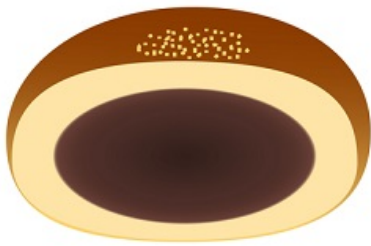


ロングセラー商品に学ぶ、ビジネスの勘所(第14回)

わずかな縁(えん)を生かした木村屋のあんぱん

2020.01.21

2019年の5月、徳仁天皇(今上天皇)が即位され、10月には即位礼正殿の儀、饗宴の儀、11月には祝賀御列の儀が行われるなど、今年はさまざまな行事が盛大に行われました。今上天皇から遡ること四代。1867年に即位した明治天皇に愛されたのが銀座・木村屋總本店のあんぱんです。1874年に発売を開始し、140年以上にわたって売れ続けている超ロングセラーです。



木村屋總本店の創業者・木村安兵衛は、1817年に常陸国河内郡(現・茨城県牛久市)で生まれました。木村家の婿養子となり、武士の身分で江戸にある紀州家屋敷の蔵番を務めていました。そんな時、明治維新が起こり職を失ってしまいます。

その後、安兵衛は、東京府職業授産所の所長に就任していた叔父の木村重義を頼り、同所の事務職として働き始めました。東京府職業授産所は、新政府が開設した職業訓練所のような施設。当時は維新により食いぶちを失った武士や凶作に苦しむ農民が大勢おり、職業授産所はにぎわっていました。ここで、安兵衛は一生を左右する出会いをしたのです。

長崎のオランダ人宅でコックをしていたことがある梅吉という人物です。その経験から梅吉はパンの製法を習得していました。パンを食べたことがなかった安兵衛は当初、「西洋人の食べ物なら日本人が食べても毒になるまい」くらいに思っていたのですが、次第にその将来性に気付いていきます。

日本人の嗜好に合う「あんぱん」を開発

そして安兵衛は事務職を辞し、1869年、妻ぶんのわずかな蓄えを元手に芝の日陰町(現在の新橋駅付近)にパン店「文英堂」を開業しました。従業員はぶんと息子の英三郎、そして梅吉だけの小さな店です。

武士の商法という言葉があります。商いなどしたことがなかった武士が商売を始めるともうまくいかないことが多かったことから、商売が下手なことを例えてこのように言いますが、安兵衛も最初はまさに武士の商法。和装から洋装をする人が増え、レンガ造りの建物ができ、それまで食べなかった肉を食べるようになるなど、明治になって日本には急速に西欧文化が流入していました。ところが、パンはなかなか庶民に受け入れられません。しかも開業から1年たたないうちに火事により店が全焼するなど、苦難の連続でした。

それにくじけなかった安兵衛は心機一転、銀座に引っ越し、屋号を「木村屋」に変えて再出発を図ります。パンを日本人の味覚に合うようにするにはどうすればいいか、頭を悩ませていた安兵衛のヒントになったのがまんじゅうでした。まんじゅうは、皮であんを包んでできています。まんじゅうのように、パンであんを包んだらどうか……。

今はパンを発酵させるためにイースト菌が主に使われますが、当時はホップから作る天然酵母を使う製法が主流でした。しかしホップは貴重で入手が難しかったため、米とこうじから作る酒種でパンを発酵させます。こうしてできたパン生地を小豆餡(あん)を包み、焼き上げました。外は西洋風で、中は和風。パサパサした西洋のパンとは異なるもちもちした食感で、日本人の味覚に合う「あんぱん」の完成です。

花見のお茶菓子として明治天皇に献上… 続きを読む