

文明開化とともに花開いた 『あんぱん』の物語 時代を超えて愛される味

明治初期、西洋の文化や技術が急速に取り入れられ、社会制度や生活様式が大きく変わった「文明開化」の時代が幕を開けました。蒸気船が川を行き交い、ガス灯が夜の街を明るく照らし始め、人々の暮らしはめまぐるしく変化していきます。

そんな新しい時代の風の中で誕生したのが、『あんぱん』です。

和の餡と洋のパンを組み合わせた新しい味――。

それを生み出したのは、「銀座木村屋」で知られる株式会社木村屋總本店。明治天皇に献上されたことをきっかけに話題となり、「文明開化の七つ道具」のひとつにも数えられるようになったといわれています。

郵便や写真絵と並んであんぱんがその一つとされるのは、少し意外に感じるかもしれません。しかし、そのやさしい甘さとふくよかな味わいが、当時の人々にとって驚きと感動をもたらしたことを物語る逸話です。

NHKの朝の連続テレビ小説『あんぱん』でも、当時の物語が描かれ、多くの人々に郷愁を呼び起こしました。

今ではすっかり当たり前になったこの味が、なぜこれほどまでに愛され続けているのか――。

そのルーツをたどってみると、どこか明治の風を感じることができるかもしれません。



「パン、パン、パン
木村屋パンを ごろうじろ 西洋仕込みの 本場もの 焼きたて 出来たて ほくほくの
木村屋パンを 召し上げれ 文明開化の味がして 寿命が延びる 初物 初物」
*木村屋の宣伝 街を練り歩く「チンドン屋」の様子

文明開化とともにやってきた

やさしい革新

西洋の食べ物であったパンが、日本の食卓で一般化したのは、明治初期の文明開化の時代でした。そのきっかけとなったのが、木村屋総本店が考案した『あんぱん』の存在だと言われています。文明開化は数多くの革新が起こった時代でしたが、木村屋のあんぱんは、日本の食文化において生まれた『やさしい革新』だったのです。

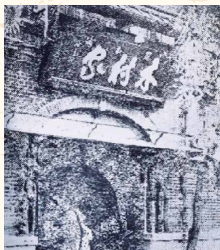
あんぱんの元祖 木村屋の味が完成

木村屋の創始者・木村安兵衛氏は、もともとパン職人ではありませんでした。茨城県出身の安兵衛氏は、東京府の授産所で事務として働いていた頃、長崎で西洋料理を学んだ二人の人物と出会い、パンづくりに興味を持つようになります。

パンの広がり可能性を感じた安兵衛氏は、1869（明治2）年に芝・日陰町で、木村屋の前身となる「文英堂」を創業します。その後、銀座への移転を経て、明治7年に次男の英三郎とともに『あんぱん』を考案します。当時、パンづくりにイーストが

まだ一般的ではなく、多くはホップを使って発酵させていました。しかしその食感は固く、あまり日本人の口には合いませんでした。そこで英三郎氏は、和の味覚に合う柔らかいパンを目指し、研究を重ねた末に「酒種酵母」を使った独自のパン生地を開発します。

この革新によって、しっとりとしたその生地にこし餡を包んで焼き上げた『酒種あんぱん』が誕生。洋風のパンとは一線を画す、まさに和と洋の融合であるあんぱんは、瞬く間に大評判となりました。



明治初期の銀座木村屋

宣伝にもひと工夫

銀座の街がにぎわいを増すなか、木村屋は『あんぱん』の宣伝にもひと工夫を加えました。鹿鳴館時代の華やかな空気を反映し、楽隊を率いた「広目屋」と呼ばれる一団を、いち早く宣伝に活用したのです。チンドン屋のルーツともいわれる彼らの陽気なパフォーマンスはたちまち話題を呼び、木村屋の名は全国へと広がっていきました。

さらに明治20年には、この「広目屋」の様子が歌舞伎座・中嶋座の正月興行にも登場。初代市川猿之助や中村時蔵、中村寿三郎といった当時の名優たちが演じる舞台は大盛況となり、華やかなフィナーレを描いた錦絵が発売されるほどの人気を博しました。あんぱんは、庶民の味としてだけでなく、文化の一部としても深く根付いていったのです。

進化を続ける、 あんぱんの今

明治時代に誕生したあんぱんは、150年を超える時を経た今もなお、多くの人に親しまれています。定番のこしあん・つぶあんはもちろん、抹茶あんや白あん、栗あん、さらには生クリームやチーズを組み合わせた創作系まで……。あんぱんは今や、和菓子とも洋菓子とも異なる、『日本のパン』として独自の進化を遂げています。

小ふりで手に取りやすく、どこかほっとする甘さのあるあんぱんは、日々の暮らしにそっと寄り添いながら、地域や時代に応じてその姿を変えてきました。時代が移り変わっても、和と洋をつなぐ存在として、人々の好みに合わせて形を変えながら、変わらぬ親しみを集め続けています。



参考
木村屋総本店HPより
<https://www.kimuraya-sohonten.co.jp/ayumi>



ひと味違う、あんぱんの地元自慢！

ご当地あんぱん



冷やし純生あんぱん
隆勝堂
SANTA cafe Bakery

大正13年創業の和洋菓子店が贈る、新感覚の冷やして味わうあんぱん。北海道産小豆を使った自家製つぶ餡と、ミルクのこく豊かな生クリームを、しっとりふっくらなパン生地で包みました。和と洋が織りなす、とろけるような格別の美味しさです。



あんぱん
行徳パン

創業から変わらぬ製法で、多くのファンを魅了する行徳パンの看板商品。パン生地にぎっしり詰め込まれた、しっとり艶やかなあんこは、程よい甘さで香ばしい生地との相性も抜群。昔ながらの素朴で優しい味わいが、多くの人に愛され続けています。



かるかんあんぱん
はとやのぱん

鹿児島銘菓「かるかん」の趣をそのままに、パンとして仕立てた逸品。ふんわり甘めの生地でまろごと贅沢に包まれています。自家製のつぶあんも、もちり食感のかるかんが織りなす優しい甘さ。和菓子とパンが融合した上品な味わいです。



明治天皇にも愛された 御前菓子へ

維新前、安兵衛氏は、剣術を通じて明治維新に大きな影響を与えた山岡鉄舟氏と親交がありました。明治天皇の侍従となった鉄舟氏は、銀座であんぱん作りに励む木村親子の味を試食することに。その上品な甘さと香り、酒種生地に餡を包む工夫に感銘を受け、あんぱんは御前菓子としてふさわしいと考え、木村屋のあんぱんを明治天皇に献上するよう進言します。そして、明治8年4月4日、献上が実現。特別に奈良・吉野から取り寄せた八重桜の花びらの塩漬をあしらった、季節感たっぷりのあんぱんを焼き上げました。

このあんぱんは明治天皇のお気に召し、とりわけ皇后陛下のお口にもよく合い、たいへん高い評価を受けたことで、一躍その名が全国に広まりました。この出来事にちなんで、4月4日は「アンパンの日」として制定されています。

