

佐藤洋一郎

## 食の京都(3) 京都のパンとコーヒー

京都といえば和食。和食といえ  
ばごはん。多くの人がそう考える  
ようだが、ここにある面白い統計  
がある。京都市民一人当たりの年  
間の米消費量(58・3キログラム)は全  
国平均の60・8キログラムにも及ばない、  
というのである。何を食べている  
のだろうかと調べてみたら、な  
んとパン消費量(53・5キログラム)が  
全国平均の39・2キログラムをはるかに  
凌駕しているのだ(数字はいずれ  
も2021年)。しかも、米の消費  
量とパンの消費量がほとんど変わ  
らないではないか。京都人はよほ  
どパン好きらしい。確かに市内を  
歩いてみると、パン屋さんが目立

つ。それも100年の時を刻む老  
舗からつい最近開店したとおぼし  
きものまで、実にいろいろである。  
面白いと思って、昨年卒業した学  
生と一緒に調べてみた。

製パン所の老舗の一つが西陣の  
真ん中にある。西陣といえは職人  
の街である。西陣織などの貴重な  
工芸品は、だいたいがこの辺りで  
作られてきた。家族経営中心の小  
さな工房からは、機織りの音が鳴  
り響き、街全体が活気づいていた  
という。寸暇を惜しんで作業をし、  
食事はといえば手の空いた職人か  
ら順に適当に何かをかき込んでお  
しまい。職人たちはそんな日々を

歩いてみる。職人たちはそんな日々を



京都らしい、落ち着いた雰囲気のカフェ

送っていた。当然、一家そろって  
ゆっくり食事、などという暇はな  
い。そこで登場したのが、片手で  
つまんで食べられる「おかずパン」  
だったというこららしい。菓子パ  
ンもまた、そうした文脈の中で発  
明されたのだった。  
ところでパンはパンでも、おか  
ずパンや菓子パンとは別に食パン  
というジャンルがある。10年ほど  
前から、各地に食パンブームが巻

き起こった。それも、価格が通常  
の食パンの2倍はする「高級食パ  
ン」のブームである。このブーム  
は数年を経ずしてだいぶ下火に  
なったように感じるが、京都でも  
高級食パンのブームは長続きしな  
かった。驚きだったのは、京都の  
パン業界ではこのブームは長続き  
しないと考えていた人が複数いた  
ことである。市内のある老舗喫茶  
店の営業部長氏は、少なくともサ  
ンドイッチ用という点  
からは、高級食パンは  
使えないと言う。価格  
もそうだが、何より「サ  
ンドイッチはパンと具  
材のハーモニーが売り  
なのに、あんな自己主  
張の強いパンではハム  
や卵焼きといった具材  
を生かせない」と言う  
のだ。南区のある大手  
パン製造会社の社長さ  
んも「おいしいパンは  
飽きがくる。うちのは  
特別うまくないパンだ  
から、おかずと一緒に

ずつと食べてもらえる」と言う。  
京都のサンドイッチといえは  
「卵サンド」。元祖は祇園の喫茶店。  
軽くトーストした薄切りの食パン  
にバターを薄く塗り、だし巻き卵  
を乗せたものだった。これが芸舞  
妓たちに支持され、数十年の歴史  
を刻んでいる。その後も各地で類  
似品が登場して、あつという間に  
京の名産品になった。共通点は、  
パンも、バターも、だし巻き卵も  
自己主張しないこと。あくまでも  
三者のハーモニーが売りなのだ。  
もう一つの名物サンドがフルーツ  
サンド。これも数十年の歴史を刻  
む名品で、今では伝統食材を売る  
錦市場にもその店が出ている。  
そして、パンとくればコーヒー  
だ。京都人は知る人ぞ知るコー  
ヒー好き。元は、店の旦那たちが  
商談にコーヒーを使い始めたもの  
だったともいう。映画産業がと  
がった喫茶店を育てたとも。そう  
いえば鞍馬口近くの喫茶店は、往  
年の名優のお気に入りだったとい  
う。京都大学北門近くのある喫茶  
店は創業90年の老舗だが、1杯の