

萩 幕末パン物語

決してあきらめず、新しいことへのチャレンジと努力をおしまなかった
中嶋治平の人生とパンのお話です。

①

パンは好き？

サクサクのトーストにカリカリのバゲット、フワフワのクロワッサン、チョココロネ。

いろんなパンがあるけれど、昔の人たちは、パンを食べていたのでしょうか？

じつは、吉田松陰先生も、幕末の志士たちもパンを食べていたのです。いったい、どんなパンだったのでしょうか？

②

パンの作り方は、知ってる？

いろんなパンがあるけれど、基本はだいたい同じ。

小麦粉、塩や砂糖、水、酵母などの材料をまぜて、それから、酵母の力で発酵させてふくらませる。そして形を作って焼き上げたら出来上がり。

今では、イースト菌でパンのふくらみを簡単にコントロールできるけれど、幕末の萩藩にはイースト菌はなかったから、代わりに別のものを使いました。

お酒を発酵させるときに使う酒の酵母、酒の母と書いて「しゅぼ」というものをパンの「もと」と呼んで使っていました

萩藩で作られたパンは、味をよくするために、卵や砂糖を入れて作ったのですって。

③

萩藩にパンのつくり方を伝えた人物がいます。

それは、^{なかしまじへい}中嶋治平という人。

吉田松陰先生より7歳年上です。

治平は、1823年、萩城下の浜崎新町に生まれました。^{ちょうせんつうじ}朝鮮通詞といって朝鮮語の通訳を仕事にする家に生まれました。

日本海に面して、朝鮮に近い萩藩には、舟で漂流してくる朝鮮人が多くいて、その人たちを国へ送り返すときに通訳をしていたのです。

治平の家は、それほど身分が高くなく、苗字を名乗ることも許されていませんでした。

④

そんな治平の転機となったのは、1853年。アメリカからペリーが黒船に乗って浦賀へやってきて、江戸幕府に開国を迫ったことです。日本中が、震え上がった出来事でした。

「このままでは、日本はアメリカに占領されてしまう！」

西洋の技術を学んで、日本を強い国にするぞ。」

治平は、鎖国中の日本で唯一、外国の最先端の文化が入ってくる長崎で、学ぶことにしました。

「今はオランダ語が主流だが、これからは、英語が重要になってくるぞ。英語も学ぼう！」
英語の重要性に気付き、本格的に学んだのは、萩藩では治平が最初だったかもしれません。留学から2年、35歳のときに、当時大流行していたこわい伝染病、コレラの予防法を萩藩のお殿さまに提案しました。これが評価されます。苗字を名乗ることを許され、藩にお金を出してもらって学べるようになったのです。

⑤

治平は、医学や製鉄、羊毛の技術など西洋の科学技術の知識をどんどん吸収していきました。そして、1859年、長崎から萩藩にもどった治平は、お殿さまに提案します。

「西洋のパンという食べ物は、軽くて暑い夏でも腐らず、兵士の食料に最適です。パンを作るべきです」

「ふむ」

「外国に立ち向かうため、武器などを作れる製鉄所を建設すべきです」

「ふーむ」

「羊を飼育しウールを作る技術を取り入れるべきです」

「ふむふむ」

「医薬品やガラスを製造する研究所をつくり、科学技術を発展させる必要があります」

「そーせい」

このとき治平は37歳。この年の10月、吉田松陰は処刑されてしまいます。このままでは、日本はアメリカや西洋の国に占領されてしまう…なんとかかしてはと考える志士たちは、いろいろな形で戦っていました。

⑥

そして、ついにガラスをつくる研究所を建てることになりました。

「最高の品質のガラスをつくるぞ！ 食器だけでなく、医薬品や武器もつくれる研究所にしてやるぞ。」

研究に燃える治平。

ここで作られたガラスは、たちまち評判になりました。

さらに、写真を撮る技術についての本を翻訳し、萩藩にはじめて、写真の技術を紹介します。

新しいことにどんどんチャレンジしていきました。

⑦

治平は、あの手この手でお殿さまに科学技術の研究を認めてもらおうとします。

「みてください。長崎でみつけた模型の蒸気機関車ですよ。ちゃんと蒸気で走るんですよ！」

「お～、これはおもしろい！　すごいう」

「蒸気機関車は科学技術のたまものですよ。萩藩でも、その一步を踏み出しましょう。まずは、今作っているガラスの食器だけでなく、医薬品や化学実験のためのガラスをつくることをお認めください！」

⑧

しかし、新しい技術の研究を進めるべきだという治平の提案は、財政が苦しかった萩藩では、進める余裕がなく、認められませんでした。

それでも、治平は、へこたれません。夜は語学の塾を開いて教えるなど、本当によく働きました。

⑨

そんな治平の姿に、心を動かされたお殿さま。

「治平、萩藩に製鉄工場の建設をするぞ！」

「はい！　この製鉄で、萩藩を強い国にしましょう」

さらに……

「治平、萩藩の科学技術研究のトップに任命するぞ。科学技術発展のために、尽くしてくれたまえ」

「はい！　藩のため、国のためにがんばります！」

治平の努力が報われ、やりたい研究をどんどん進められる立場になったのです。希望に胸を膨らませた治平。

⑨

しかし、突然の悲劇が襲います。ガラスの製造所が、火事で全焼。

これまで、地道な努力で積み上げ、やっと手に入れた自分のやりたいことができる環境を失ってしまったのです。

⑩

「なんということだ…私の積み上げてきた研究が灰になってしまった…ああ…ああ…」

治平はついに病気になってしまいます。

「私はもう、長くは生きられまい。どうか科学技術の道を引き継いでほしい」

そう言い残して亡くなりました。43歳でした。どんなに無念だったことでしょう。

⑪

さて、治平が留学先の長崎から萩藩に持ち帰ったパンのレシピ。

これは、松下村塾の塾生の^{おおがたいび}大賀大眉という人が、作り上げます。

つくり酒屋の家に生まれ、小畑焼の焼き物を営んでいた大眉は…

「治平さんが残したレシピをもとに、パンをつくってみよう」

「実家の酒屋で作る酒母を入れて、一晩寝かせると…こんなにふくらんだぞ！ よし、焼き物の窯で焼こう。」

「できた！ もぐもぐ。これはおいしい。きっと兵士たちの食料として役立つぞ」

長州と江戸幕府が戦争になったとき、1万個のパンが注文されました。

「さあ、どんどん作るぞ！」

⑫

「これは何だ？ はじめて食べたが、うまいのう」

「かめばかむほど、甘い。戦で疲れた体がよみがえるようじゃ」

長州の兵士たちは、実際にパンを食べて戦い、勝利をおさめます。

長州の勝利は、このパンのおかげかもしれません。

治平のまいた種が、ここでも花開いたのです。

⑬

治平の人生の最後は、道半ばで倒れた無念の最後でした。

けれど、「科学技術の道を引き継いでほしい」と言い残し亡くなった治平の意思を受け継いだかのように、萩藩からは、日本の造船事業の近代化に貢献した渡辺崋蔵。「鉄道の父」と呼ばれた井上勝。近代工業の基礎作りをした山尾庸三など、科学技術を学び、日本の近代化を進めた数々の人材を輩出しました。

そんな中嶋治平の人生に思いをめぐらせながら、幕末の志士たちが食べたパンを食べて(つくって)みましょう。