

麺麴と餡子と明治天皇。

鈴木晴風の写本『世渡風俗図絵』に描かれたパン売の様子。

「パンたらパン 木村屋の
パン上等のパン勉強の
パン出世のパンメリケンから
パンビスケのパンといふらし」



麺麴（パン）が日本にもたらされたのは、鉄砲が伝来の頃と言われますが、その後の鎖国制度などで、定着はしなかったようです。

パンの再登場は、幕末明治の頃。当時の主流は欧風の堅く乾いたパン。しっとりした食べ物が好きな日本人の口には合わず、当時の『馬鹿の番附』に「米穀を喰わずしてパンを好む日本人」が大関となるほどでした。

「なんとか日本人の口に合うパンが作れないだろうか」と考えた木村安兵衛親子が、試行錯誤の上に作りあげたのが、酒種を使い、あんこを包んだ「あんパン」でした。

さて、ここで登場するのが、剣豪 山岡鉄舟。西郷隆盛をして「金もいらぬ、名誉もいらぬ、命もいらぬ人は始末に困るが、そのような人でなければ天下の偉業は成し遂げられない」とまで言わしめた強者です。

元々木村安兵衛と親交のあった鉄舟は、あんパンを試食して、あまりの美味しさに吃驚。明治天皇に献上することを提案します。

明治天皇両陛下に、あんパンが献上されたのは、明治8年4月4日、御花見で訪問された東京向島の水戸藩屋敷でした。奈良の吉野山から取り寄せた、八重桜の花びらの塩漬けを埋め込んだ「桜あんぱん」は、両陛下のお口に合い、あんパンは宮内庁御用達となりました。

その後全国に普及、常にあんパンの袋を携えていた南方熊楠など、あんパンに、まつわる話は尽きませんが、今やすっかり私たちの身近な存在となっていますね。

金平糖に魅せられた男たち



宣教師が描いたといわれる織田信長。「焼き味噌」のような田舎風の塩辛いものが好きだったようです。



金平糖に魅せられた男、寺田寅彦。好きなものは苺と珈琲と花と美人、それと宇宙見物。

乾パンの缶詰や、皇室の引き出物である「ボンボニエール」に入っていることでも知られる金平糖。日本にやってきたのは、安土桃山時代頃と言われていて、現在見つかっている最も古い記録は、永禄12（1569）年、ポルトガル人宣教師ルイス・フロイスの書翰です。

彼が織田信長に謁見した際、コンフェイトス（金平糖）入りのフラスコなどを贈ったと綴っています。残念ながらその時の信長の反応については記述がありませんが、その後、別の宣教師から金平糖を贈られた時には、一緒に贈った「円盾」以上に喜んだという記述があります。

信長様には、大層御気に召されたことは、間違いないようです。

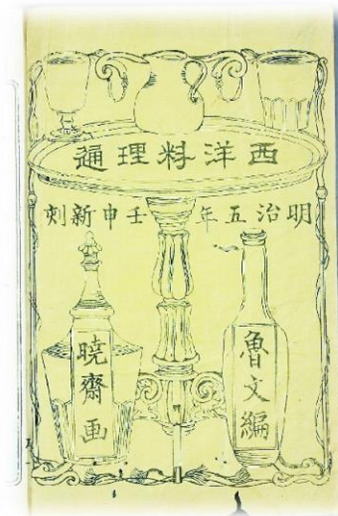
さて、金平糖といえば、この人を紹介しないわけにはいきません。理学博士にして夏目漱石門下の文学者、寺田寅彦です。『我が輩は猫である』の「寒月君」のモデルと言われる寺田寅彦は、金平糖、なかでも、そのツノのできる仕組みについて並々ならぬ興味を持ち、随筆や手紙で事あるごとに触れています。「金米糖」という随筆では、金平糖から生命の起源にまで思いを馳せている寺田博士。金平糖はその小さな態に、歴史や魅力をぎっしり詰め込んだ、不思議なお菓子ですね。

青森県立図書館 参考郷土室

〒030-0184
青森市荒川字藤戸 119-7
電話：017-729-4311
FAX：017-762-1757
<http://www.plib.pref.aomori.lg.jp>

伝える伝わる本の世界

～「美味なる世界」編～



『西洋料理通』（仮名垣魯文著 河鍋暁齋画 明治5年）

戯作者であった仮名垣魯文は、文明開化後、西洋の情報を巧みに作品に取り入れ、『牛店雑談 安愚楽鍋』や『西洋道中膝栗毛』など、「開化もの」と呼ばれる本を多数世に送りました。

この『西洋料理通』もそのひとつ。同年に発行された『西洋料理指南』（敬学堂主人著）と並んで、日本で最初に紹介された翻訳料理本だと言われています。紹介された料理の中には、現在のカレーライスのような料理もありますが、何故か玉葱ではなくネギが使われ、しかも最後に柚子が絞り込まれているというもの…さてさて、いったいどんなお味だったのやら…。

挿絵を描いているのは、最後の浮世絵師の一人、河鍋暁齋。彼は、英国人建築家ジョサイア・コンデルを弟子にしていたことでも知られています。

青森県立図書館 参考郷土室
2014

伝える伝わる本の世界 ～「美味なる世界」編～

挿画：『洋夷茗話』より 平尾魯仙が描いた南蛮船

伝える伝わる「美味なる世界」 ～鱈腹編～

タイトル	著者・編集者	出版社	出版年	ラベルの記号	本の番号
日光100年洋食の旅	小山薫堂/監修	エフジー武蔵	2014	596.23 ニッコウ10	10214582480
あのメニューが生まれた店	菊地武顕/著	平凡社	2013	383.81 キチ*タ	10214500292
ニッポン定番メニュー事始め 身近な食べもののルーツを探る。	澁川祐子/著	彩流社	2013	383.81 シブカ*1	10214484295
拙者は食えん！ サムライ洋食事始	熊田忠雄/著	新潮社	2011	383.83 クマ*タ	10214215480
長崎奉行のお献立 南蛮食べもの百科	江後迪子/著	吉川弘文館	2011	383.8193 コ*ミ	10214194649
サツマイモ事典 起源◎伝播◎作物特性◎品種◎栽培◎利用◎文化	いも類振興会/編集	全国農村教育協会	2010	616.8 サツマイモジ	10214075384
日本めん食文化の一三〇〇年	奥村彪生/著	農山漁村文化協会	2009	383.81 オムラ*ア	10214020912
服部幸応の「食のはじめて物語」	服部幸応/監修 FM NACK 5/編	講談社	2009	383.81 ハトリユキ	10213954610
平安時代の納豆を味わう	松本忠久/著	丸善プラネット	2008	619.6 マツモ*タ	10213844459
麦酒伝来 森鷗外とドイツビール	村上満/著	創元社	2006	588.54 ムラカミ*ミ	10213544521
伝統食礼讃 長寿の国の食べもの見聞録	陸田幸枝/著	アспект	2006	383.81 ムツガ*1	10213511042
日本の味噌油の歴史	林玲子/編 天野雅敏/編	吉川弘文館	2005	588.6 ニホンソアジ	10213391401
カレーライスの誕生	小菅桂子/著	講談社	2002	383.81 コスケ*ケ	10212780426
ヨコハマ洋食文化事始め	草間俊郎/著	雄山閣出版	1999	383.8137 クヤマ*シ	10212307791
船が運んだ日本の食文化	伊東椰子/著	調理栄養教育公社	1998	383.8 イウ*ナ	10212242701

伝える伝わる美味なる世界 ～別腹編～

タイトル	著者・編集者	出版社	出版年	ラベルの記号	本の番号
砂糖の通った道 菓子から見た社会史	八百啓介/著	弦書房	2011	383.819 ヤオ*ケ	10214311572
紅茶が動かした世界の話	千野境子/著	国土社	2011	619.8 チノ*ケ	10214218132
日本茶のこと説明できますか？	Discover Japan 特別編集	権出版社	2010	596.7 ニホンチャノ	10214159090
フロイス野村のコンペイトウ浪漫紀行 コンペイトウのルーツを求めてポルトガル・種子島への旅	フロイス野村/著	文芸社	2009	588.38 フロイスム	10214043848
砂糖の文化誌 日本人と砂糖	伊藤汎/監修	八坂書房	2008	588.1 サウラボン	10213884323
西洋菓子彷徨始末 増補改訂版 洋菓子の日本史	吉田菊次郎/著	朝文社	2006	383.81 ヨシガ*キ 2006	10213502163
珈琲事典 この一冊ですべてがわかる 味わいを深めるキーワード100	新星出版社編集部/編	新星出版社	2006	596.7 コーヒー*テ	10213568289
菓子の文化誌	赤井達郎/著	河原書店	2005	383.81 アカイ*タ	10213406753
チョコレート文化誌	八杉佳穂/著	世界思想社	2004	617.3 ヤスキ*ヨ	10213131694
銀座木村屋あんパン物語	大山真人/著	平凡社	2001	588.32 オヤマ*マ	10212679299
かすてら加寿底良	明坂英二/作	講談社	1991	383.8 アケサカ*イ	10210400614

※紹介している本は、多くの資料の一部です。お探しの資料が見つからない場合には、職員にお尋ねください。