

パンのまち、京都

村上 菜々芽
(2021 年度入学 5 期生)

私はパン屋の雰囲気が好きだ。他の飲食店と違い、パン屋の雰囲気には優しさや温もりがあると感じるからである。そんな雰囲気とパンの香りの相性は抜群。私は、大学入学後に京都で一人暮らしを始めた。地元にも多くのパン屋があるが、京都に住み、地元より素敵なパン屋が多くあることに気付いた。そこで、京都とパンの関わりやパンの歴史について調査したことを述べ、私の好きな京都のパン屋を紹介する。

パンのまち、京都

京都は「パン」への支出額、消費量ともに日本一の都市である。年間支出額は1世帯当たり（単身世帯を除く）39,078 円と全国平均の約 1.24 倍だ。（図1）年間消費量は1世帯当たり（単身世帯を除く）58,118g である。また、京都には多くのパン屋がある。人口10万人当たりのパン屋店舗数は10.67 件で、日本2位である。支出額のランキングでは、上位10都市のうち、近畿地方が6都市、関東地方が2都市、中国・北陸地方が2都市となっており、西日本に多いということが分かる。この傾向は、消費量においても同様である。これらのことから、西日本でパンが好まれており、消費量や店舗数から特に京都は「パンのまち」であることが分かる。



(図1) 「パン」への支出額上位10都市および全国平均 (2020年)

パンの歴史

日本に西洋風のパンが伝来したのは、1543 年である。種子島に偶然漂流したポルトガル人によってパンが伝わったとされている。そのため、私たちが使う「パン」という言葉はポルトガル語が由来である。その6年後、フランシスコ・ザビエルなどのキリスト教宣教師が日本で布教活動を始めると、「キリストの肉」と表されるパンも全国へ広まった。特に、南蛮貿易で栄えた長崎では、パン作りが盛んに行われるようになった。南蛮商人は、発酵パン以外にも、航海のための保存食として「ビスコート（ビスケット）」と呼ばれる硬いパンも作らせていた。しかし、米作りが主流である日本では、パン食は根付かなかった。

その後、江戸幕府の鎖国政策によって、キリスト教や外国との交易が禁止されたため、異

国文化の唯一の窓口である長崎の出島でのみパン作りが続けられた。パンが再び注目されるようになったのは明治維新になってからである。1840 年に中国で戦争が起こると、日本は勝利を収めたイギリス軍が日本へ来襲することを恐れた。戦争時の兵糧としてパンが注目された。米より持ち運びしやすく、長期保存が可能だからだ。

本格的にパンが作られ始めたのは明治時代であった。明治時代に入り、西洋文化が一気に広がると、横浜や神戸でパン作りが栄えた。西洋から伝わった製法だけではなく、日本特有のパンが開発され、各地で普及した。そして、大正時代にはドイツ式のパン製造方法やアメリカ式の菓子パンの製造方法などが伝わり、一般社会に広まった。戦後には学校給食にもコッペパンが登場するようになった。給食でパンの習慣を身につけた子どもたちが大人になってもパンを好んで食べるようになり、日本の食卓にパンが馴染むようになった。1955 年頃から全国にパン工場が多数建設され、パンの消費量は戦前の 6 倍以上となった。1990 年代には、コンビニエンスストアが急増し、様々なパンを手軽に購入することができるようになった。

おすすめのパン屋（四条烏丸エリア）

四条烏丸エリアには、私の好きなパン屋が 4 つある。それぞれの特徴やおすすめの商品を紹介する。

1. ワルダー (Wälder)

阪急京都本線「京都河原町」駅から徒歩 8 分、麩屋町通りにある。ここは、フランスパンなどのハード系のパンが人気のパン屋であり、WEST 百名店 2022 に選出される有名店だ。こじんまりとした店内には約 70 種類のパンが並んでいる。おすすめは、「エスカルゴバターのガーリックフランス」。癖になる美味しさである。他にも、フルーツなどが乗ったデニッシュも種類豊富でおすすめである。



2.2/7 kitchen BAKERY



京都市営地下鉄「四条」駅徒歩 5 分にある。店名の 2/7（ななぶんのに）には、「1 週間に 2 度食べたくなるパン」という意味があるそう。ここでのおすすめは、クロワッサンやパンオショコラなどのパイ生地を使用したパン。しっかりと香るバターとサクサクな生地の相性は抜群である。

3. Boulangerie MASH Kyoto

京都市営地下鉄「四条」駅徒歩5分にある。ここは、京都の食材を使用した個性豊かなパンが特徴のパン屋である。初めて訪れる際には、「九条葱とベーコンの焼いたん」、「藤壺」、「クロワッサン」がおすすめだ。他にも、期間限定で販売している「粽あんぱん」は、祇園祭の「粽（ちまき）」をイメージしたパンである。パン屋で「京都らしさ」を感じるならここが一番おすすめである。



4. fiveran



京都市営地下鉄「烏丸御池」駅徒歩5分にある。ここは、イートインスペースがあり、出来立てのパンをその場で食べることができる。夕方でも種類が多いということも特徴である。ここでのおすすめは、1番人気の「パティシエールクリームパン」だ。一般的なクリームパンと違い、クリームが多く、生地がモチモチとしている。

今回紹介した4店舗以外にも、京都には素敵なパン屋が多くあるだろう。おすすめのパン屋があれば是非教えていただきたい。

〈参考文献〉

食品データ館【都市別】パンへの支出額・消費額ランキング” 2021-08-21

<https://urahyoji.com/expenditures-for-bread/> (参照 2022-01-04)

山崎製パン“パンの歴史館”

<https://www.yamazakipan.co.jp/stylebook/pan-history/chapter/index06.html> (参照 2022-01-04)

ワルダー (Wälder)

[京都へカーリーワルダー【公式】 \(@bakery.walder\) • Instagram 写真と動画](#)

2/7 kitchen BAKERY

[HOME - 2/7 kitchen BAKERY \(27kitchen.com\)](https://27kitchen.com/)

Boulangerie MASH Kyoto

[京都ぱん Boulangerie MASH Kyoto \(mashkyoto.com\)](https://mashkyoto.com/)

fiveran

[fiveran - 【焼きたてパンの通販】 Pan de One\(パンデワン\)](#)