

木村安兵衛

あんぱんの発明者 牛久市・龍ヶ崎市



(木村屋總本店提供)

文化14年(1817) - 明治22年(1889)。河内郡田宮村〔牛久市田宮町〕に生まれ、天保10年(1839)、川原代村〔龍ヶ崎市〕の農家・木村家の養子になる。たび重なる小貝川の水害で農業に見切りをつけ、江戸に出て各種の職業を転々とする。明治維新後、現在の新橋駅近くにパンの店を開く。当時、パンは人々の口に合うものではなかったが、明治6年(1873)、安兵衛が酒の酵母を使用したあんぱんを発明して普及するようになる。同7年(1874)、銀座の一角に洋風造りの木村屋を建てると、あんぱんとともに木村屋の名も知られるようになる。翌年、明治天皇にあんぱんを献上したことで、店の名も一躍世に広まった。

木村安兵衛は、河内郡田宮村〔牛久市田宮〕の農家に生まれ、将来を夢見て江戸へ出ましたが、すぐに成功できる仕事などはありませんでした。なにもかも混乱していた幕末には、自分の明日の生き方さえもつかめませんでした。やがて明治維新を迎えます。(時代は新しく動き始めたが、何か新しい商売はないだろうか。そうだ。外国人が食べるパンはどうだろう。パン屋をやってみよう。)

こう考えた安兵衛はパン屋を開くことを決心し、さっそくパンの作り方について研究し、明治2年(1869)に、東京の新橋駅の近くに文英堂というパン屋を開きました。このころ、長崎や横浜などで外国人を相手にパンを作っていた店はありましたが、日本人を対象にした店は初めてでした。

しかし、安兵衛がはじめに売り出したのは、ヨーロッパ式のかた焼きパンでしたので、日本人の口には合いませんでした。店にやってくるお客も少なく、商売にはなりません。思いあまった安兵衛は、パンを持って売りに出かけました。「パンはいかがですか」。のどがかわるほど大きな声を出しても、パンはさっぱり売れません。その上、パン屋を開いて1年もたたないうちに、火事が起こって、店は焼けてしまったのです。

(もうだめだ。せっかく開いた店なのに、残念だ。)

安兵衛は、悔しくてしかたがありませんでした。

しかし、このぐらいのことでくじけてしまう安兵衛ではありません。

(世の中は変わったのだ。いつかきっと、みんながパンを食べるようになるはずだ。)と自分に言い聞かせながら、もう一度、パン屋を開く決心をします。

(日本人には、かた焼きパンではだめだ。日本



桜あんぱん (木村屋總本店提供)

人が喜んで食べるパンでなくては。)と考へ、安兵衛は、日本人の口に合うパンをつくるためにいろいろ工夫してみました。

(そうだ。パンの中に日本に古くからある餡を入れたらどうだろう。)

新しいパンづくりがはじまりました。毎日、毎日、小麦粉をねって、新しいパンづくりの研究を続けました。安兵衛の願ひは、ふっくらとした日本人好みのパンを焼きあげることでした。そして、ふっくらとさせるための菌として日本酒の酵母を使うことに気がついたのです。これで餡をくるみ、焼きあげると、とてもおいしいパンができあがりました。あんぱんの登場です。西洋風のかた焼きパンとちがって、ふっくらとした日本人向けのあんぱんは店に出されると評判がよく、毎日のように売り上げが伸びていきました。明治7年(1874)には、銀座4丁目のレンガづくりの建物に「木村屋」の看板が掲げられました。

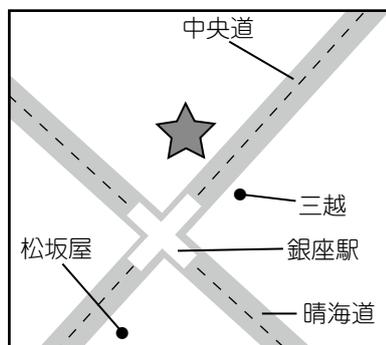
明治8年(1875)に、木村屋が明治天皇に献上したあんぱんは、まん中がへこんでいて、そこに塩づけした八重桜の花がつけられていました。人々からへそパンとよばれて、すばらしい売れゆきをみせました。「銀座名物、へそパンをください。」木村屋のへそパンは、どこへ行っても人々の間で大変な人気でした。日本人好みの味であったことと、「へそパン」という呼び名がユーモラスだったからでしょう。安兵衛のパンづくりへの情熱と努力はこうして報われたのです。

ゆかりのスポットに行ってみよう

木村屋總本店銀座本店

所在地 東京都中央区銀座4-5-7

内容 洋風のれんがづくりの木村屋には山岡鉄舟(明治天皇の侍従、初代の茨城県参事<県知事>)の筆による額が飾ってあります。



おもな 参考文献

『郷土史にかがやく人々』(青少年育成茨城県民会議・1971)

『茨城の先人たち』(茨城県地域学習資料研究会・光文書院・1983)