



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 5 月 4 日 (日)

発行 館長 加藤 智 一

あんぱん



令和 7 年 4 月から放送が開始された「NHK 朝ドラ」連続テレビ小説「あんぱん」。「アンパンマン」を生み出した「やなせたかし」と「暢」の夫婦をモデルに、生きる意味も失っ

ていた苦悩の日々と、それでも夢を忘れなかった二人の人生。何者でもなかった二人が、あらゆる荒波を乗り越え、「逆転しない正義」を体現した「アンパンマン」にたどり着くまでを描き、生きる喜びが全身から湧いてくるような愛と勇気の物語です。

特に朝ドラに強い愛着を持っているわけではない私ですが、とても気になるシーンがありました。それは、パン職人「屋村草吉」演じる「阿部サダヲ」さんが、「御免与駅」におり立った時に手にしていた謎の壺。あれは何？そしてその封印がとけたのは、実際に「アンパン」を作るシーンの事。適量取り出し、小麦粉に混ぜ込んだではありませんか。果たしてこの液体は何？

「あんぱん」は、言わずと知れた、小豆餡を詰めた日本を代表する菓子パンです。「あんぱん」は 1874 年 (明治 7 年) に、木村屋 (現木村屋總本店) 創業者であり、茨城県出身の 木村安兵衛 とその次男 木村英三郎 によって考案されました。この時代、欧米でパン生地づくりに酵母として使うイースト菌が日本で希少だったこともあり、木村屋の「あんぱん」は、パン酵母の代わりに、酒饅頭の製法に倣い日本酒酵母を含む酒種 (酒母、麴に酵母を繁殖させたもの) を使っていました。イーストがなかった当時のパンは、ホップで作られていましたが、食感は固く日本人の口には合いませんでした。そこで、木村英三郎は日本人に合うパンの研究をした末、酒種酵母を作り出す事に成功し、酒種「あんぱん」を発明したという訳です。

つまり、ドラマの中で「屋村草吉」が大事に持っていた「壺」には、酒種酵母が入っていたということになります。現代でも、なかの餡は「つぶあん」、

「こしあん」の小豆餡が一般的ではありますが、なかには、インゲンマメを使った「白あんぱん」や、「イモあんぱん」、「栗あんぱん」など、豆以外の餡を使ったものや、「桜餡」や「うぐいす餡」を使った季節の「あんぱん」(もはや「あんぱん」と言えるのか?) も広く出回っており、季節を実感しながら、私たちの食欲を満たしてくれているのです。

PF ワーカー

PF ワーカーとは、プラットフォームワーカーのこと。飲食宅配代行サービスの「ウーバーイーツ」や Amazon の配達員などを指しま



す。いわゆる PF 企業を通じて仕事を請け負う「働き手」です。あえて「働き手」と申し上げたのは、「労働者」ではないからです。個人事業主になります。ですから「労働者」に保証されている最低賃金も残業代も原則対象外なのです。しかし実際にはアプリなどで企業など使用者側から配送ルートが指示されたり、GPS で働いている状況を把握されながら、使用者に監督されている実態があり、「労働者」として労災認定されるケースも出てきました。

そこで、朝日新聞(2025.5.3)によると、厚生労働省による「労働者」の認定見直しが 40 年ぶりに見直されることになったそうです。実際、「労働者」として認定されている方も、時間や場所に拘束されない働き方をしている方もいて、「労働者」でない人達の働き方に寄せてきているところもあるように思えます。生まれた時からスマホで YouTube 動画を見せられ、小学校に入学すれば、一人一台パソコンが与えられ、電子教科書で授業が進行し、就職先はネットで求人票を探しながら決めていく時代にあって、40 年間も見直されてこなかった方がおかしいでしょう。実際 EU 諸国や米国では、ネットを通じて仕事を請け負う「働き手」を実質的に企業と雇用関係にある「労働者」と判断して、保護しやすくする新規則をまとめているそうです。

働き方の多様性を認め、安心して収入を確保できるように保障していくことは、今後少子高齢化がますます進行する日本にとって、正に死活問題であり緊急事態だと思うのですが、皆さんはどう考えますか。