

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった

213

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

かんぱん パンと反射炉

静岡県伊豆の国市に産業遺産、葦山反射炉がある。4本のレンガ積みの高い煙突が空へと突き立っている。

ペリー艦隊が来航し欧米諸国に対抗する海防政策が急がれた幕末。反射炉とは大砲製造のための溶解炉で、この必要性を幕府に進言し築造をしたのが伊豆の葦山代官の江川英龍という人。

広い反射炉の敷地には売店があり、土産物にパンを売っていた。パンと反射炉とは異質な取り合わせだが、実はとても関係が深い。英龍は反射炉を作ったが日本で最初に国産パンを作り、「パン祖」と呼ばれている。

パンはポルトガルから種子島に鉄砲とともに伝来していたが、お菓子の位置付けだった。英龍が研究したのは兵糧パン。軍隊が携行するのに保存性が高く腹持ちもよい携帯食、乾パンの国産化を目指したのである。



つまり、国防策としての大砲と食。反射炉と乾パンはつながっていた。

乾パンはその後改良されつつ、太平洋戦争では兵糧食として盛んに作られた。軍用乾パンの特徴は、軍靴に入れ携行しても割れないほど硬く、小型で、長期保存が可能なこと。また腐敗を防ぐために水分を極力抑えて作っているので食べると口の中の水

分が失われる。そこで唾液を出すために金平糖が同封された。甘い金平糖は戦地の兵士にとって、郷愁を呼び起こし心を慰める味だっただろう。

陸軍連隊のあった地域ではこの「軍隊堅麵麩(かたぼん)」が「日本一硬いパン」として復元され売られている。また、戦時下の一般家庭にはやや硬めの食べやすい乾パンが米の代用として配給された。

これらは英龍が作った乾パンが基になっている。彼の乾パン製法は史料や論考などによると、焼成法を色々工夫したり、玉子や砂糖を使ったものもあるが、シンプルで保存性の高いものは次のようである。

「うどん粉(小麦粉)とまんじゅうの元(米麩)を使うものとして、小麦粉：160目(600g)、醴5勺(90ミリ)、水適量。

これを手でこね、塩気が欲しい場合は塩水でこね、直径6センチ、厚さ約1センチほどに成形し、温かい場所で一晩寝かせ発酵させ、鉄鍋に油を引いて焼く。さらに水分を減じた兵糧食とするために内部が熱したかまどに入れ、時間をかけて水分を飛ばす重ね焼きの工程が考えられている。

醴は米麩を使っておこなった酒種酵母菌のことで日本古来の酵母。小麦粉、酵母、塩、水の組み合わせが小麦のおいしさを最も引き出すともいわれる。また、より簡単な方法として、小麦粉を

パン祖 江川英龍の似顔絵が書かれた反射炉パン



水でこね押し平め、ぬく灰にて焼く。「ぬくばい」とは温まった灰のことで、かまどの灰などに埋めてじっくりと焼き上げる。「一番手軽候て実用に相成」と英龍は書いている。

原初のパンは純国産の材料だけで作られた素朴な「パン」だった。乾パンは今、災害備蓄食として注目されている。災害には大雨や地震、さらに戦争も含まれる。数年後、賞味期限が近づいたら、乾パンの缶を開け、平和で安全安心の暮らしに感謝しながらおいしくいただきたい。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
【プロフィール】

博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化学研究所博士後期課程終了。元和歌山大学教授。専門は農村社会学、地域再生学。内発的発展、食料経済、地域資源、産地地消、脱炭素社会などがテーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロジェクト研究もマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



乾パンのチーズ焼き

色々な味でさくさくおいしい
おつまみにも、おやつにも

《材料》▽乾パン：20〜30個▽粉チーズ：大さじ5▽乾燥パジル、カレー粉、黒こしょう：各適量▽オリーブオイル：小さじ2
*トッピングは塩、ハーブソルト、シナモンシュガーなど色々お好みで

- 《作り方》
- ① 天板に乾パンを並べ粉チーズを全体に振りかける。
 - ② それぞれにトッピングを振りかける。
- やさしい味のミルク乾パン
温めた牛乳に砂糖を入れ、乾パンを浮かせて、やわらかくならず子どもにもお年寄りにも食べやすく、即席離乳食にも使える。

■今回は9月27日(土)付掲載予定



災害に備えた非常食として注目の缶入り乾パン



「パン祖」が築造した葦山反射炉