあんのパン。

ぼうしパン（高知県高知市・ヤマテパン）老若男女に愛されている高知県ではあんパン、メロンパンと同格の定番パン。

■関西

神戸：明治維新で神戸が開港。異人ベーカリーが栄え、パン文化が近畿、中国、四国地方へと広がった。大正 7 年の米騒動を期に朝食に食パンが一般に食べられるようになる。関東大震災の際、横浜からパン職人を含む外国人が移住し、パン文化がさらに発展した。

大阪：堀江出身の水谷政次郎氏が明治 38 年に「マルキ号製パン」を開業。大火事の被災地にパンを提供し、米騒動に際しても値上げせずにがんばる同店は大評判になる。昭和初期に初の国産イーストを導入し、近代的アメリカ式工場を建設。それ以降、近代的な機械化製パンが盛んに行われるようになった。研究団体も設立し、パン食普及の PR を全国で大々的に展開した。

京都：昭和 30 年代に京都を拠点とする四輪の馬車をひく「ロバのパン屋」が全国展開。現在、今出川通は欧風のパン屋さんなどが立ち並び激戦区になっている。

牛すじぼっかけパン（兵庫県神戸市・原田パン）牛筋を甘辛く煮た神戸長田の名物「ぼっかけ」を、フライのパンに詰めこんだパン。

神戸豚どろカレー（兵庫県神戸市・イスズベーカリー）どろソースを入れた自家製ポークカレーをつめたパン。地元企業のコラボ。

ジューシィミンチカツパン（兵庫県神戸市・ヒシヤ食品　ファミール）淡路島産玉ねぎを使用したジューシーなミンチカツパン。

にしかわフラワー（兵庫県加古川市・ニシカワ食品）おいしさ・バラの花をイメージした形・ボリューム・価格全てを満たした自慢のロングセラー。

三田牛すきやきパン（兵庫県三田市・パンプキン）三田産牛とこんにゃく・野菜で作ったすき焼きを包んで焼いたパン。

NEW!!お好み焼きパン（大阪府大阪市・鳴戸屋製パン）大阪産卵を使用している「大阪もん」のパン。「大阪ミュージアム構想」に参加。

東大阪ラグカレー（大阪府大阪市・鳴戸屋製パン）ラグビーの街の、ラグビーボールの形をしたカレーパン。甘めの牛スジ入り。

京・北尾の黒豆パン（京都府京都市・山一パン総本店）こしあんを練り込んだ生地に北尾の黒豆をたっぷり包み込んだ贅沢な逸品。

びわ湖の幸パン（滋賀県長浜市・丸栄製パン）琵琶湖産佃煮"ビワマス"と滋賀県産小麦粉(全粒粉)で作った滋賀ならではのパン。

サラダパン（滋賀県長浜市・つるやパン）マヨネーズで和えた刻みたくあんのペーストをコッペパンに挟んだ惣菜パン。

ご当地パンの DNA

※ご当地パンの多様化していったプロセスを見るためにプチヒストリーを実験的に考察してみました。食事パンや兵糧パンなど江戸時代以前のパンのヒストリーは割愛しました。

写真・情報提供：「第二回 日本全国ご当地パン祭り」出店者の皆さま、佐世保バーガー事業協同組合、ひろしまパン倶楽部の皆さま　※ご協力どうもありがとうございました。

日本の小麦マップ　②ご当地パンマップ&プチヒストリー「小麦な生活」Vol．2　付録）　2012 年 6 月 26 日発行　発行所：コムギケーション倶楽部　URL：http://www.comugication.com/
※掲載されている写真等の複製・転載を禁じます。