

パンの定番・あんパンを考案した 木村安兵衛

牛久市と筑波山

子どもたちに人気のあんパンでできたキャラクターはあんパンがなければ成立しませんでした。そのあんパンを考案したのが、現在、東京・銀座に本店を置く「木村屋」の創業者・木村安兵衛さんです。

安兵衛さんは文化14(1817)年に現在の牛久市の武士の家に生まれましたが、明治維新になり武士としての職業をなくし、木村家の本家を頼つて江戸へ出てきます。そこでパンという新しい食べ物に出会うのです。

やがて、文明開化が押し寄せる前の明治2年、東京の新橋駅近くにパン屋を開業します。当時の店名は「文英堂」でした。妻のぶんさんと息子の英三郎さんの名前から取ったと言われています。しかし、店は火災で焼失。銀座へ新たな店舗「木村屋」を作ったのです。



当時、パンは庶民の口に合うものではありませんでした。安兵衛さんは英三郎さんとともに試行錯誤を重ね、あんこをパン生地に包むあんパンを完成させたのです。

その後、明治天皇が旧水戸藩下屋敷へ花見に訪れました。その時、侍従をしていた山岡鉄舟が木村屋のあんパンを茶菓子として献上すると、天皇・皇后両陛下はいたく気に入り、以後宮中御用達となつたのです。

このときのあんパンは中央に桜の花の塩漬けをあしらつたもので、現在の木村屋のあんパンのルーツとなつたのです。

あんパンはその後、ケシの実をあしらつたものやジャム、白あん、うぐいす、クリームなどさまざまな味が考案されていきます。日本人の食生活に革命を起こしたあんパンの発酵に欠かせない酵母菌は安兵衛さんの地元に近い筑波山で採取されたものでした。筑波山とあんパン、意外な結びつきがありました。初夏に筑波山へ登り、あんパンを食べてみてはいかがでしょう。



【アクセス】筑波山／常磐自動車土浦北ICから車で約40分(JR常磐線土浦駅、つくばエクスプレスつくば駅などからバスもある)

「運ぶ」を支え、環境と未来をひらく

ISUZU 茨城いすゞ自動車株式会社

本社／〒310-0063 水戸市五軒町1-2-5 ☎029-225-1215(大代) <http://www.ibaraki-isuzu.co.jp>