

大阪の 胃袋

湯澤規子

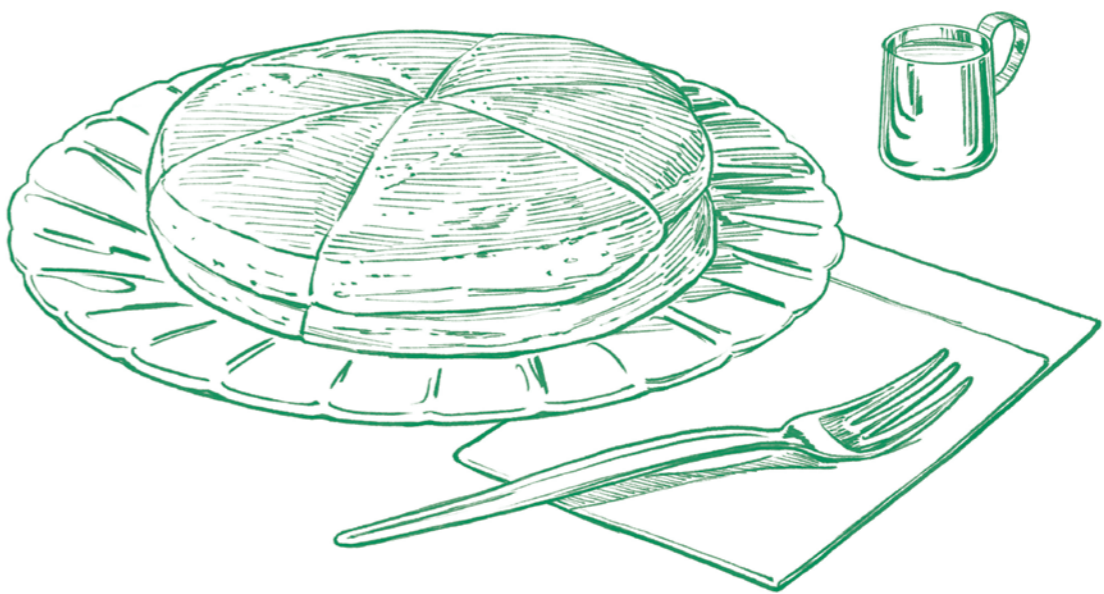
Yuzawa Noriko

画 ■ 竹田嘉文

第11回

粉もん甘いもん

——なにわメリケン粉育ち



明日のパン

ゼミの四年生が「パン」で卒業論文を書いている。シンプルなテーマながら、それがなかなか面白い。そもそも、いったいいつから私たちはこんなに小麦粉に親しみ、パン好きになったのだろうか。

彼女はパンの東西比較にも言及する。それによると大阪の「おかん」は「明日のパン買わな」といつも気にしているのだという。言われてみれば、たしかに。しかし、普段は気づかないような小さな日常の思考、行動の癖ではある。そういえば私は子どもの頃から朝ごはんはパンで育った。

パンには格別の思い出がある。それは私がまだ小学校低学年の頃のある日曜日の朝の出来事だった。姉に背中をつつかれて起きてみると、姉は私たち妹に「さあ、着替えて。これからパンを買いに行くよ」と言う。寝ぼけながらのろろと着替えて外に出ると、いつもはおっとりとしている姉が、颯爽と歩いていくのである。寝ぼけまなこの妹二人がついて行った先は、近所のよろず屋だった。まだ、コンビニというものが近所になかった1970年代のことである。「好きなパン、選んでいいよ」と姉が言う。「お姉ちゃん、お金持ってるの？」と気になりつつも、私は袋に入ったアンパンを選んだ。「お父さん、これが好きだからね」と姉はクリームが挟まれ真っ赤なチェリーがのっているパンを手にとった。代金を店のおばちゃんに手渡し姉の姿を見て、私は「お姉ちゃんって、スゴイ」と心の中でつぶやいた。それ以来、袋入りアンパンが私の好物となり、姉への尊敬は揺るがぬものとなったのである。

ところで、なぜパンだったのか。家族分の菓子パ

ンを買ったのは、日曜の朝ぐらいは母をゆっくり寝かせてあげようと思ったからなのかもしれない。というのも、母が用意する朝ごはんはいつもパンだったからである。日曜日は食卓に子どもが起きてすぐ食べられる菓子パンやロールパンが「明日のパン」として置いてあることもあった。大人の都合に反して、私と妹が早起きしてテレビを見ていたからだろう。そんな出来事を思い出しながら、学生が記した「明日のパン買わな」という言葉の背景に想いを馳せてみたくなった。

パン食と粉もん文化をつなぐメリケン粉

早速母に聞いてみると、「そうやな、たしかにいつも、明日のパン、何にしよ、って思ってるワ」との返事。さらに「お母ちゃんもパンが好きで、子どもの頃からうちは毎朝パンやったで。食べ盛りの弟二人と私とで、二斤ぐらい食べてたワ」という情報までおまけに付いてきた。お母ちゃんこと、私の祖母は昭和3（1928）年生まれ、所帯を持ったのは戦後復興期ということを見ると、その頃、大阪で既にパンに親しんでいたとはいったいどういう状況なのだろう。

一つには個人的な事情がある。近所に暮らす親戚（祖母にとっては義理の姉）が当時、フジパンの特約店として小さな雑貨屋を営んでいたから、少しでもそれを応援したいと祖母は努めてパンを買うようになったのではないかと推測される。もう一つは関西ならではの事情として、「粉もん」文化との親和性も見逃せない。お好み焼き、たこ焼き、肉天焼きを日常的に作る祖母も母も、小麦粉のことを「メリケン粉」と呼んでいた。神戸のメリケン波止場のメ

リケンである。長らく関東に暮らしていても、いまだに母は「メリケン粉」と言う。このメリケン粉がパン食とも深い関わりを持っていたのである。

メリケンとは「米利堅」と書いて、「米国の」という意味である。「アメリカン」が「メリケン」と聞こえたということなのだろう。明治初期には既に使われていた言葉らしく、外国人居留地や都市部へのパン文化の到来とともに、国産ではなく米国産の小麦粉が輸入されるようになり、それがメリケン粉と呼ばれるようになった*1。それまで日本で小麦粉といえばうどんを作るためのものだった。それは粒子が粗く粘り気が強く、やや赤みを帯びた粉だった。一方、近代になって登場したパンや菓子には、舶来品の純白のメリケン粉が用いられた*2。関西ではその言葉がその後も長く「小麦粉」を示す言葉として定着した。お好み焼きやたこ焼きに欠かせないメリケン粉に親しむ暮らしの中に相席するがごとく、大阪ではパン食が違和感なく、粉もん文化の延長として受容されたのだろう。

何かを結ぶ間食としての粉もん甘いもん

粉もんを学術的に論じた熊谷真菜さんの名著『たこやき』（リブポート）によれば、たこ焼きは朝食でも昼食でもなく、まして夕食になりうるわけはなく、様々な場面や人間関係を結ぶ「間食」として大阪の胃袋に関わってきた。そう考えた時、大阪の喫茶店に粉もん進化系としての「甘いもん」があることは単なる偶然ではないようにも思えてくる。

この連載をきっかけに大阪胃袋話をするようになった父と私と息子とで、「なにわ三代珍道中」と称して大阪を旅したことがある。その時に父が足繁

く通ったと私たちを案内してくれた千日前の「丸福珈琲店」、私が行って見たかった難波の「純喫茶アメリカン」にはどちらもホットケーキがあり、瓦町の「平岡珈琲店」にはドーナツがあった。大阪出身の料理研究家、小林カッ代さんが「大のおとなも、しかも男性でも堂々と喫茶店でホットケーキを注文している姿をよくみかけます*3」という言葉そのままに、父はホットケーキに目がなない。だから我が家の日曜日は、父が自らミキサーをかけて作る自家製ミックスジュースとともに、ホットケーキを五大家族分焼いて食べることも多かった。「明日のパン」の話を聞くために実家に寄ったまさにその日も「今朝、ホットケーキ焼いたから持っていき」と母がラップに包んだそれを私のカバンにねじ込んだ。思わずクスッと笑ってしまう。やっぱりね。私は「なにわメリケン粉育ち」に違いないのである。

注

- *1 一般社団法人日本洋菓子協会連合会ホームページ (https://gateaux.or.jp/about/history/2024年12月8日アクセス)。原典は日本製粉株式会社「日本製粉社史―近代製粉120年の軌跡」2001年、日本製粉。
- *2 仲田定之助『続・明治商売往来』1970年、青蛙房、70頁。
- *3 小林カッ代「小林カッ代の「おいしい大阪」」2008年、文春文庫、25頁より閲覧。

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を色濃く受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。『7袋のポテトチップス―食べるを語る、胃袋の戦後史』（晶文社）や、『ウンコはどこから来て、どこへ行くのか―人糞地理学とはじめ』（ちくま新書）、『焼き芋とドーナツ―日米シスターフッド交流秘史』（KADOKAWA）、第12回河合隼雄学芸賞受賞）など、食や排泄といった人間の根源的な生命行動から都市文化を論じた話題作を続々発表。