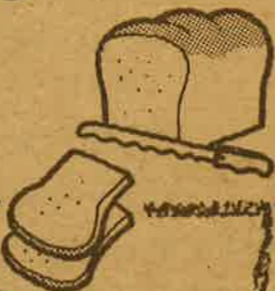


Relax Time  
For Your Heart.

ミヤコメール

# Miyaco Mail

NO.25 1998 ~ 秋号 ~



こんにちは、Miyacoです。みなさんお元気ですか。  
元気な一日は何といっても朝食ではじまります。パンと牛乳の方、ごはん  
みそ汁の方、色々いらしゃると思いますが、あなたはどんな朝食を食  
べていますか。ちなみに私は前者です。

今では日本全国にパン屋さんがあり、おいしい焼きたてパンをいつでも  
食べることができます。そこで今回はパンの第1歩から調べてみました。

## ■パンの歴史ー最初の1歩■

人間が火を使って食物を煮たり焼いたりするとおいしいと知ったのはいつのこと  
でしょう。人間が有用な草木や種子を選び出し、種を蒔き、収穫し、そして石を使  
って穀粒を挽き、粉を得たのはいつのことでしょう。人間がその粉と水を混ぜ、それを  
火床の真中におかれた石の上で焼き、ガレット(国パン)と呼ばれるものを初めて作  
ったのは紀元前6千年前から5千年の間(磨製石器時代)といわれています。

「パンを最初に食べた人々」はエジプト人でした。エジプト人(エジプシャン)というの  
は「パンを食べる人」という意味だといから驚きです。

ナイル河が氾濫をくり返して肥沃になった土地は彼らに小麦を栽培するのにも  
っとも良い条件を与えました。エジプトのピラミッドなどにある壁画は、種蒔きや  
耕作、収穫、製パンの方法を伝えています。

## ■パンの力■

磨製石器時代以前の人々は、いつ獲物があるかわからない  
不安定な狩りや漁りなどを行って空腹を満たしていました。  
ところが麦類の栽培を行うことにより、穀粒の貯蔵がある限り  
ガレットを自由に作る事ができ、空腹を満たすことができるのです。

人々はこれによって前よりもかなり安定した食生活をおくれるようになりまし  
た。最初のがレットは固くて味のないせんべいのようなものだったのではないかと



想像できます。粉と水を混ぜて数時間そのまま放っておかれたパン生地が見かけも  
変わり、量もふえていくということが、いつ、どこで偶然発見されたのか、残念なが  
らわかっていません。発酵したこのパン生地を焼くということは、口当たりがずと良く、  
胃にも軽い、別のがレットをもたらしました。

それに気づいた誰かが「偶然」の産物ともいえる。この現象を再現しようと試みまし  
た。まず、観察から始めて少しずつ経験を重ね、それからまもなく、このガレットの作り  
方が完成されました。おいしいパンのために人間は努力するものなのですね。

人間の生活を安定させ、努力させるという力をもつパンは、ただの食糧にとどまらず、  
歴史の一片では、貨幣単位となったこともあります。

「パンの数」は富の程度を表わし、百姓や職人、  
労働者の貨幣や賃金となったのです。  
パンは文化と人類との象徴でした。



## ■パンの日本伝来■

パンが日本へやって来たのはエジプトで食べられてから何千年もたってからでした。  
時は1543年(天文12年)将軍足利義晴が室町幕府を治めていたころのことです。

8月25日早朝、九州種子島に大型の船が漂着しました。ポルトガル人3名と中国人  
100名以上が乗っていたのですが、これがいわゆる鉄砲伝来の始まりです。

彼らの漂着を聞き付けた種子島令頭 種子島時堯は一行を厚遇し、無事帰国させ  
るためにさまざまな努力をしました。このとき、そのお礼としてポルトガル人が献上し  
たのが鉄砲2丁と火薬の製法、そしてパンだったのです。あまりにも有名な鉄砲伝  
来と時を同じくしてパンもひっそりと伝わっていたのです。

その後江戸時代に入ると三代将軍 徳川家光のときに鎖国令が公布され、外国との  
関係は長崎の出島での貿易のみとなりました。出入りするオランダ人などに対してパ  
ンを供給する必要があったので、長崎にはパンの製法や技術が細々と生き続けて  
いました。鎖国令が公布された当初は幕府に遠慮してパンのことを「餠なし饅頭」  
と呼んでいたという記録も残っています。商品としてのパンは明治3年に東京の芝で  
木村屋の初代 木村安兵衛が作ったものが、日本人による初めてのものといえるでしょう。

## ■パンの思い出■

米どころ新潟という田舎で育った筆者ですが、日曜日の朝食が  
パンだったという記憶だけは鮮明に残っています。他の日の朝食に  
何を食べていたのか全く覚えていないのに、日曜日だけはゆったりと  
バターをぬった食パン(イチゴジャムをぬるときもあり)、サラダ、  
それに紅茶を飲んでいました。決して裕福ではなかったはず  
です。それなのにクラシック音楽をBGMにパン食をしていた……  
何だかふしぎすぎる光景なので今だに覚えているのでしょうか。



さて、パンについて最初の1歩を踏出したわけですが、そろそろパンを食してみましょ。いきなり、ジオ・プロダクトでパンを焼くというのがありますが、まだ勉強不足ですので、もう少しお手軽においしく味わえるものからスタートしましょう。

(ですが、すでに鍋でパンを焼いています!という方がいらっしゃいましたら、どうかその作り方をMiyacoにも教えて下さい。お願い致します。)

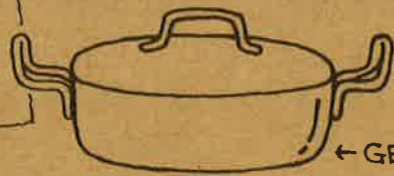
## フレンチトースト

その名前を聞いただけで、バターの香りと甘いにおいがただよってきそうですが、今回は東京都板橋区の前田通子さまから、「ジオの鍋はフレンチトーストも焼けるんですよ」とおたよりを頂き、早速そのレシピを教えてくださいました。



### 作り方

- ①卵、牛乳、砂糖を混ぜ合わせた中に食パンを浸します。
- ②GEO-25Sを火にかけ、バターを溶かして①を入れフタをして焼きます。両面をこんがり焼いたらできあがり。



← GEO-25S / 浅型両手鍋25cm

### 材料

- 食パン(4つ切り).....3枚
- 卵.....1ヶ
- 牛乳.....1カップ
- 砂糖.....大さじ2
- バター.....適宜

「本当にふくらふくれるから不思議です。仕上げはお好みで、シナモン、粉砂糖、メイプルシロップなどがおいしいです。何もかけない時は砂糖を大さじ3にするとよいようです。食パンの代わりにぶどうパン、フランスパンで作ってもgoodです。」と頂きました。どうもありがとうございます。

### ポイント

前田さまはソテーパンではなくて浅型両手鍋を使ってみごとに焼いているということに注目して下さい。ジオ・プロダクトの素材はアルミ芯7層鋼ですが、ソテーパンのみ厚手になっています。よりこげつきにくくお料理ができあがるようにという願いをこめて、そのようにしてあります。ですが、前田さまのように火加減に注意して頂くと、ジオの鍋でもフレンチトーストはふくらみ焼きあがるのです。

また、不幸にしてこげついてしまったときは、次から火加減を弱めてみて下さい。そしてこげついた鍋は水をはってクツクツと煮ます。その後木べらなどでつついたり、液体クレンザー(キズになりにくい)でゴシゴシこすってみます。TVでコマーシャルしているワイドマジックリンなるものも有効という情報も入ってきました。

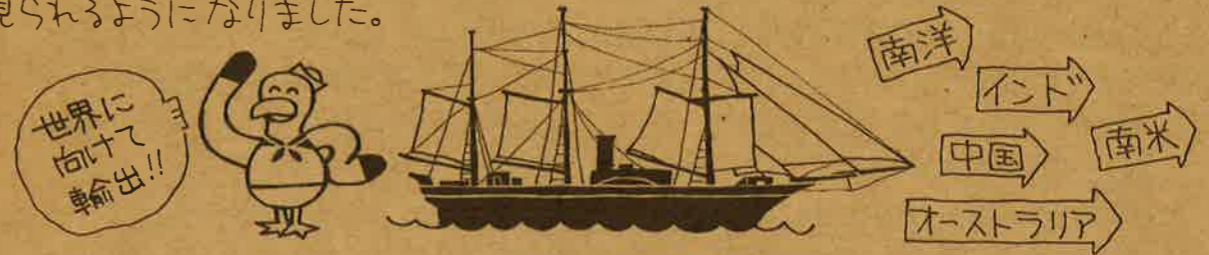


## お堅い話 — その20

燕で洋食器の生産が始まった大正時代は電力の到来と本格的な機械化の始まった時期でもあります。これらによって洋食器の生産は順調に拡大の道をたどったのであります。この頃の洋食器は主にロシア向けの大量注文に応じるために造られていたので、燕では大正6年に「輸出品工業研究会」なるものが発足しました。新潟から講師を招き、輸出品に対する各業者の心得や大戦と日本経済との関係などについて講演をきいていますが、何より洋食器関係者がまとまったということに大きな意義があります。第一次世界大戦により日本中が女子景気においていたので、洋食器だけでなく、燕の昔からの生産物であった煙管や金籠等も好況に車云じ(お堅い話—その8でお話しました)、戦後といえども不景気にはならないであろうと前途を楽観する声もあったようです。

ところが、大正7年10月、ロシアに内乱が起こり(ロシア革命)その政変は即、洋食器産業に大打撃を与えました。大正8年には輸出は前年の1/2に減少しております。この時、職工は銅器に復職する者もありました。

その後販路の開拓、製品の改善に努力した結果、ロシアに代わる南洋、インド、中国、南米、オーストラリア等に新販路をもつことになりました。さらに洋食器業が盛況になると土地金切延、起こし、研ぎ、その他分業的になり、従来の金属加工とは異なる労働形態を取れる洋食器生産の特質が見られるようになりました。



さて今回のミヤコメールはいかがでしたでしょうか。どうも歴史のお勉強といった感じが色こく出てしまったようです。「パン」というテーマがあまりにも大きすぎて、最も重要と思われる最初の1歩に力が入ってしまったようです。お許しください。また、こんなミヤコメールですが、年4回季節ごとに発行していきたいと思っています。もしも、続けて読んでみたいという方がいらっしゃいましたら、下記の住所までおはがきにてお知らせ下さい。その際住所、氏名、電話番号をご記入の上、右下すみの希望券をはがきに見つけてお送り下さい。

※今回の参考文献「パンの本」ジャック・モンタンドン著/「服部幸應の食材事典」

from: 株式会社 宮崎製作所 ☎0256-64-2773(代)  
〒959-1276 新潟県燕市小池上通り4852-8(燕小池工業団地)

