

「どっぶり高知」給食週間 その3  
帽子パン

高知県民に愛され続けるご当地パン！

可愛い帽子の形をしたその名も「帽子パン」を学校給食にしてみた！

<https://kochike.jp/column/153453/>

「帽子パン」は、表面がほんのり甘くてサクサク食感、中にはふんわり真っ白パンが隠れている高知発祥・高知限定の逸品です。

このパンが誕生したのは昭和30年頃。高知市永国寺町にある「永野旭堂」さんのパン工場で職人さんがメロンパンを作っていました。メロンパンは発酵前の丸めたパンにビスケット生地をかけて作られるのですが、1つだけビスケット生地をかけ忘れたパンがあったのですが発酵後に気がつき、慌ててビスケット生地をかけて焼いたところ、まるで帽子のような形に焼き上がったのが発祥とのことです。

その後、試行錯誤を重ねてビスケット生地をカステラ生地に変更し、「カステラパン」という名前で発売されたのが「帽子パン」のスタートだそうです。ちなみに「帽子パン」という名前は、お客さんの間で呼ばれていたものが定着したものだそうです。

高知県民に愛され育てられた、正真正銘のご当地パンです。

高知県民の中で「中のふわふわ派 VS 外のサクサク派」の論争がよく巻き起こるそうです。優勢なのは「外のサクサク派」のようで、「帽子パンの耳」という商品まで登場しています。（ネットで「帽子パンの耳」と検索すると・・・）甘く香ばしい耳だけを堪能できるという一品。ちなみに「帽子パンの中」という商品は、まだ登場していないようです。



発祥店で販売される「帽子パン」

本日の給食室での仕込みの様子と焼き上がり

