

41 パンの日仏交流史 (2021年3月18日)

フランスで暮らしていて嬉しいことの一つは、美味しいパンがたくさんあることです。パン屋の前を通るときに香ばしいパンの香りがすると、幸せな気持ちになります。

日本では、小麦よりも米の方が広い地域で栽培されており、古くから日本人は米を主食としてきました。しかし、最近はパンを食べる人が増えて、米の消費量が減っています。今でこそパンは日本人の食卓に欠かせませんが、最初はなかなか受け入れられませんでした。

1858年、江戸幕府はアメリカ、オランダ、ロシア、イギリス、フランスの各国と修好通商条約を結び、貿易を開始しました。1859年に開港した横浜の歴史に関する資料の収集と展示をしている横浜開港資料館によれば、1860年に内海平吉という人が、フランス軍艦の乗組員だったコックからパンの焼き方を教わったのが、日本人によるパン焼きの始まりです。内海は、横浜に日本人初のパン屋を開きました。パンとは言っても小麦を捏ねて焼いたもので、おそらく現代のパンとは違ったものだったことでしょう。

1869年(明治2年)に創業した老舗パン屋の木村屋では、パンに馴染みのなかった日本人にパンを広めるための方法を考えました。その結果、パン酵母ではなく、酒饅頭に使用していた酒種(米と麴から作られる種)を使って生地を発酵させてふわふわのパンを焼き、その中に餡子を入れたあんぱんを開発しました。あんぱんは、日本のパン屋では定番商品で、おそらくあんぱんを食べたことがない日本人はいないと思います。



第二次世界大戦後にパンは学校給食に取り入れられ、日本人もパンをよく口にするようになりました。しかし、日本のパン屋で売られている商品は、食パンやコッペパンのように柔らかいパンが多く、フランスのパン屋に並ぶパンとは違うものでした。木村屋の先代の社長のご子息は、フランスで有名なパン職人エリック・カイザー氏の下で修行をしました。そして、2000年にカイザー氏が世界規模で展開するパン屋のパートナー会社を日本で立ち上げました。しかし、日本人は柔らかいパンに慣れていたので、最初は皮が固いバゲットはなかなか売

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

れなかったそうです。街頭で道行く人にバゲットの試食を配り、試行錯誤を重ねたことで、日本人にもバゲットの美味しさが理解されるようになりました。最近では、フランスで修業した日本人のパン職人が開いたパン屋が増え、日本でもフランスに負けないくらい美味しいバゲットを買うことができます。

フランスで食パン（Pain de mie）を使ったサンドイッチと言えば三角形が主流ですが、パリのパン屋でも、日本では一般的な長方形にカットしたサンドイッチを見かけました。巻き寿司を作るときに使う巻きすを使って巻いたホットサンドイッチも見つけました。日本で食パンに具材を乗せてくるっと巻いたサンドイッチを見たことはありますが、巻きすでパンを巻くとは思いませんでした。

異なる文化が交わる時に、思いもよらない新しいものが生まれます。

