

	<h2 style="color: blue;">こだわりのあんドーナツ</h2> <h3 style="color: blue;">SCE・Net 持田典秋</h3>	<p>E-88</p> <p>発行日 2016.7.25</p>
---	--	--------------------------------------

最近、東京にはアメリカから上陸して来たり、日本オリジナルのドーナツ屋が幾つもある。いつの間にかドーナツ屋の存在感が随分大きくなった。確かに種類も豊富だし、デザインも垢抜けているものが多い。しかし、私の好むドーナツはあんドーナツである。あんドーナツは、アンパンと同じように日本オリジナルのものである。

あんドーナツは、スイーツの中ではいわばB級グルメに分類されるが、私の好きな甘味の一つである。あんドーナツにもいろいろあって、昔ながらのドーナツ生地で、昔ながらのあんを詰め、揚げたあとは砂糖をまぶして出来ているのが本物である。大きなパン屋などが作るパン生地風のあんドーナツは、全くお呼びではない。それは似て非なるものである。この昔風のあんドーナツが危機に瀕している。

写真のあんドーナツは、今や口にする事のかなわなくなった横浜開勢堂ベーカリーのあんドーナツである。この店は桜木町に近い雪見橋から戸部へ向かう岩亀横丁の中ほどに在った戦前からある老舗のパン屋である。インターネットで見つけて近くに出掛けた折に購入し、このあんドーナツのファンになった。

老夫婦が二人でパンを作り、それを店で売っていたのだが、昨年春に閉店してしまった。80歳を超えた主人には、毎日の労働には耐えられなくなったのだろう。奥さんのこやかな対応は、今も思い出される。この店ではあんドーナツはかなり人気が高く、午後に行くと売り切れの時があり、手ぶらで帰ったことも何度か。

実は、このような経験はこれで3件目である。最初は、今から10年ほど前だったが、鎌倉由比ガ浜通りの中ほどの小さな個人経営のパン屋で見つけたあんドーナツが気に入り、鎌倉に行く度には何時も寄っては買っていた。私を買ってなくなった時、店に飛び込んできた女の人が、「あら、売れちゃったの。」と残念そうな表情が今も記憶に残っている。値段も安く、これでやっていけるのかと思うほどだったが、ある日いつものように買いに行ったら店が見つからない。自分の勘違いかと思って、由比ヶ浜の通りを何度も往復して探したが、それでも見つからなかった。閉店してしまっただろう。店は老夫婦の経営で、ご主人が作っては奥さんが売っていたものであった。

もう一つは、横浜栄警察署前の環状4号線で、ちょうど栄警察署の向かい側に在った和菓子屋のあんドーナツも同じような運命にあってしまった。由比ヶ浜の店の代替のあんドーナツを売っている店を探していたが、我が家からほど遠からぬ場所にこの店が見つかった。通りがかりに見つけた『あんドーナツあります』の張り紙に誘われ、買って見たのが始まりだった。入口を開けて入ってゆくと、愛想のないかなりの年配の婦人が奥から出てきて売ってくれた。あんドーナツの見栄えも味もなかなかで、しばらくここに寄ってはいたものの、他の客を見かけることはなかった。2年ほどして閉店してしまった。

そこで新たに探して見つけたのが、最初に紹介した店だったのである。その後、やはり桜木町近くの老舗の小さなパン屋にあると聞いて行って見たが、ここは材料の入手難であんドーナツは作っていないということだった。材料？いったい何が手に入らないのか？よくわからないが、たぶんそうなんだろう。

どうやら私が好む店はみなたんでしまう。私は潰し屋なのか？というより、昔ながらのあんドーナツを作っている店が、作り手の高齢化で跡を継ぐ人がいなくなり、継続できなくなってしまうというのがパターンのようなのだ。まさに日本の文化財の高度な技能を持った作り手がだんだんいなくなっていくという事実と何ら変わりがない。あんドーナツも日本の食文化の片隅を占める立派な技術なのである。

近くに何処か本物のあんドーナツを売る店はないのか、今や大きな命題となってしまった。手始めに戸塚駅界隈のパン屋5件をめぐり、そのうちの4件からそれぞれ2個ずつ購入して食べ比べてみたが、いずれも私の基準では不合格だった。次いで大船、上大岡、横浜でもパン屋をめぐり、購入しては食べ比べた。

「こんなにあんドーナツを食べてばかりいては太ってしまう。」と恐怖を感じ、あんドーナツは朝食のトースト代わりに食べることにした。家人と二人、1回に2種類ずつ食べたものである。もともとは家人の方があんドーナツ好きで、いつの間にかつられて私も好きになった経緯もあり、新規開拓には協力的だった。食べ続けて気付いたのは、大手のパン屋の中にはあんドーナツとそれより小型のケーキあんドーナツの2種類を並べているところがあり、このケーキあんドーナツがもともとのあんドーナツに近い。しかし、これらはなんとなくスマートで、懐かしさがにじみ出てこない。

ただ、最近は新たな店が見つからず、食べることもないので、肥満の心配もなくなった。

いっその事自分で作ったらどうかと思うが、こういう単純なものは、かえって

作るのが難しい。粉の種類、ベーキングパウダーの種類、添加するものの種類と割合。同じことがあん作りにも必要だし、揚げる油の種類や温度コントロール。なまじっかな実験計画法では上手く行きそうにない。あんドーナツ屋が閉店する前に作り方を聞いておけばよかったと思ったが、今となっては後の祭り。

インターネットで購入することもできる。しかし、遠方から取り寄せるには、評判だけで判断するしかない。あんドーナツといういわば安価なものを送料まで支払って買うのもどんなものか。やはり近くに最良の店を見つけるしかない。

そんなわけで、まだまだ私のあんドーナツ屋探しは続く。