



スピアコ Subiaco

6 © Cin's

マイアリー Myaree



7 © Utopia
Myaree 店
(詳細は P15 を参照)



パンがもっとおいしくなる!

パン知識

今ではご飯に次ぐ主食として日本人に好まれているパンだけど、意外と知らないことも多いのでは？ここでは、パンの歴史などの『パン知識』を紹介します！

パンの誕生話

一番初めのパンは、約 6,000 年前にメソポタミアで作られたといわれている。しかし、それは小麦粉に水を入れてこねて焼いただけの、無発酵のものだった。その後、古代エジプトで最初の発酵パン（現在のパン）が生まれたとされているが、それは偶然できたものであったといわれている。そのパンは時を経てギリシャやローマに伝わった。そして、大量生産が可能になると世界各地で食べられるようになり、今では多くの地域で主食として親しまれている。

日本へのパンの普及

パンは、戦国時代にキリスト教などといっしょに日本に伝わったとされている。そして、宣教師らがパン作りを始めたが、キリスト教が禁止されたからは日本人への普及はほとんどなかったといわれている。しかし、1840 年のアヘン戦争をきっかけに、徳川幕府は外国と戦う時に備えて数々の準備を始め、その中の 1 つで兵糧をパンにすることがあった。それは、従来の米飯では、準備をする時に上がった煙で敵に場所を知られてしまうことから、パンは保存性と携帯性に優れていると考えられていたからであった。結局、それは実現されなかったが、その後鎖国が終わると、パン作りは各地に広がっていった。そして戦後の食生活の欧米化によって、今では日本人の生活に根ざしている。

パンの日

アヘン戦争後の幕府の作戦の変更によって兵糧をパンにすることになった時、その指揮を執ったのが江川太郎左衛門で、現在では『パンの祖』と呼ばれている。江川が兵糧パンの第 1 号を完成させたのが 1842 年 4 月 12 日。その後パン作りが各地に広がっていったため、現在では毎月 12 日は日本のパン発祥の日として、『パンの日』と呼ばれている。

パンの製造工程は
『パンができるまで』を見てね！