

もうひとむかし前のこと、パリに留學していた頃のパンのおいしさは今もお忘れがたいもの一つである。パリジャンがふだんにつかう長いパン—長さ1m位もあるうか—もさることながら、少しおごつてプチパン—日本の味つけパンに似ている—を買つて喰べるとそのおいしいこと。かめばバリバリと音がしてそのころばしさは何ともたとえられない。パリの朝食はこのパンとコーヒーとただそれだけである。いくら寢坊をしても、勤めの時間に遅れるようなことはない。

日本ではパンがほんとうにおいしいと思つたことがない。ことに配給パンはひどい。この夏はずいぶん配給パンのお世話になつたものだが、色の黒いのはともかくとして、たべてみると何だかボサボサしていて糠を喰べるような感じだ。それはがまんするとしても、このパンを翌日くらいまで残しておくとお中の方がベトベトになり、水船のようにダラリとして引張ると納豆のように糸を引く。眼れをつぶつてごういんに口に入ってみると甘つたるい味。ああこれでもパンなのかとなさげなくなつてしまう。

このひどいパンの由來を科學的に解析してみる。第一色の黒いのはフスマが入つているからだ。小麥粉にフスマを混ぜておくことは眞に有害無益である。われわれは安本の委員會で製粉の歩留りを減ずることを極力主張しているにもかかわらず、お構いなしにフスマを人間に喰わせてこの不合理、不經濟を知らぬ顔して乗り切ろうとしているから勇敢だ。

フスマは纖維質が多いために蛋白質の消化吸收を著しく低下させ、貴重な蛋白質の損失となる。またフスマは無理して人間に喰べさせなくても家畜の飼料として貴重なものであり、さらに製粉の歩留りを減少させて良質のフスマを生産すれば、醬油の原料としても立派に小麥の代用をつとめる。醬油業者ではこのフスマを醬麥と稱して立派に使いこなしているのだ。フスマの混入という不合理を取っておかしているからパンの色は黒くなり、味は落ち、ひいては糸を引くようにさえるのである

さてパンが糸を引くようになるというのは一體何故なのか。從來、米飯は腐りやすいのが一つの大きな缺點とされていたが、この夏の配給パンの経験によると、米飯よりもパンの方がずつと腐りやすい。パンが糸を引くようになることをロップというが、GHQの人達はロップということを知らないらしい。無理もないことで、外國のパンはロップになるようなことは絶対にないからである。外人のつくつたロップという言葉が外人が知らないのに、われわれがしみじみ味えるというのは何とヒソクなことであろう。

そもそもパンがロップになるというのは、パンにロップ菌が繁殖してパンを腐敗させるからである。元來枯草菌はパン、米飯、馬鈴薯などに繁殖して澱粉質を糖化し甘味と粘性(デキストリン)をだす細菌である。

隨 筆 パン食の改善

友 田 亘 孝

今日われわれは枯草菌の澱粉糖化力を利用して各方面に應用し始めている。この應用方面はありがたい、がパンのロップだけはごめんこうむりたいものである。

配給パンがすぐにロップになるというのは、實は簡単な原因で、第一にパンの原料の小麥粉にフスマが混ざつているからである。フスマがあればロップ菌のすきな養分が豊富に與えられるからロップ菌はいつでも喜んで繁殖する。またロップ菌の嫌いな酸が不足していることにも原因がある。第二にはパンの焼き方がわるい。つまりパンの中まで熱がとおつていないのである。元來枯草菌は耐熱性が強いからなま焼けくらのことでは容易に死滅しない。だからパンがロップになるのは必ず中心部から起つてくるのである。できればパンは中心部でも200°Cくらいに焼くのがよいのに、いまのパン焼きでは燃料節約のために生焼けでやめ

てしまい、中心部の澱粉がやつと糊化する温度—70~90°C—にしか達していないらしい。こんな温度では枯草菌が死滅するどころか、本來のパンになることすらむづかしい。

今日多くの家庭の主婦達のやつてゐることをみたまえ。配給所でパン券を受取つても配給パンはまずいから誰もパンをとりに行かない。それで月末になるとパン券を小麥粉に換えるために券とお金を持つて配給所に行く。そこはすさまじい行列で少なくとも半日はつぶれる。それからやつと取りかえた小麥粉を持つてパン屋に行つて、いわゆる加工のパンにしてもらう。これにもちろん加工賃をだす。さもなくば小麥粉を持つて行つてお金をだしてウドンと取りかえてもらう。これはまあ何んという不合理なことだろう。

おいしいパンをつくるにはまず第一に小麥粉の品質がよくなければならぬ。Baking quality と稱してパン焼に適する性質が小麥粉に要求される。それは主として小麥粉のグルテン含有量とその物理化學的性質によつて定まる。次には製パン技術である。それには良質のパン焼酵母を充分に使用する必要がある。わが國のパン酵母は、質はともかくとしても、まず量をふやさねばならない最後にはパン焼ガマも改善を要するつまりパンに適する小麥を原料としフスマを十分に除去して良質の小麥粉を製し、よい酵母をたくさんに使用して充分に焼き上げさえすれば、あのフランスパンのようなおいしいものが必ずできるのである。

なおパン食の改善を補助するためパンに添える副食品の改善も必要である。パンに添えるものとしてコーヒーやバターはしばらくがまんするとしても、せめて紅茶とジャム位はほしい。またわが國獨得の魚類應用のペーストも結構であろう。とにかくパンに味噌汁や綠茶では味のハーモニーがんでない。米の不足なことその他いろいろの意味でパン食は歓迎すべきである。それには是非ともおいしいパンをつくつてほしい。萬人がうれしがるようなすてきなパンを。(1949.10.23)