

天然酵母と留学生

朝日堂ベーカリー



森林風致計画研究室下村彰男教授(左)と朝日堂ベーカリー二代目店主渡邊和彦さん

農 正門の右斜め向かいにある「朝日堂ベーカリー」の開業は、昭和8年(1933)8月8日。脚を患い、普通
の会社勤めが案じられた初代店主伊三雄さんに、
父親の仲蔵さんがベーカリー開業を勧めた。

敷地にはもともとパン屋があったが、当時は空き家になっていた。仲蔵さんは南千住の朝日堂と縁があったので、その店の助力を得て昭和8年に開業の運びとなる。以来、伊三雄さんの息子たちも店を盛り立て、いまのご主人渡邊和彦さんは、製パン製菓技術を専門に学び、一流フランス菓子店での修業を経て店を継いだ2代目だ。

天然酵母をふんだんに使った朝日堂のパンは、味と香りが違う。とくにそれがわかるのは「げんこつパン」だ。武骨で、お洒落ではないが、良く焼けていて噛みしめると味わい深い。初代がこのパンを出したとき、たまたま店を訪れた農学部の教授が「日本でもこんなパンが買えるのか」と感心したという。以来70年以上も売れ続けている。

森林風致計画研究室の下村彰男教授も朝日堂のファンで、学生時代からここによくパンを買いにくる。「種類が豊富で、値段も手ごろ。おいしいのはもちろん、仕事をしながらほおばれる手軽さがいい」と話す。

店のもうひとつの自慢は「ハンガリーブレッド」だ。ご主人の

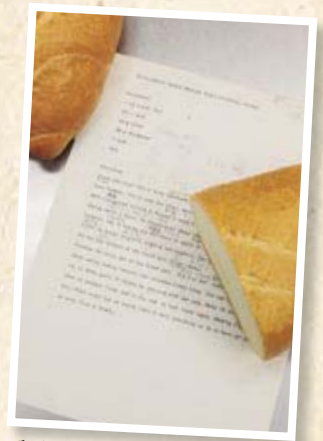
和彦さんが見せてくれたその秘蔵レシピは、なんと英語で書かれていた。

20年ほど前、土壌学を専攻するハンガリーの留学生がやってきて、このレシピ見せながら「どうしてもこのパンを作って欲しい」と迫った。話を聞いてみると、自分の子供たちが日本のパンに馴染めず、母国に帰りがっているという。

和彦さんは力を貸すことを約束し、これまでに確立していた天然酵母の基本技術を駆使し、試作を繰り返しながらパンの本場のレシピに添うハンガリーブレッドを仕上げた。留学生は待ちわびていたパンを見て喜び、滞在中、朝日堂ベーカリーに通いつめた。

のちに再会したとき、その留学生が「あの時はありがとう」といながら涙をこぼすので、「どうしたの?」と訊くと、「『このパンがあるなら帰らなくてもいい』と言った子供たちの言葉を想い出した」といった。

「世の中には派手なパンもありますが、うちは正直なパンを一所懸命に作っていきたい」と和彦さんは語る。「お客様が欲しがるものを、真直ぐに作っていけば、自然と誰にも喜ばれるパンになるはずです」



留学生が持ち込んだレシピ



創業以来のロングセラー「げんこつぱん」



留学生を泣かせた「ハンガリーブレッド」

お問い合わせ

有限会社 朝日堂 ベーカリー

住所: 〒113-0023東京都文京区向丘1-1-16

電話: 03-3811-3438

Fax: 03-3811-3563

e-mail: Bakerysahido@aol.com