

「パン焼き器」(コラム博物館の昔のどうぐ)

読みもの・コラム

投稿者：:

Posted on : 2023-4-30 15:00:00

(22) パン焼き器

終戦後、戦闘機等のジュラルミンを再利用して色々作られていた時期のパン焼き器だそうです。昭和初期からパンを焼いていたなんて驚きました。今はおいしいパンがたくさん売っていますし、ホームベーカリーで簡単に自宅でも焼けます。簡易なパン焼き器なので、火加減など大変だと思いますが、上手に焼いていた方の腕に感銘を受けます。



生活1103 テーマ8 「パン焼き器」

大正時代にアメリカでイーストの作り方を学んだ田辺玄平によって、1913年に国産イーストが開発され、これを用いてパンづくりが行われるようになりました。

一般市民が食べるようになったのは、ずっと先の第二次世界大戦後でした。2階の[昭和20年代のコーナー](#)にあります。

この記事はクマゲラ通信 5 月号に掲載しました。