

## JIBはみだし授業

日本パン技術研究所の講師陣が、教育コースの興味深いテーマや得意とする分野について深掘りして解説します！

# フランスパンが細長いのはなぜ？

一般社団法人日本パン技術研究所 非常勤講師 ラトリエ ドゥ ブテイユ 仁瓶 利夫



### 『フランスパンが細長いのはなぜ？』

さて、パン屋の皆さんならこの質問にどう答えるでしょうか？

もしお店でお客さんからこんな質問を受けたとき、答えられる自信はありますか？

フランスパンを焼いているパン職人の方も、それを売る販売員の方も、フランスパンが長くなった理由を聞かれたら「さあ……」と首をかしげるのではないのでしょうか。

パン業界の教科書にその理由まで書かれた本はなかったし、皆さんもそんなことを不思議にも思わずフランスパンを焼いてきたのではないのでしょうか？ でも考えてみたら、世界中にいろいろなパンがありますが、フランスのバゲットのように長いパンは他の国には見当たりません。なぜそんな長いパンがフランスで生まれたのでしょうか。

インターネットやテレビ番組でも、この疑問は取り上げられ、様々な説がある中で、誰もが読むことができるオンライン百科事典として知られるウィキペディアでは次のように解説されています。

『……もっとも知られるフランスパンであるバゲットが普及したのは、20世紀になってからである。これは1920年代に法規制により、パン職人が午後10時から午前4時までの間は働くことを禁じられたため、朝食までに従来の丸いパンを焼き上げることが困難となり、製造時間を短縮できる細長い形が一般的になったとされる。これに対して、NHKの番組「チョコちゃんに叱られる」では、日本人パン職人の話として、法規制による説明は翻訳の誤りではないかと否定し、

代わりに、市場労働者に向けてサンドイッチを効率よく作成するのに適した形状をパン屋が追究した結果、細長い形状を考案したとの見解を紹介した』（出典：フリー百科事典『ウィキペディア

（Wikipedia）』フランスパン/歴史より抜粋 2022.2.21 検索）



ドンク仁瓶利夫と考える  
Bon Pain への道 (株式会社 朝日新聞出版)

果たして本当にそうなのでしょうか。

「ドンク仁瓶利夫と考える Bon Pain への道」を参照いただきながら、フランスのパンの歴史をたどり、一緒に検証してみましよう。最後に私の見解について補足説明を加えながらお話しします。

### ●ミッシュからバゲットへ

\*以下紹介する内容は「Bon Pain への道」のP12~32に書かれている内容を抜粋してまとめたものです。

「フランスのパンは、丸い大きなパン（ミッシュ）から最終的にはバゲットのような細長いパンになった」フランスのパンの歴史をごく大雑把にいつてしまえばこういえるだろう。この傾向は特にパリで顕著にあらわれた。というのも、都市が発展してくると人々はパンを毎日買いに行けるようになり、そうすると「日持ちするパン」よりも「フレッシュで、よりクリスティアンな（カリカリした）食感のパン」を求めようになっていったからである。フレッシュなパンを毎日買いに行けない田舎では、長い間、日持ちすることが大事であった。

では、フランスのパンの歴史をもう少し詳しくみてみよう。

14世紀中頃、パリでは次の3種類のパンの名称と内容が法律で決められた。

**表1. 年表で見るフランスパンの歴史① (Bon Pain への道より抜粋)**

- 14世紀中頃 カルヴェル教授によれば、この頃、次の3つのパンの品質が規定された(表2参照)。
- 1419年 小麦価格の変動にかかわらず、パンはリーヴル(500g)単位で売る決まりになり、パン屋の販売台には秤が置かれるようになった。
- 1778~1840年 パリの富裕層の居住地で“フルート”という名前のパンが売れた。
- 1778年 農学者パルマンティエのパンの本「Le parfait boulanger」の中で「パリで丸いパンはほとんど姿を消した」と書かれている。

**表2. 14世紀中頃のパリの3種類のパンの名称と内容**

Pain blanc (パン・ブラン)/白いパン	製粉歩留まりの低い小麦粉から作られる ぜいたくなパン
Pain bis-blanc (パン・ビ・ブラン)/灰色パン	白いパンと褐色のパンの中間の小麦粉から 作られるパン
Pain bis (パン・ビ)/褐色パン	製粉歩留まりの高い小麦粉から作られる パン

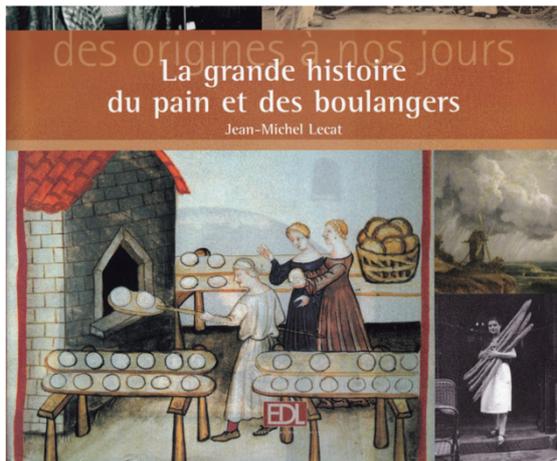


写真1) La grande histoire du pain et des boulangers Jean-Michel Lecat 著 表紙

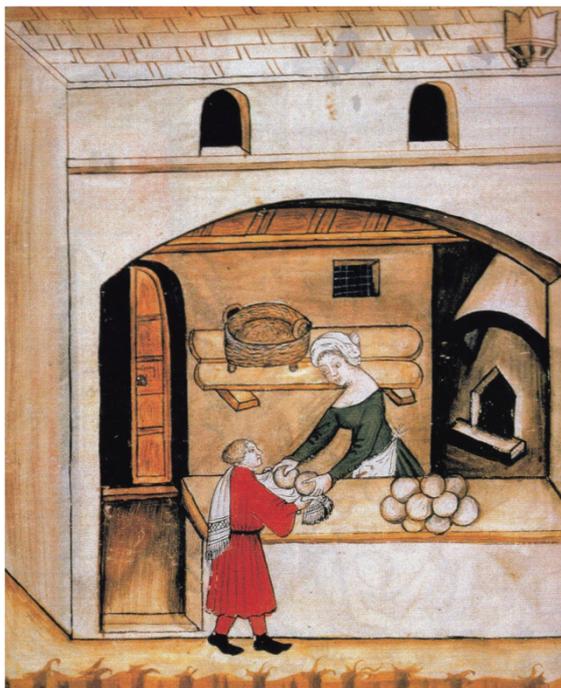


写真2) 17世紀の図版。丸いパンが描かれている。中世までは大小の違いはあれど、丸いパンしかなかった

一方、1419年頃からフランスではパンをリーヴル(500g)単位で売られるようになったという。つまり2(ドゥ)リーヴルのパンは「1kgのパン」ということだ。これはよく勘違いされるのだが、パン屋はパン生地を売っているわけではないので、「焼きあがって重量が1kgあるパン」ということを示す。この頃はパンの重量がそのままパンの名前になっている点に注目したい。

表1の年表のパリの富裕層の居住地で売れたとされる“フルート”は長いパンである。クーブは入っていない可能性が高いが、今日のバゲットのルーツといえるかもしれない。バゲットは19世紀の終わり頃、パリの地下室で生まれたといわれるが、いきなり出現したのではなく1778年に出版された農学者パルマンティエのパンの本の中で「パリで丸いパンはほとんど姿を消した」と書かれていることから、その兆候はすでにこの本が出版された18世紀後半に見ることができる。1880年代も売り上げは伸び続けて、富裕層だけでなく庶民の居住地にも広がった。この頃の長い

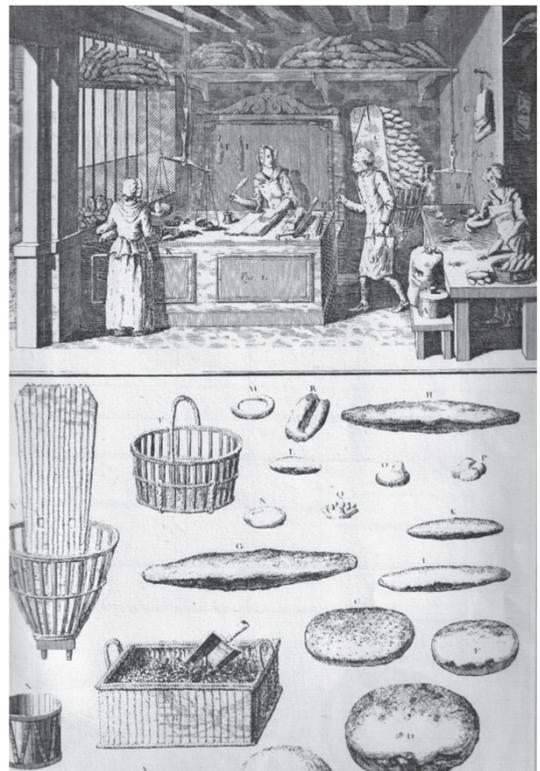


写真3) 18世紀のパリのブーランジュリ。両端が細くなった「長いパン」が描かれている

**表3. 年表で見るフランスパンの歴史② (Bon Pain への道より抜粋)**

- 1789年 民衆がバステューユ牢獄を襲撃。フランス革命勃発。
- 1840年 11月22日付のデルセール政令で「パン・ド・ファンテー」のカテゴリーのパンは重量ではなく1個単位で販売することが許可された。
- 1900年頃 ブーランジェの労働が週80時間以上(1日11.7時間)との記録あり。
- 1905年 2メートルのマルシャン・ド・ヴァン登場。
- 1920年頃 パリではパン・オルヴァンが衰退してくる。1リーヴルが500gと正式に決められる。
- 1921年 8月22日付のパン価格表に「300gのバゲット」が登場。

パンは1リーヴルと2リーヴルのフルートで、ナポレオン3世もこのパリパリのクルート（クラスト）を好んだという。

この頃、最も売れたのは4（カトル）リーヴル（2kg）で60cmの長さのあるパンだが、4リーヴルで80cmの長いパンも流行したようだ。この形のパンは、それまでの丸いパンよりクラストが硬く焼き上がるため、パリの消費者は、パリパリとした食感のクルート（クラスト）の魅力にとりつかれていたと考えられる。さらにこのことは、パン職人の技術も向上して、昔の硬い生地から比べると吸水を多くした生地にするができるようになり、そのため生地の伸展性が増し、新しい形にチャレンジできるようになったことも意味している。



写真4) 20世紀初頭には丸いだけでなく田舎のほうでも長いパン(この頃は長くて大きいパン)がポピュラーになった。写真は2kgのパン・ファンデュ



写真5) 1939年の写真で、大家族で大きいパン・ファンデュを切り分けて食べる伝統的な朝食

## ●フランスパンが細長いのはなぜ？

### ～私、仁瓶利夫の見解と補足～

以前、NHKの番組が紹介した「市場労働者に向けてサンドイッチを効率よく作成するのに適した形状をパン屋が追究した結果、細長い形状を考えついた」という点について検証します。これについてはパン屋がサンドイッチを作ったのではなく、長いパンを仕入れてレール（市場）周辺のカフェやビストロ、マルジャン・ド・ヴァンと呼ばれるワインの立ち飲み屋などが、長いパンを一人分にカットしてサンドイッチに加工したのです。番組が紹介していたように2メートルにもなる長いパンをパン屋がサンドイッチにしてしまったら、どうやって中身をこぼさず運ぶのでしょうか。カフェやビストロで実際にサンドイッチにするときも、長いままパンに切れ目を入れたらどれだけ広い作業台が必要になるか、ちょっと考えれば分かるはずです。ちなみにこの細長いフランスパンのサンドイッチのことはカスクートと呼ばれていましたが、今カスクートとはサンドイッチ全般を指す意味にもなりました。

また、ウィキペディアの解説「1920年代に法規制により、パン職人が午後10時から午前4時までの間は働くことを禁じられた」とされている点について、実は日本の有名なパン職人の本にも同じことが記載されています。また、フランスで有名なスティーブン・カプラン氏の自書（Pour le pain）にも「1919年になってブーランジェの夜間労働を禁止する法律が作られると、早朝から仕事を始めるようになり、朝一番の客に売するためのパ



写真6) 1930年の写真で、業務用に長く焼かれたマルジャン・ド・ヴァン。このパンは最長2メートルを超える長さまでなった。業務用の長いパンがどんどん長くなったのはなぜか、皆さんも考えてみてください

ンはルヴァンではなく、イーストを使って短時間で発酵させるようにした。形も細長くすることで20分ほどで焼けるようになる」と書かれているのです。私はこの夜間労働禁止の法律のことをあるフランス人に何回もメールでやり取りして確認し、以下のことを聞き出すことができました。

このフランス人はユベール・シロン氏で、「LES PAINS FRANÇAIS」という共著 (Hubert CHIRON, Philippe ROUSSEL) の本の P29 には以下のように書かれています。

「1908年頃からヨーロッパで夜間労働の禁止を法律化する国が増えたが、フランスでは適用されなかった。法案ができて、何回も審議されたものの、フランスでは発布には至らなかった。それは朝の売上げ激減を懸念するブーランジュリの組合が猛反対したこと、パリの消費者たちが朝の焼き立てパンを食べられなくなること望まなかったことによる」

シロン氏の本にはこのように記されているのですが、多くのメディアには「夜間労働禁止の法律ができた」という、同氏の本とは異なる記述ばかりなので、そのことをメールで確認したところ、次の返信がありました。

「確かにこの法律は発令されましたが、パリのブーランジュリには適用されませんでした。私はその頃の boulangerie parisienne という新聞をくまなく調べて、パリのパン職人はこの法律を遵守しなかったことが分かりました」

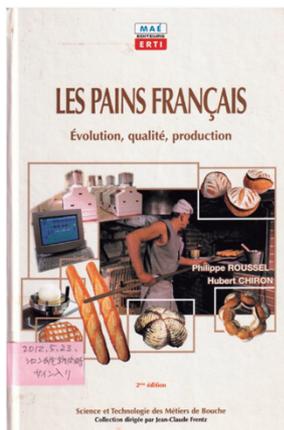


写真7) フリッブ・ルーセル、ユベール・シロン共著の「LES PAINS FRANÇAIS」表紙。この本にはまだ日本に紹介されていないフランスの歴史が書かれていて、例えば「1619年にドアマールが3リーヴル以下の長いパンについて書いている」、「1767年にマロワンは当時の消費者はクラストの多いパン(つまり長いパン)を好んでいる」という文章も載っている。この時代からパリでは「長いパン」が人気を博してきて、まさにバゲットのルーツともいえるパンである

バゲットはパリで生まれたパンです。

そのパリでパン屋は夜間労働禁止の法律を守らず、朝一番に焼き立てのバゲットを店に並べていたのに、多くのメディアには「朝4時からしか作業できなかったのでバゲットが生まれた」と、誤った情報が書かれているといえるでしょう。

加えて、「夜間労働禁止により、朝食までに従来の丸いパンを焼き上げることが困難となり……」とされていますが、前述のとおり、この法律が施行された20世紀初頭よりはるか前にパリでは細長いパンが生まれていたのです。公式のパン価格表にバゲットという名前が登場したのは1921年8月22日で「300gのバゲット」として記録が残されています。それより以前の1904年の図版にはバゲットという名前がすでに記されています。公式記録としては1921年ということになるでしょう。このときの300gから、いまはさらに減って現在のパリの普通のバゲットは250gが一般的ですが、バゲットの前身は「1リーヴルのパン」と呼ばれ

ていた約500gの細長いパンでしたから、時代と共にパンの重量も半分になってしまったのです。

バゲットは1900年頃に突然生まれたわけではありません。フランスのパンは中世まで大小の違いはあっても丸い形のパンでしたが、パリでは17世紀の終り頃には長いパンが出始めていました。それは小麦粉の改良に伴って製パン性が改善し、生地を吸水を上げられるようになり、しっかり捏ねた生地は以前より伸展性が増し、長い成形が可能になったからです。しかし、この頃は今のよう細長いパンではなく、太くて長いパンです。6リーヴルや4リーヴルのパンが1770年頃のパリでは熱狂的な需要があったのです。6リーヴルは約3kg、4リーヴルは約2kg。このような長いパンがなぜパリで熱狂的な支持を受けたのか？『長いパンは丸いパンよりクラストの割合が多くなるから』です。日本人には想像しにくいのですが、しっかり焼かれたクルート(英語ではクラスト)の食感や美味しさにハマったパリの消費者たちはクルートの比率が多くなる長いパンに魅力を感じたのです。

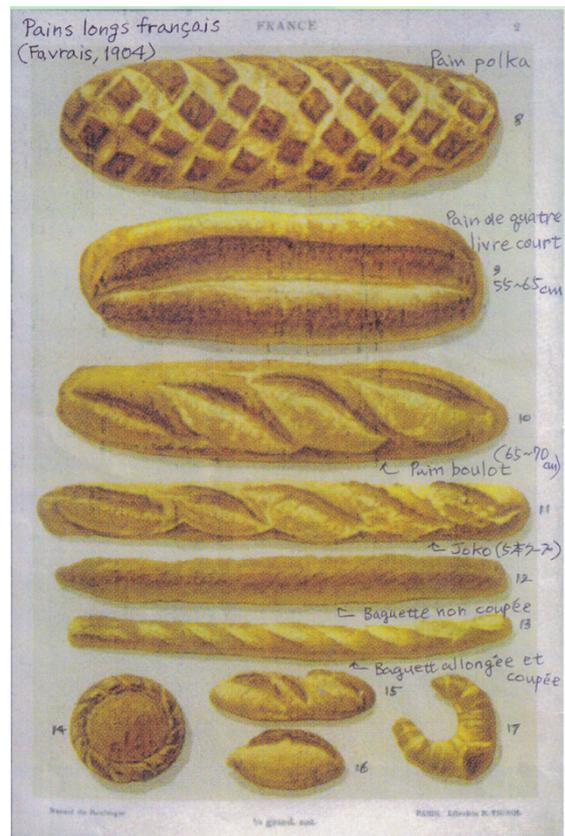


写真8)バゲットの名前が登場する最初の図版。上から5本目が「クープ無しバゲット」上から6本目が「クープ入りの細長いバゲット」(Favrais, 1904年)

日本人はミ（英語ではクラム）の部分が好き人が多いので、昔はフランスパンといえば圧倒的にバゲットよりバタールが売れました。ミ（クラム）が多いからです。最近ではバタールを焼かずにバゲットしか焼かないパン屋が多くなりましたが、日本人もパリの人たちの好みと似てきたのでしょうか。

いずれにしても、バゲットを焼いて販売しているパン屋の皆さんは、テレビ番組やインターネットの情報を精査し、フランスのパンの歴史にも興味を持って消費者に正しい情報を伝えて欲しいものです。