

## JIBはみだし授業

日本パン技術研究所教育コースの興味深いテーマを解説します。

# 韓国のパン市場について①

## ～なぜ韓国にはフランチャイズベーカリーが多いのか?～



(一社)日本パン技術研究所 教育部 朴 種範

### はじめに

日本から最も近い国、韓国。飛行機で東京の成田空港からソウルの仁川空港までは、わずか2時間半しか掛からない。日本の東京から大阪に行く時間とも大きく変わらないほど近い国である。

情報が溢れ、パソコンを開けばすぐに世界中とつながることもできる、国境も距離も関係ない時代となったと言われているが、最も近くにある国、“韓国”については、まだまだ知られていないことが多く、「韓国のパンとパン市場について」は、日本のパン業界を担っていく人材が集まるここ、日本パン技術研究所の研修生達から、よく受ける定番の質問である。

実際に約30年前までは、日韓パン業界間の交流は活発だった。しかし、それ以降は、減る一方だ。最も近いお隣の国でありながら、お互いの情報はあまりにも知られてないのではないかと？

本稿の“はみだし授業”を通して、現在の韓国のパン市場とその背景を解説し、日本の若いパン技術者達が、韓国のパンのことに少しでも興味を持ち、改めて日韓パン業界の交流が活発になるきっかけ作りの一助となることを望んでいる。

ヨーロッパから始まったパンだが、アジアの消費者が好むパンが、ヨーロッパのパンその物だとは言えない。アジアの隣国のパン市場を理解しておくことも、若い技術者たちの見聞を広げる礎石(いしづえ)になるのではないかと期待しながらこの稿を執筆する。

### 1. 韓国のパンの始まり

韓国のパンの始まりはいつからだったのか？

現在の韓国のパンの中には、日本のパンと似ているものが多く存在している。



写真1 韓国で定番人気のソボロを使用したパン

ソボロを使用したパン類(日本のメロンパンと似ているが、より粗いクッキー生地を使用)、アンパンやクリームパン、ドーナツなど、日本で定番として人気の高いアイテムが韓国でも定番商品である。

韓国の1910年から1945年までの35年間は、日本からの大きな影響力があったことにより、生活の中で最も大きな部分を占める食生活にも多大な影響があったのは当然のことである。

当時は、多くの日本人が韓国に移住してきたが、日本のアンパンやクリームパンのような菓子パン作りに慣れており、彼らは韓国でも自分たちの街でパンを作り、消費し始めた。

しかし、今日のように製パン設備が発達しておらず、辛い肉体労働が多かったパン屋には、日本人より所得水準が低い多くの韓国人たちが働いていた。

この頃からパンは韓国で製造され販売されていたが、この時代のパンとは、一般の韓国人の所得ではなかなか食べられない贅沢品であった。このようなパンが急速に韓国に広がったのは1945年以降である。

終戦後、ほとんどの日本人が日本に帰国し、日本人が経営していた店の中には設備まで置いたままの所も多かった。パン屋も例外ではなかった。

このようなパン屋は、日本人から技術を教わった韓国人たちに引き継がれ、彼らはこれらの設備を使ってパンを焼き始めた。これが韓国でパンが作られるきっかけだった。

しかし、これだけでは韓国でのパンの普及までには繋がらない。最も肝心の原材料の問題が残されていたからだ。1910年より以前にも韓国では小麦が栽培されていたが、当時の小麦は、韓国の伝統料理ではなく、中国から伝わった餃子や麺のような料理を作るための、王室や富裕層を楽しむための食材だった。

当然ながら、一般庶民には縁のない食材であり、専門的な栽培と流通、活用がされていなかった。

特に韓国で栽培される小麦は冬小麦で、タンパク含量が低く、グルテンの力が弱い中力粉に近い性質で、高度な製粉技術がなかった当時の韓国では、この小麦を使ってパンを作ることは考えられていなかった。

1945年まで日本人たちが経営していたパン屋では、輸入してきた小麦を韓国に建てた製粉工場で製粉して、原材料として使用していた。原材料の小麦粉を確保する必要から製粉工学が発展し、小麦粉が量産されるまでは、コストがかかる小麦粉を用いたパンは、当然売価も高価にならざるを得なかった。

このような状況で、パンが一般庶民も楽しめる食品として広がるきっかけになったのが、米国から入ってきた援助小麦粉だった。終戦後、韓国の食糧難を解決するために米国から低価格で小麦粉が援助されたのである。

一般家庭では簡単にできる麺料理や蒸しパンのような形で消費され、パン屋でも、この援助小麦粉を使用してパンを作り始めた。

その上に韓国政府の“混粉政策”(米の自給力不足を解消するために、1969年から毎週水、土曜日に米で作った食べ物を販売禁止とした。1980年代に廃止)により、手頃な値段のパンが供給され始めて、パンは急速に韓国人の食生活の中に浸透し始めた。



写真2 韓国で最も古いパン屋、「李盛堂」の「アンパンと野菜パン」



写真3 韓国で最も古いパン屋、「聖心堂(ソンシムダン)」の「揚げソポロパン」

## 2. フランチャイズベーカリーの誕生と成長

前述のような時代的背景により、日本の製パン技術と設備、米国の安い援助小麦粉を使用して韓国の製パン市場は始まった。

当時、パンを作れる技術者は少なく、大量生産能力があるパン屋は限られており、自然に近隣の米軍駐留部隊にパンを納品する店が栄えていった。

このようなパン屋は徐々に規模が大きくなり、量産パン工場の登場に繋がった。

韓国で最も古いリテイルベーカリーである「李盛堂(イソンダン)」や、最も多く店舗を持っている大手製パンメーカーである「SPCグループ」の始まりと成長も、それが背景にある。

1997年に韓国は通貨危機を経験し、IMF(国際通貨基金)の資金支援を受けることになると、大手企業だけでなく個人事業主までもが大きな影響を受けた。このような状況下で数多くの街のパン屋も経営難で廃業するところが続出した。

2000年代前半、IMFの支援体制から脱却し、景気が回復し始める時には既に多くの街のパン屋は無くなっており、その隙間からフランチャイズベーカリーが続々と登場し始めた。そして、世界のどの国にも例を見ない、市場全体の7割以上を占めるフランチャイズベーカリーの時代が韓国に到来した。

このようなフランチャイズベーカリーの登場と成長には、前述のような様々な要因が影響している。最も大きい要因となったのは、フランチャイズベーカリーを開業する数多くの担い手がいたことである。



写真4 終戦後、アメリカから韓国に援助された小麦粉

一連の通貨危機により多くの失職者と退職者が出たが、まだ若かった彼らは第2の人生を始める必要があった。退職後の人生を計画して準備することもできず退職を迎えてしまったため、彼らにとって技術力がなくても出来るフランチャイズベーカリーは魅力的な仕事に間違いなかった。

韓国ではパンが主食というよりはおやつ、贅沢品の一つとされることも、このような流れを加速させた。経済が不安定になり、家計が落ち込んだ時には、贅沢品であるパンの消費が極端に減少した。それに伴い様々なコストの負担を乗り越えられなかった街のパン屋は次々と倒れてしまった。

その後、景気が回復してからは、人々は再び訪れた生活の余裕を楽しみ、ポジティブな元気をくれる自分へのご褒美“小さな贅沢”という文化ができ始めた。パンの消費も、再び急激に増加し始めた。

その後韓国は、著しい成長を見せるフランチャイズベーカリーと、緩やかな成長を見せた街のパン屋が共生し合いながら成長する様子を見せていたが、このバランスもあまり長く続かなかった。

2008年のリーマン・ショックによる経済危機が、全世界、そして韓国の一般庶民にも影響を与えたのだ。1997年の危機の際と同じ現象がまた起こった。

資本力が弱い街のパン屋は、また倒れ、大量に発生した失業者たちはまたフランチャイズベーカリーに投資し始めたのだ。2007年まで緩やかな成長を見せながら8,034店まで増加した街のパン屋の数は、その後4年間で36%も減少し、フランチャイズベーカリーは、改めて景気が回復を見せた2011年まで著しく成長して、3,489店から51%も急増し、5,290店となった。

その結果、フランチャイズベーカリーは、5,184店まで減少した街のパン屋の数を初めて追い越した。その中でも、SPCグループの「PARIS・BAGUETTE」は韓国全国に3000店の店舗を、CJグループの「TOUS LES JOURS」が2000店の店舗を持っていて、韓国パン業界の53%の店舗がフランチャイズパンベーカリー2社に占められていた。

韓国のパン業界でフランチャイズベーカリーが伸展した最も大きい要因は3つである。

- 1) 主食ではないおやつ、贅沢品のポジションを持ったパン
- 2) 2回の経済危機による街のパン屋の崩壊、若い失業者の大量発生
- 3) 技術が必要なく、高い収益率のフランチャイズベーカリーへの関心

### 3. 街のパン屋の反撃

このような2回の経済危機による不況の波を受けた街のパン屋は、追いつけないほどの価格競争力を持ったフランチャイズベーカリーが技術力まで高め、立場を失いそうだった。

しかし、2014年フランチャイズベーカリーの店舗数がねずみ算式に増えて、政府はフランチャイズベーカリーの店主保護のために「500m内に同一ブランドの出店禁止」という特段の措置まで実行した。これによって既に飽和状態だったフランチャイズベーカリーの新規出店はブレーキがかかっている。

経済が安定し、ますます国民所得水準がよくなることによって渡航経験者が増えた。

そして“海外からの情報と経験に基づいた新しいパン”を求める声も強くなってきた。どんどん高いレベルを求める消費者には、“全国で同一な味とクオリティーを保つ”というフランチャイズベーカリーの長所が、もはや魅力ではなくなり、むしろ弱点に変わっていた。

2013年、政府機関が「韓食の世界化事業」に力を入れる中、韓国に吹き荒れた食べ物に対する関心と消費傾向は、メディアのみならず個人が発信するSNSの話題まで、食べ物についての内容で埋め尽くされた。

食べ物に対する国民的関心は、自然に食への認識の変化、消費傾向にまで影響を及ぼした。「より専門的なこだわりと努力」には惜しみない賛辞を送り、対価を惜しまない消費傾向が進んでいた。「コリア・プレミアム」の時代の到来と言えるだろう。

消費者達の要求水準がいきなり高くなることによって、フランチャイズベーカリーは素早くその要求に応えられなくなる状況が起きた。

一方、特長のある中・小規模の街のパン屋が注目され始めて、2013年から2016年に至るまで31%の売り上げ増加を見せたフランチャイズベーカリーに比べて、92%増という著しい成長を見せ、フランチャイズベーカリーからパン市場全体の1割を奪うことに成功した。

このような社会的な動向から、大変特異な傾向も目立ち始めた。それはパンの価格である。

2019年、英国の定期刊行物「エコノミスト」の調査部門である「エコノミスト・インテリジェンス・ユニット」は、世界の重要都市の生活費ランキングを公開した。

最も高い国はシンガポール、パリ、香港であり、ジュネーブと大阪の次にソウルが7位になった。

この機関が分析したもう一つの面白い結果は、1kgのパンを買うために必要な金額だ。



写真5 生活物価順位  
(エコノミスト・インテリジェンス・ユニット)

ここで韓国は、より物価が高かった他の国を追い抜いて最もパンが高い国になった。それも2位になったニューヨークを2倍の差で追い抜いた(ソウル \$15.59、ニューヨーク \$8.33)。

この調査が意味するのは単純にパンが高いという事だけではない。消費者がパンにそれほどの価値があると認めているということと、もう価格がパンを選択する基準のなかで最優先ではないということだ。

韓国のパンは、まだ先が遠いけれども消費者の良い物を望む志向は何段階も上から、技術の向上を待っている。このような消費者の食べ物とパンに対する認識の変化は、フランチャイズベーカリーに対する街のパン屋の攻勢を支えている。

日本に比べて地域特産品を用いたお土産開発が弱い韓国でも、特に製菓製パン分野でお土産を開発しよう

とする新しい風も出てきている。一つの有名店を代表する商品ではなくて、地域のパン屋さんが一緒に研究し合って地域全体の代表商品を作り出す動きである。

全国に同一の製品を販売しているフランチャイズベーカリーとの競争から生き残り、地域社会の生産者達と共生し、共に外国人にもアピールできる市場拡張機能を持ったお土産のパン開発で状況の逆転を狙う動きが始まっている。

今回は、韓国での製パンの始まりからパン市場の特徴と近代までの変動、その経緯について述べた。本稿を通して、韓国において「フランチャイズベーカリーが優勢なパン市場ができた背景」についてはご理解いただけたと思う。

日本とは違う、独特なパン市場ができるまでの経緯を理解してもらいながら、続く話への興味を深める機会になったことを期待している。

次の機会には、「現在の韓国パン市場の変化、及び現在韓国で販売されている定番商品から特徴的なパン製品」について執筆したい。



写真6 パン 1kg を買うための価格  
(エコノミスト・インテリジェンス・ユニット)

### 参考文献

※ 引用 URL の検索日は 2020 年 2 月 17 日です。

写真2 「李盛堂」のアンパンと野菜パン

写真引用：<http://leesungdang1945.com/>

写真3 「聖心堂」の揚げソボロパン

写真引用：<http://www.sungsimdang.co.kr/>

写真4 「アメリカから韓国に援助された小麦粉」

写真引用：<https://terms.naver.com/entry.nhn?docId=3579164&cid=59022&categoryId=59022>

写真5 「生活物価順位」

<https://www.thefinancialstreet.com/most-expensive-cities-in-the-world-2019/>

写真引用：<http://pikle.co/?p=3057>

写真6 「パン 1 KG を買うための価格」

<http://en.protothema.gr/how-much-does-bread-cost-in-10-most-expensive-countries-infographic/>

写真引用：<http://pikle.co/?p=3057>

参考文献1：韓국의생활사「韓国の生活史」著 金용만、송준섭

参考文献2：「A Global history of bread」

WILLIAM RUBEL 著

「韓国語版特集記事：「韓国パンの歴史は工場製パンの歴史」

参考文献3：공정거래위원회「公正取引委員会」公式サイト

[https://www.ftc.go.kr/www/FtcRelLawUList.do?key=292&law\\_div\\_cd=09](https://www.ftc.go.kr/www/FtcRelLawUList.do?key=292&law_div_cd=09)

参考文献4：국가기록원：기록으로살펴보는 의식주문화

「国家記録院：記録でみる衣食住文化」

<https://terms.naver.com/entry.nhn?docId=3331492&cid=62011&categoryId=62018>

参考文献5：[Infogram] 韓国パン屋の店舗数変動 <https://infogram.com/--1gnl8m3nv80e236>