



前回、“関西”とひと括りにできない関西の各々の文化の違いを神戸市からの視点で書かせてもらった。次は大阪から見た兵庫との違いを調べると書いた手前、ネタ探しに余念がなかったのであるが、ちょうどある食べ物の呼び方の違いを発見する機会があった。前回に引き続き食べ物の話になって恐縮だが、お付き合いいただけたと幸いである。

サンライズって何？

スタッフのひとりがパンの差し入れをしてくれる機会があった。パン屋で買ったもので、商品名が袋に記載されていないため、まずそのパンが何なのか考える所からスタート。「これはなんやろう？」「軽いし、クリームとか入ってないパンちゃう？」そんな風に頭を捻るパンもあれば、クロワッサンのように明らかなものもある。明らかだと思われた

中のひとつに、今回の話題の主役がいた。「これはサンライズやな」ひとりのスタッフが丸いパンを持ってそう言った瞬間、「え？ メロンパンじゃないんですか？」と別のスタッフ達から声が上がった。サンライズと呼んだスタッフもはっとした様子で、「そうかメロンパンって呼ぶんやね。私の中のメロンパンは丸くないやつやねん」と返答した。他のスタッフ達、ますます困惑。「丸くないメロンパンって、そんなんあるんですか？」「え、知らん？ アーモンド型のやつなんやけど、確かに最近見いひん気がするなあ」。

丸くないメロンパンって？

皆様は“丸くないメロンパン”と聞いて何か思い浮かぶものがあるだろうか。

私がそう聞いて思い浮かべたのは、まさに彼女が言う“アーモンド型”的メロンパンで

プチカルチャーショックⅡ

広報委員 安井 潔

ある。中には白のこし餡入り。しかし、左記の会話から“サンライズ”が通じないことと丸くないメロンパンは一般的ではなさそうなことが判明したため、少し調べてみた。これが大変複雑に枝分かれしており、明確なことは分からない。私なりにまとめてみると、

- ①白餡入りのアーモンド型メロンパンは戦前に神戸で生まれた。モデルはマクワウリ。現在のコープ神戸の職人がオムライス型で作って開発。
- ②そのメロンパンとは別に円形のメロンパンが生まれた。名前は定まっていない。
- ③上記のパンと同じ見た目で、旭日旗の朝日の光が放射状に伸びる様子をモチーフにしたパンが生まれた。名前も日の出の英訳でサンライズとした。
- ④その後、生地表面に格子模様を施したパンが普及し、網目状の見た目から名前を

メロンパンに変える店が増加。その呼び名が普及し、サンライズと呼ぶのはごく一部の地域だけになった。

⑤丸形メロンパンの流通に押されたのかアーモンド型は減少していった。

ということのようである。神戸と京都ではサンライズが通じる率が高いそうで、関西の中での地域差がこんなところにも見られるのだと興味深かった。

調べるにあたり、スタッフ達に丸型パンとアーモンド型パンの写真を見せた際、大阪出身のスタッフ達が開口一番「ご馳走してくれるんですか？」と盛り上がっていたのがもしかしたら一番の地域差かもしれないと思いつつ、一体何個パンを買ってたら全員に行き渡るのかを考える私であった。