

日本のパンの歴史を考える

一般社団法人日本パン技術研究所 専務理事 所長 井上 好文

私たちが現在、そして未来をより有意義に生きていくためには、過去の歴史を学び、先人の経験から教訓を得ることが大切であるとされています。この歴史の重要性については製パン技術も例外ではありません。しかし、日本のパンの起源、そして古い歴史は不明瞭であるのが実情であると思われます。このような中で、1956年に当時のパン業界の有志の方々が編集して発行された「日本のパン四百年史」(日本のパン四百年史刊行会)が日本のパンの歴史を考える貴重な資料になります。



資料1 日本のパン四百年史

この資料で紹介されている日本のパンの起源に関する記述を私なりに編集し以下に紹介します。

① 1543年にポルトガルの船が暴風に押し流されて種子島に漂着し、漂着した3名のポルトガル人が島主や島民の厚遇に感激し、2挺の鉄砲を売り渡し、射撃の方法や火薬の作り方を伝授した。この時に、彼らの食糧であるパンも島民に伝えられたかもしれない。いずれにしてもこれを契機に、その後、船乗りや宣教師などに加えてパン職人も含むポルトガル人、あるいはその他の西欧人が120~260人乗りの大型の船で九州の港を訪れるようになり、これによって日本人が初めてパンという食物に接した。

- ② 日本のキリスト教の祖として有名な宣教師フランシスコ・ザビエルは故あってインドに逃れていた孫次郎という日本人を通訳案内人として1549年にポルトガル船で鹿児島に上陸し、約2年間各地を周りキリスト教を布教した。孫次郎が南蛮人指導の下にパンを焼いていたとすれば、彼こそパンの祖と言わなければならないであろう。
- ③ 1569年にザビエルの後を継いだバードレ・ルイス・フロイスが信長に謁見し、信長は日本の僧侶との争いがあるため、キリスト教の保護を快諾した。このフロイスによる信長公印象記が残されており、信長は異国的な衣食住に非常な関心を寄せたことが明らかである。信長は酒を飲まないが、パンを喜んで食べたと伝えられている。
- ④ 1582年に九州のキリシタン大名大友、有馬、大村の三氏が少年使節の一行をローマに派遣し、彼らはヨーロッパ各国で大歓迎を受け、親善使節として役割を果たし、8年後に帰国した。少年使節の一行は8年間パン食生活を続けたわけであり、これは日本人にとって得難い実験であったが、彼らの帰国以前に秀吉がキリスト教の布教を厳禁したので、彼らの経験は生かされずに終わった。
- ⑤ ポルトガル船訪日の初期の25年間は九州のさまざまな港が利用された。その後平戸、そして長崎が主流になった。そして、徳川家光が鎖国政策を強行した1639年までの96年間、ポルトガル人をはじめとする西欧人によって、キリスト教だけではなく、パン食を含むさまざまな西欧文化が長崎を中心に日本人に伝えられたことは間違いない。

以上のようなことから「日本のパン四百年史」では、日本のパンの起源は種子島への鉄砲の伝来と同時期であるとされています。また、日本でのパンという呼称はポルトガル語に由来しているとされています。このことは1948年に京都大学の新村出博士が文藝春秋に寄稿した日本パン食史序説に“パンは元来ポルトガル語である。日本ではこれがオランダ語のブロード、イギリス語のブレッドを長克(ちょうこく)した。”という文章が引用されています。しかし、「日本のパン四百年史」のこの時

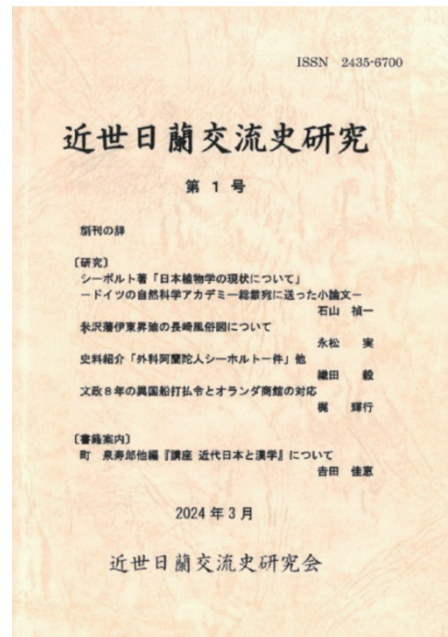
代の解説は、歴史的な出来事については詳しく解説されていますが、当時の日本人とパンの関係については漠然としていてつかみどころがないように感じられます。

この課題に関しては、残されている資料が少ないために明確な根拠を示すことができないからであると思われます。このようなことから、「日本のパン四百年史」では、江戸時代末期の1842年に、日本で初めての軍用パンを製造した資料が残されている伊豆菰山代官の江川太郎左衛門が日本のパンの祖とされています。これは、同氏が軍用の食料として有効なパンを日本人として初めて製造し、その後急激に進んだパンの普及の先駆けになったことが評価されているからです。日本人が西欧人ではなく日本人のために初めてパンを製造したのが日本のパンの祖であると定義するのであれば、私も日本のパン祖=江川太郎左衛門に賛同します。

このような状況の中で、私は江川太郎左衛門のはるか前の時代に始まったとされている日本人とパンの関係を従来以上に詳しく紹介してくれる資料が発見されることを願っていました。例えば、徳川幕府が1639年に鎖国後1854年に開国するまでの長きにわたって、オランダだけが唯一の西欧国として長崎に限定して貿易を許され、長崎ではパンが製造されていたと「日本のパン四百年史」では記載されています。その根拠として引用されているのが、1799年に水戸藩の立原翠軒が出版した「檜林雑話」という資料で、その中に「長崎にパンを売ることを業とするものあり、パン屋という。蘭人みなパン屋より買って食す。パン屋年中の利二百両ばかりなり。」という文章があることが紹介されています。したがって、鎖国時代に長崎では日本人によるパン屋が存在し、パンを製造販売していたことが明らかです。しかし、この時代の日本人のパン屋の実態については、「日本のパン四百年史」では知ることができません。

以上のように、江川太郎左衛門よりもはるか前の時代から日本のパンの歴史が始まっていたことは明らかです。しかし、その内容を我々今日の製パンに携わるものが知る資料が乏しいのが現状です。このような状況の中で、昨年の3月に、長崎市歴史民俗資料館学芸員で近世日蘭交流史研究会会員の永松実先生が、同研究会によって昨年発行された「近世日蘭交流史研究」第1号という貴重な雑誌を当研究所にお贈りくださいました。

この中で、永松先生は「米沢藩伊東昇迪の長崎風俗図について」という報告をされており、その内容には「日本のパン四百年史」では知ることができなかった、日本のパンの初期の歴史が記載されていました。伊東昇迪は米沢藩の医師で1826年から



資料2 近世日蘭交流史研究 第1号

2年間シーボルトに学ぶために長崎に留学し、この間の記録を「崙陽日簿」として残しています。この資料は当時の長崎を知る貴重な資料とされています。そして、永松先生は30年ほど前に「崙陽日簿」の別紙と言える「長崎風俗図」を神田の古書店で発見され、今回の報告は「長崎風俗図」の内容を「崙陽日簿」の内容と照らし合わせて解説されています。「長崎風俗図」には長崎の日本人が製造したパンの絵が含まれていて、永松先生はこの絵を基に、伊東昇迪の時代（江川太郎左衛門の時代よりも古い1826年頃）だけではなく、鎖国初期の時代（1642年頃）の日本のパンに関する興味深い情報を、いくつかの歴史資料を基に紹介されています。私は、その内容が日本のパンの歴史を考える貴重な資料であると感じましたので、その中から興味深いものをこれから紹介します。

最初に「長崎風俗図」に残されたパンの絵を下図に示します。

1828年 伊東昇迪の「長崎風俗図」



蘭人米を食わず、此のパンというものを食う。これは麵粉を練って焼いたもの。

22丁表

21丁裏

長崎風俗図は36丁(ちょう:裏表2ページで1丁)よりなっており、21丁裏にパンとパンナイフの絵が描かれています。パンの絵の右側には、図に記入しましたが、“蘭人米を食わず、此のパンというものを食う。これは麵粉を練って焼いたもの。”と記されています。また上部には縦書きで、“長崎木古河町和蘭陀麵粉舗上田貞助/製之其製法形状詳干飛耳長目第四”と記されています。永松先生の調査では長崎木古河町は今日の長崎市古川町で、そこで上田貞助という日本人がオランダパン屋を営業していて、伊東昇廸はそのパンを購入して絵を描いたのです。そのパンはフランスパン生地のようなリーンな生地を麵棒で伸ばした後、外周部を内側に少し巻き込んで成形をしたものであると推察されます。私は古い文章が苦手な推測になりますが、この製品は“飛耳長目(ひじちょうもく)”と呼ばれていたようです。両端が耳、中央が目形づくっています。飛耳長目あるいは長目飛耳には、昔のことや遠くのことを見たり聞いたりすることが転じて、見聞を広めるための書物という意味があるそうです。上田貞助というパン職人はこのパンに素敵なお名前をつけたと感心します。上田貞助はそのほかにどのようなパンを製造していたのでしょうか? 大変に興味がありますが、残念ながらその他のパンに関する資料は残されていません。

永松先生によれば、パンについての江戸時代の古い記録が、村上直次郎訳「オランダ商館長の日記」岩波書店(1980)に見ることができるようで、それらを引用して上田貞助よりもはるか昔の日本のパンを報告書の中で紹介されています。それを私なりに編集し感想を加えると以下ようになります。

- ① 1633年より、長崎のオランダ商館長(カピタン)は毎年1回江戸へ参府し、将軍に謁見するようになりました。1642年に商館長が江戸へ参府した時に、苗字がわかりませんが商館長の担当奉行であった平右衛門が長崎で製パンを習った家臣に白パンを焼かせ、20個を商館長に贈っています。パン屋の存在しない江戸で、その家臣はどのような方法で、どのようなパンを焼いたのでしょうか?このような疑問は残りますが、今から383年も前に東京でパンを焼いた日本人が存在したことが明らかです。
- ② 1649年のオランダ商館長の記録には、長崎での出来事になりますが、取引先の日本人のパン屋から、小麦その他の商館用品が値下げになったので、重量が65匁(24g)であるパンが従来100個であったのを、これから1年間は115個に増やすと言ってきたことが紹介されています。この時、焼成が不足するとパンの重量が増えることから、パン屋はパンをよく焼き込むことを商館長に伝えています。この記

録から、今から376年も前に、長崎にパンに精通した日本人のパン職人がいたことが明らかです。パン職人やパン屋の名前を知りたいものです。

- ③ 1654年の記録には、“長崎の宗門奉行である井上筑後守の通詞が主君の命を受けてパン15個を持参した。前にも一度もらい、食べられなかったが、感謝して受けた。”と記載されています。パン職人でない日本人が焼いたパンだと推察されますが、食べられなかったとは、どのようなパンだったのでしょうか?

また、永松先生は商館の医者として来日したスウェーデン人の記録[高橋文訳 C.P.ツェンペリー「江戸参府随行記」東洋文庫(1994)]に、“1784年の長崎ではオランダ人の需要を満たすために、町では日本人によってパンが焼かれ、焼きたてのパンが毎日出島に運び込まれる。”と記載されていることを紹介しています。さらに、1779年に水戸藩の立原翠軒がオランダ通詞榎林重兵衛に聞いたことをまとめて出版した「榎林雑話」のパンに関わる文章を、「日本のパン四百年史」以上に詳しく解説されています。例えば、“オランダ人はパンにバターを塗って食べる”ことや、“バンドウスと言ってフレンチトースト風に一手間をかけて食べることもある”ことが紹介されています。また当時の製パン法は“小麦粉4升に醴(甘酒)1升を入れてよくこね、銅器に入れ上下に火をかけてこれをやく。かまぼこを製するがごとし。それを切って食すなり。”と記載されていることを紹介しています。そして、“榎林重兵衛はオランダ人と密接に付き合っていた人なので、本人もパンを日常食していたと考えられる。”と記載されていることを紹介しています。この榎林重兵衛のような人が長崎には古くからたくさんいたのではないのでしょうか。また、このような疑問に答えてくれる資料がなぜ残されていないのでしょうか。それは、永松先生が推察されていることと一致しますが、イエスキリストが最後の晩餐においてパンを自分の肉として、赤ワインを自分の血として皆に分け与えたと伝えられているために、パンはキリスト教と深く関わっていると考えられ、同時期にポルトガルから由来したカステラや金平糖と異なり、江戸幕府の禁教政策によって歴史に残りにくかったと推察されます。

以上、昨年、当研究所に寄贈していただいた「近世日蘭交流史研究」第1号に収録されている永松先生の「米沢藩伊東昇廸の長崎風俗図について」のご報告の中から、鎖国時代の日本のパン事情についての興味深い内容を紹介しました。「日本のパン四百年史」のように、今のパン産業に携わる多くの方々は日

本のパンの歴史は種子島への鉄砲の伝来と同時期に始まったと考えられていると思いますが、江戸時代末期の江川太郎左衛門の時代以前の歴史に関しては極めて曖昧であり、私自身は霧がかかったような気持ちを強く感じていました。このような状況の中で、今回ご紹介した永松先生のパンについての歴史的な解説によって、これまでの曖昧さをかなり解消することができ

たと私は感じています。

最後に、400年も前からパンを製造されてこられた日本の先人の皆様に敬意を表するとともに、貴重な資料をお送りいただいた永松先生に、この場をお借りしまして、心より感謝申し上げます。