

にしっこ 西っ子のみなさんへ 139 2月28日

きょう
今日、2月28日は「ビスケットの日」です。

いっばんしゃだんほうじん ぜんこく きょうかい
一般社団法人・全国ビスケット協会が1980年に制定しました。

1855年のこの日、パンの製法を学ぶために長崎に留学していた水戸藩の柴田方庵というお医者さんが、オランダ人から教えてもらった「パンとビスケットの作り方」を書いた「パン・ビスコイト製法書」を藩に送ったことが由来となっています。

また、ビスケットの語原がラテン語の「ビス・コクトゥス(2度焼かれたもの)」からきていることから、「に(2)どや(8)く」の語呂合わせの意味もあるようです。

ビスケットは、小麦粉に牛乳、ショートニング、バター、砂糖などを混ぜて焼いたものをいいますが、チョコレートでコーティングしたり、ナッツ類やドライフルーツなどを添えて作られたりもします。



よく似たものにクッキーがありますが、イギリスでは両者を「ビスケット」、アメリカでは両者を「クッキー」と呼んでいるので本来は同じものなのですが、日本では使い分けをしています。

日本には「ビスケット類の表示に関する公正競争規約」というものがあって、そこには「ビスケットのうち、手づくり風の外観を有し、糖分と脂肪分の合計が重量百分率で40%以上のもの」をクッキーと表示してもよいとされています。

したがって、日本ではクッキーの方がビスケットより高級品という取扱いになっています。ビスケットは日常用で、クッキーは贈答用みたいに考えてもよいのではないのでしょうか。

ところで、「パン・ビスコイト製法書」のレシピにしたがい当時のビスケットを再現すると、元来は長期間の航海中の保存食料として考え出されたものなので、小さく割って口の中で溶かしながら食べるような、とても硬い食べ物になるようです。現在の軟らかいビスケットやクッキーではなく、乾パンに近いものを想像した方がよさそうです。

だそく しおから あじつ なかま
蛇足ですが、塩辛い味付けのクラッカーも、ビスケットの仲間になります。