



## 21 おだんごパン

(ロシアの昔ばなし)

昔あるおばあさんが、おじいさんのために美味しそうなおだんごパンを焼きました。

ところがおだんごパンは、ころころと転がって、表へ出ていってしまったのです。

おだんごパンは転がり続けると、「あなたを食べさせて」と言うウサギに出会いました。

おだんごパンは、「歌を聞かせてあげましょう。ボクはおばあさんが作ってくれたおだんごパン。

おまえなんかにつかまるもんか。」と歌いながらすりりと逃げ出しました。

次に「君を食べちゃうぞ。」と言うオオカミに出会いました。今度もおだんごパンは、歌いながらすりりと逃げ出しました。

その次は「おまえを食べたいぞ。」と言うクマ。また今度も、おだんごパンは、歌いながらすりりと逃げ出しました。

しかし、おだんごパンが次に会ったキツネに同じ様に歌うと、キツネは、「なんて素晴らしい歌声なんでしょう。」とほめちぎります。

キツネが、「耳元で聞きたいので、私の舌の上に乗って歌ってくださいな。」と続けるので、

言われるままにおだんごパンがキツネの舌の上に乗ると、「パクリ。」食べられてしまいました。

※「おだんごパン」という名称は、福音館書店発行の「おだんごばん」(瀬田貞二訳)に由来しました。

おいしさには、**捕まえかたがありました。**

### ローム君の新・博物日記

## 世界昔ばなしを科学する

このシリーズは、半導体技術で世界に貢献するロームがお届けしています。おなじみの世界の昔ばなしの中から毎回テーマを一つとりあげ、そこに隠れているいろいろな不思議を科学の視点で見つめます。さて、今回のおはなしは…

#### ●昔ばなしとして、語り継がれたワケ。

「おだんごパン」はロシアやノルウェーなど、ヨーロッパ北部で特に有名な昔ばなしです。しかし、パンが転がって食べられるだけの話が、どうして昔ばなしとして語り継がれて来たのでしょうか。それは、この単純さが良かったようです。おだんごパンがいろんな動物に食べられそうになるのを、同じやりとりの繰り返しでまんまと逃げおこせる。その繰り返しの楽しさが、小さい子供には大ウケなのです。でも、理由はそれだけでしょうか？ 調子に乗っていたおだんごパンは、最後にズル賢いキツネに食べられてしまいました。何か競争社会の厳しいくみを暗示するような展開は、この昔ばなしが強くて心に残る要因のひとつだったのかもしれない。とはいえ、やはりこの昔ばなし、楽しく語り続けることができるのが一番の魅力です。

#### ●パンの美味しい食感のワケ。

動物たちを夢中にさせたパン。その一番の魅力は、ふんわりとしていてもちりとしたあの食感と、ほのかに香る良い匂いです。これを生んでいるのが、グルテンとイーストの名コンビ。パンの原料である小麦粉に水を加えてこねると、グルテニンとグリアジンという2種類のたんぱく質が水を吸収して結びつき、グルテンという非常にねばり強い物質が形成されます。一方、イーストは顕微鏡でしか見えない数ミクロンの小さな生物。イーストは、生地の中で糖分を

アルコールと炭酸ガスに分解します。この炭酸ガスがグルテンでできた膜を風船のように膨らませてあの食感を生み、アルコールがパンに良い香りをつけるのです。グルテンのように粘り強く逃げ、イーストのようにイキイキと転がったおだんごパン。さぞおいしかったことでしょう。

#### ●パンを冷蔵庫で保存できないワケ。

冷蔵庫でパンを保存するのは禁物、冷凍庫で凍らせて保存するのが良いとされるのは、なぜでしょうか？ 焼く前のパンは、主成分であるデンプンが生の状態。この生のデンプンは、 $\beta$ デンプンと呼ばれます。 $\beta$ デンプンは、成分のアミロペクチンどうしが規則正しく結合したもので、堅くて消化も悪いのです。しかし、水分を含ませて加熱するとデンプンは糊化し、柔らかくなります。これが $\alpha$ デンプンで、味も良くなり食べ頃の状態。あの焼きたてパンのおいしさです。ところが、時間がたつにつれ、この $\alpha$ デンプンも $\beta$ デンプンに近い状態に変化する「老化」という現象を起こします。実はこの現象、温度が0~3℃の時に一番促進されるのだとか。つまり冷蔵庫のような低温の場所では、かえって老化が進むというわけ。一方冷凍庫は、温度は同じく低いものの、水分を凍らせて固定するので、老化作用を抑えることができます。パンのおいしさが、ころころ逃げ出さないようにするわけですね。

昔ばなし監修/昔ばなし研究所 所長 小澤俊夫  
取材協力/食品科学広報センター 瀬古博子