

パンと京都

大内 清楓

(2018 年度入学 鈴木ゼミ 2 期生)

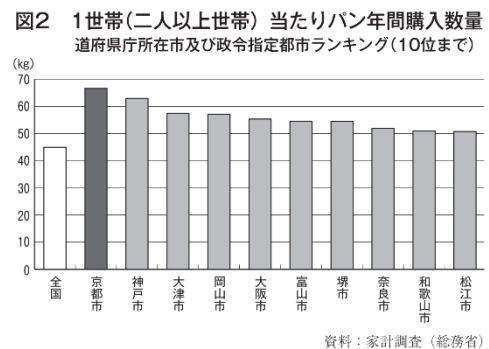
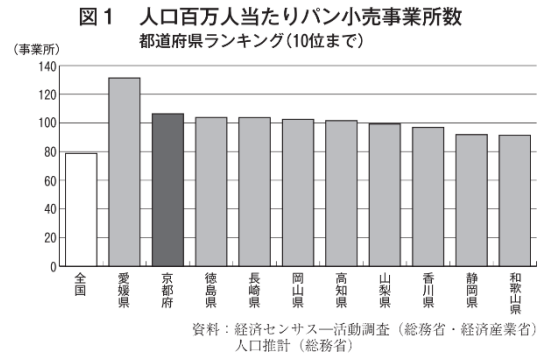
1. パンの消費率全国一位

京都では日本一パンを多く消費する街だということをご存じだろうか。総務省の家計調査によると、京都府内のパン小売業の事業所は 280 事業所で、全国第二位となっている(図 1)。また、平成 25 年の京都市の一世帯当たり(二人以上世帯)のパンの年間購入数は 66,649 グラムで、都道府県庁所在市・政令指定都市の中で第一位となっている(図 2)。過去 7 年間を見ても年間購入数量は、全国平均よりも多くなっている。このように、京都はパン屋さんの数もパンの消費量も多いことが分かる。

京都は伝統的な和食のイメージが強い。パンの消費量が全国トップというのは意外な事実である。ランキングのベストテンには、滋賀県、兵庫県、和歌山県、大阪府、奈良県と近畿エリアの府県が全て入っている。近畿では、朝食がパン中心の人が、ご飯中心の人の約 2 倍となっており、全国の中でも朝食はパン派の人の割合が高くなっていることがわかる。

2. なぜ

パンの消費量が多い理由は諸説あるが、京都でパンが多く消費されているのは京都には職人が多くいることが理由の一つと言われている。おやつとして食べるときに、手軽に食べられるパンが好まれたのからではないかという説だ。また、昔から京都には茶道があり、和菓子が発展していた。そのため餡が手に入りやすく、アンパンが庶民に広まりパン食が一般的になったという説もある。京都には、日本で初めてフランスパンを製造販売したパン屋がある。脈々と受け継がれてきた伝統を守りつつ、常に時代の新しいものを求める進取の気風が息づいており、そうした土地柄が外来のパン食文化の普及浸透に関係があったのかもしれない。



3. 進々堂

京都の有名店を紹介していく。まずは大正2年創業の進々堂。京都ではもちろん、全国的にも有名な老舗で、100年を超える歴史あるパン屋である。「お客様の命の糧となる、まじりけのないパンを造りたい。パンのある心豊かな生活を、お客様と分かちあいたい。」という願いでパン造りをしているため、安心して食べられるのが人気の秘訣。使用する素材はもちろん、毎日工場では複数回に分けてパンを製造しているため、どんな時間に買いに行ってもフレッシュなパンを味わうことができることも大きな魅力の一つである。



京都市内にたくさん店舗を構えている進々堂。なかでも京都の学生たちから注目を集めている進々堂の店舗「進々堂 京大北門前店」に注目したい。京大北門前店は本場フランスで見かけたカフェの風景をイメージしながら作られたレンガ造りの喫茶店。創業80年と古い歴史の残る店舗になっており、テイクアウトだけではなく、ゆったりとコーヒーやパンを味わいながら過ごすことができる。まるでパリにいるかのような雰囲気 of the喫茶店で、パンをメインとしたランチメニューも充実している。フルーツサンドやカレーパンセット、日替わりメニューもあるので毎日通っても飽きずに味わうことができそう。京大北門前店は基本的にBGMがないため、読書や人の

行き交う音、風の通る自然の音を楽しめることでも人気。京大北門前店では進々堂の歴史を感じながらパンを味わうことができる。

4. SIZUYA

次に、昭和23年創業の志津屋を紹介する。京都の河原町に「おいしさ」を大切に開業された。志津屋の名前の由来は、愛妻家であった創業者の堀信さんが、妻の『志津子』さんの名前を借りて命名したもの。京都市民にパンを提供し続けてきた志津屋は「京都市民に愛される」と称されるほか、販売されるパンは「京都のソウルフード」とも呼ばれる。町の人皆に美味しいパンを食べてもらいたい、そんな思いで事業を拡大し現在では20店舗以上にまで広がっている。志津屋には様々なパンがあるが、志津屋名物といえば、カルネ。カルネとは志津屋が誇る総菜パンの1つである。初代の社長たちがドイツへ視察に行った時、たまたま早



朝のミュンヘン駅構内でカイザーゼンメルを使ったサイドウィッチ（カイザーロール）と出会った事で生まれたパンが元となって誕生したカルネは、ドイツパンでありながらフワフワ食感の珍しいフランスパンがベース。カルネにはノーマルなカルネの他に、チーズカルネやペッパーカルネなど、様々な種類があるため、いろいろと試してみるのもオススメ。

5. おすすめのパン屋『annee（アネ）』

最後にひとつ、私が京都で暮らす中で出会ったお気に入りの annee というパン屋を紹介する。烏丸御池にある落ち着いた雰囲気店内ではパンはもちろん食事やお酒もいただける。お屋にはパンが食べ放題のお得なランチが人気であり、22時まで営業しているので夜利用できるのもありがたい。フランスで一番美味しいと思ったレシピを再現したという店主の作るパンは風味も食感も味も格別だ。ワインも数種類扱っていらっやって、美味しいパンとワインで夕暮れどきをゆったり過ごすというのも素敵である。



私は友達と三回生の冬に annee を訪れた。夜に開いているパン屋は珍しいので、行ってみたいと思いディナータイムに訪れた。パン、スープ、サラダのセットとエビとキノコのアヒージョを注文した。パンはもちろん、素敵な空間で仲の良い友達と食べる食事は本当においしかった。自家製パンはテイクアウトだといろいろな種類が販売されている。私は翌日の朝食用に数点買って帰った。おすすめの annee、アクセスもしやすいのでぜひ行ってみたい。

6. まとめ

京都はパン屋もパンの消費量も多く、需要と供給の釣り合いがとれているなど感じた。毎月12日は「パンの日」となっている。バラエティー豊かなパンを味わってみてはどうだろうか。数多あるパンの中でぜひお気に入りのパンを見つけてほしい。

【引用】

京都のパン屋さんと消費

<http://www.pref.kyoto.jp/tokei/monthly/tokeikyoto/tk2014/tkroom201406.pdf>

進々堂公式 HP <https://www.shinshindo.jp/about/>

Anna <https://anna-media.jp/archives/91409>
TRAVEL STAR <https://travel-star.jp/posts/27822>
志津屋公式 HP <https://www.sizuya.co.jp/history/>
GOTRIP! <https://gotrip.jp/2017/08/71796/>