



4月12日はパンの記念日。パン食の普及宣伝活動などを行うパン食普及協議会が1983年（昭和58年）3月に制定した記念日。春めいた気候と共に花々も一斉に咲くこの時期は、誰もがワクワクと心弾ませる季節です。お散歩がてらに偶然通ったお店から「パンの良い香り！」思わず買って帰りたくなる、そんな経験をした方も多いのではないのでしょうか。そこで今回は「パン」を紐解いてみましょう。

パンのおはなし

4月12日がなぜパンの記念日かというと、1842年（天保13年）のこの日、伊豆国（現：静岡県）で江戸幕府の直轄領を支配する役所である人物が軍用携帯食糧として「兵糧パン」と呼ばれる「乾パン」を作り、これが日本で初めて焼かれた「パン」と言われ、それを記念した日なのだそうです。その後明治時代の文明開化により本格的に日本に上陸しましたが、コメ志向の強い日本人にとって主食としての「パン」は当初受け入れられなかったようです。

この状況を変えたのが、1869年（明治2年）に江戸改め東京・芝の日影町（現：港区新橋付近）



で開業した木村屋（現：木村屋總本店）でした。1874年（明治7年）、木村屋の創業者である木村安兵衛（きむら やすべえ）が、日本人の舌に合うパンをと試行錯誤するうち

目を付けたのが「酒まんじゅう」でした。酒まんじゅうの生地はパンに似ているのに、パン以上に人気がある…?!。それに気付いた木村安兵衛は酒まんじゅうの生地を参考に、日本酒の酵母を使ったパン生地を開発しました。そしてパンの中に小豆餡を詰めた「あんパン」の開発に成功し、これが好評を博しました。これにならって甘味を付加した「菓子パン」やいろいろな具材を挟み込んだ「惣菜パン」も開発されていったそうです。

さらに、第二次世界大戦後、多くの学校で給食が実施されるようになると、アメリカからの援助物資の小麦粉を使って「パンと脱脂粉乳」の学校給食が開始されました。これがきっかけとなり、日本において「パン」が大量流通するようになり、1955年（昭和30年）以降、日本での「パン」消費量は急速に加速していきました。現在では「パン」は無くてはならない食材になりましたね。当時は種類も少なく美味しといえるパンがどれだけあったかわかりませんが、今は世界各国の美味しいパンがいつでも味わえるのは感謝しかありません。



コンクス・STAFF

今月のつ・ぶ・や・き

スマホで写真が撮れて便利になっていますが、自分がしてもらったように子供が大きくなった時、見返せるよう数か月に1度写真を現像してアルバムの整理をしています。コロナのおかげで今はマスク姿の写真ばかりですが、いつか子供と見返した時にこんなこともあったんだよと笑って見られるといいなと思っています。

設計・二級建築士 湯川佳代

是非ご覧ください
コンクスハウジングのホームページがリニューアルしました



新ホームページはこちら

