



ちょっと勉強室

No. 67

今回のテーマは **メロンパン**



(1)メロンパンの不思議？

丸いドーム型をした、菓子パンの人気者といえば、メロンパン！今年度から本県の学校給食にも登場し、人気上昇中です。

普段、何気なく食べているメロンパンは、最近のブームに乗って、メロン果汁や果肉が入ったものや、中にクリームやあん、ジャムが入ったもの等、様々に新しいものが出回るようになりましたが、昔からあるオーソドックスなメロンパンは、メロンの香りがするわけではなく、果汁や果肉が入っているわけではないのに、「メロンパン」といわれていました。その理由や由来は、下記のように諸説あり、はっきりしていません。

その1：メロンの形に似ている、メロンエッセンスでメロンの香り付けをしている、メレンゲが言い代わってメロンになった、など。

その2：あんパンを最初に作った木村屋總本店からのれん分けした三代川菊次氏^{みよかわきくじ}が昭和5年にメロンパンの特許を出願し昭和6年に認められたが、メロンパン自体は大正時代から存在していた。

その3：帝国ホテル料理顧問の村上信夫氏によると、原型はフランスのガレットで、帝国ホテルがロシアから呼び寄せたパン職人がホテルで出していたものを、町のパン職人が噂を聞いたか実際に口にしかかて、庶民の口に合うようにアレンジした？

その4：メロンパンの手作りを紹介するテレビ番組で講師の島津睦子氏が、オーストリアのウィーン生まれで、表面の硬いビスケット生地はモカ味であつたらしいが、日本に伝わってレモン風味の生地になり、マスクメロンの模様をつけたことから呼ばれるようになったと話していた。

等々がその主なものです。あんパンやジャムパン、クリームパンは、起源がはっきりと記録に残っているのですが、メロンパンに関しては、このように諸説様々で、ポピュラーなパンだけに興味が沸いてきます。

(2)メロンパンの呼び名

一般に「これがメロンパン」と思っていたものが、所変わると名称が違います。

関西では、メロンパンが「サンライズ」と呼ばれ、パンの溝が日の出をイメージしているとか。ラグビーボール状（まくわり状、またはオムライス形状）のものをメロンパンと呼んでいるそうです。（厳密にはサンライズと、関東でいうメロンパンは、味や香り、食感等が若干違うらしいです。）

瀬戸内海や広島県の一部地方では、「コッペパン」と呼ばれています。給食でおなじみのコッペパンは、「給食のパン」と呼ばれているとの話もあります。



(3)外国のメロンパン

韓国—ソボロパンというものがメロンパンに近いものらしく、皮がはがれやすく崩れやすい。

ハワイ—名前も形も「メロンパン」として売られています。

その他、アメリカのサンフランシスコ、カナダ、メキシコにもあるようです。日本人の庶民の味が由来が謎なうえに、外国にもあるのには驚きますが、日本人が現地で店を開き、メロンパンをアレンジして作っている場合が多いようです。