

「明治初頭の砂糖輸入高推移表」をみると、明治十年の西南戦役を境としてその輸入高は激増に転じていて、これは当時の欧化風潮が単なるムードだけでなかつたことを物語る一つの証拠である。

以上は明治初頭から二十二年（一八八九）の憲法発布ごろまでのパン食文化の足あとについての概観であるが、一般的記述はこの程度にして更に具体的に史実を掘り下げることにしたい。

第一章 パンの珍奇食時代

第一節 明治初頭の文化的特質

開国百年記念文化事業会編の「明治文化史」は、明治文化の特質を要約してこういつている。

『明治四十五年間の文化は、その年月の短いのに係らず、その光彩陸離たる、實に世界無比の進歩を遂げたものといつてよいであろう。しかもその文化は單に前の時代の文化を繼承して徐々にこれを發達せしめたというのではなく、殆んど土台から組み直して建設したものというも過言でないものであつた。前の時代の文化は凡てが海外よりする文化にたいして受身的立場において、これを接受し徐々に同化して發達したのであるが、この明治の文化は能動的に發達したものであつたがために、独自性を多分に有して、恐嘆すべき活氣あるものとなつたのである。いわば創造にも等しきものといつてよいであろう。即ち意識的積極的に歐米の文化をとりいれて一面模倣性を多分に發揮しながら、しかも他面日本本来の国民的文化の本質を決して失うことがなかつたのである。かくの如き文化の攝取、同化の様相は、歴史上においても極めて稀有の実例といわなければならぬ。』しかしこの文化史の筆者も、こうした公式的な見方だけではいささか気がさすとみえて『もとより明治文化はかかる輝かしい部面を有すると共に見方によつてはまた暗い部面の伴うことを否定することはできないと考え

られる』とことわつてゐるが、それでは外国人は維新以来の明治文化をどのように評価しているのだろうか。

眼をこの点に轉すると、見る人によつてその見方が大きくちがつてゐる。たとえば中国の梁啓超は、明治日本のかがやかしい成果は、日本人が積極的に西洋の文化を自己のものとしたことにあり、それは速かに外人依存を脱却したことによりみられるとして、次の通り言及している。

『きくところによると日本變法（へんぽう）のはじめには客卿（きやくきよう）は中国よりも多かつた。十年たつてから年を以て裁減（さいげん）し、今日では一切これを省き、役所はすべて日本人がその事に當つている。ヨーロッパ人は百人に一人も残つていないのである。今日中国では變法を口にして數十年を経てゐるのに、なお材を異地に借りてゐる。西人が中国のことに任じても、果してその國と中國との何れを愛するであろうか』と。

しかしあ多くの中国人は、日本が漢学を排して洋学に没頭したことを嫌悪して、西洋の文化はすべてそのみなもとを中国に發しているのに、日本人がこれを忘れて西學を慕うのは、身の程知らずの愚かな行為だと唾棄（だき）していた。

明治三十六年（一九〇三）に大阪で開かれた第五回国勧業博覽会を見た一中国人は、印刷、製紙、採鉱、冶金などの機械の精密なおどろくと共に『これらの陳列されている機械は何れも歐州にならつて造られたもので、日本人の発明にかかるものは一つもない。日本はまことに盜窃（とうせつ）の雄である』とその感想をもらしている。

問題はこのような相異なる見方のどれが正しいかでなく、何れの見方にもうなづける点があるということである。したがつてこれを換言すると、明治の文明開化といふものは、このように複雑にして多岐に亘る性格のものだつたということであるが、このことは衣食住の洋風化についてもそのままあてはめることができる。そしてここでの問題は、このような変化が明治初頭からはじまつてゐるということである。そこで明治初期のパン食史

を語るためには、その前提としてまず衣食住全体の推移にふれなくてはならない。なぜならば、パン文化の成長はそうした環境の変化と、切つても切れないつながりをもつてゐるからである。

第二節 衣・住と交通々信の洋風化

明治の文明開化が、衣食住や交通などに及ぼした影響をここで概観する」と、あらまし以下の通りである。

(1) 衣服の部
文明開化の合(あい)ことばの下(もと)に、和服から洋服への転換が行なわれたが、その変遷の過程をたどつてみるとあらまし次の通りである。

イ、衣料
麻や野生の纖維などによる衣服の自給がすたれて、本綿製品が全国に行きわたつた。そしてこれにつづいて毛織や毛糸の衣料が次第に普及していくが、染料をみるとこの分野では従来の手工業的な草木染が化学染料にとつてかわつてゐる。

ロ、衣服

明治政府が従来の直垂(ひたたれ)袴姿(かみしも)の制服を廃して、西洋式の官制を確立したのは明治五年(一八七二)の暮であつたが、これを契機として衣服の洋風化はめざましく進んだ。それはまず官吏社会から軍人、警官、鉄道職員、郵便配達人に及び、さらに学校から医者の社会へと波及していった。女子の場合も学校や製糸工場、看護婦の服装がまず洋風化して行つたが、女服の洋風化が盛り上りをみせたのは鹿鳴館時代であった。そのために皇后陛下から婦人服の洋風化を再検討する意味の思召書が出たほどである。

しかし商人の前垂(まえだれ)角帯(かくおび)姿が洋風化されたのは大正の末から昭和の初頭へかけてであつた。
『上衣』洋風化は『下衣』の洋風化を伴つた。そのために登場してきたのがシャツとズボン下と猿袴である。また雨着と防寒具をみると、従来の

ミノと唐傘が、合羽から外套へ、洋傘(こうもり傘)へと變つてきている

ハ、冠り物と履き物

チヨンマゲ時代の庶民の冠(かむ)りものはおおむね手拭のほおおかむり位のものであつた。しかし明治四年(一八七一)に散髪(さんぱつ)廃刀が許可されると急にシャツボの需要が激増したので、帽子の買占めさわぎが続出したが、モースの「日本その日その日」によると、日本人には『露出の習慣があつたため帽子の忘れもの多し』とある。

履き物の方をみると、これは従来の草履(わらじ)下駄、草鞋が次第に地下足袋(ちかたび)靴(くつ)にかわり、新しく靴下が登場してきている。

ニ、理容

男子は結髪(けつはつ)をやめて斬髪(ざんぱつ)になつたが、女子は従来の島田髷や丸髷がすたれて束髪(そくはつ)に變つて行つた。しかし束髪が流行しはじめたのは鹿鳴館時代以後のことである。そしてこの束髪時代の到来は髪飾りとしてのリボンの流行を促した。

ホ、装身具

服装洋風化の一環として装身具の洋風化もむろん進行していつた。手袋懐中時計、指輪、洋杖(ステッキ)、眼鏡、首掛、肩掛けなどが新しい装身具として登場した主なものであるが、錢入、紙入、胴巻などは次第に蝦蟇口(ガマグチ)へとかわつていく。

ヘ、二重生活

このように明治の文明開化は衣生活の洋風化を伴つたのであるが、しあこによつて日本古来の衣生活が解消してしまつたわけではなく、和・洋の二重生活となつたのである。それは日本の建物が坐敷(ざしき)に通ずるようになってゐるために、服装もこれに見合う構造になつていたことを示すものであるが、このような二重生活は衣の部分だけでなく、食、住の部分にもそのままにのこつてゐる。

(2) 住居の部

明治時代の住居も和風から洋風への転換史であることに変りはない。

周知の通り封建時代の建物は、武家と百姓、町人、細民と

グレローブ型
純文式文化の盛り高め
等山庭久宝堂
松葉堂
山形堂
花月堂
月桂堂
月桂堂
月桂堂

（略）

日本最初の
子セール（新潟七草園）

日本最初の
ホールの形付
（新潟市立歴史博物館）

松葉パン
（新潟市立歴史博物館）

日本最初の
焼型（沼津市片岡春古氏蔵）



明治初期のパン型（沼津市片岡春古氏蔵）

底したものであつたことを示すもので、同じ武家であつてもその格式によつて住居がちがついていたものである。ところがこうした幕府の住宅統制は、明治維新によつて階級制が撤廃され、職業の自由選択が公認され、四民平等制が実現されると共に当然のことながら自由解消ということになつた。そしてその後につづいたのが住居の洋風化だったのである。

そしてその洋風化的先頭を切つたのは安政六年（一八五九）に開港された横浜の



築地ホテル館（慶応4年8月10日竣工）明治5年の築地大火で焼失したが、ここで本格的なフランスパン、フランスケーキが焼かれた。

居留地であつたが、居留地を別として我国洋風建築の嚆矢（そや）といわれるものは、品川の御殿山（ごてんやま）に建設された英國公使館であった。これが竣工したのは開港から三年後の文久二年（一八六二）であつたが、これは竣工早々攘夷浪士の焼打ちによつて焼失してしまつた。

日本人用として最初に出現した洋館は、清水組の遠祖、喜助が手がけた同店の店舗であつた。この洋風三階建の店舗が横浜の吉田町に出



創立当時の富士ホテル（創立明治11年、箱根宮の下）
当時このホテルでは毎朝のパンや肉類を馬車で横浜
から取り寄せたが、小田原からは人夫が徒歩ではこ
んだ。

翌慶応三年（一八六七）に
なると、同じく清水組設計
の江戸ホテル館が築地の居
留地に出現した。そして明
治二年（一八六九）には芝
の延遠館（外賓接待所）の
外に、京都に和洋折衷の小
学校が誕生している。翌三
年（一八七〇）には神田に
医学校と開成学校の洋館が
出現し、その地続きの竹橋
陣営も竣工した。四年（一八七一）には東京の赤羽工作分局と大阪の造幣
局が誕生し、五年（一八七二）には三井組ハウスと新橋、横浜の停車場が
出来上つた。そしてこの年の二月二十六日の大火で、丸ノ内から京橋、築
地方面が全焼すると、銀座を洋風街とする都市改造計画がつくられ、翌年
六月になると銀座の大通りはほぼ煉瓦建築によつて形を整えるところまで
いつた。この新橋から京橋までの煉瓦街が完成したのは明治十年（一八七
七）の六月九日である。

明治も七年（一八七四）ごろになると、洋風建築は工部省と外人技師の
設計監督にかわつて行くが、鹿鳴館時代までのその主なるものを挙げると
次の通りである。

工学寮本館、紙幣寮、千住羅紗製造所、外務本庁、上野博物館、海軍卿
官舎、鹿鳴館、有栖川宮邸（霞ヶ関離宮）、北白川宮邸洋館、帝大法文学部
校舎、開拓使（日本銀行）深川岩崎邸、參謀本部、遊就館、三菱倉庫、木

現したのは慶応一年（一八
六六）であつたが、土地の
人はこれをめずらしがつて
ホテル館と呼んだという。

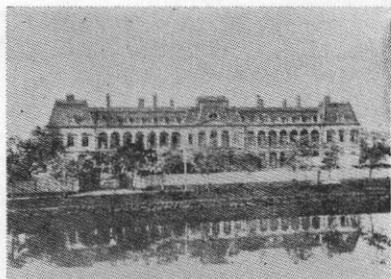
翌慶応三年（一八六七）に
なると、同じく清水組設計
の江戸ホテル館が築地の居
留地に出現した。そして明
治二年（一八六九）には芝
の延遠館（外賓接待所）の
外に、京都に和洋折衷の小
学校が誕生している。翌三
年（一八七〇）には神田に
医学校と開成学校の洋館が
出現し、その地続きの竹橋
陣営も竣工した。四年（一八七一）には東京の赤羽工作分局と大阪の造幣
局が誕生し、五年（一八七二）には三井組ハウスと新橋、横浜の停車場が
出来上つた。そしてこの年の二月二十六日の大火で、丸ノ内から京橋、築
地方面が全焼すると、銀座を洋風街とする都市改造計画がつくられ、翌年
六月になると銀座の大通りはほぼ煉瓦建築によつて形を整えるところまで
いつた。この新橋から京橋までの煉瓦街が完成したのは明治十年（一八七
七）の六月九日である。

（3）交通の部

明治以前の道路は全体として非常にせまかつた。主要街道が三間幅で、
その他は一間半から一間または三尺幅というありさまだつたのである。随
つて人は歩くか、カゴまたは馬にのるか、または舟行するしかなかつた。
そんなありさまだつたから荷物の運搬も天秤棒でかつぐか、牛馬で運ぶか
または海上輸送あるのみであった。ところがその海上輸送も人力（じんり
ょく）と風力（ふうりょく）だよりで、勿論蒸気船などはなかつたのである。
ところが明治二年（一八六九）和泉要助が人力車を発明すると、急激に
これが伸びていつて駕籠（かご）を駆逐してしまつた。それは人力車の方
が便段が安くて早いからであつたが、この人力車と併行して台八車（荷車）
が伸び、それが馬車、牛車の成長発展を促し、牛馬の背にものをのせたり
天秤棒でかついたりする運搬方式を葬り去つた。

ついで明治五年（一八七二）になると、新橋—横浜間を汽車が走るよう

挽町電信中央局、内務省、三井銀行、
大蔵省。



（最初の帝国ホテル—明治22年竣工）
ここに西洋人が本格的な食パンを焼
いた。

になる。明治九年（一八七六）には京阪・阪神間の汽車が開通し、明治一二

十二年（一八八九）には東海道線が全通した。

東京に乗合馬車が登場したのは明治五年（一八七二）であつたが、最初は四頭立の二階馬車であつた。この無軌道の乗合馬車が鉄道馬車にかわつたのは明治十五年（一八八二）であり、これが市街電車にその席をゆづつたのは明治三十六年（一九〇三）のことだつた。國産自転車の製造がはじまつたのは明治二十六年（一八九三）である。

なお市街電車のはしりは京都で、その開通は明治二八年（一八九五）であり、それから三年後に名古屋の市電が開通しており、大阪は東京と同じく明治三六年（一九〇三）の開通である。

海上交通に蒸気船時代が訪れたのは明治元年（一八六八）であつた。

自動車がはじめて我国に輸入されたのは明治三三年（一九〇〇）であつたが、明治時代はまだ自動車の時代ではなかつた。

このように交通部門は衣、住部門とちがつて、殆んど全面的に洋風化したものであつて、日本独特のものは人力車だけということになる。そして交通と不可分の通信分野をみると、飛脚問屋（ひきやくどんや）にかわつて郵便制度が登場したのは明治三年（一八七〇）であり、京浜間に電信が開通したのは明治二年（一八六九）の暮であり、電話が我国で実用化したのは明治十七年（一八八四）の鹿鳴館時代であつた。

食生活の洋風化は、こうした衣服、住居、交通、通信の洋風化、近代化と表裏一体不可分のものとしてすすんで行つたのであつて、当時の日本人は洋風化することが誇りであり、即ち文明開化であると信じていたのである。

第三節 食生活の洋風化

食生活の分野をみると、これも衣生活、住生活の場合と同じように、和風のものに洋風のものが加わり、両者の併存時代がはじまつたということができる。

（1）主食

過去一世紀をふりかえつてみて一口にいえることは、この時代に粒食が衰退して粉食が拾頭したということであるが、その粉食の中でも無から有を始造したのがパンであつた。そのパンには東洋流の蒸しパン（マント）と、西洋流の焙焼パンがあるが、居留地人口の大部分が支那人によつて占められたにかかわらず、圧倒的にのびたのは西洋流の焙焼パンであつた。ところがこの西洋流のパンには生パンと乾パン（ビスケット）がある。我が国で主食として伸びたのは前者即ち生パンであつて、後者即ちビスケットは菓子の分野に伸びて行つた。

（2）副食

副食の分野をみると、日本料理に西洋料理と支那料理が加つた。そして在来式の野菜、果物に西洋式の野菜と果物が加わり、全く新しいものとして缶詰食品が登場した。

調味料をみると、在来式の正油に洋式のソースが加わり、味噌にスープが加わつた。そして新しい食品として牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、ジャム、バター、チーズなどが登場した。

（3）嗜好飲料

この分野でまず目につく変化は、在来式の緑茶にたいして紅茶、コーヒーが出現し、和酒にたいして洋酒、それからラムネ、サイダーなどの新飲料が新しく登場してきたことである。

（4）嗜好食品

和菓子に対しても洋菓子が進出したが、その洋菓子には菓子パンと洋乾菓子（クッキー）と洋生菓子がある。

（5）容器

在来の食器は殆んど木地（きじ）と陶器でつくられていた。ところが洋風の輸入と共に、これにガラス製品が加つたのである。工部省が品川に硝子製造所を設けたのは明治九年（一八七六）のことだつたが、最初はランプのホヤつくりに重点がおかれた。従つてこのガラスが食器の分野に進出し

てきたのは鹿鳴館時代の終りころからであつた。

の時期であつた。

(6) 食法

明治以前の封建時代の会食は、だいたいにおいて祭礼か一家の吉凶時に限られていた。ところが明治時代に入ると官厅、軍隊、学校、会社などが続出するようになつたので、宴会と外食が次第に盛んになつていつた。こうした風潮のさきがけをなしたのが外相井上馨で、そのはじまつたのは鹿鳴館が竣工した明治十六年（一八八三）ころであつた。「明治政治史」は当時の模様を「宣会の旺盛なる古今未だこの時より旺盛なるはなく、彼處に總理大臣の宴会（えんかい）あり、此處に外務大臣の夜会あり、朝（あした）には雍々の声東京府知事の官舎に起り、夕には雍々の声陸軍大臣の邸内にひびく」と表現しているが、こうした官のやりかたを民が倣い、中央の行うこのとこは地方に波及するということになつたのである。

しかしこうした食生活の洋風化が、明治初頭の文明開化のかけごと共に、前向きの姿勢ですすんだのは事実であるけれども、それは決して高度成長と呼ぶほどのものではなかつた。それは明治初頭から明治十八年（一八八五）ごろまでの小麦粉の国内消費高の推移（前掲）をみればあきらかである。

問題はこの原因如何にあるが、その結論を一口でいうと、当時の日本の経済事情がまだ極めて幼稚な段階にあり、金のかかる食生活の洋風化が社会の各層に浸透するほどの段階に至つていなかつたからである。

日本の経済は日清戦争を経て軽工業段階に入り、日露戦争を経て重工業段階に入つたといわれているが、全くその通りであつて、日本が完成綿製品（綿織物）の輸入国から、綿糸の輸入国にかわつたのは明治二十年代の初頭であつた。そして我国が資本主義の国として最初の経済恐慌の洗礼をうけたのは明治二十三年（一八九〇）のことだつたが、これはそれ以前の日本経済が極めて幼稚な段階にあつたことを示すものである。

そんなわけで量的には明治初頭の食生活の洋風化には、あまり見るべきものはないけれども、洋風化が前向きで進行しはじめたのは疑いもなくこ

第四節 明治初頭のパン食漫透年譜

こうした世相を背景として、パン食が次第に国民生活の中に浸透していくのであるが、それはあくまで他の関連食品と相互依存の関係において伸びていったのである。従つてパン食の伸びはあくまで食生活洋風化の一環としての伸びであるから、パン食様式の成長過程は関連食品の伸びとのつながりにおいて捉えなくてはならない。

そこで本項においては特にパン食と深いつながりのある食品をふくめて言及するが、まず明治初頭のパン食普及過程を年譜として示せばあらまし次の通りである。

明治初頭のパン食年譜（自元年—至二二一年）

年次別	事	項
明治元年 (一八六八)	正月江戸ホテル築地に開業。 六月薩摩藩兵精方の命により風月堂等官軍の東北征伐用兵糧乾パンをつくる。	
明治二年 (一八六九)	十一月十九日江戸築地居留地開かれる。 東京芝露月町に中川牛鍋店開業。	
明治三年 (一八七〇)	当時の横浜居留地の異人経営パン屋四軒位。	

		八月長崎生れの大野谷盛横浜姿見町三丁目で純洋風割烹「城陽亭」を開業。
明治三年 (一八七〇)	東京築地に牛馬会社（乳業）誕生。 東京築地に精養軒ホテル誕生、同時にパンの市販を開始。 築地鉄砲州につた本（もと）パン店創業。	当時神戸には英・私人経営のパン屋が二軒あった。 本年の洋菓子輸入高三百六十七円也。
明治四年 (一八七一)	神田一ツ橋通りに松村鉄之助パン店創業。 七月十七日の太政官日誌に「東京府授産所ニテパンヲ支給」の記事あり。	東京築地に精養軒ホテル誕生、同時にパンの市販を開始。
明治五年 (一八七二)	「珍奇競べ」に「日本出来のパン三年はやる」の記事あり。 東京神田多町に三河屋西洋割烹店を開業（三河屋系統パン店の開祖か）	東京築地に精養軒ホテル誕生、同時にパンの市販を開始。
明治六年 (一八七三)	この頃の「武江年表」に「近頃行なわれしもの」を挙げし中に、「パン種類多し」の一項あり。 「開化なぞ合せ」に「パンの弁当とかけて仕立の着物と解く、心はいつかしのぎだ」とある。 六年四月の摺銅図に、パンと南京米の合戦図あり、このもの漸く市中に出廻りしを知る。	東京築地に精養軒ホテル誕生、同時にパンの市販を開始。
明治七年 (一八七四)	明治六年十月版の「新聞雑誌」第一五六号は人口に膾炙せるパン店として築地鉄砲州のつたもとパン店を挙げた。 「日新真事誌」に製粉製パン一貫作業機械の広告現れる。 肉食流行のため屠牛規則出る。 焼失した築地の精養軒ホテル再興。 九月横浜にグランドホテル開業。 七月十七日天皇初めてアイスクリームを召し上る。 十一月長崎大浦の長岡伊右衛門米人ベンヌより伝習してハムの製造開始。	白製粉機で操業開始（日産一六俵） 乃木將軍の親友桂弥一木村屋の食パンで脚氣の重症を全治する。 神田美土代町で木村市蔵木村屋パン店を創業。 芝琴平町で玄間イク糕麵包（くわいパン）店を創業。

		「馬鹿の番付表」の大間に「米をくわづしてパンを好む日本人」がおされる。
明治七年 (一八七四)	四月「繁昌記」博覧会の条に「蒸しパンは野馬の糞より大なり」とある。 「愛知週報」三月版に名古屋市伝馬町五丁目清甜堂各種パンを広告する。	「馬鹿の番付表」の大間に「米をくわづしてパンを好む日本人」がおされる。
		六月従三位沢宣嘉朝廷に西洋料理店開店の許可を申請。
	仮名書魯文「西洋料理通」を刊行。	横浜在戸塚村で英人ハムをつくる（鎌倉ハムの前身） 北海道開拓使札幌に官営製粉工場をおこし、フランス製水車式石

瑞西人チャリヘース築地でフランスパン及清涼飲料水を売出す。

横浜にはじめて仏人経営の洋菓子店出現。

麹町で村上（光保）洋生菓子店開進堂を創業。

新潟の外人居留地にイタリア人経営の西洋製菓店イタリヤ軒誕生

神田錦町一丁目に匿名組合の錦町木村屋創業。

内務省勧業寮紅茶係を設け「紅茶製法書」を各府県に配布。

年初銀座四丁目の洋風レンガ街完成、文英堂を木村屋と改名した

いまの木村屋總本店この洋風街に進出。

風月堂米津松造初めてビスケットをつくる。

勧業寮桜桜苗木を輸入各県に配布。

明治八年（一八七五）
四月四日明治天皇水戸家下邸に御臨幸の際、侍従山岡鉄舟の斡旋により、木村英三郎発明の米糀種生地のアンパンをご試食、歎應に叶い引続き上納の栄を賜う。

横浜に洋菓子店「新杵」開業（はじめは和菓子屋）

木村屋初の遠洋航海艦筑波にパンを納入する。

東京南横目清水新兵衛コーヒーを新発売。

四ツ谷門外尾張町一丁日のパン屋藤兵衛説定新聞にパンの広告を出す。

内務省勧業寮リンク苗木一千三百本を全国に配布。

甲府三日町に松本米兵衛パン店を開業。

この頃虎ノ門宇治パン店開業。

この頃横浜の内海兵吉パン店開業。

四月十四日上野精養軒開業。

明治十年（一八七八）

北海道開拓使その官営製粉工場に十二馬力の蒸氣機械を装置する
北海道開拓使サケの缶詰とビールの醸造を開始。（サツボロビー
ルの前身）
北海道で黒パン用ライ麦の試験栽培。
木村屋等西南戰役用パンを製造。
東京深川の名花堂中田豊吉パン店創業。
上野公園で第一回内国勧業博開催され、生パン、乾パン数十点出
品される。
北海道開拓使顧問ホーレス・ケブロン北海道食物改良方針を作成
パンを主食とする開拓政策成る。
内務省勧農寮試作の莓ジャム、スグリジャムを払い下げる。
この頃直焼のフランスパンに代つて型焼のイギリスパンが食パン
の王座につく。
この頃陸軍パン食を採用。
この頃の東京のビール、バター扱い店十三軒、
この頃大阪にパン屋誕生。

明治十一年（一八七八）

玉葱初めて輸入される。
在留外人の九州雲仙避暑はじまる。
京都に純洋式ホテル自由亭開業せるも四五年で閉鎖（京都の食
パンのはじめ）
箱根富士屋ホテル開業（パンと肉は横浜から取寄せる）
政府「人民常食調査」を実施。
米津風月堂洋菓子及びチョコレートの新聞広告を出す。

明治十二年 (一八七九)	京都丸山公園に也阿弥ホテル誕生。	北海道開拓使葡萄ジャムの製造開始（十四年まで続く）	松方正義フランスから石臼製粉機（蒸気動力十五バーレル）一台	を購入、東京蔵前米穀で官営製粉開始。	札幌で魁陽軒、函館で開成軒、西洋割烹店を開業。																			
明治十三年 (一七八〇)	東京の神谷甲兵衛甘味葡萄酒を創成。イタリー種蜂蜜初輸入。	両国若松町の米津風月堂イギリスより自働切断機と手押式焼窯の	ビスケット機械を輸入操業開始。	東京で粉ミルク、バター、クリーム新発売。	上野で第二回内国勧業博。	東京で牛乳の家庭配達はじまる。	長野県北佐久郡三岡村塙川伊一郎山莓ジャムの缶詰製造。	マレー・ハンドブック日本旅行に必要な携行食としてビスケット、	ジャム、ミルク、チーズ、ソーセージ、シガーなどを挙げ二六	軒のホテル名を列挙。														
明治十四年 (一七八一)																								
明治十五年 (一八八二)	東京小石川に近江屋パン店開業（京都西洋軒の開祖）	大阪で前田松之助バターを製造。	銀座経由の延長十余哩の馬車鉄道全通で銀座賑盛となり、やがて木村屋のアンパン銀座名物となる。																					

		明治十六年 （一八八三）	この年の東京のパン小売店一一六軒。
		明治一七年 （一八八四）	一一月二八日鹿鳴館竣工。 東京に食パン卸金田屋開業。 東京の乳牛五九〇頭に達す。 わが国最初のロール式製粉機（五〇ペーレル）札幌に設置。
		明治十八年 （一八八五）	同業組合法誕生し、東京にパン同業組合誕生。 木村屋其他の東京パン組合員、京城事変（甲申の変）用のパンを軍納する。 仙台に西洋割烹都川亭誕生。 この年東京のパン卸業五四軒、小売店一七〇軒となる。
		明治十九年 （一八八六）	菓子、正油税則制定（間接消費税増大の起点） 「東京流行細見記」の「パン屋」の部の大闘として銀座木村屋登場する。 前田喜代松仏蘭西から脂肪分離機を輸入、以後バター造り軌道に入る。 財閥雨宮敬次郎等東京咸前の官営製粉の払下げをうけ、翌々年日本製粉株式会社を設立、パンを造つて軍納する。 東京ではパンを弁当代りに学校へ携行する児童、生徒がふえた。 (半斤)一錢五厘)かきがら町中島座が木村屋のチンドン屋宣伝を探り入れた芝居を上演、その錦絵東京市民の評判となる。 小林織江日本橋箱崎町で三河屋パン店を開業、のち京橋南伝馬町に進出、全市に四十余軒の連鎖店をつくる。 栃木県喜連川町の宣教師信徒にパンをくばり、耶蘇征伐運動を激起させる。

明治二十年

(一八八七)

井上馨外相帝国ホテルの設置を発議。

この年パン、ビスケットの需要やや増加し、田山花袋「東京の三十年」で木村屋のアンパンに就ての追憶を書く。

函館に精養軒(パン)誕生。

「發明秘術製法、五百題」出版され、当時の製パン法公開される。

岸田捨次郎東京で洋菓子機械製造所を設立する。

金沢で桂月堂パン開業。

この年から外人の軽井沢避暑始まる。

この年からトマト観賞用から食用に代る。

山岡鉄舟揮毫納めに木村屋の看板を書く(翌年逝去)

明治二年
(一八八八)

上野西墨門町二番地に可否(コーヒー)茶館出現、一杯一錢五厘
仏人クラーク横浜ベーカリーを愛弟子打木彦太郎に譲つて帰国、
(宇千喜パンの開祖)

当時神戸には異人ベーカリーの外に邦人経営の店が三軒あった
(武田伍八、南玉吉、西村松之助)

マーガリン謹州から初輸入

仏人経営の東京関口町教会製パン部を設置フランスパンの市販を
開始(大正五年高世啓三に引継ぐ、関口フランスパンの開祖)

明治三年
(一八八九)

横浜の県庁前(元町)で富田屋(内海角蔵)パン店開業。
京橋の米津風月堂ビスケットの機械化生産を開始。

横浜にグランド・ホテル誕生。
銀座でコーヒーハン角砂糖初売出し。

十二月一日三条内閣条約改正方針を一変対等条約方針を決定、茲
に鹿鳴館時代終る。

以上の通りであつて、ここに出でくるパンとその関連食品を種類別に分類してみると、あらまし次の通りである。

この年譜にみえる洋風食品分類表

パン類▽フランスパン(直焼)イギリスパン(型焼)アンパン、菓子パン、黒パン、蒸しパン、兵糧パン、ビスケット

パンの付けもの▽苺ジャム、スグリジャム、蜂蜜、バター、シュガー、パンの副食▽ハム、紅茶、コーヒー、リンゴ、チーズ、ソーセージ、トマト、角砂糖

関連食品▽肉食、牛鍋、缶詰、牛乳、粉ミルク、クリーム、関連洋風食品▽西洋割烹、洋菓子、ビヤ酒、小麦粉、アイスクリーム、桜桃、ライ麦、チョコレート、ラムネ

これでみてもわかるように、この明治初頭の文明開化ムードによつて、パンとこれに関連する洋風食品は殆んどもれなく出揃つたのであつて、この点からいつても明治初頭は食生活洋風化の発端として、極めて重要な時期であつたといわなくてはならない。

第五節 明治初頭の人民の常食

過去百年間の日本のパンの歩みのあとを振りかえつてみると、だいたいにおいて次の四つの段階を経てきていることがわかる。

第一段階▽珍奇食時代(明治元年から鹿鳴館時代の終る明治一二年までの二二二年間)

第二段階▽嗜好食時代(帝国議会の発足から米騒動の前年までの二八年間)

第三段階▽代用食時代(米騒動から食管法制定の前年までの二四年間)

第四段階▽主要食糧時代(食管法制定の年から現在(四三年)までの二六年間)

勿論これはあくまで大雑把な分類法であつて、現実面をみると大都会では既に代用食段階に進んでいても、辺境はまだ珍奇食の段階にあるといつ

たこともあるし、既に知識階級にとつては欠かせない主食となつていると
きにも、農村ではまだ嗜好食にすぎないというアンバランスが歎然として
存在しているからである。

しかし問題をパンの主要消費地帯である大都市に限定していと、概ね
以上四つの段階を経て今日に至つてゐるといふことができるが、この分類
法によると明治初頭は珍奇食の段階に入るわけである。

この点は明治初頭の「珍奇くらべ」にパンが登場したり、馬鹿の番付表
の大関としてパンが頑張つたり、宣教師がパンを信徒にサービスした為に
耶蘇退治のさわぎがおこつたりしたといふ、前記の年譜によつて明かであ
り、改めて説明するまでもないが、それではこのパンが珍奇食扱いされた
時代の日本人の食卓はどのような構成であつたかをまずあたつてみよう。

明治初頭の人民の常食調べ

明治十二年（一八七九）に内務省勸農局の手で「人民常食調査」が行な
われた。それによると当時の穀類の栽培面積はほぼ左記の通りであつた。

明治初頭の穀種別栽培面積（明一一）

種類別	栽培面積										（単位千町）
	米	裸	小	大	粟	大小	麦	豆	麥	薯	
馬鈴薯	二五三五・四	町	（四六・〇%）								
豆	八三八・三			（一六・〇%）							
麦	六〇八・三				（一六・〇%）						
蕷	三六九・五					（六・五%）					
稗	四四一・六						（一三六・三				
小麥	一三六・三						（一五九・四				
黍	一五九・四						（一五五・九				
粟	一五五・九						（一〇八・五				
大麥	一〇八・五						（一五・五				
豆	一五・五						（一五三一・七				
薯	（一〇〇・〇%）										

以上の通りであつて、当時は米作は総田畠の四六%にすぎず、その他の
五四%は麦類、雜穀及び芋類によつて占められていた。
従つて實際問題として都市は米食、農村はませ飯が主食だつたのである
が、その食形態は（一）粒食、（二）粉食、（三）芋類の単食の三種類であつた。そし
て昭和十九年（一九四四）の中央食糧協力会刊「本邦郷土食の研究」によ
るとおむね明治初頭の食様式は次の通りであつた。

（一）粒食形態 米飯、混合炊飯、雜炊、粥

（二）粉食形態

（三）芋類の单食

（四）おやき類

（五）おねり類

（六）うどん類

（七）芋類の单食

（八）芋類の单食

（九）芋類の单食

（十）芋類の单食

（十一）芋類の单食

（十二）芋類の单食

（十三）芋類の单食

（十四）芋類の单食

（十五）芋類の单食

（十六）芋類の单食

（十七）芋類の单食

（十八）芋類の单食

（十九）芋類の单食

（二十）芋類の单食

（二十一）芋類の单食

（二十二）芋類の单食

（二十三）芋類の单食

（二十四）芋類の单食

（二十五）芋類の单食

（二十六）芋類の单食

（二十七）芋類の单食

（二十八）芋類の单食

（二十九）芋類の单食

（三十）芋類の单食

（三十一）芋類の单食

（三十二）芋類の单食

（三十三）芋類の单食

（三十四）芋類の单食

（三十五）芋類の单食

（三十六）芋類の单食

（三十七）芋類の单食

（三十八）芋類の单食

（三十九）芋類の单食

（四十）芋類の单食

（四十一）芋類の单食

（四十二）芋類の单食

（四十三）芋類の单食

（四十四）芋類の单食

（四十五）芋類の单食

（四十六）芋類の单食

（四十七）芋類の单食

（四十八）芋類の单食

（四十九）芋類の单食

（五十）芋類の单食

（五十一）芋類の单食

（五十二）芋類の单食

（五十三）芋類の单食

（五十四）芋類の单食

（五十五）芋類の单食

（五十六）芋類の单食

（五十七）芋類の单食

（五十八）芋類の单食

（五十九）芋類の单食

（六十）芋類の单食

（六十一）芋類の单食

（六十二）芋類の单食

（六十三）芋類の单食

（六十四）芋類の单食

（六十五）芋類の单食

（六十六）芋類の单食

（六十七）芋類の单食

（六十八）芋類の单食

（六十九）芋類の单食

（七十）芋類の单食

（七十一）芋類の单食

（七十二）芋類の单食

（七十三）芋類の单食

（七十四）芋類の单食

（七十五）芋類の单食

（七十六）芋類の单食

（七十七）芋類の单食

（七十八）芋類の单食

（七十九）芋類の单食

（八十）芋類の单食

（八十一）芋類の单食

（八十二）芋類の单食

（八十三）芋類の单食

（八十四）芋類の单食

（八十五）芋類の单食

（八十六）芋類の单食

（八十七）芋類の单食

（八十八）芋類の单食

（八十九）芋類の单食

（九十）芋類の单食

（九十一）芋類の单食

（九十二）芋類の单食

（九十三）芋類の单食

（九十四）芋類の单食

（九十五）芋類の单食

（九十六）芋類の单食

（九十七）芋類の单食

（九十八）芋類の单食

（九十九）芋類の单食

（一百）芋類の单食

（一百一）芋類の单食

（一百二）芋類の单食

（一百三）芋類の单食

（一百四）芋類の单食

（一百五）芋類の单食

（一百六）芋類の单食

（一百七）芋類の单食

（一百八）芋類の单食

（一百九）芋類の单食

（一百十）芋類の单食

（一百十一）芋類の单食

（一百十二）芋類の单食

（一百十三）芋類の单食

（一百十四）芋類の单食

（一百十五）芋類の单食

（一百十六）芋類の单食

（一百十七）芋類の单食

（一百十八）芋類の单食

（一百十九）芋類の单食

（一百二十）芋類の单食

（一百二十一）芋類の单食

（一百二十二）芋類の单食

（一百二十三）芋類の单食

（一百二十四）芋類の单食

（一百二十五）芋類の单食

（一百二十六）芋類の单食

（一百二十七）芋類の单食

（一百二十八）芋類の单食

（一百二十九）芋類の单食

（一百三十）芋類の单食

（一百三十一）芋類の单食

（一百三十二）芋類の单食

（一百三十三）芋類の单食

（一百三十四）芋類の单食

（一百三十五）芋類の单食

（一百三十六）芋類の单食

（一百三十七）芋類の单食

（一百三十八）芋類の单食

（一百三十九）芋類の单食

（一百四十）芋類の单食

（一百四十一）芋類の单食

（一百四十二）芋類の单食

（一百四十三）芋類の单食

（一百四十四）芋類の单食

（一百四十五）芋類の单食

（一百四十六）芋類の单食

（一百四十七）芋類の单食

（一百四十八）芋類の单食

（一百四十九）芋類の单食

（一百五十）芋類の单食

（一百五十一）芋類の单食

（一百五十二）芋類の单食

（一百五十三）芋類の单食

（一百五十四）芋類の单食

（一百五十五）芋類の单食

（一百五十六）芋類の单食

（一百五十七）芋類の单食

（一百五十八）芋類の单食

（一百五十九）芋類の单食

（一百六十）芋類の单食

（一百六十一）芋類の单食

（一百六十二）芋類の单食

（一百六十三）芋類の单食

（一百六十四）芋類の单食

（一百六十五）芋類の单食

（一百六十六）芋類の单食

（一百六十七）芋類の单食

（一百六十八）芋類の单食

（一百六十九）芋類の单食

（一百七十）芋類の单食

（一百七十一）芋類の单食

（一百七十二）芋類の单食

（一百七十三）芋類の单食

（一百七十四）芋類の单食

（一百七十五）芋類の单食

（一百七十六）芋類の单食

（一百七十七）芋類の单食

（一百七十八）芋類の单食

（一百七十九）芋類の单食

（一百八十）芋類の单食

（一百八十一）芋類の单食

（一百八十二）芋類の单食

（一百八十三）芋類の单食

（一百八十四）芋類の单食

（一百八十五）芋類の单食

（一百八十六）芋類の单食

（一百八十七）芋類の单食

（一百八十八）芋類の单食

（一百八十九）芋類の单食

（一百九十）芋類の单食

（一百二十一）芋類の单食

（一百二十二）芋類の单食

（一百二十三）芋類の单食

（一百二十四）芋類の单食

（一百二十五）芋類の单食

（一百二十六）芋類の单食

（一百二十七）芋類の单食

（一百二十八）芋類の单食

（一百二十九）芋類の单食

（一百三十）芋類の单食

（一百三十一）芋類の单食

（一百三十二）芋類の单食

（一百三十三）芋類の单食

（一百三十四）芋類の单食

（一百三十五）芋類の单食

（一百三十六）芋類の单食

（一百三十七）芋類の单食

（一百三十八）芋類の单食

（一百三十九）芋類の单食

（一百四十）芋類の单食

（一百四十一）芋類の单食

（一百四十二）芋類の单食

（一百四十三）芋類の单食

（一百四十四）芋類の单食

（一百四十五）芋類の单食

（一百四十六）芋類の单食

（一百四十七）芋類の单食

（一百四十八）芋

そそつた。中でいまは殆んど面影をみせないもので、非常に旨うまそうに思われたものがあつた。冬の寒い夜などは殊にそう思われた。それはへすいとん▽といふもので、そば粉かウドン粉かをかいたものだが、その前に人が大勢立つて食つた。大きな井、そこに入れられたすいとんからは、暖かそうに冒そうに湯気が立つた。そこにいる中、小僧が井を洗う間がない位にそのすいとんは売れた。

京橋の橋の袂には、今では場末でも見ることのできない牛のコマ切れの大鍋から白い湯気が立つて、旨そうな匂いが行きかう人々の鼻を撲（う）つた。立派な服装をした人達も平氣でそこで立つてくつた。

食物といえば橋の袂には、大抵どこの橋の袂にもそういう露店が沢山に出でていた。今日考えると、なるほど支那の市街といくらも異つていない。嘗口（えいこう）牛莊（にうちやん）遼陽（りょうよう）あたりに行くといまでもそういう光景を目にすることができるが、中でも日本橋の袂と、江戸橋の袂と荒目橋の袂とが一番盛んで賑やかであつた。大きな傘を張つた鮓屋、しんちゅうの大釜を光らせた甘酒屋、そういう屋台の向うには、例の魚河岸の白壁が晴れた碧い空に浮き出して並んでいて、錆びた川には伝馬や荷足（にたり）が一杯につまつてみられた（略）」と。

花袋がこの文章を書いた大正六年（一九一七）といえれば、明治十四年（一八八一）から三十七年後であるが、彼はこの文章の中で「いまは殆んど面影をみせない」ものとしてこの「すいとん」を語つているが、これはその後次第に国民の生活水準が上昇するにつれて、すいとん層がメン類層にうつり、メン類層がパン食層に移行していくことを物語るものである。

第六節 パン食文化の浸透経路

前々項のパンの年譜に出てくる地名をひろい、これを分類してみるとあらまし次の通りである。

年譜にみえる地名分類

△開港場▽横浜、神戸、長崎、函館、新潟

△大都市▽東京（江戸）大阪、京都、名古屋

△其他の都市▽札幌、金沢、甲府、龜山、仙台

△避暑地▽軽井沢、箱根、雲仙

△その他▽長野、喜連川（栃木）

凡そ以上の通りであるが、これによつてまずかんがえられることは、パン食の普及経路である。この点は年譜の内容をこまかく分析すると非常にはつきりしてくるが、結論からいとパン食は開港場から大都市に拡がりそれからその周辺の都市に拡がつていつたということである。

しかしこれはあくまで一般論であつて、問題をもう少し煮詰めてみると同じく開港場といつても、五港のうちもつとも大きくパン食普及の拠点としての役割を果したのは、何といつても横浜であった。そしてこれに次ぐものは神戸であるが、神戸が横浜ほどの役割を初期段階に果し得なかつたのはその開港が横浜よりも約十年おくれたという点にある。

第三位は長崎であるが、開港以前の長崎は唯一の鎖国の窓であり、文明開化の尖端であり、パン食文化発祥の地として押しも押されもせぬ地位を占めていたのである。それが第三位に顛落したのは外國貿易の中心が横浜と神戸に移つたからに外ならない。

第四位は函館、第五位は新潟であるが、これは開港場とはいうもののその貿易額は微々たるものであつたから、この両港がさして大きな歴史的役割を果し得なかつたのは当然のことといわなくてはならない。

次に眼を大都市に移すと東京、名古屋、大阪、京都のうち最も早く最も大きくパン食文化の洗礼をうけたのは何といつても東京であった。これは東京が最大の都市だつたことにも一半の原因はあるが、それよりもこの都市が一国の首都であり、政治経済文化の中心であり、同時に世界各國からやってきた智識階級の拠点でもあつたところにも原因の一半があるようである。

つぎはその他の都市であるが、その他の都市のうち異色の都市は札幌市である。この都市に北海道開拓の拠点としての開拓使庁が置かれたのは明

治二年（一八六九）の七月であつたが、当時の札幌こと石狩は、とるに足りない辺境の田舎町にすぎなかつた。それにも拘らずこの都市がパン食普及史上、特殊な地位を占めるに至つたのは、開拓使顧問としてアメリカからやつてきた前農務局長のホーレス・ケブロンが北海道に熱帯の米作農法をもちこむよりも、耐寒性の強い畑作物を拡げ、ここにパン食文化を拡げたいという雄大な構想を描いたからであつた。

この点に関するいきさつにはあとで言及するが、それはともかくとしてその他の都市の中に甲府や亀山などの地方小都市が含まれているということは、注目に値する現象である。なぜならばこのことは地方人が意外に早くこのパン食文化の洗礼を受けたことを示すものだからである。年譜に出てくる地方小都市の地名は、この甲府と三重の亀山と栃木県の喜連川町の三つにすぎないが、これは他の小都市にはパンが拡がらなかつたのではないか、確実な記録が見当らないだけということにすぎないからである。

しかし一たん姿をみせたパン屋も地方都市では長続きせず、やがて消え去つて行く場合が少くなかつた。それはその土地の人々にとって、パンは単なる珍奇食であつて、必需食ではなかつたことを示すものであるが、こうしたパン食の地方への普及難を救つたのは何といつても木村屋總本店が開発したアンパンであつた。しかしこのアンパンについてはあとで詳しく言及する。

箱根、軽井沢、雲仙（うんぜん）などの避暑地が、在留の外人やホンコン上海あたりの外人によつて開発されたことはいうまでもないが、彼等の多くは料理人を同行したから、これらの土地ですぐにパン屋が営業するに至らなかつたのは改めていうまでもない。それから長野の名が年譜にみえるが、これは缶詰ジャムの原産地としてであつて、ここでパンがたべられたわけではない。

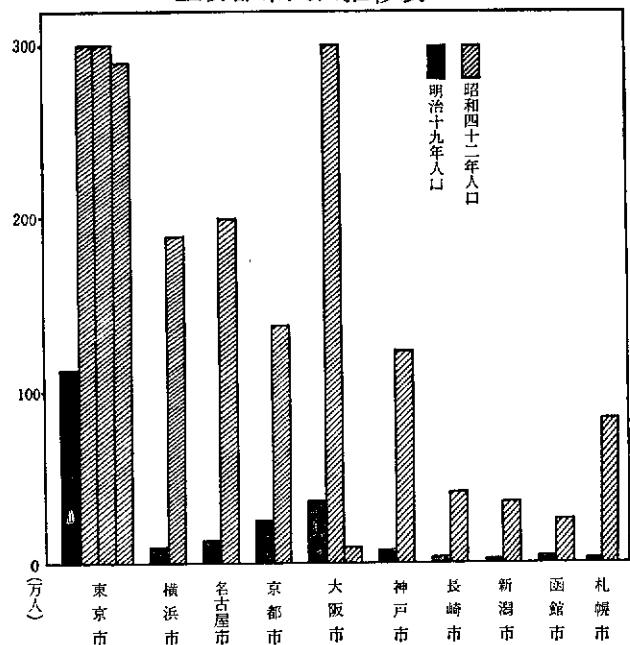
以上は年譜にみえる地名がパン食文化史上に占める地位についての概観であるが、念のために鹿鳴館時代からの関係都市の規模とその推移の状況を示そう。なぜならばこれによつてある程度までそれぞれの都市のパン食

量とその成長率を推測することができようからである。

主要パン食拠点の人口推移表

都市別	明治一九年			大正二年			大正一四年			昭和四十二年		
	東京市	横浜市	名古屋市	京都	大阪	神戸	名古屋市	横浜市	京都	大阪市	神戸市	札幌市
神戸市	一、一二二千人	八九	八九	一、二四五	一、三六一	八〇	一、一二二千人	二、〇五〇千人	一、九九五千人	二、九〇八千人	一、一〇八千人	一、一〇八千人
大阪市	一、一四二	一、三九五	一、三九五	一、三九五	一、三九五	一、三九五	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二
京都	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二
横浜	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二
名古屋	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二
神戸	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二	一、一四二

主要都市人口推移表



長崎市	三八	一六二	一八九	四二一
新潟市	四五	六六	一〇九	三六五
函館市	一五	一六四	一五二	二五二
札幌市	九七	一四五	八五四	一四五

これでみると明治十九年（一八八六）から昭和四十二年（一九六七）までの八十年間に上記の都市人口は次の通り増加している。

東京	八倍	大阪	八倍	
京都	五・六倍	名古屋	一五倍	
横浜	二一倍	神戸	一五倍	
長崎	一一倍	函館	五・五倍	
新潟	九倍	札幌	五六倍	

これは明治初期のパン食文化の侵透範囲が極めて限られたものであつたことを示すものであるが、「明治文化史」（生活篇）はこの点を正しく指摘して次の通り言及している。

「このような事情は開国に伴う生活物資の流入と、その波及状況を見る上にも極めて重要である。たしかに明治初年以降すさまじい勢で、歐米の新しい生活資材や生活用具は日本に移入された。しかし当初その受入れはほとんど限られた都市においてであつて、全人口からみればそれはごく僅少な部分にすぎなかつたのである。勿論「文明開化」の象徴であるこれらの生活諸物資は次第に都市から村落へと波及したし、その速度にもおどろくべきものがあるにはあつた。しかしながらその普及には大きな制約があつたことも見逃してはならない。（略）つまりあたらしい欧米の生活物資の移入とその普及とは、一おう区別して考えることが必要であり、その浸透にはいちぢるしい地域的な偏差があつたのである」と。

「パンの普及には学校が大きく関係している。東京では明治十九年（一

八八六）ころ小学校へ通うのにパンを弁当に持つて行き、半斤が一錢五厘であつたという。山形師範では二十二年ころからパンをたべさせており、また京都第一高女では二十三年ころ寄宿舎で昼食代りにパンを出し、群馬でも二十五年師範学校で、香川が二十七、八年から学校と軍隊で、また盛岡では三十年ころやはり師範学校の寄宿舎で給食している。明治の初めには砂糖をつけたというが、三十年代になるとジャムをつけるようになつた。学校以外では栃木県喜連川町の場合、明治十九年アメリカの宣教師がはじめて信者にパン、ビスケットをくれたが、そのためかえつて地方民のヤソ退治なる反対運動がおこつて、その地方でパンが売り出されている。軍人の携行食にパンが配られる例も少くなかった。

一般大衆の食パンは、他の食物と同じく栄養的見地からはじめられたものが多いた。栃木県の城山村では病氣や出産のとき（三八年）京都では脚気のため（三三年）島根県の佐太村では腸チフスにかかつたとき、松江から取り寄せて牛乳で煮てたべた（四十年）例がある。山口県日良居村（ひらいむら）でも腹を悪くした村長がたべていた（四十年）のを見たのがはじめという。中には朝パンとコーヒーを常食にしていたものも福知山にいたが（四十年）いづれも富裕な人々で、桑名市ではパンにバタを塗つていた金持もあつた（三十五年）。

しかしそれがめざましく普及したのはアンパンの出現からで、それは明治三十年（一八九七）頃のことである。東京以北ではパンの上に桜桃をのせたヘソパンというのがはやつた。アンパンは菓子同様に扱われる。山口県大島町の某氏は明治二十六年（一九〇三）広島でパン三個を三錢で買つたといい、明治四十三年（一九一〇）には盆の贈りものや法事の引出物にもアンパンを使ったという。

この地方ではその頃からアンパンを法事の引物に使うのが慣いになつてゐる。（山口県久賀町誌）アンパンは明治三十九年（一九〇五）頃から駅売りされてさらにその普及速度を増した。アンパンの出現はこうして地方人に菓子としてのパンを親しいものにさせていつた」と。

これでみると食パンは病人食としてまづ地方にとりいれられたが、容易に一般家庭の常食とはならなかつたことや、アンパンがまづ広汎な層に受けられたこと、教会や学校や軍隊などがパン食普及に一役買つてゐることなどが浮き彫りにされている。また、アンパンの普及というかたちで、パン食が地方に拡がつていつたのが、日清戦争後であるという描写も、日清戦争前後から日粉、日清、増田などの近代製粉がおこつたことなどと照し合せて考えてみるともなく、事実を適確にとらえた表現といふべきであろう。

第七節 明治維新の内戦と兵糧パン

パン食がその他の洋風食品と直接または間接のつながりをもつて拡がつていつたことはいうまでもないが、そのつながりについてはあとで言及することにして、ここで明治初頭のパンの普及過程をみてみたい。

年譜にもある通り明治元年（一八六八）ごろ横浜には既に四軒の異人ベーカリーがあつた。その主流が文久三年（一八六三）にこの地で呱々のこえを挙げたフランス人クラーク経営の横浜ベーカリーであつたことは、既に言及した通りであるが、明治二年（一八六四）になると神戸でも二軒の異人ベーカリーが誕生しているし、また明治五年（一八六七）にはパン食文化発祥の地、長崎でも邦人パン屋が現れた形跡がある。尤も長崎の場合には事実をたしかめようがないので何ともいえないが、こうした点からいつて開港場にまづパン屋が出現したことは疑う余地がない。

しかし開港場のパン屋はすべて本職の異人さんであつたから、これと対抗して邦人業者が店をもつことは容易ではなかつた。そんな関係で邦人ベーカリーがまづ先に出現したのは、維新政府の首都ときまつた東京であつた。

一九六八年が明治元年ということになるが、明治と改元されたのは旧暦の九月八日であるから、それ以前は慶応四年ということになる。しかし、ここでは便宜上一九六八年を明治元年として扱うこととして、この年のペ

ンについて言及すると、同年六月江戸の老舗風月堂が官軍に兵糧麵包（パン）を上納したという次のよき記録がある。

「明治元年六月薩摩藩食糧方（しょくりょうかた）より兵糧麵包の製造を命ぜられしとき、黒胡麻入りの麵包を携帯に便なるように製し、五千人分を納めたりき。然るにこの薩摩兵が常州平滑（ひらなめ）に上陸のときを初めとし、平、三春、一本松の戦争より遂に若松城の背後に出て全勝を制するに至るまで、兵糧を炊ぐ暇なき時に当りて、この麵包によりて食を弁じ、大いにその便利を実験せられたり」と。

これは風月堂が明治十年（一八七七）に、同店から出した「乾蒸餅（ビスケット）製造の要趣」と題する摺りものに記載してあるが、ここにも書いてある通り、これは軍用乾パンであつてなまパンではなかつた。従つてこれは東京における生パンの元祖ということにはならないが、この東北征伐には相当の兵糧パンが使われたらしい。それ故その製造を承つたものが風月堂だけということにはならないが、記録にのこつてゐるのは風月堂一軒である。

ところでこの風月堂は和菓子の司である。だからむろんこれが製造を指導したものは薩摩藩だつたちがいない。薩摩藩が兵糧パンの製造に意を用いていたことは「島津言行録」によつて紹介ずみであるから省略する。記録によると徳川慶喜が朝裁を奉じて江戸城をはなれ、水戸に赴いたのは四月十一日であり、当日江戸城の無血開城も行なわれた。そして上野に立てこもつた徳川の残党彰義隊の討伐が行なわれたのは五月の十五日であつた。奥羽越の列藩攻守同盟が成立したのは四月の二十三日であつたが、官軍がこの東北征伐のために江戸をあとにしたのは上野戦争終了後のことだつた。風月堂の摺り物によると、この官軍は海路北上して常陸の北岸に上陸したらしい。そしてまづ平（たいら）に進撃してここで一戦をまじえ、それから夏井川沿いに北上して三春で斗い、ついで一本松を抜いて会津にせまつたようである。激戦のち会津城を陥れたのは九月二十二日であつたところからみると、このいくさに約百日を要している。よほどの激戦だ

つたというべきで、ときには炊飯の余裕もない日もあつたのだろう。従つてそんなときにこの兵糧パンが相当役立つことは察するに難くないが、兵糧パンを用いたのは何も官軍だけではなかつた。それは翌明治二年の二月に函館の菓子屋大野藤造が、五陵廊に陣取つた榎本軍の命令で、兵糧パンを焼いて上納したという記録があるからである。元来榎本武揚という人は、幕末にオランダに留学して本格的に洋式兵法をまんんだ新智識であるし、榎本脱走軍には幕府お雇いのフランス人教官も同行していたのだから兵食としてパンを用いるのに不思議はないが、この大野藤造もそれまでパンなど焼いたことはなかつた。それで榎本軍が技術指導をやつたが、この点は風月堂の場合と全く同じことである。

第八節 生パン企業の誕生と武士の商法

内戦が終結した明治二年（一八六九）になると東京に生パンが登場してくる。そのメーカーはおなじみの木村屋総本店と文明軒であるが、前者は芝日蔭町に店をもち文英堂と称した。文英堂といふのは文明開化の文と、経営当事者の木村英三郎の英をとつつけた名であるが、其の年の暮火災の為焼失、その家号は木村屋にかわつた。

一方上野公園前の蔵前で木村屋と同年に誕生した文明軒であるが、文明軒という家号はパンが文明開化のシンボルであつたことを示すものである。この文明軒の経営者には実子がなかつた。そこで明治二十八年（一八九五）に高弟小山半次郎がこの店を継承したのであるが、この人の後継者がもと全国パン協議会会長の故小山貞雄であり、三河屋総本店もこの文明軒の流れである。

それはともかくとして、こうして明治二年に相次いで二軒の生パン屋が誕生したのであるが、だからといって両店が東京ではじめて生パンを手がけたわけではない。なぜならば、既に慶応三年（一八六七）九月には築地船板町二丁目十軒町続き御軍艦操練所跡に、敷地七千坪、間口四十二間、奥行四十間、高さ九丈四尺の純洋式をほこる築地ホテル館が開業している

し、翌慶応四年（一八六八）正月には同じ築地で江戸ホテルが開業して毎日食パンを焼いていたからである。

しかしそうであつたとしても、この文英堂（木村屋）と文明軒が東京で企業としての生パンの製造に手をつけた第一人者ということにならう。だがそれはそれとしておもしろいことは、この二つのお店が揃いも揃つて東京府授産所とつながつてゐることである。

木村屋総本店の開祖（英三郎の実父）木村安兵衛は常陸国北相馬郡川原代村の豪家の出で、近江国木村の庄より発した近江源氏で常陸国牛久の城主岡見治部大夫頼房の執權職をしていた家柄であるが、維新當時この木村氏の本家の当主、木村重義は授産所の場長をしていた。木村安兵衛はこの重義の斡旋で当時授産所にいた長崎表出身の梅吉といふパン焼職人を雇い入れ、この者を息子の英三郎の配下として文英堂といふパン屋をはじめたのであるが、文明軒の開祖もこの授産所の仕事に携（たずさわ）つていた武士であつた。

このように両家とも東京府の授産所を通じて、パンという文明開化の尖端を行く新しい事業にのりだしたのであるが、一体授産所とはどのようなものだつたのだろうか。

周知の通り官軍が徳川氏から江戸城を無血接收したのは慶応四年（一八六八）の四月十一日であつたが、それと共に徳川氏の領地を一旦収公した官軍は、同年五月二十四日、十四代將軍慶喜の子亀之助（家達）に特に駿遠（しゆんえん）一国七十万石を与えて徳川宗家を継がせたのである。しかし八百万石といわれた徳川氏が一挙に七十万石に転落して、而も府中（静岡）にうつることになつたのであるから、江戸には職を失つた武家とその従者が溢れた。それに加うるに從来江戸に邸をもつていた地方の大名が悉く本国へ引きあげたのであるから、その雇人たちもみな職を失つたので、江戸の混乱は名状すべからざるものであつた。

そこで新政府の手で四月二十一日につくられた太政官は、取急ぎこの難民救済のために東京府授産所を設けて授産のことについたつたのであるが、

授産所は神田の旧講武所の施設を接收して、ここで作業をはじめた。その活動が相当効果的であったことは明治三年（一八七〇）七月十七日の太政官日誌に「府下授産所生産相開キ候段、偏ニニ府中一同誘導行キ届キ候ヨリ、窮民共職業ニ基キ御教育ノ御趣相顯ワレ御満足ニ被レ為シ仕候、弥々（いよいよ）以テ職業相励ミ候条可申諭候」とあるところから察することができる。

問題はこの授産所の事業に携つて木村重義の奨めによつて、木村安兵衛が製パンという新分野の開拓を決意したことと、文明軒というパン屋を授産所の事業に携つていた武士が、自ら創業すべく決意したことの二つであるが、東畠精一氏はその著「日本資本主義の形成者」で、この点に次の通り言及された。

「厖大（ぼうだい）なしかも生活の資（もと）を喪（うしな）つた失業武士の存在は、明治政府の最大の苦腦の種であつた。そこでその対策として実行されたのがかの士族授産事業であつて、明治政府の最初に実行した最大の社会政策であつた」

氏はこういう前提に立つて士族授産事業の意義を評価し、授産事業として為されたものが、新しい種類の農業や軽工業の導入であつたと語つたのち、その成果を次の通り要約される。

「旧藩体制のなかにあつて旧武士階級が永い間に練（ね）られてきた訓練彼らのあたまの中に蓄えられてきた習熟、これらによつて培（つちか）われてきた彼らの意識、メンタリティ（心性）才能などは局面を轉じて資本制の社会においても、依然として昔のままの水準を保つことができた。しかもそれらは新しい種類の経済活動をなすのには最も必要なような性質のものであつた。新時代が特に経済の場面において要求するような才能、意識を大量的に供することができたのは、主として旧武士階級の出身者であつて、その他の社会層からのものではなかつた」と。

これは「士族の商法」などといつて士族を馬鹿にする世評と逆の見解であるが、東畠氏は士族殊に下級士族がこのように重要な役割を果すことが

できたのは、彼等が組織力の重要さを知つていたことと、新しい種類の経済活動に適応する能力をもつていてからだとしてその理由を次の通りあきらかにされた。

「新しい種類の経済活動が要求している才能は、一種の冒險心、探険心敢行心（かんこうしん）企業心とでも名付けるべきものである。伝統や旧習に捉われないで、新しいものに敢て突進していく心構えにほかならない。がんらいの武士階級のものは伝統的には何の経済活動をも行なわなく、その知識も経験ももつてはいなかつた。農業であれ、工業であれ、商売であれその主体となつて活動することは、彼らにとつて正に全くあらたな道をたどることであつた。その限りで彼等は自ら執着し、また自らを束縛すべき何の過去も何の伝統ももつてない。かくも既成（きせい）のものから解放されている経済主体はない。かくて旧武士は敢て新規のものと突入することができたし、何かをなす限りことごとく新しいものであつた。そしてこのような冒險心とか敢行力とかが主として養成されていたのは、わずかな例外を除いてひとり専ら武士、ことに下層武士の間においてではなかつたか。

既成の具体的な知識と経験とがなく、伝統的習慣がなく、しかも冒險心があるとき、人はややもすると突飛な方向に逸脱（いつだつ）していくことがあるが、他面において人はまた謙遜ともなる。先人、先覚者、学者などを供する教えにたいして胸襟を開き、新しい技術や知識を身につけようとする。後進者はこの意味で過去とは断絶して新しいもの、ヨリ高いものを卒直にとりいれ得る。後進性のもつ長所がこれである」と。

これは下級武士が新しい日本の資本主義経済の中心的にならざる手となつた理由の説明であるが、士族の授産事業はそうした意味で大きな歴史的役割を果したのである。

そこで東畠氏は「新社会の皮袋（かわぶくろ）に盛らるべき新しい酒たり得たものは、まさに失業者たる旧武士階級であつたのである。その失業の救済策自体が、実は新社会の内容を定型化し得ることとなつた。救済が救

濟に終らないで、創造となつたのである」と、士族授産事業の意義を高く評価される。

当時パン屋などという、海のものとも山のものともわからない商法は、普通一般の商人には冒險すぎて全く手の出せない分野であつたにちがいない。従つて木村安兵衛が授産所にいた本家の木村重義のすすめに応じて、進んでパン屋を志したのも、文明軒の開祖が授産所の職を捨てて進んで中介のパン屋を志したのも、東畠氏が指摘されている通り、彼等が下級武士の特性を十二分にそなえた人物であつたことを物語つているのではない。

東畠氏は「日本資本主義において企業的精神性の發揮（ほつき）者となり産業の戦士となつたものには旧武士が圧倒的に多かつた。明治の企業者の系譜（けいふ）は彼等によつて色どられている」といわれるが、このことばは木村屋と文明軒の開祖のために書かれたもののように真実をうがつている。

それはともかくとしてこの二人の武人が、授産所ではじまつた製パンといふ前人未踏の新分野に注目したのは何故か。それは一つの謎であるが、おそらくこの授産所では発足当初から製パンのプランをもつていたのだろう。木村重義が長崎表でパンを焼いた経験のある梅吉という男を木村安兵衛に世話をしたのも、授産所が幾人かの技術者を雇い入れて製パンのことにあたるとしていたからではなかつたか。これは太政官日誌に授産所がパンを難民に支給したという記事から憶測にすぎないが、何れにしても授産所では新しい仕事の分野を開拓しなければならなかつた。それはこの授産所の仕事を引き継いだ内務省勸業寮がジャム、紅茶、コーヒーなどの新しい産業分野の開発や西洋果樹の普及などに大いに努力していることからも察することができる。

第九節 食生活洋風化ブーム

明治二年（一八六九）に発足したのは、木村屋（文英堂）と文明軒の一

軒にすぎなかつたが、翌三年から四、五、六年にかけてパン屋が続出した。その主なるものは築地の精養軒ホテル製パン部（三年）同じく築地鉄砲洲のつたもとパン（三年）神田一ツ橋通りの松村パン（三年）神田多町の三河屋（四年）神田美土代町の木村屋（五年）銀座裏の木村屋（木村重義の親族）（五年）芝琴平町の玄間パンなどであるが、これは勿論わかつているのがこれだけということで、その他にも相当あつたことは、明治三年（一八七〇）刊の「珍奇くらべ」に「日本出来のパン三年はやる」とある点からも察することができる。ここで「日本出来のパン」とは何かが一応問題になるが、これは在留外人がつくつたものでないパンが、あらこちから出廻つたという意味に解すべきであろう。なお明治七年（一八七四）刊の「馬鹿の番付表」の大関として「パンを好む日本人」が挙げられているのは、当時のパン食ブームが相当なものだつたことを示すものである。

しかしそうしたブームの波にのつた一旗組は、泡沫的なものにすぎなかつた。それはこの明治初頭の乱戦期を切りぬけて、一応経営的基盤を確立し得たものは、木村屋系統と文明軒、それから精養軒、つたもと、三河屋一統の五軒と、明治七年（一八七四）に築地で開店したフランス系瑞西人チャリヘース経営のチャリ舎の計六軒にすぎなかつたからである。

しかもこの生き残り組といえども、パンだけで商売がやれたわけではない。それは精養軒ホテルの場合副業としてのパンの販売にすぎなかつたし、チャリ舎も清涼飲料水の製造とフランスパンの製造の兼業であつたし木村屋の場合は洋風雜貨の販売が兼業であつたことからも、容易に察することができる。これは当時のパン食ブームが、まだ文明開化ムードに結びついた上ツ調子のものであつて、大衆の日常生活に根を下していかつたことの証拠である。

それは明治五年（一八七二）に仮名書齋文（カナガキロブン）の「西洋料理通」が出版されたことからも知ることができるが、彼はこの書出版の意味に次の通り言及している。

「この書の大意はわが国民をして彼國の調理を伝習せしめ、交際の一助に充つるのみ。(略)原書洋語をもて記する条処には、等目の条下にのみ洋語を存し、本文はスープを吸い物と訳し、マカロニーは素麺(そらめん)と訳すの類、二体の自他を一体に円集(まとめ)て見やすからしめんことを関目(かんもく)とせり」と。

こんなわけで明治五年(一八七二)四月の正式肉食解禁と共に、西洋割烹が一段と勢を得たのであるが、同年六月には華族で従三位の沢宣嘉が西洋料理店の開店を願い出ている。しかしこれは明治天皇のお聴許を得られなかつたので、代つて家扶の水野保豊(やすとよ)が築地中通の賜邸中(していちゆう)で店を開いた(府誌類稿)とあるが、結果は華族の商法でうまくなかつたらしい。

何しろ當時駐米公使だつた森有礼などは、アメリカでこの年六月、日本が文明国に伍するためには英語を国語にすべきだという説を「Education in Japan」と題して刊行している位だから、如何に當時欧化風潮が盛り上つていたかを知るに難くない。

そんなわけでこの頃の新聞記事には西洋割烹店兼パン屋の広告がいくつも載つてゐる。つぎにその一例として明治五年(一八七二)三月創刊の「日新真事誌」(新聞)に出てゐる広告を示そう。

官許「日新真事誌」掲載広告抄

◇・明治五年五月一日号

私儀西洋料理並ニ菓子類、年来稽古仕り候處、今般築地入舟町三丁目ニ於テ菓子渡世開店仕り候

付テハ品物格別吟味イタシ塩梅(アンバイ)第一ニ仕立テ、外々(ホカホカ)料理アリ下直ニ仕リ候間才試メシ被下度

尤モ仕出シモ御眺エ次第何ナリトモ仕リ候故多少トモ御用向被仰付度此段吹聴申上候

築地入舟町三丁目 文明堂 万吉

◇・同年五月十五日号

私儀今般西洋料理店ヲ開キ候處、中外ノ賓客御愛顧ヲ以テ日毎ニ繁昌仕リ候ニ就キ、尚又酒並ニ魚肉其他別品精撰シ、風味ヲ第一ニ仕リ、從ツテ器物、飲膳マデ清潔ニ致シ、他ノ料理ヨリ下直ニ差上候間、四方(よも)ノ御方御光來御試ミ相願候

東京木挽町五丁目二ノ橋角 精養軒

◇・明治六年九月二十三日

私方ニテ数種ノ菓子數種ノ麵麪(パン)ヲ製シ、割烹モ渡世仕リ、且ツ(ビール)(ボートル)ノ名酒有之候間、何卒ゾ御来駕アランコトヲ希フ右ノ品々御注文次第何方ヘモ御送リ申上候

築地三十三番 ゼーグラタード社中

さつとこんな工合だつたので、明治六年(一八七三)十月刊の「新聞雑誌」第百五十五号には、次のような西洋料理評判記が出た。

西洋料理評判記(全文)

近來府下各所ニ西洋料理開店ノ者日ヲ追ツテ繁昌セリ。其ノ中調理品物ノ美惡少差アリ。又人々ノ嗜好モ異レバ、概シテ優劣ヲ論ズベキニアラザレドモ、ソノ人口ニ膾灸セルモノニーフ記ス。

料理ハ采女町西洋軒、築地曰新亭、茅場町海陽亭、洋酒ハ入舟町伊勢与芝神明前東花堂(ラムネ)ハ新富町三川屋、精牛ハ通三丁目平庸、鳥類ハ小田原町東国屋、牛肉割烹ハ数寄屋河岸千里軒、黒舟町鱗亭、参河町ミツボシ、上野釜甚、「パン」ハ鉄砲州つた本屋ナリ。

以て當時の盛況を察すべきであるが、こうした洋風化ブームが結果からみて一般庶民層にまで浸透しなかつたのは、要するに洋食が高価であつて一寸手を出せるしろものでなかつたからである。この点については東京菓子新報社長の故三好右京(うきよう)が往年を回顧して次の通り語つてゐる。

「明治七、八年ですと米一石が五円(実際は七、八円)ですから、洋食の一寸しゃれたので一杯ワインをやると、米二俵以上というから高いもんですね。しかしパンはボンド(四五〇瓦)が六錢五厘、ケーキのレーズン

入りが十個で三十銭、百個三円だから安いなア」と。

しかしその割安な筈のパンも必ずしも好評ではなかつた。それは当時江戸城横の竹橋陣営（明治三年様式兵舎竣工）にいたご親兵の、洋式調練をもじつた俗語にこんなのがあるからである。

竹橋の兵隊さん 何を食べくふ

食パン喰ふ どうか喰うか喰ふ

このザレうたを、庶民どもが軍隊で吹くラツバの調子に合せてうたつたといふのであるが、この竹橋兵営のご親兵はフランス人将校によつてフランス式調練をうけていた。そんなわけで一食は食パンとなつていたのであるが、田舎出の兵隊たちはそれをいやがつた。理由は腹がすいてたまらないからであるが、このザレ歌はこの点を皮肉つたものである。

しかしそれにも拘らず、この竹橋陣営でパン給食をやめなかつたのにはそれなりの理由があるが、それには項を改めて言及する。

ここでついでにもう一つパンの悪口を紹介すると、明治六年（一八七三）版の開化なぞ合せに「パンの弁当とかけて仕立の着物と解く、心はいつかしおぎだ」というのがあるが、これは仕立屋にたのんだ着物は五日位でほころびるが、パンもそれと同じでその場凌ぎになつても腹もちが悪いからこまるという意味であろう。

一体明治初頭の日本人経営のパン屋のお得意さんは殆んど日本人であった。在留外国人は自宅でパンをつくるか、でなければ築地のチャリ舍などでフランスパンを買つていたからである。そこでこのチャリ舍の主人公チャリヘスの人物如何であるが、運輸省刊の「日本ホテル略史」には次の通り記載されている。

◇：明治四年（一八七一）

精養軒ホテル——北村重威、岩倉具視卿等の援助により東京築地（香雪軒のありし位置）にホテルを建設し、精養軒と称し（嚴谷一六の考案により岩倉卿選定）仏人チャリヘスを料理長に聘す。料理材料は当時鉄道なきため、早馬丁番（ちよんまげ）姿にて横浜まで買出しに出向いたり（北村

重昌談）

◇：明治五年（一八七二）

二月二十六日江戸ホテル、精養軒ホテル焼失す。

九月十二日新橋、横浜間鉄道全通す。

九月、北村重威焼失前のホテル敷地海軍教練所となりしため換地として築地采女ヶ原海軍用地の一部、〇九六坪を五〇円にて払下をうく。最初

海軍より一角全部を無償払下ぐる旨許可ありたるも、周囲の柵取付に二百五十円を要し、且つ多額の税金を也要するため半分に変更方願い出て許可されたり（五百木竹四郎談）

十月三日新橋ノ横浜間電信線竣工す。

◇：明治六年（一八七三）

北村重威、采女ヶ原払下地に建坪二〇〇坪、客室数一二の精養軒ホテルを再興す。これ明治三十九年まで存在せる精養軒の建物なり。当時の料理料金一食事一円位なり（北村重昌談）

◇：明治七年（一八七四）

瑞西人チャリヘース東京築地で食パン及び清冷飲料水の製造を開始す。

これによると、どうも岩倉卿がフランスの領事館にたのんで、仏本国から腕ききの料理人チャリヘースを招いて、これを精養軒の料理長に据えたものようである。岩倉卿に随つて京都から東上した北村は、岩倉卿とは特別な関係があつたらしく岩倉卿は彼に京都府知事をやらんかと奨めたりしている。しかし北村はそれよりもホテルをやりたいから、その方を援助してほしいといつてこれをことわつた。そんなわけで当時筆頭太政官であつた岩倉大納言は、北村のホテルプランを強力に支援したが、これは当時の国策からいつて彼が必要なものと認めたからであろう。

とまれ、こうしたイキサツでチャリヘースはるばる日本へやつてきて本格のフランスパンを焼き、フランス料理に腕をふるうつもりであつたが、好事魔多しとやらで、このホテルはやがて全焼してしまつた。

当時のことを書いた記録にはこう記されている。

「二月二十三日——北村重義丸ノ内馬場先門前に精養軒の新築を一月か

ら起して落成す。開業の二十六日に会津藩邸の出火で類焼す。翌年京橋采女町に開業す。上野公園に別店を開いたは明治九年、当時の狂詩に

肉刺庖丁使不馴。 邪賀鮓薯転札辺。

洋舎含笑見横目。 伝毛先生顔赦然。

これでみると築地の精養軒ホテルとこの新店の何れもが焼失したことになるが、これはさすがの北村もまつたようだ。それは折角もつた海軍の土地を広すぎるといつて半分返納して、やつとのこと翌年小じんまりしたホテルを新築しているからである。

しかし、よりこまつたのはチャリースであつた。なぜならば両ホテルが一挙に焼失して働き場がなくなつたからである。しかし、まさら手ぶらで本国へ戻るわけにもいかない。そこで彼はやむを得ず築地でフランスパンと清涼飲料水の店をもつよくなつたのだろうと想像される。

この記録では彼のことをフランス人といつたり、スイス人といつたりしているが、これはスイス系のフランス人という風に解すべきであろう。それはともかくとして、このチャリースは立派な技術者だつたから、彼が焼いたフランズパンが、在留外人に歓迎されたのも当然である。このチャリ舎が明治、大正、昭和初頭を通じて、東京の代表的ベーカリーの一つとしてもやはされたのは偶然ではない。

しかし、フランスパンのチャリ舎の好評は、実力の然らしむるところとはいえ、日本人同業者にとつては癪（しゃく）の種だつた。そこでいろいろ苦心研究した結果、日本人パン屋は從来東京では殆ど見かけなかつたイギリス式の型焼パンを導入することにやつきとなつたのであるが、これは予想外の大成功で、明治十年（一八七七）頃になるともう東京の食パンの主流はイギリス流の型焼パンとなつていた。

しかしそのいきさつにはあとで言及することにして、ここでは食パンが大衆の生活の中に次第にはいりこんで行つて過程をみてみたい。

食パンが大衆の中へはいりこんでいつた過程を語るために、木村屋のその後の動向にふれなくてはならない。

木村屋の創業が明治二年（一八六九）であり、その開祖が木村安兵衛であることは事実であるが、しかし実際にパン屋としての仕事を手掛けたのは息子の英三郎であつた。それは創業の年既に安兵衛は五十二才の年寄りだつたことからも察するに難くないが、その年息子の英三郎は十九才の青年であつたからである。

当時英三郎は武士稼業の将来に見切りをつけ、新生面の開拓を志して屢々横浜の居留地に出向き、文明開化時代にあさわしい活路を見出そうとしていたので、太政官に出仕している伯父の木村重義（しげよし）から、長崎表出身の梅吉（めいきち）といふパン焼職人を使ってパン屋をはじめたらどうかと話を持ちかけられたとき、一も二もなくこれに賛成した。安兵衛は當時桑名藩の江戸お蔵番という職に在つたが、士族の将来に見切りをついている点に於て偉と同じだつたので、たちまちよからうといふことになつた。

そこで英三郎は母のブン女のとつておきの小金を資本に充てて早速開業ということになつたのであるが、そんな小金で店をもてたのは当時の江戸が大名たちが国許へ引きあげた上に、徳川家の静岡へのお国替えで、あき家が多く、地代や家賃も下さがり切つていたからであつた。

そんなわけでどうやら開業ということになつたけれども、いざ梅吉にパンを焼かせてみると、どうも気に入つたパンができない。それはそうだろう。彼は横浜の居留地で異人が手がけたりつけなパンを見たりたべたりしているから、長崎のオランダ屋敷でパン焼を手伝つていた梅吉などに、毛唐人が焼くようなよいパンは焼けるはずがないからである。

そこで彼は気に入らぬパンができると、よくそれを店で売らないで芝浦の海へたたきこんだり、人にくれてやつたりしたものである。当時の記録をみると明治一年（一八六九）の九月十八日には築地に海軍操練所が出来

第十節 国民病の脚氣と食パンの効用

翌十月二十日には芝の新銭座に海軍操練所が出来てゐるが、そこではパンの一部給食が行なわれてゐた。そのためにパンがすきになつた一部の学生などには、出来そこないや売れ残りのパンを惜しみなく贈呈したりしたものであるが、新銭座の海軍操練所とその近くにあつた海軍寮は木村屋に近かつた関係もあり、すぐにその教官や学生達と知り合うようになつた。後年日本の海軍を背負つて立つた仁礼景範や山本権兵衛などはそうした知り合いであるが、こうして海軍と仲よしになつた英三郎は明治五年に日本海軍の母といわれた攻玉社（新銭座）の御用たしとなり、さらに明治八年（一八七五）の筑波艦の遠洋航海用のパンを一手で納入することになるのであるが、英三郎はどうしても梅吉のパンに満足することができなかつた。ところがそうこうしているうちに木村屋から火が出て店も工場も全焼ということになつた。止むを得ず英三郎は赤坂方面に立ちのいて再挙をはかることになつたが、彼はこの機会に梅吉と袂を分ち新しく横浜で働いていた腕のよい武島勝蔵という職人を雇い入れたのである。それは明治五年（一八七二）のことであつたが、この勝蔵は当時二十三才の働き盛り、仲々の腕ききであつた。

木村屋が銀座に進出したのも一つはこの勝蔵のパンに自信を得たからであるが、偶然のことからこの木村屋の食パンで脚気の難病を全治する人が現れたのである。その人というのは乃木將軍の親友で、同じく長州藩士の桂弥一であるが、彼の年譜をみると、次の通り記されている。

明治三年（一八七〇）二十一才、北越戦功により年金三十五両三世まで下賜の賞を賜り、藩費により乃木希典等五名と京都伏見フランス式練兵々營に一年間の予定にて派遣される。脚気（オコリ）等のため九月頃中退。

明治四年（一八七一）二十二才、帰藩後、豊浦藩陸軍教官拝命、近衛御親兵の養成訓練、二回にわたり東京に送り出す（二月に薩長土、三藩より御親兵を徵せらる）冬藩費をもつて仏学修業のために東京に選抜派遣される（フランス留学希望）築地入舟町仏人宣教師ミイドン及びギュイアールに従事。

明治五年（一八七二）二十三才、明治五年二月二十六日の東京大火に会い、二人の命救助。修学中脚気再発、大学付属病院に入院、ドイツ人お雇ドクトルホフマンの診療講義を聞き、パンと牛乳による食療法を試みる（二十五名入院中二十名位の死亡者を目撃す）パンの製造元を訪問し、木村安兵衛と親交を結ぶ（初冬退院帰郷養生を決意）

これによると弥一が脚気にかかつて九死に一生を得たのは明治五年（一八七二）であるから丁度横浜で修業した武島勝蔵が、長崎ものの梅吉と交替した頃であるが、ここで簡単に桂弥一の人間像に言及したい。それは彼の体験がどの程度信頼できるかを立証するために必要だと思うからである。

鮎川義介の「桂翁の横顔」抄——「桂弥一翁と私の父とは壯年の頃東京築地の入舟町で外國語の勉強の際同宿、互に洋行留学を夢みたものらしいともにからだが弱く、務まらないので止めて郷里に帰つた。年経つて私方も長府（ちようふ）に転居することになり、而も偶然先住の桂家と背中合せになつたので、おやぢも桂翁と旧交を温めることができ、しきりに詩文などを取交してよがつっていた。従つて私も翁と接近することになり、翁の常人でないことを知るに至つた。翁は同郷の乃木大将とは肝胆相照した仲でその忠誠心と国運発展を策した言動は、共に当時の志士として世にクローズアップされたものである（下略）」

長府博物館長椿惣一氏談「野の人、故桂弥一翁は在世中から長府の隠士として全国的にその名を知られていました。單にその風貌に接し、その片言をきいただけでも必ず何ものかを訓えられるとは、衆口の一一致するところでありました。私も永い間桂翁の薰陶をうけた一人でありますが、「これを仰げばよいよ高く、これを鑽（き）ればよいよ堅し、これを胆（み）れば前に在り、忽焉（こつえん）として後にあり」で、偉大なる人は容易に端倪（たんげい）を許しません。三十年を重ねて漸くにしてその片鱗を知るに留まるのでありました。（略）」

この人は昭和十四年（一九三九）九十才で亡くなつたが、左記は「桂翁

の横顔」に採録された「脚氣斗病記」である。

パン通の弁（木村屋との交際）

わしは自称パン通です。パンだけは少々知つります。先刻ポンコツといいました處、皆さんお笑いになりました。これは一寸妙です。一寸この八十の老人が「ポンコツ」などといふことではありません。「ポンコツ」などパン職人以外に一寸きくことができません。私はパンで助つた命びろいをしたのです。それはエ明治五年（一八七二）ですが、わしが脚氣をやつたところが一今は脚氣といえば療法がわかつていて誰もおどろきませんが一そのころはひどかつた。二十七人のうち二十五人まで死んで何でも私と会津の者と一人だけ助かつた。それがネもう段々とひどくなつて今度は愈よ自分の番だと思つた。からだがしびれたい。下ツ腹に米の一斗もあるよう重い、實に苦しい。それが大名屋敷を改造してつくつた大学病院のはじめです。

当時この病院にドイツ人のホフマンという者が雇われておつた。サア、ホフマンがいふ。その頃は脚氣のことがまるでわからんのですよ。ドイツやフランスにはこの病気に相当するものがない。しらべてみるとインドにはある。それも海岸に多くて山間部へ行くとなおる。そういうことをいうまた日本に多いわけはどうも米からくるらしい。で私にパン食を試みないかといふ。

「よろしいやつてみましよう」「飯は一切たべんでパンでやつてみてよろしいか」「よろしい、やります」それからやることにした。

二、三日するとパンをもつてきた。ホフマンがそのパンをこう（手まね）握つてみると、「いやこれはいけない」ポンと斥（しりぞ）けてしまつた。それからまた一、三日してまたパンをもつてきた。また握つてみると「よしこれならよろしい」それからパンをたべだした。それが明治五年です。それからパンだけでズーと通した。ズンズンよくなつて行く。前後十カ月程もいるうちに外出もできるようになつたので、早速パン屋をたづねた。それが木村屋です。銀座の木村屋です。これがこのころは神田橋外三河町

にありました。間口のせまいザイサン、バアサン、九尺二間の店でした。
（註）当時木村屋は失火の為全焼芝日蔭町から立ち退いてここで仮営業していた。これが木村安兵衛さん、東京のパンの元祖です。パンについて色々くとおもしろい来歴（らいれき）をはなし下さつた。お礼をいい、それで先方もよろこんで下さつて懇意になり、その後も度々出入りして交際をしましたから、パンについて相当知つてゐるというわけです。

桂家の仏間に張紙して

東京パン元祖

初代 木村安兵衛 明治二十二年七月二十六日没

木村 ブン 同三十年十一月二十七日没

木村屋総本店創業者

二代 木村英三郎 明治二十年五月九日没

三代 木村儀四郎 大正十五年三月二十三日没

木村 ゆう 大正六年十一月十日没

木村榮三郎

木村 はる 大正十二年五月二十八日没

と命日を記しておられ、五代目当主木村栄一氏に至るまで全く親類よろしくの交際を続けられた。（略）

パンのことから門司の村上藤吉氏とも交際があつた。

◎註Ⅱ北九州市門司区桜町一丁目村上勝一パン店の開祖

村上氏は九州鉄道が出来たころ（明治二十四年）からパンを門司でつくつておられたが当初は相当苦労されたそうである。農商務大臣になつた前田正名という鹿児島の人があなたを認めて種々激励せられた。桂翁ははじめパンを東京から取り寄せたり、また自宅でパン焼きも試みられたが、山陽ホテルなどから取り寄せたり、そのうち村上のパンの品質のよいことに気付かれて愛用せられた。（略）味覚はむつかしいものらしい。良品必ずしも売れるとは限らない

これが桂翁が木村屋の食パンで脚氣を全治した体験談の一部分であるがこれは食パンに病人食としてすぐれた効用があることを実証した貴重な実験であつた。それ以来病院で脚氣の治療にパンが使われるようになつたばかりでなく、次第に脚氣患者が食パンを常用するようになつたからである。當時脚氣には「江戸患(わづらい)」という異名があつた。それは田舎で麦や雑穀をたべていたものが、江戸で白米をたべると必ず侵される病気だつたからである。

そんなわけで桂が木村屋の食パンで脚氣を克服したことは、彼が訓練した竹橋の御親兵たちにもすぐに伝わり、その兵隊たちのパン給食は改めて見直されることになった。「日本ビスケット工業史」はこの点に次の通り言及している。

「竹橋兵営の兵隊たちは、まつ白な米ばかりたべていたので、兵営では脚気が大流行、あまり蔓延するので、伝染病であるとして隔離したといふ話しがのこつているから、外形は西洋風でも科学的なアタマがない。(略)現代人からみれば喜劇であるかもしれないが、医者ですらその知識がなかつた時代であり、脚氣になつた兵隊たちは、正体のわかつた流行病より気味が悪かつたであろう」と。

ここではパンの給食に言及していないが、竹橋陣営の兵隊がパン食していたことは前記の俗謡で明かである。

さて桂の人体実験で木村屋の食パンをたべると重症の脚氣もけろりと治るということがわかると、当然のことながらこの病院は、脚氣患者のために木村屋のパンを用いた。すると大抵の患者はメキメキよくなつていつた。この病院が脚氣の重症患者の入院で、押すな押すになつてしまつた所以であるが、はなしを伝えきいた脚氣患者で、入院できないものは木村屋のパンの常得意になつた。こうして単なる珍奇食扱いされていた食パンも、まづ牛乳と共に絶好の病人食としての地位を次第に確立していくのであるが、桂が語っている通り、この病院は大学病院の前身で当時は大学東校付属病院といった。

「医学史略年表」は当時のことに次の通り言及している。

一八六九(明治二年) 医学の範をドイツにとる方針をまる。医学校並に病院を大学東校と改む。

一八七一(明治四年) 大学東校にドイツ人教師着任し大いに学制改革。してみると桂翁の治療にあつたドイツ人医師のホフマン先生が、脚氣という東洋人だけに見られる病氣の療法を発見したのだから、医学史略年表にこう記されていいのではないか。

一八七二(明治五年) 大学東校のホフマン先生食パンの人体実験を試み脚氣の療法を確立すと。

脚氣は当時の日本にとつて大問題であつたが、特に軍隊がこの問題に最も悩まされた。明治十年(一八七七) の西南戦役のときなど、総兵員の三分の一がこの病氣に侵されて戦力が著しく低下したからである。因りぬいた政府はこのいくさの経験にもとづいて、翌明治十一年(一八七八) 神田一ツ橋に国立脚氣病院をつくつた。そしてベットを半分に分けて、洋方医と漢方医に治療の競争をやらせて、どちらか勝つた方の療法を採用することとした。当事者にとつては正に天下分け目の決戦であつたが、巷ではこれをおもしろがつて大相撲の番付をまねた一枚刷りの脚氣角力と題する番付などが売り出されて評判になつたものである。

このときの洋医はホフマン先生の愛弟子佐々木東洋と小林亘(わたる)、漢方医は今村了庵、遠田澄庵であつたが、漢方医の必死の努力も空しく軍配は洋医側にあがつた。そもそものはず、洋医は木村屋の食パンで人体実験をやり、大丈夫という確信をもつて当つたのに漢方医にはそうしたキメ手がなかつたのだ。

この国立病院は明治十四年(一八八一)に閉鎖され、脚氣研究は東大医学部に新設された脚氣病室に引継がれたが、漢方医はそれ以来没落の一途をたどり、ドイツ医学が日本の医学界の王座に君臨することになつたのである。

しかし実際問題として政府はこの脚氣角力の結果をみるまでもなく、既

に明治二年（一八六九）に、ドイツ系医学の採用をきめていたのであつてこの点は前記の医学史年表記載の通りである。しかし若し漢方医がこの脚氣角力に勝つたら状勢はある程度變つたにちがいない。

それはともかくとして、こうしたことから大学東校の御用商となつた木村屋は、當時既に開成学校や海軍士官の養成所であつた攻玉社や、陸海軍操練所、近衛師団の前身竹橋陣営などの御用商でもあつたが、明治八年（一八七五）の筑波艦の遠洋航海（海軍ではじめての試み）のときには、木村屋の食パンを大量に艦載して米食とパン食の比較実験が行なわれた。この実験は明治十五年（一八八二）にも行なわれたが、その結果妙な結論が出た。

「明治十五年ごろ日本の軍艦二隻（竜驥と筑波）が前後して九ヶ月の遠洋航海にてたので、高木は航海中の兵員の食物を二艦の間で異なるものとして実験を試みた。竜驥（りゆうじょう）の乗組員には從来と同じ食物、筑波では白米を減じて麦を混じた上に、肉類などを多くした食糧を給した。

この航海の間前者は多数の脚氣患者を出したが、後者はそれが甚だ少かつた。その結果から高木は脚氣の原因是蛋白質の不足が主な原因だろうと考えた」（医学の歴史抄）

高木兼寛は当時の海軍首脳で、鹿児島医学校で英医ウイリスにまなんだ男であるが、こうして彼はドイツのホフマン先生が、桂弥一を実験台にして見出したパン食による貴重な脚氣治療法をねじまげてしまつたのである。

鈴木梅太郎が脚気がビタミンの欠乏症であることを立証して、パンや米糠がビタミンの給源であることを立証したのは、それから三十年後の明治四十四年（一九一）であつたが、しかし桂弥一の実験以来食パンは貴重な病人食であり、脚氣の妙薬であるという民間信仰は少しも搖がなかつたし、病院では脚氣患者にパンを与えたものである。なお陸軍がパン食の併用を始めたのもこのころである。

第十一節 パン食普及の背景

こうして脚氣の妙薬としての食パンの効用が確認されると、江戸わづらになやむ東京市民の間に次第に食パンの常用者がふえていつた。明治六年（一八七三）三月十一日発行の「日新真事誌」（新聞第一五七号）をみると次のようないい説明がある。これはパンの需要が次第に増大するだろうことを予測した外商のぬけめのない売り込みの一つとして注目される。

蒸餅（パン）及ビ乾餅（ビスケット）ヲ製スル機械アリ 一日毎トニ凡ソ二千五百斤ヨリ三千斤ヲ製ス

此器械ハ實ニ充分ナル趣向ニテ粉ヲ製スル別器其他要用ナル諸物皆ナ之ヲ付ス

但シ之ヲ用ユル時ハ薪或ハ石炭ヲ燒ケリ

右御望ノ御方ハ私家エ御光來ノ上御談判可被下候

横浜本町五十九番

レエンクラウオルド社中

これでみると製粉から製パンの一貫作業機械ということになるが、日産三五袋位であるからそれほど大規模なものではなかつたのだろう。しかし製粉工場と製パン工場を一諸にしたような機械であるし、それに當時としては日産三五袋の工場などまだあるはずもなかつたから、きっと売れなかつたにちがいない。

しかし明治五年（一八七二）には美土代町で、同七年（一八七四）には神田錦町でそれぞれ木村屋の親戚が木村屋の家号で開店しているし、これと相前後して銀座の裏通りでも木村屋が出現しているし、七年には築地の居留地でフランスパンのチャリ舎が開店しているのだから、パン食が上げ潮にのつていたことは疑う余地がない。そういうえば名古屋市でも七年（一

八七四）に清甜堂がパン屋を開業している。

また木村屋総本店が新装成つた銀座のレンガ街に進出したのも、村上光保が麹町で、横浜では外人が相次いで日本最初の洋生菓子店を開業したのもこの年であり、風月堂の米津松造がはじめて市販のビスケットをつくつたのも同じ年であった。

更に注目すべきことはこの七年（一八七四）に内務省勧業寮が特に紅茶係を新設して、パン食と不可分一体の紅茶普及のために「紅茶製法書」を各府県に配布、技術者をインドに派遣するなどの手を打つていている。また、紅茶と共にパン食と不可分のコーヒーについては、翌八年（一八七五）一月の郵便報知新聞に次のような記事が出た。

「東京府南鍋町三番地泉水新兵衛氏は「横浜本町通フランス五六番シノキリ氏伝習大機械をもつてコーヒー製造、その種及びその精味を極め、且つその値を廉にして売りだす」云々。

これでみると既に横浜ではコーヒーが売られていたことになるが、こうした状勢に刺激された内務省の勧農局が、気候温暖な小笠原島や西海道や南海道にコーヒーノキを取りよせて配布し、その普及をはかつたのは明治十一年（一八七八）のことだった。これは結果からいって不成功に終つているが、その逞ましい文明開化熱には注目すべきである。

（註）蜀山人が和蘭船で飲んだ紅毛茶「コーヒー」なるものに、吃驚仰天したかの「見聞雑記」の一節に

「紅毛船ニテ「コーヒー」ナルモノヲ勧ム、豆ヲ黒ク煎リテ粉ニシ、白糖ヲ和シタルモノナリ、焦ゲクサクテ味フニ堪ヘズ」とある。

内務省勧農寮が国産ジャムの試験製造をはじめたのも明治八年（一八七五）ごろであった。当時の記録によると勧農局は十年（一八七七）七月、勧農局で試作した苺子ジャム、スグリジャムや野菜果実などの缶詰を、土橋八官町十七番地の長久を通じて一般に販売している。また北海道の開拓使がその官営工場で葡萄ジャムの製造をはじめたのは明治十二年（一八七九）で、これは開拓使が廃止される明治十四年（一七八一）までつづいた。

これでもつて官民一体となつてパン食普及をはかつたことが知られるが、明治十二年暮の十一月三日付の「東京日々新聞」をみると次のような記事がみえる。

「両国若松町の菓子店風月堂の主人は、今度西洋よりビスケット製造の機械を取り寄せ、京橋南鍋町へ出店し盛に売り出すと申すこと。聞く、英國ウレツランのハントマームのビスケット製造所（これはハントレ・ペマーの誤訳）は一年の利益三十五万弗との咄（はなし）なるにそれほどまでには往くまいが、その何分の一かははやるならん」と。

少し大袈裟なチョーチン記事で、その実体は自動切斷器と手押式焼窯にすぎなかつたが、それでも当時としてはりつけなニュース価値があつたわけだ。しかし風月堂のこの器械でつくつたビスケットは意外に売れなかつた。それはイギリス式のあまりにもバターケースいビスケットだつたからである。

それにしても当時の状勢は、そんな機械を使つても何とか売れそうなどころまで成熟していたのである。

帝国海軍が正式にパン食を採用したのは、桂弥一が木村屋の食パンで人體実験をこころみた明治五年（一八七二）であつた。当時の海軍はパンを「麵糧」と呼び、一週間の半分はパン食であつた。理由は遠洋航海する以上外国の食糧に慣れなければいけないからというのであつたが、このパン食の比率が下つて麦めしの比率が上つたのは前述の如く高木兼寛が遠洋航海で食物の大がかりな実験をやつた明治十五年（一八八二）以後のことである。これに対し陸軍が正式にパン食をとりいれたのは明治十年（一八七七）であつた。それは西南戦役で兵糧としてのパンの真価が確認されたからである。

このようなパン食ブームは一方において製粉事業の近代化を促す要因でもあつた。「日本製粉工業略年譜」をみると、当時のことが次の通り記されている。

日本製粉工業略史（抄）

年次別	項目
明治二年	北辺防備急要として北海道開拓の廟議決定
明治四年	八月開拓使長官黒田清隆米国より石臼式製粉器を持帰り、官営札幌製粉所を設立（水車式仏國製石臼製粉器一日産十六俵）
明治九年	札幌製粉所十二馬力の蒸気機械を装置
明治十二年	三月松方正義仏國より十五ペーレルの蒸気原動機付石臼式製粉機二台を持ち帰り東京浅草蔵前米穀内に官営工場を創立

これが近代製粉工業の発端であるが、その粉は殆どパンに使えず、ウドンやスイートの原料となつた。国内製粉の粉がパン用として登場するのはそれから約半世紀後のことである。当時は輸入粉がほとんどであつた。しかし当時の北海道はパン食地帯として開発する方針だったのであつて時の北海道開拓使顧問のホーリス・ケプロン（前米農務局長、陸軍少将）がパン食様式をとりいれた「北海道食物改良計画」をまとめあげたのは明治十一年（一八七七）のことだつた。

（註）Caprh, Hnace (1804-85) 米国の農政家、明治四年開拓使顧問

として多数の技術者を伴つて来朝。北海道を踏査（とうさ）して屯田兵の設置場所を決定、札幌の都市建設、大農法の採用、札幌農学校（北大）の指導にあたり、更に北海道食物改良計画を樹立、畑作を主とするパン食普及方針を確立した。帰国は明治八年（一八七五）であつた。

北海道に黒パン用のライ麦が初輸入されたのはケプロンが帰国した明治九年（一八七六）であつたが、開拓使の黒田長官もこの方針の線に沿つて大いに努力した。一、二の例をあげると、彼は食物改良のために官吏と学生にパンを含む洋食を採らせた。それで札幌農学校と女子学校に入学するため内地からやつてくる学生たちのために小麦粉七万三千斤（一日一八二

斤として百日分）を用意し、米飯はライスカレーだけにしたといふ。

勿論黒田長官も米人顧問（米人四十名、その他の外人三〇名）たちと共に好んでパン食をしたが、その外に郷土農産物奨励の見地から麵麦、玉蜀黍入麵麦、小麦の麩入り平焼、オートミール、麦煎餅、ウドン、ソーメン焼麩、饅頭などを愛用した。そしてパン食につきものの動物蛋白の主な給源は當時北海道に多かつた鹿と鮭の缶詰であつた。彼はまた製パンとビルの醸造に不可欠だったホソップの栽培にも意を用いたが、これは官営札幌ビール醸造所にとって必要なものだつたからである。

明治十二年（一八七九）には札幌で最初の西洋料理店魁陽軒が開店したが、これが札幌で最初にパンを焼いた民間業者だつたことはいうまでもない。

しかし明治八年（一八七五）にケプロンが帰国し、明治十五年（一八八二）に開拓使が廃止されて黒田長官がいなくなると次第に北海道に米作を導入するうきが頭を抬（もた）げてきた。その結果北海道は東北と共に稻の冷害地帯としての苦惱を経験することになつたのであるが、いまでも北海道にみられる異国情緒はケプロンの置きみやげである。なお黒田長官が総理大臣に就任したのは明治二十一年（一八八八）の四月三十日であつた。

第十二節 第一回国勧業博と出品パン

明治維新政府の政策の中心は「文明開化」「富國強兵」「殖産興業」であつた。そしてその殖産興業政策の基本は何であつたかといふと、それは上からの資本主義化ということであつた。明治七年（一八七四）に大久保利通の書いた「勧業建白書」はこの点に次の通り言及している。

「大凡ソ国ノ強弱ハ人民ノ貧富ニ因リ、人民ノ貧富ハ物産ノ多寡ニ係ル而シテ物産ノ多寡ハ人民ノ工業ヲ勉励スルトセザルトニ胚胎（ハイタイ）スト雖モ、ソノ源頭ヲ尋ネルニ、イマダ嘗カツテ政府政官ノ誘導奨励ノ力ニ依ラザルナシ」と。

これは明治四年（一八七一）に屈辱条約改訂の使命をおびて、欧米各国を歴訪した岩倉、大久保等の全権使節団が到達した文明国歴訪の結論だつたのである。

菓子パン二名、乾パン一名、兵糧パン一名、各種パン一名の合計十名であり、その明細は次の通りであった。

明治六年（一八七三）に帰朝した岩倉・大久保等が留守中にほぼ決定していた征韓論をくつがえして、西郷隆盛以下の征韓五参議の下野を誘発した。ト狂人の口台の意である。

物 名	府 県 名	製 額	価 値	開 業 年 歴	住 所	氏 名
--------	-------------	--------	--------	------------------	--------	--------

勅裁まで得ていた征韓論を握りつぶした大久保は、西郷以下が下野した直後の明治六年（一八七三）の十一月十日、官制を改革して内務省を設置した。そして当時大蔵卿であつた大久保參議がこの内務卿を兼任することによつて事实上の大久保獨裁体制を布いたのである。こうして彼はその全政治生命を殖産興業政策に賄ひたのであるが、その中心が相次々官営工場の設立であつたことは改めていうまでもない。しかし彼がいま一つこれと共に力を注いだのは当時としてはおどろくほど大がかりな博覧会、共進会の開催であつた。これは彼が全権団をつくつて渡欧したとき、ウイーンで開かれていた万国博覧会を見して決心したことの一つであるが、明治十一年（一八七七）から明治三十六年（一九〇三）までの五回に亘つて開かれた内国勧業博覧会はたしかに勧業上大きな効果をあげた。

ところでこの第一回内國勧業博覧會であるが、これは西南戰爭のまつさ
いちうに上野公園で開催された。總裁は内務卿大久保利通で、期間は八月
二十一日から十一月の三十日まで、開場式には天皇皇后両陛下がご親臨あ
そばされ、親しく勅語をたまわつてゐる。

ウイーンの万国博を模範として開かれたので、上野公園内の敷地は約三万坪、陳列館は五館、出品人員は一万六千余人、出品展数は八万四千余点來場者は四十五万四千六百六十八人の多きに達した。これが維新政府の興亡を決する西南戦役の最中に開かれたのであるから大久保卿の決意の程を伺うに足たるであろう。

物名	府県名	製額	価格	開業年歴	住所所	氏名
麵包	東京府	五、二九八円	明治三年	神田一ツ橋通		
乾麵包	東京府	八〇〇	文化中	美土代町	神田大和町	鈴木安五郎
兵糧麵包	東京府	二五〇、〇〇〇斤	明治五年	北仲通一丁目	木村市藏	松村鉄之助
同右	山梨県	二〇〇、〇〇〇斤	明治九年	甲斐国	内海	兵吉
同右	神奈川県	一〇〇、〇〇〇斤	慶応二年	甲府三百町	松本米兵衛	
各種麵包	東京府	一、二〇〇		大富町	小林	鹿田
糕麵包	東京府	三八四メ		麹町四丁目	玄間	内海
同右	東京府	一〇〇〇〇斤		琴平町	イタ	兵吉
同右	東京府	一、〇〇〇斤		横浜	新吉	常吉
兵庫県	神奈川県	五〇		北仲通一丁目		
一		四〇		甲斐国		
一		八四〇		大富町		
一		三〇〇		麹町四丁目		
一		八四〇	明治五年	琴平町		
一		一	明治七年	横浜		
下山手通	北仲通一丁目			北仲通一丁目		
丁目				甲斐国		
丁目				大富町		
丁目				麹町四丁目		
丁目				琴平町		
丁目				横浜		

褒賞　総出品点数八四、五五二点に対し、合計四、三六六名に各種褒状が授与されたが、洋風菓子類は出品者三百名に対し、左記の六名に褒状が授与された。

鳳紋賞牌	乾蒸餅	東京府	米津	松造	(日本橋両国若松町)
花紋賞牌	麵 包	大住喜右衛門	（京橋南伝馬町二丁目）		
褒 状	神奈川県 内海 兵吉	（横浜北仲通一丁目）	浅 井 浅 吉	（大富町）	
東京府	東京府 松村 鉄之助	（神田一ツ橋通）			
木 村 市 蔵	（美土代町）				

プラスにならないという配慮があつたからだとおもわれる。

ここにまづ第一に問題となる点は、洋風パン、菓子類出品者の地域別分布である。なぜならばこれによつて当時の食生活洋風化の地方浸透度をある程度伺うことができるだろうからである。そこでこの点についてのしらべを示せば凡そ次の通りである。

洋風菓子類出品者の地域別分布

東京	市……………	六五点
横浜	市……………	三点
紀伊	国……………	二点
越後	国……………	一点
甲斐	国……………	一点
尾張	国……………	一点
三重	国……………	一点
合計	……………	七四点

これでは全く東京と横浜の地方展覧会である。なぜだろうか。その理由の一つは、展示品の遠距離輸送が困難だつたからということである。しかしそれだけではなく、まだ洋風菓子が全国的に普及していなかつたからであろう。だが、そうはいつても神戸や長崎などからはもう少し出品があつてもいいはずである。しかしこの点は九州を中心に決戦の内戦が展開されていたことを思うと、西日本ほど状勢が緊迫していくて展覧会どころではなかつたからかも知れない。

当時東京医学校（後の東大医学部）正教授だつたベルツは、その日記に西南戦役のことを次の通り書きとめている。

明治九年十一月一日 因変突發—国内に革命、九州の熊本で陸軍の兵舎が百名あまりの武装したサムライの襲撃をうけた。（略）六県以上の地方で甚だ不穏な形勢がみえる。

同年十一月三日 当地（東京）も段々居心地が悪くなつてきた。騒乱がいよいよ不気味に拡がつて行くからである。今は首都ですらもはやアテに

ならないと政府が認める有様である。（略）外人にはむしろ横浜の方が安全である。そこには武器をとつて斗える男子が千名近くもいる居留地があるからだ。それにまた近づく日本軍を擊破するに十分なだけの軍艦も碇泊している。築地にある外人居留地でもあまり心配がないらしい。比較的の多人数であるし、海岸沿いに住んでいるからいつでもボートでにげることができる。だがこの山の手の加賀屋敷では、（略）突如一発の砲声がきこえた。続いて二発、三発！（略）われわれは飛上つた。戦争だと直觀したのも無理はなかつた。しかし砲声がむやみに多くなつたので、ようやく今日は天長節にあたることに気がついた。大砲は湾内の要塞や外国の軍艦から祝砲として発射されたのである。

明治十年二月二十三日 悪い時世だ！九州島の南部にある鹿児島県は、サツマ人の本拠であるが、政府に反旗をひるがえして大きさわぎである。（略）もしサツマ軍が勝てば恐らく十年前の旧態にもどることになるであろう。

そしてこの開化の時代はすべて夢のように過去つてしまふであろう。同年五月十四日 九州の革命はいまだに鎮圧されない。しかし政府は最大の馬力をかけてやつてゐる。斗いはせいそうを極めている。何しろ反軍が勇敢に斗つて降伏しないからだ。事態は急迫している。というのは財政状態が悲観すべきありさまであるから。戦争状態が長びく場合軍費を捻出する見通しがつかない。

同年十月四日 革命は七ヵ月続いたのち、叛軍の完全な鎮圧で終りを告げた。西郷は傑出した軍人であり指揮者であることがわかつた。首のない彼の胴がまづ発見された。後には首も見つかつた由。他の指揮者もすべて同様に死んだ。桐野、別府その他はハラキリを行なつた。

以上がベルツ日記のぬきがきであるが、これでみて西南戦役が決して単なる局部的紛争でなかつたことがわかる。

しかし大久保内務卿はあくまで勧業博の開催をやめなかつた。だが結果はこのように東日本を中心とした催しなつてしまつたのであるが、當時既に有力だつた葛木や木村屋総本店、三河屋一家などが揃つてこの展覧会

に出品していないことも些か奇妙である。しかしそれは有力パン屋が西南戦役用乾パンの製造に忙殺されていたことを示すものに外ならない。この戦争に使われた乾パン及び生パンは合計二十三万七千六十三斤であつたがこれは手作業ばかりの当時のパン屋にとっては大変な大仕事だつたのである。当時の陸軍はフランスに、海軍はイギリスに指導されていたから、兵食としてのパンや肉は特に重視された。それはパンと共に牛肉が五十八万八千七百十六斤、鶏肉が四万八千六百七十六斤、豚肉が一千七十一斤、家鶴肉が六百四十六斤使われたことからも察することができる。

ところで問題は出品されたパンの内訳であるが、その種類別は食パン五人、菓子パン一人、各種パン一人、兵糧パン一人、乾パン一人の計十人であり、その地域別出品は東京六人、神奈川県一人、山梨県一人、兵庫県一人であつた。ここで注目すべきことは山梨県の甲府から生パンの出品があることで、こういう点から推測すると、もうこのころになると相当地方都市にもパン屋が出現していたということがわかる。しかしそうはいつでもまだまだ当時の文明開化は、大都市や開港場を中心のものだつたのであつてこの点にはあとで言及する。つぎはパン類出品者の顔ぶれであるが、ここで注目すべきは東京の松村、鈴木、木村の三人と横浜の内海である。といふのはこの東京の三人の中の二人が、明治十八年（一八八五）につくられた「東京流行細見記」に有名パン屋の一人として登場してくるからである。なおここに出てくる木村市蔵は木村屋の本家の親戚で、三代目木村儀四郎が一時養子についていた先である。

つぎは横浜の内海兵吉であるが、彼は生パンと乾パンの双方を出品して而も生パンの部では最高位で入賞している。この兵吉という人は明治二十一年（一八八八）に横浜の県庁前に加賀パンこと富田屋を開業した内海角蔵の父であるが、本表をみるとこの人の創業年度は空白となつてゐる。ところがその生産年額は生パン一万斤、乾パン一千斤、合計一万一千斤となつてゐる。してみると日産約三百斤だから、一袋平均八十斤とすれば日産約四袋である。当時としてみれば相当の大量生産であるから、勿論店売り

だけでなく卸もやつていたにちがいない。ではそのような有力者がなぜ開業年度を空白にしているのかという疑念がおこる。しかしこれはおそらく開業間もなくだつたから、新米で何かみつともないといった気持ちから敢て書きもらしたのではないか。それは鈴木安五郎（東京）などが文化年中と開業年歴を記していることからも察するに難くない。これは明かにパン屋をはじめた年代でなく菓子屋をはじめた年代であるが、彼は恐らく老舗を誇示（こじ）したい為にこうしたのだろう。

そういう風にみると、内海兵吉が横浜でパン屋をはじめたのは、恐らく明治八、九年ごろと推定されるが、そうだとするとこの人が横浜における邦人パン屋の元祖ということになる。明治初年に横浜には既に四軒の異人ペーカリーがあつた。随つてこれを相手にして新しく商売をはじめるのはよほど腕におぼえがなければならない。ではこの兵吉はどこで腕をみがいたのか。息子の角蔵が横須賀海軍工廠で技術をおぼえたことはわかつてゐるが、恐らく兵吉は海軍工廠の前身である横須賀製鉄所で技術を身につけたのであろう。

幕府がこの製鉄所（造船所）をフランスの技術援助によつて着工したのは慶應元年（一八六五）であった。当時フランスから六十余名の技師が来朝して建設のことに當つていたので、恐らく兵吉はその台所方の下働きとして雇われ、フランスパンの技術を習得して、然るのち独立して商売をはじめたのだろう。慶應元年に入所して明治七年に独立したとすると、その修業期間は丁度十年である。十年かかつたら一人前になれるはずだからである。彼の腕前が非凡だつたことは、生パンの最高位に入賞したことでもわかるが、それは一面において当時の横浜の食パン技術水準が東京などよりもはるかに高かつたことを示すもので、現につたもとや精養軒や木村屋などの職長も横浜出身者ばかりであつた。

次は出品者の年産額であるが、前掲表をみると第一位は神田の松村鉄之助で、年額約五千三百円である。そして第二位は横浜の内海兵吉の一千万四十円である。そこでこれをいまの金額に換算すると、食パンと菓子パン

ソコミで一袋値りに六千円とみれば、内海の場合日産四袋としてその金額は二万四千円、年額八百六十万円位となる。してみると松村の売上げはその四・二倍であるから年額約三千六百万円である。尤もこれが全部パンの売上げだつたかどうかは不明であるが、当時は職人の数も少かつたのだから相当いい商売だつたにちがいない。

それはともかくとして洋菓子の受賞をみると、最高位の鳳紋賞牌は両国若松町の米津風月堂によつて占められている。それなら米津はそんなに勝れた技術者だつたかというと、決してそうではない。それは彼が明治十二年（一八七九）一月八日付の「東京日日新聞」に次のような広告を出しているからである。

広 告

文化日に開けること西洋風に依らざるはなきに、独りケイクの製法のみ

我國に在るをきかず。日頃該製造に思いを焦す折柄、一昨年内國勧業博覽會の挙あるに際し、西洋人の良工を雇いて洋菓の數種を精製せしめ、該場へ出品せしに殊の外諸君の愛顧を蒙り、悉くも鳳紋章を付与せらるるに至れり。弊舗深く感謝に耐えず、よつて一層勉励新製數種調進仕り候間、從来販売する菓子と共に御賞讃あらんことを冀ねごふ

日本橋区若松町

風月堂 西洋菓子製造本舗

米津松造

又米津が受賞直後「郵便報知新聞」に出した広告にも「鳳紋賞牌—西洋模製御菓子數品」とある。つまり当時はすべてがまだ「西洋に追いつけ」

の時代だったのであり、上手に西洋を模倣することがねらいであり、そんな人物が世間からも歓迎される時代だつたわけだ。

そこそく木村安兵衛親子が、單なる西洋模倣にあきたりず、日本独自の米粄種生地をつくりだして、日本人の嗜好に合つたアンパンを開発しパン食普及に大きく寄与したことは偉としなければならないが、これについては食パンの記述を終つてのち言及する。

何れにしても非常時局下の博覧会であつたし、はじめての試みでもあつ

たから、問題点もたくさんあつたが、全体としては成功であつた。それは明治天皇がその勅語の中で「朕惟フニ会場ノ整備セル、列品ノ良好ナルヤ以テ智識ノ日ニ開明ニ赴キ、工芸ノ月ニ精巧ニ進ムヲ徵スヘシ」と仰せられた程だからである。

そんなわけで「さしもの広き公園中に群集したる都鄙遠近の見物人は、錐（すい）を立てるの地も残さず」（東京曙新聞）といふ盛況であつたが、それは大久保内務卿が特に西洋風をとりいれて、下足を預けて入場すると、いつた旧弊をしてて「カネテ掲示ノ通リ杖、傘ナドノ持參ハ勿論、下駄、草鞋ノ儘ニテモ入場苦シカラズ」とハイカラなところを見せたからでもあります。しかし服装については掲示が何も言及していないなかつたので、礼服で出かけたものも相当あつた。石井研堂の「明治事物起源」はこの点に言及してこういつている。

「ある出品者は麻袴にて出かけたるが、四圍みな黒の礼服のみなるみて自ら恥じてコソコソと抜け出いでて、肩をはねのけ、懷中より羽識をして羽識りたり。然れども下が麻袴なればみにくくて、またその姿をかくしたる滑稽もあり」と。

何しろ開会式当日は両陛下のご台臨もあつたので、フロツクコートにシリカハツトという文明開化のいでたちの紳士諸君も多かつたので、こんな喜劇もあつたのであるが、服装に言及していないのは何服でもよいからだとうけれども常識が、まだなかつたところに新旧交替期の断面が浮び出ている。

第十三節 直焼パンから型焼パンへ

新政府にたいする不平士族の組織的武装反対は明治六年（一八七三）征韓論争に破れた西郷、板垣、後藤（象）江藤、副島の五参議の下野（げや）からはじめり、翌七年（一八七四）には江藤新平等が萩の乱をおこした。そして九年（一八七六）には神風連の乱、秋月の乱、萩の乱がおこり、最後に鹿児島の西郷一派の私学校を中心とする西南の役がおこつたのであ

るが、この戦争が政府軍の完勝によつて終るともう藩閥にたいする武装反対の時代は終つたというムードが全国に横溢した。随つてその後はもっぱら劍をすべて筆と舌による自由民権、藩閥打破の舌戦で行くといふ時勢となつたのであるが、これは一面において文明開化ムードの助長にも役立つた。泰平ムードは文明開化の基盤だからである。やがて歐風風潮全盛の鹿鳴館時代を迎えた所以であるが、この点にはあとで言及することにしてここで西南戦役の年からその後のパン食文化をみてみると、全体としてやめだつたうごきが現れている。

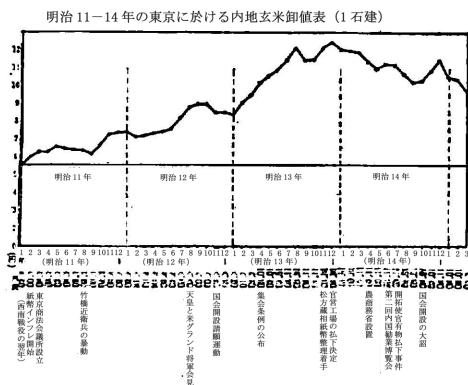
その第一は西南戦役の翌年からパンの売れ行きがよくなつてゐることである。それはこの戦争のために政府が巨額の戦費を用いた結果、インフレーションが起つたので、米価が騰貴して小麦粉製品の対米比価（たいべいひか）が下つたといふこともあつて案外パンがよく売れるようになつたからである。

いまこの点を米の卸値の変遷表によつて示せば次の通りである。

このグラフでみると戦後インフ

レが急上昇に転じたのは明治十三年（一八八〇）の一月以降でありそれが頂点に達したのは同年暮の十二月であつた。しかし松方正義蔵相がその前月に思い切つた紙幣の整理に着手すると共に、軒並み赤字経営の官営工場を払い下げて財政負担を軽減するという方針を打ちだすと、翌年正月から物価は低落に転じた。

だがそれにホツとしたのも束の間で、翌十五年（一八八二）には陸海軍整備の詔（みことのり）が



出で軍備拡張がはじまり、やがて菓子税を新設して予算の不足を補充するという弱いものいじめがはじまるのであるが、それはともかくとして、この米価騰貴は粉食に対するプラスとして作用したのである。何しろ西南戦争のあつた明治十年（一八七七）には、一升六錢位いだつた米が、十三年（一八八〇）になるとその倍値を越えたからである。

当時東京一の食パン卸薦本パン店ではたらいていた雨宮麟次郎の述懐によると「そのころのパンは色が黒い上に酸味が強くてたべても決しておいしく売れたのは、そのころから東京の食パンがフランス式の小型の鰯節パンからイギリス流の大型々焼パンに變つたからでもあつた。ツタモトでこの三斤棒の山型パンを売りだしたところ、体裁がかわっているので忽ち人気を呼んだ。しかしあかげでフランスパンが売れなくなつたことをいまでもおぼえている」と。

しかしこれは若干舌足らずの説明であつて、補足が必要である。なぜならば日給が二十錢位のこの時代に一斤五錢は大変な高値である。それでも拘らずこの大型の型焼パンが案外売れたのは、小麦粉の対米比価が下つたことも一因であるが、同時に粉質がよくなりその為にパンがよくなつたからである。なぜならば大型パンは水車粉ではダメで、どうしても上等の舶来粉でなくてはならない。

まだある。在留外国人の大部分はフランス人でなくして、イギリス人であつた。そして当時のイギリスは世界最大の強国であつた。従つてそのイギリス人が好むイギリス式のパンを愛用することは、当時の文明開化人、即ちハイカラ連のはこりでもあつた。それに大型パンは日本人が捨てかえりみない外皮が、フランスパンより遙かに少い上、肉質部がやわらかい。そんなこともフランスパンがイギリスパンに圧倒される原因の一つであつたのだろう。

何れにしても、こうしてパン食がひろがつていったことは、そのころから紅茶、コーヒー、ジャム缶詰などが現れ、粉ミルクやバターの販売店が

ふえ、牛乳の家庭配達がようやく軌道にのり、西洋料理に不可欠のキヤベツ、玉葱などが出回りはじめ、さらに国産の洋食器の製造がはじまつたことなどからも、よういに察しがつくというものである。

ではどうしてそのころ東京で直焼パンから型焼パンへの技術転換が行なわれたかであるが、前記の雨宮らは横浜ベーカリー（宇千喜パンの前身でフランス人経営）に見学を申込んだがことわられた。しかし一寸したことからヒントを得て型焼パンが焼けるようになつたと語っている。これは東京の職人が既に一人前以上の経験を積んで、単なる模倣時代から脱却しかかる時期にさしかかっていたことを示すものであろう。

しかし雨宮にいわせると「当時のパン種はチャーン種、フランス種、ロシヤ種など色々あつたが、何れもホップス種だつた。しかし種づくりのできる職人はまれで殆んど貰い種だつた」という。しかし少数であつても種つくりのできる職人があれば、日本人の手で大型パンも焼けるようになる道理である。「叩けよさらば開かれん」だからである。そして一旦日本人によつて新しい技術が習得されると、それがやがて国内に拡がつて行くのは時間の問題にすぎない。それはフランスパンからイギリスパンへの転換が意外に短い期間に行なわれたことであきらかである。

明治十六年（一八八三）に神田の雑町でパン屋を開業した金田屋は、明治の中・末期から大正時代へかけて売りだした卸屋であるが、この店の開祖井田常吉は神奈川県在の生れで、若いとき横浜にてイタリア人グランドの店（居留地一〇六番館）で明治元年から六年までパン焼きを手伝い、ついで築地でパン屋をはじめた印度人に雇われて、そこで九年間しんぼうしてそれから独立したといつてゐるが、当時のインドはイギリス領だつたからこの印度人も型焼パンを焼いたにちがいない。だとすると金田屋も型焼パンで得意筋をふやしたのである。そんなわけでそれが一旦よいとすれば必ずその技術は拡がつていくものなのである。

この辺で明治初頭の食パンの技術的伝来経路をよりかえつてみよう。いうまでもなく開港以前の食パンの本場は長崎であつた。蒸しパンに属する支那マントーの本場も同じく長崎である。

この点は水戸史館総裁立原翌軒が編纂した「橋林雜記」に「蘭人常食にパンというものを食す。長崎にこれを売ることを業とする者あり、パン屋という。蘭人みなパン屋より買いて食す」とあるからである。立原が亡くなつたのは文政六年（一八二三）で、シーボルトが長崎市内に鳴滝塾（ろくりゆう）を開いた年であるから、それ以前から長崎にパン屋があつたことを疑う余地はない。

だから江川太郎左衛門が天保十三年（一八四二）に伊豆垂山の代官屋敷でパンを焼いたときも、彼は長崎の町年寄高島秋帆にたのんで長崎表から作太郎という職人を呼び寄せてこの男にパンを焼かせている。また明治二年（一八六六）に開業した木村屋も、長崎表でパンを焼いたことのある梅吉という職人を雇い、この男に仕事をやらせている。しかしこれは開国以前の本場が長崎だつたというだけのことであつて、開国以後の本場は疑いもなく横浜である。

では横浜で日本人はどうして製パン技術を習得したのだろうか。この謎を解く一つの鍵は、文久三年（一八六五—横浜開港後五年目）十一月十四日付横浜発行の「日本交易新聞第三十三号」に、外人に使われていた蒸餅燒万吉、寅吉、定吉及び蒸餅の粉を握こねるもの久吉などの名がみえるところからも察するに難くない。つまり日本人は横浜の外人に雇われて、見よう見まねで次第に製パン技術を身につけていったのである。しかし彼等が一番肝心のパン種づくりの奥義を会得することは容易でなかつた。そのため容易にはんとうに一人前の技術者として一本立ちするところまでは行けなかつた。それは明治十年（一八七七）に東京のツタモトパン店に入店した雨宮麟次郎が往年を回顧して、種づくりのやれる職人は稀有の存在

で大部分の職人は貰い種をしていたと語つてゐるところからも推測することができる。

ところがその貰い種をする相手の多くは、外人ではなくてごく少数の日本人であつた。では彼等はどうして種づくりの技術を身につけることができただろうか。恐らくこの点は外人にもいろんなタイプの人があつて種づくりの奥義を使用人に授けることによつて、自分の役割が軽減され、他のことに精力を集中することができると考えた人もあるであつたのではないか。いま一つ考えられることは見よう見まねでその奥義を自分のものとする行き方であるが、叩けよさらば開かれんと、その積りで注意しておれば、これまた不可能ではなかつたにちがいない。

恐らくこの二つの中の何れかによつて、日本人の中にタネ持ち職人が出現したとみるべきではなかろうか。しかしそのタネ持ち職人であつても、タネによつてパンの製法がちがうのだから、チャンドネはチャーン種、フランスダネからはフランス種しかつくれなかつた。それは当時はまだ発酵の秘密が科学的に解明されていなかつた為に、経験によつて習得した技術をうけ継いだものは、それをそのまま次の世代に引継ぐの外なかつたからであり、そうした関係から搖ぎない徒弟制度が次第に形成されていったのである。しかしこのような徒弟制度は、純粹培養イーストの出現によつてやがてその基盤を失つて行くことになるが、そこまで行くにはなお半世紀の時間をかけなければならなかつた。

それはともかくとして横浜の製パン技術が東京に持ちこまれた過程を知るためにモデルケースとして精養軒の場合みてみよう。

前述の通り精養軒ホテルが築地で開業したのは明治四年（一八七一）であつたが、この精養軒製パン部の初代職長は野本要助といつた。新宿中村屋の食パン部職長として鳴らした石崎元次郎（故人）はこの人の経歴を書いているが、それによると彼は横浜のフランス人、ルビールの店でフランスパンの技術を身につけたという。ルビールは居留地でフランススケキとフランススパンを賣つていたが、どちらかというとケーキに主力を注い

でいた。そのためにルビールは、ケーキに専念するためにフランスパンの種つくり法まで野本に伝授し、自分はパンから足を洗つてパンつくりは野本にまかせ、ケーキつくりに専念するという方向をたどつたらしい。しかしこうして一人前の職人となつた野本に目をつけたのは外人むきホテルを建設した精養軒の開祖北村重威であつた。こうして野本は北村の誘いで応じて精養軒で働くことになつたのであるが、石崎は往年を回顧して次の通り語つてゐる。

「當時東京の築地明石町は諸外国人の居留地であつた。一番館から五十八番館までざらりと軒をなべ、多數の外国人が居住していた関係から外国人の出入りが多く、また外国人専門のセントラル・メトロポールなどのホテルがあり、一人日本人経営として近くには精養軒と称する旅館があつた。同旅館では傍ら食料品の製造販売を兼営し、客の大部が外国人であつた関係上、これまたパンの製造の必要にせまられ、當時前記ルビールトのフランスパン店で働く野本要助といふ技術者を招聘し、始めてパンの製造を開始した。但しこのパンは市中一般に販売されたものではなく、外国人宅専門に販売したものである。恰も明治五年ごろであつたといわれている」と。

これは横浜のフランスパン技術が東京にはいりこんだ過程を比較的よく伝えることばであるが、石崎のはなしも先輩からのまたきぎであるから、必ずしもそのすべてに信をおくわけには行かない。

たとえば石崎は横浜ベーカリーの後身宇千单パンの開祖打木彦太郎を日本で営業的にパンの製造をはじめた業界の父であるなどといつてゐるが打木彦太郎が横浜ベーカリーの開祖からその腰簾をゆずり受けたのは明治二十一年（一八八八）であつた。当時はいたるところに邦人パン屋があつたのであつて、これは疑いもなく彼の認識不足のあらわれである。しかしこのような思いがいはあるが、彼の語つてゐるところには参考になる点が少くない。そこでもう少し彼の云うところに耳を傾けよう。

「精養軒と相前後して始めたのが葛本パン店で、これが東京におけるパ

ン専門店であり、同時にパン店の元祖ともい得るのである。（一説に精養軒より少し早かつたというものあり）開店場所は築地新栄町で、當時得意としては食料品店・肉屋等へ卸すのが主で、外人宅の戸別配達を除いてはごく少数であつたということである。他方同店では新人を盛んに養成し、これらの新人は葛本パン店を母胎として諸所に分散し、パン界發展の動機をつくつたのである」と。

このつたもとをパン屋の元祖だとすると説がまちがいであることは、現に明治二年（一八六九）に相次いで食パン屋として発足した木村屋総本店や上野の文明軒が健在していることによつて明らかであるが、石崎は葛本の経営者がどのような技術経歴をもつた人物であつたかについては一言も言及していない。従つて詳しいことは何もわからぬが、明治二十六年（一八九三）から石窯屋をはじめた下谷龍泉寺川の石藤（通称パン藤）の主人故合田藤八はこのツタモトについて次の通り語つている。

「築地につたもとという古い食パン屋があつた。これは明治初年から繁昌した。東京でもつとも古い食パン屋だつたが、私は若いときこのパン窯を築き直したおぼえがある。そのとき古いパン窯をこわしたが、その窯はサザエの殻みたいなカマで、まん中に煙突が立つてゐた。その主人は洋行帰りのハイカラさんだつた」と。

しかしこのハイカラ主人は、おそらくつたもの初代ではなく二代目だつたにちがいない。そんなわけでツタモトの技術経歴についての詳しいことはわからぬが、恐らく精養軒の野本と同じように横浜で技術を身につけたのだろう。

しかし明治維新以後は、在京の外人から技術をまなんて立派な職人になる者も出てきた。その好例は前記の雨宮麟次郎の兄貴分だつた丸山喜太郎である。彼は浅草に住んでいたフランス人の私邸でコツクをやつてゐるうちに、主人からフランスパンについての智識を習得して一人前の職人になつたのであつて、その息子が日本製粉研究室部員として鳴らした丸山西之であつたことは既に言及した通りである。

この点について石崎は「外人の許に働くチーフ・コック等によつて製法が会得され、一般に普及をみるに至つた。この点については古老先輩の所見に徴しても一致した結論が得られる」と断定している。

なお精養軒で働いていた野本要助は、ほんのしばらくの間であつたが、精養軒で働いたチャリ舎の開祖チャリヘースに可愛がられ、此人から更に高度の技術をまんだ。そしてチャリヘースが金をためて帰国した明治三十年（一九〇〇）の三月三日に、チャリ舎のノレンをゆずりうけてその主人公に納まつたのである。

以上は東京における食パン技術の伝来経路であるが、明治五年（一八七〇）に二十三才で木村屋に入社した武島勝蔵も横浜で食パンを手がけていた人であつた。

ところでこの葛本パン店がしきりに新人を養成して、東京のパン業界に新風をもたらしたという点であるが、この点は否定すべからざる事実であつて、現に大正末期に創立された大日本パン友会の調停委員長として活躍した燕楽軒（えんらくけん）製パン部主任沢地留などもこの葛本出身の技術者であつた。

次は西南戦争前後から直焼パン（フランスパン）から型焼パン（イギリスパン）へと変つて行つた事情であるが、それには輸入粉の事情が変つていつたことがあるやに察せられる。なぜならば鰯節型の小さなフランスパンを焼く原料粉では絶対に大型のイギリスパンを焼けるはずがないからである。しかしこの点は明治初年の輸入粉統計をしらべてみたがどうしてもつかめない。そこで明治二十三年（一八九〇）に上野公園で開かれた第三回内国勧業博覧会に出品された内外麦粉の成分比較表をまず挙げると、あらまし次の通りである。

第三回国勧業博(明治二三年)に出品された

内・外麦成分比較表(%)

区分	内麦粉			外麦粉	
	第一号	第二号	第三号	第四号	第五号
水分	一四・七七	一四・〇六	一四・九九	一三・〇四	一二・三〇
蛋白質	一一・七〇	一三・七四	一四・二二	八・四四	八・七九
ブドウ糖	〇・五七	〇・七二	〇・四六	一・〇八	一・〇〇
糊精	〇・九二	一・〇六	〇・八五	二・六四	二・三一
ゴム	一・〇三	〇・七五	〇・三〇	〇・二八	〇・一四
脂防	〇・九七	一・四一	一・二五	〇・九八	〇・九一
繊維素	〇・七六	一・〇四	〇・五二	〇・三二	一・〇六
デンプン	六八・五一	六六・四九	六六・四六	七二・八〇	七三・〇五
灰分	〇・五七	〇・七三	〇・六五	〇・四四	〇・四四
	一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇	一〇〇・〇〇

(註) 内麦一号は一番粉、二号は二番粉で三号は常陸産。外麦は米国産で四号は上等粉五号は中等粉。

これでみると外麦粉(メリケンコ)よりも内麦粉(ウドンコ)の蛋白量が多くなつてゐるが、内麦粉はすべて原始的な水車製粉であつたから麩がたくさんまじつてゐた。従つてこれはウドン粉としてはよいが、パン用粉としては不適当だと次のような評がついてゐる。

「内麦粉は蛋白質は多くても製パン適性は劣り、製パン試験の結果も」

「色黒ク且ツ粘性強クシテ味ノ劣レルノミナラズ其ノ実質モ亦緻密ニシテ氣孔多カラズ」と。これにたいしてロール製粉機で生産された前表の第四第五号粉(米国産薄力粉)は蛋白質の量は少ないので灰分が少く、すぐれた製パン性質をもつてゐると報告されている。

このことは明治二十三年(一八九〇)になつてもなおかつ普通一般の輸入粉は大型パンに不適当で、直焼の小型パン(フランスパン)しか焼けない粉であつたと解すべきではなかろうか。

ではなぜ明治十年(一八七七)ごろから型焼パンが焼けるようになつたかであるが、これはおそらくイギリスと特殊なつながりをもつた業者だけが何かの方法で強力粉を入手し得たからだと思わざるを得ない。この点についての一つのヒントは、大正二年(一九一三)の都新聞にのつてゐる木村屋總本店の紹介記事に「こここのパンには獨特の原料が用いてあつて、それが英三郎(二代目一明治二十年没)氏からの家伝になつてゐる」とあること、その粉は英國(オーコク)産の特別に輸入した上等粉であつたということである。これは西南戦争頃から強力粉の輸入の道がひらけたことを示す一つのヒントであるが、昭和十八年(一九四三)刊行の阿久津正藏氏著「パン科学」によると「昔ながらの木村屋の食パン。上がふくらんで茶褐色にてかてかと光つたあの形はスコッチタイプといつて古い英國型である。今は英國へ行つてもあまりみられない。我国でも木村屋の専売になつてゐるようだが、いまどきあんな窯をもつてゐる家もなければ、またあの窯は焼き方も大変むずかしい。粉もよいのを使つてゐるが、ちよとと酢つぱい味があるので、人によつてはまずいという人もあるが、また好きな人はやめられぬらしい。帝国ホテルではウクライナ人が焼いてゐる。旧式だが材料がいい。その他現在市中に横行しているパンは、殆んど全部がアメリカ式といつてよい」とある。これには木村屋が明治初頭から食パン専門の粉を用いてイギリスパンを焼いていたことを「昔ながらの木村屋の食パン」ということばで表現してあるが、この点は前記の都新聞の記事の一つの有力な裏付けでもある。

そこで問題はどうして木村屋が早いところ直焼パンから型焼パンへの転換をなし得たかであるが、この点については二つのことが考えられる。その一つは明治五年(一八七二)に木村屋に入店した武島勝蔵が横浜で既に型焼パンの技術をマスターしていたかも知れないということである。

第一のヒントは木村屋が入店した明治五年に、海軍兵学寮の前身である攻玉社の御用商になつてゐることである。維新政府が陸軍にフランス式海軍にイギリス式採用を決定したのは明治三年（一八七〇）の十月であつた。従つて攻玉社ではイギリス式教育をやつていたのである。勿論その教育を担当したのはイギリス人であつた。だからこのイギリス人は当然木村屋のパンについて指導し、助言したにちがいない。しかし最初は型焼パンに向いた粉を入手する方法がなかつた為にフランスパンしか焼けなかつたのだろう。

ところが明治六年（一八七三）の七月にイギリスから海軍中佐ドウグラスを団長とする総員三十四名の海軍教官団の一一行が来朝した。そして彼等は攻玉社改め築地海軍兵学校で土官養成に着手したのであるが、この人々が型焼パン向きの強力粉を携行したことは当然考えられるところである。

そこでこの新來の先生方が、御用商人である木村屋にイギリス流型焼パンの製法を伝授し、特別の粉を提供して型焼パンを焼かせることにしたのではないか。明治七年（一八七四）の筑波艦初の遠洋航海に木村屋のパンが用いられたということは、海軍と木村屋とのつながりが並々ならぬものであつたことを示すものであるが、こうした海軍との関係からやがて木村屋が英國産の強力粉を入手する途をひらいたとしても不思議はない。

何れにしても西南戦役を契機として、イギリス風の型焼パンが幕末以来羽振りのよかつたフランスパンを次第に圧倒し去る方向へと向つたことは事実であつた。しかしケーキは幕末から現在に至るまでフランスケーキが

最高のものとして珍重されていることにかわりはない。

第十五節 餅パン両陛下の食卓を賑わす

この辺で食パンから菓子パンに視野を転ずると、何といつても我國におけるパン食普及の尖兵として大きな歴史的役割を果した酒だね生地のアンパンの歴史にふれなくてはならない。

前項のつづきとして石崎元次郎の菓子パン史観をまず紹介すると下記の

通りである。

「次に我国独創のパンとして汎く知られている菓子パンの発祥について

少しく述べてみたい。そもそも菓子パンの元祖といえば、まず有名な銀座木村屋に何人といえども指を屈するであろうが、その木村屋の出現は明治初年であり、同店が菓子パン普及に努力した苦心の足跡は、我等後進の大

いに学ぶに足るところである。そのころ（鹿鳴館時代）東京の街から街へ毎日の如く「パン・パン・パン」と奇声を発して売りまわる紳士風の男があつた。赤い上衣に黒ズボン、年のころなら三十五、六。その当時としてはめずらしく型にはまつた洋服を身にまとい、大きな太鼓を肩にかづぎ、しかも婦人を同伴、太鼓を叩いて売り歩く姿には行人の誰もがふりかえつてみたというも、蓋（けだ）し不思議はなかろう。それこそ今日のチンドン屋を追想して誤りなく、これが俄然巷間の人気を呼んで、銀

座木村屋の名は一躍して、全国津々浦々にまで響き渡つたということである。なお同店が食べパンをはじめたのは明治三十五、六年頃と記憶する」とここで決定的な誤りは木村屋が明治三十五、六年から食べパンをはじめたという点で、この説によると木村屋は明治二年（一八六九）からアンパンで発足したことになる。それがまちがいであることに議論の余地はないのであつて、ここで石崎がいつてゐるのは明治三十二年（一八九九）の居辱条約改訂後、木村屋が首領となりになつて設立した東洋製菓の機械を木村儀四郎（三代目）が引き取つて食べパンの機械化生産をはじめたことを指すものである。

なおこの石崎のことばにある木村屋のチンドン屋宣伝についてはあとで詳しく言及するが、これが大評判になつたことは朝日新聞の「日本百年の歩み」（年鑑四十号）の明治十八年（一八八五）の項に「広目屋による市中音楽隊と婦人の東髪流行」とあることからも察するに難くない。

それはともかくとして、石崎は木村屋のアンパンの来歴については少しも言及していない。そこで比較的信頼度の高いはずの資料によつてこの点に目をむけてみよう。

銀座四丁目は東京での中心市街であるから勿論日本一の土地である。所謂土一升金一升の目貫の場所である。パンで知られた木村屋は間口はただの三間にすぎないが、この土一升金一升の土地に三十坪のパン製造工場を所有しているときいたらおどろかないものはなかろう。（略）

芝日蔭町に店を出したのが明治二年（一八六九）で、つくてみたがさつぱりうまくない。これに砂糖を入れたらよからうというのが今日の菓子パンの初めであるが、そのころ（一、三年頃）築地にあつた海軍兵学校攻玉社（兵学寮）の先生や学生は大喜びで、中にも仁礼（景範）さんや攻玉社の近藤（真琴塾長）さんなどは大のひきだつた。その後明治五年（一八七〇）京浜間の鉄道が開通したときは、新橋駅の構内に販売店を出したこともあつて大いに繁昌し、それから日一日と忙しくなつてきた。明治七年（一八七四）にいまのところ（銀座四丁目）に移つてきたときは霜どけ道の悪いやな町で家賃が七円だつた。御所（宮城）や離宮（浜離宮）を守備している陸軍の兵隊が二大队いて、一人前八錢宛のパンを兵隊の夜食として毎日納めたこともある。この年までは菓子パンと食パンだけで、翌年（八年）はじめてアンパンを製造してみた。それは当主の長兄の英三郎氏がふと案じついたもので、大いに世人にうけた。この英三郎氏が実はパンの創業者ともいべき人だつたが不幸にして三十六才で世を去り（明治二十年五月九日没）その跡を当主（儀四郎）が引き継いで亡兄の遺志を伝えている」と。

これでみると木村屋の酒種生地のアンパンの誕生は明治八年（一八七五）ということになるが、大正十三年（一九二四）刊の「大日本著名鑑」は次の通り明治九年（一八七六）頃の説をとつてゐる。

「当時は食パンダネのホップスを得ることは仲々困難であつたから、種を改良して白米からつくる所謂酒種を工夫したのである。そしてわが国人の嗜好にも一層適合するよう改良したのが即ち今日の菓子パンで、現に一

般に用ゆるパン種は実に同氏（英三郎）が多年苦心の賜物である。同店の創業は明治三年（二年の誤植か）芝区日蔭町に開業し、現在の銀座へ移つたのは明治七年（一八七四）であるが、現今我国に弘まつてゐる「アンパン」も全く同店の発明考案になるもので、はじめてできたのは明治九年頃であつた」と。

一方はアンパンの発明を明治八年といい、一方は九年頃といい、また一方はこの発明を英三郎がふと思付いたものだといい、一方は多年苦心の賜物といい明らかにくいちがいがみられる。問題は何れが眞實に近いかであるが、これは多年苦心の結果、明治七年（一八七四）頃に一応満足すべきものができたと解すべきであろう。

アンパンを明治天皇がはじめてお召上りになつたのは明治八年（一八七五）乙亥四月四日で、場所は水戸家の東京下邸であつた。

水戸家といえば徳川の御三家で、十五代將軍慶喜の生家であり、徳川光圀以来勤王に尽した名家である。当日は慶喜の実弟にあたる徳川昭武、同徳川慶勝邸に御臨幸遊ばされたのであるが、無論これは水戸家代々の勤王精神に対して謝意を表するための破格の御臨幸であつた。

水戸家はこの御臨幸の節の御接待に木村屋創製のアンパンを用いた。ところがそれが殊の外明治天皇のご歡喜にかない、爾後引続き上納するようとのお言葉を賜つたのである。

こうして木村屋は端なくも宮中の御用を承ることになつたのであるが、なぜ水戸家でアンパンを用いたかについては、當時明治天皇の侍従として高名だつた山岡鉄太郎と木村安兵衛との関係にふれなくてはならない。一口にいふと山岡鉄舟と木村安兵衛は維新前から剣道を通しての知り合いであつた。この山岡鉄舟（鉄太郎）は明治二十二年（一八八九）七月五十三才で他界したが、その前年に「もう書は止してしもうからお前の店にも何か書いてやろう」と、特に木村安兵衛のために木村屋の看板を大書した。これが銀座名物となつた鉄舟直筆（ぢきひつ）の看板であるが、このように木村屋と鉄舟の交遊が最後まで続いたのはアンパン献納の一件から來

てゐるやに思われる。

しかし、だから
といつて鉄舟が特

に木村屋をエコヒ

イキしたというわ
けではない。元來

この人は生來の憂
國愛民の士であつ

て、曲つたこと不
正なことの大嫌い

な人物であつた。

それは勝海舟の依
頼によつて、府中

(静岡)に征東大
參謀の西郷隆盛を

たずねて、江戸城
無血開城の端をひ
らき、江戸百万の

市民を戦火から救
つたこと、侍従時
代明治天皇と角力

(すもう)をとつ
て、わざと負けを
せず天皇を投げと
ばしたという硬骨
振りを發揮したこ

つたのは、それがおいしかつたことはいうまでもないが、同時にこれが西
洋模倣のパンでなく、日本独特のパンだつたからである。

明治天皇の御製に

よきをとりあしきをして外国に

おとらぬ国となすよしもがな

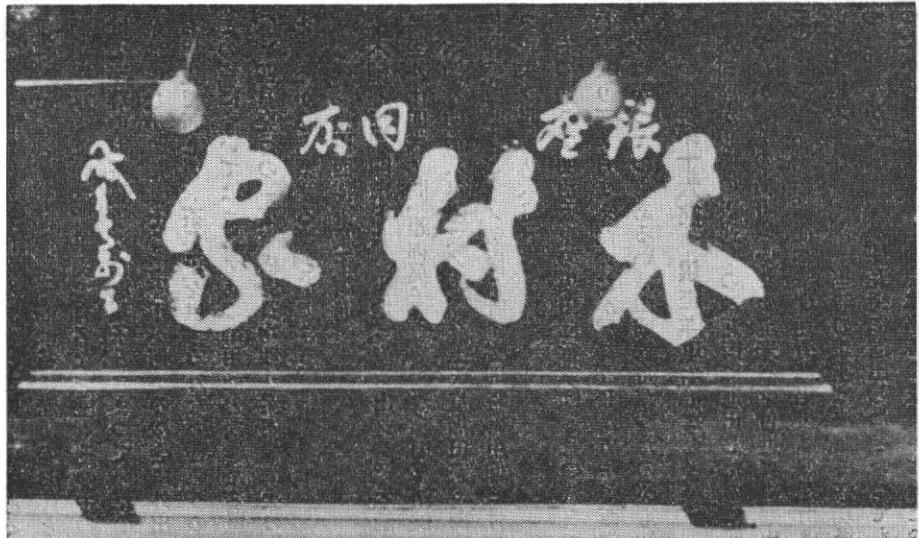
という一首があるが、山岡はこの精神を尊崇していた。そして木村屋のアンパンは正しくこの精神を具現したものであつた。従つて彼がこれを陛下にすすめるために、水戸家のお茶菓子として差出すという細工をしたとしてもそれは決して不自然なことではない。

一体當時宮中に出入りする御用商は、歴史の古い老舗に限られていた。従つて西洋渡来の新興食品であるパンなど普通の方法で宮中にいる余地は全くなかつたのである。この点を知り尽している山岡が、水戸家への行幸という特別の機会をとらえて、お茶菓子にアンパンを出さしめ、陛下のお声がかりでアンパンの宮中入りをはかつたとしてもそれは少しもエコヒイキの沙汰ではない。

果然このアンパンは陛下のお気に召した。その結果、木村屋は天皇のお声がかりで宮邸御用商の列に加わつたのであるが、皇后陛下は特にこのアンパンを愛好された。

(註) 鉄舟山岡鉄太郎は幕臣で江戸ツ子。慶応四年(一八六八)勝安房守の命をうけて単身駿府まで東上していた江戸攻めの官軍大総督府に至り大参謀西郷隆盛を訪ねて、徳川慶喜の恭順を語り、その一命を救うと共に江戸を戦火の巷から救つた。のち西郷の推薦で明治天皇の侍従となる。明治二十一年(一八八八)七月十日五十三才で他界。華族子爵。

アンパンの真価を聖上に認められたということは何といつても木村屋にとってこよなく心強いことであつた。明治九年(一八七六)ごろからこれが普及に本腰を入れはじめたとしても、それは当然のなりゆきというの外ない。しかし、このアンパンが銀座名物となるまでにはそれから更に六、七年とからも察するに難くない。そのような硬骨漢の山岡が木村屋のアンパンにすつかりほれこんでしま



銀座名物として評判になつた木村屋の山岡鉄丹直筆の看板

の時間が必要であった。それについては後述するが、ここで新しいお菓子が宮中にはいる過程について一言しておきたい。

周知の通り京都は京菓子の本場である。従つて京都の宮中には高名な京菓子の老舗だけが出入りを許されていたのであるが、天皇が東京へ遷都遊ばされるとき、一部の菓子商は特に陛下のお伴として上京、引続き宮中の御用を承つてゐた。羊羹で有名な虎屋もその中の一人であるが、そんなわけで至尊のお菓子は京風菓子と引きまつていたので仲々新商品の入りこむ余地はなかつた。そこで陛下が何かの機会に外出遊ばされたときに、そのお出先で新しいお菓子を供する外ないというのが実状だつたのであつてこの点についてはカステラの御用商となつた壺屋が明治二十三年（一八九〇）四月発行の「東京横浜買物独り案内」に次のような広告を出しているところからも察することができる。

皇國西洋御菓子調進

本舗ハ江戸開市ト共ニ当地ニ産シ出タリ。本舗ハ祖先ヨリ拙者（武次郎）ニ至ル十四代ノ間、連綿菓子業ヲ継続シ、旧幕諸侯ノ御用菓子ヲ勤メ来レリ。本舗ハ明治八年乙亥ノ年、今上天皇黒田家ニ御臨幸ノ節、幣舗謹製ク柏庭羅（かすてら）ノ御内膳ニ叶イ、即時御用仰セ付ケラレ、爾後引続キ上納スル榮ラ賜エリ（略）

右の通りで明治天皇の黒田邸行幸は一月の八日であつた。従つて水戸邸行幸より三ヶ月まえだつたが、こうした方法で西洋風のカステラの宮中入りをはかつたものもあるのは山岡鉄舟だつたのかも知れない。

第十六節 銀座洋風街とアンパン

木村屋が銀座の表通りの練瓦街に進出したのは明治七年（一八七四）であつたが、その横町（いまの宝来バン付近）に進出したのは五年（一八七二）ごろであつた。従つて練瓦街進出後は練瓦街は直売、横丁の店は卸といふ仕組みになつたが、当時の銀座は決して盛り場ではなく淋しい町であつた。だから木村屋が煉瓦街に進出したといつても、それは巨万の富があつたからではない。この点は当時の家賃が七円だつたことからも察するに

難くないが、左記は銀座洋風街の草創期についての素描である。

◇明治五年（一八七二）二月二六日の丸の内銀座大火

午後三時和田倉門内会津藩邸から出火し、折からの烈風で日比谷、銀座築地一帯焼亡、全焼二九二六戸、類焼三十四ヶ町二八万坪に及ぶ。

◇東京府知事由利公正は三月七日の町触れで類焼地の道路の幅を拡げてそこに煉瓦造りの家屋を新築する旨を示した。

◇三月十三日由利知事は「大蔵省御雇人英國人ウォルストル氏へ精細取調べ、別紙ノ通り方法相示し候間、何レモ兼テ相心得居リ申スベク」と石室（いしむろ）建築の方法を示した。

民主主義でなく官の御威光をもつてやるのだからグウもスウもなく、まことに電光石火の早わざであつた。こうして泥縄作業の洋風化工事がはじまつたのである。

◇明治六年（一八七三）十月には、京橋新橋間の大街路とそれに沿う家屋の煉瓦建築だけは落成した。「武江年表統編」は「銀座尾張町、竹川町等の大通りより始まり、次第に修造相成り、戊午までに往還十五回に拡がりその正中を馬車道、左右を人道とし、また馬車道と人道の境両側に樹木を栽せしめら」と記しているが、「東都新繁昌記」には「二層の高樓陸続巍然（ぎぜん）として蒼空に聳え」とある。街路樹は最初松、桜、楓であつたが、枯損甚しかつた為、十五年（一八八二）から二十年（一八八七）にかけて柳に植替えた。有名な銀座の柳の由来であるが、その以前の銀座の並木について香夢仙史は次の通りこれを賛美している。

街ヲ夾ム桜樹両行新ナリ 遮断ス輪蹄擾々ノ塵

是レ好シ春風二三月 漫空ノ艶雲行人ヲ撲ツテ

詩人はこれでよかつたろうが、商人達はそんなに道幅を広げたら商売はできぬし、東京中は道路ばかりになつてしまふとさわいものである。しかし官はそんな苦情など一切相手にせず作業を進めたので、七年（一八七四）七月には金杉橋から京橋に至る街路の両側にガス灯も建設された。

◇「明治世相編年辞典」によると、この年「パン屋の木村屋は店の二階

を寄席（よせ）として昼夜興行し、銀座亭と称し店開きには松林、伯円が演じた」とあるが、これは木村屋の棟続きが寄席になつたので、木村屋の直営ではなかつた。しかし後には木村屋がこの寄席に関係をもつた。

◇新橋から京橋までの煉瓦街が完成したのは明治十年（一八七七）の六月九日であつた。大通りは一等、横丁は二等裏通りは三等と分け、一等は間口三間半奥行五間、二等は奥行四間、三等は奥行三間でそれぞれ天井（てんじょう）の高さは異つていた。木村屋は一家であつたが、その払下げ条件は居住後一ヵ年猶予。次いで全額の四分の一を支払い、残金は十ヵ年賦にするというのであつた。しかしこれは當時としては苛酷な条件だつたし、急造の粗末なものだつたから、出来上つた翌年から空屋が続出した。当時の模様を萩原有仙子は「漫談明治初年」に次の通り書いている。

「明治八年（一八七五）そのころ銀座は大体形造られてはいたが、家は粗末な煉瓦造りで（略）実に浅間しかつた。まるで蔵のようなのと納屋のようなものでした。表通りには人が住まなかつた。（略）そのころはズラリと空いているものですから、銀座通りに見世物があつた。熊が角力をとつたり、女が火渡りをしたりした。二等だの三等だのの煉瓦家屋には英語の先生が私塾を聞いていた。（略）ただ大通りだけが少し商いがあつた」と。

これぢやあ木村屋でいくら新発明のアンパンを売り出したところで、そう売れるはずがない。だから木村屋のアンパンが銀座名物になつたのは明治十五年（一八八二）六月二十五日から東京馬車鉄道会社が新橋日本橋間の営業を開始してからのことだつた。この鉄道馬車は明治三十三年（一九〇〇）市街電車にかわつたが、当時の流行歌に

鉄道馬車は便利だね
一区二錢

白い旗なら出るんだよ

赤い旗なら待つんだよ

といふのがある。この鉄道馬車は開業の年の年末には線路の長さが八哩四二、車輛三一台、馬匹二三六頭、乗客一一万七千人となり、順調な運行出

しを示したが、これで木村屋のアンパンの売れ行きは俄然激増し、明治十八年（一八八五）の東京流行細見記では木村屋がパン屋の横綱に推されるところまでいった。しかしこれについては後述する。

第十七節 酒種生地法発明の動機

ここで話をアンパンに戻すが、前々節で言及した「大日本著名鑑」は、アンパン発明の動機について「当時は食パン種のホップスを得ることは仲々困難であつたから、種を改良して白米からつくる所謂酒種を工夫したのである」と酒種発明の動機に言及している。また錦町木村屋の当主で大日本パン友会の会長だった志村吉三郎も「自家の初代からの書き伝え」として「現今各地に普及している菓子パンは、所謂ドブロク種を應用した日本独特のものですが（略）当時の事情としてパン用のホップを得られませぬので、種々苦心の結果これが代用として麩だねを発明し、これを利用して食パンに味をつけ、これに生菓子の餡を應用してアンパンを製造するに至つてあります」と、同じ立場に立つてホップの入手困難が酒種生地発明の動機だとしている。

一寸不可解な感がないでもないが、問題を横浜にうつしてみると、明治初年の異人ベーカリーははじめ外国船からホップを入手していたが、明治五年（一八七〇）横浜の天沼にイギリス人ダブリュー・コーブランドによって麦酒（ビール）醸造所がつくられてから後は、そこから主としてホップを分けてもらつていた。しかしそれは外人仲間の融通であつて、日本人には渡らない仕組みになつていたらしい。そうだとすると東京のパン屋がホップの入手難でいい食パン生地ができるで困つたといふこともわからぬわけではない。そういうれば明治初期のパン屋は殆んど貰いだねでやつていたという事情もあるほどとうなづけるが、しかしほップは生地つくりのための不可欠原料ではない。それは雑菌の繁殖を防ぐための原料にすぎないからである。ところが雑菌が繁殖するとパンが酢つばくなる。そこでホップはこの欠陥を是正するためにどうしてもなくてはならぬものとされて

いたのであるが、当時はこのホップスの煮汁を上手に使って水種をつくることは秘中の秘であつた。従つてこのホップス種づくりの秘訣は、パンづくりの業を迷信化したほどで、それは後年ノレン分けの条件となつたものである。そういうところからみると、或いはこのホップの入手難が酒種生地発明の動機であつたとする説が真相をうがつているのかも知れない。

そこで問題はこの酒種生地の価値如何であるが、もともと酒を発酵源として利用することは、酒饅頭の名でもわかる通り古くから行なわれていた。元来この饅頭なるものは、後村上天皇時代の歴応四年(北朝)一一三四一に元人林淨因(げんじんりんじょういん)によつて日本に持ちこまれたもので、これは小麦粉の生地に餡を包んだ菓子であつた。その後身が有名な「塩瀬」系の饅頭であるが、これは所謂薬饅頭であつた。これと対照的なものに酒素饅頭があるが、これは前記の薬饅頭と殆んど時を同じうしてやはり元国から伝えられた。この製法を日本にもたらしたのは元国に留学して帰朝した聖一国師(せいいちごくし)だとされている。そしてこの国師が博多の栗波吉右衛門に製法を伝授した為に、日本に拠がつたといふのであつて、その後身が大阪高麗橋の虎屋だとされている。

徳川時代関東では塩瀬系の薬饅頭が栄え、関西では虎屋系の酒素饅頭が栄えていた。勿論江戸にもあることはあつたが、所謂名家と呼ぶ店はなかつた。

製法は甘酒を搾つてその液汁を火にかけ、これに糯米(もちごめ)の粉を入れて鍋を下し、暫くそのまま置いて程よく発酵したところで、これを捏ね上げて伸ばし、中に餡を包んで蒸すのである。従つて木村英三郎が酒を発酵源として利用することに思いを及ぼす条件は當時すでにあつたわけである。また水戸の史館総裁立原翠軒が書いた「檜林雜記」をみても、幕末の長崎では甘酒生地のパンを焼いていたと次の通り言及している。

「パンを製するには小麦粉四升に甘酒一升ばかりを入れて、よくこね銅器に入れ、上下に火をかけてこれを焼く」と。

従つて木村屋では長崎出身の梅吉を最初使つていたのだから、甘酒生地

のパンについての智識もあつたはずである。しかしそうはいつてもこの酒素饅頭用の甘酒や長崎流のパン用甘酒では、多量の砂糖を生地に入れてあんなにふつくりと膨脹したアンパンをつくることはできない。木村英三郎が苦心研究の結果、この日本古来の酒種を改良して遂に甘味のよくきいた餡パン生地を創造したということは酵母の正体がわからなかつた當時としては真におどろくべき発明であつたといわなくてはならない。アンパン生地は糖分が多いから甘酒程度のものではうまく膨らまない。そこで英三郎は酒つくりに使うモロミの段階のものを使つて独特の酒種をつくつたのであるが、彼はこれを蒸しパンにしないで焙焼パンに仕立て上げたのである。その結果が素晴らしいことは、両陛下がたちまちこのアンパン党におなりになつたことからも察することができるが、鹿鳴館時代になるともうその盛名が全国津々浦々に知れ亘つて、アンパン全盛時代へと突入していくのである。

この点は「明治文化史—生活篇」が「ビスケットやパンの需要がやや増加したのは明治二十年頃(一八八七)からで」とい、さらに「パンがめざましく普及したのはアンパンの出現からで、明治三十年(一八九七)頃のことである」と断言しているところからも、容易に立証することができるのである。

第十八節 帝国陸海軍の誕生とパン食

ここで明治初頭の軍隊とパン食との関連について一寸ふれなくてはならない。周知の通り日本の陸海軍は終始一貫パン食普及の先頭に立つてきただ。それは我国陸海軍の生みの親ともいいうべきパン祖、江川太郎左衛門坦庵公以来のゆるぎなき伝統であるが、この伝統は維新政府の明治三年(一八七〇)十月、陸軍のフランス式、海軍のイギリス式採用によつてさらに強化され體づけられていつた。

明治五年(一八七二)には、わが政府はフランス式学制を採用公布したが、これと前後して海軍は正式にパン食を採用することになつた。陸軍が

パン食の正式併用を始めたのはそれから五年後の明治十年（一八七七）であつたが、海軍が陸軍に一步先んじたのは遠洋航海で外国に行つたらどうしてもパン食が必要だから、それに慣れなくてはならないという理由によるものであり、陸軍が西南戦役をキツカケにパンを見直したのは、西南戦役の際多くの兵隊が脚氣に悩まされてその戦力が大きく削そがれたからであった。

以上は陸海軍がパン食を採用するに至つたそもそもそのおこりであるが、「ビスケット工業史」はこの明治初頭の軍隊とパン食の関連性に次の通り言及している。

「海軍では明治五年以来パンを用いていたが、陸軍がパンを用いたのは明治十年以後であつた。パンはそのころすでに一般に知られていたが、ビスケットの名が一般に知られるようになつたのはそれよりもおそらく明治十五年の京城事変以後からのことであつた。（略）当時の海軍はパンを糧と呼び、米の飯は週二、三回しかたべなかつた。これは遠洋航海をするので、外国の食糧に馴れさせなければいけないというのでパンを主食にしたのである（略）」と。

これには若干の事実誤認がある。それは陸海軍が正式にパン食併用をきめる以前から、実際にはパン食が採用されていたことであるが、それはともかくとしてこうした陸海軍のパン食採用が、民間の生パン及び乾パン工業の成長を支える大きな支柱となつたことは、錦町木村屋の志村吉三郎が明治初頭の木村屋に言及して「（当時は）何分にも米価が安かつたので、パンの売れ行きが面白くありませんので開成学校や陸軍の御用をつとめつ時勢の進展を待つていました。朝鮮事件の起つたとき（明治十五年—大院君の乱）は木村屋で一万二千ボンドのパンの御用を受け、筑波艦の遠洋航海に際してもまたパンの御用を命ぜられました」と語つてゐることからも察することができるが「大日本著名鑑」（大正一三刊）は、木村屋と陸軍との関係について次の通り言及している。

「同店では西南戦争のとき既に軍用ビスケットを製造してご用をつとめ

その後日清、日露の両役にも軍需品として多量のパン・ビスケットを供給し、近く日独戦争の際にも陸軍の御用をうけて多大の貢献をなしたのである」と。

（註）開成学校は明治三年（一八七〇）神田の講武所あとに発足した洋式校舎で、これが医学校と合併され、総合大学（東大）となるよう決定したのは明治十年（一八七七）の五月であつた。

いうまでもなくこのようにパンと陸海軍の強いつながりをつくりあげたのは、当時の雇い軍人たちであつた。そしてその中心人物は陸軍ではフランスのジユ・ブスケ（治部助）であり、海軍ではイギリスのドウグラスであつた。

帝国陸軍創建の立役者となつたジユ・ブスケは、治部助（タツツケ榜）でも有名であるが、彼がフランス軍事教官団の一員として来朝したのは慶應三年（一八六七）の一月であつた。幕府崩壊後も彼はフランス公使館付武官として帰国せず、僅かの期間に日本語をマスターして新政府に接触した。そして明治三年（一八七〇）十月、陸軍が仏式採用を決定すると同時に兵部省兵式顧問に任せられたのである。以来ブスケは近代陸軍建設の大參謀となつたのであるが、彼の招きによつてフランス本国から軍事教官団一行十六名が来朝したのは明治五年（一八七二）の五月であつた。この陸軍の仏國式は西南戦役以降ドイツ式に移行していくが、彼はそれまでの間に兵糧問題に至るまで詳しく述べて新生陸軍の基礎づくりに貢献したのである。

彼はのちに元老院のお雇いとなつたが、退職後フランスの駐日領事となり、明治十五年（一八八二）麻布島居坂の自宅で死去した。日本人を妻とし三人の子をもつたが四十五才という若死であつた。

帝国海軍創設の役割を果したイギリス海軍中佐ドウグラスが、総員三十四名の軍事教官を引き連れて来朝したのは前述の通り明治六年（一八七三）の七月であつた。従つて既にパン食採用が決定したのちであつたが、彼は築地の海軍兵学寮で海軍士官の養成にあつた。ここにパンを納めていた

のも木村屋であつたが、この兵学寮の生徒のガキ大将だつた山本権兵衛（後に海軍の元老となる）などは木村屋のパンの大ファンであつた。それはともかくとしてこのドウグラスは万事英國式で、卒業証書も英語で書かれていた。そして天長節の次に英國女王誕辰の公休があり、さらに耶蘇誕生祭も休日に加えられた。従つて大部分がパン食であつたことはいうまでもないが、ドウグラスは特に海軍の遠洋航海の必要を強調した。

梅溪昇著「お雇い外国人」はこの点に次の通り言及している。

「かれは来朝の翌年（七年）四月、海軍卿に練習艦の必要と遠洋航海の実施を進言し、近代的な海軍力を育成するための実地訓練の原則を築き上げた。（略）海軍兵学寮では早速この進言を容れて、軍艦筑波を練習艦としてこれに生徒を乗組ませて室蘭まで航行させ、さらに明治八年（一八七五）秋から翌年にかけて太平洋を横断して桑港まで航海を行なつた。これが日本海軍にとつての第一回練習航海で、その後長くこの制度が維持された」と。

この遠洋航海用のパンを納めたのが前述の木村屋であるが、おそらくイギリスの教導団は前述の通り木村屋にイギリスパンの製法を伝授すると共に、イギリスからもつてきた強力粉を与えてイギリス流の型焼パンを焼かせたのであろう。そしてそれ以来木村屋のイギリスパン技術が水準をぬき特別製の強力粉を入手する道が拓けたのではなかろうか。

しかしドウグラスの在任はわずか二年の短いものであつたが、帰国後彼が海軍大将に栄進したところからみると、よほどの傑物だつたわけだ。任終つてイギリス教導団が帰国したのは明治十二年（一八七九）である。

以上は陸海軍とパン食とのつながりであるが、前述の通り海軍は明治五年、陸軍は同一年からこのパン食を正式採用したのであつて、これが製パン企業の育成に与つて力あつたことは歎然たる事実である。

この点を証明するために大正二年（一九一三）九月十四、五日号の都新聞にのつた木村屋の記事の一部を示せば次の通りである。

「そのころ（明治二～三年）築地にあつた海軍兵学校や海軍大学の先生

や学生が大悦びで、中にも仁礼さんや攻玉社の近藤さんなどは大のひいきだつた。（略）御所や離宮（芝）を守備している陸軍の兵隊が二大隊いて一人前八錢宛のパンを、兵隊の夜食として毎日納めたこともある。この年（六年）までは菓子パンと食パンだけで、翌年（七年）はじめてアンパンを製造してみた。（略）西南の役には軍用パンの御用を申しつかつたが、それは今日のようなものでなく頗るの堅パンだつた。越えて十二、三年ごろから陸軍の御用を引受けた」と。

第十九節 製粉企業近代化の苦悶

明治十年（一八七七）の秋上野公園で開催された第一回国勧業博覧会には東京、神奈川、信州、東北などから約二〇点の内麦粉が出品された。しかしそのすべては水車粉であつて、機械製粉は皆無であつた。従つてその粉は舶來のメリケン粉とは較ぶべくもない。色の黒いパン用には勿論のこと、メン用としても不適当な粉だつたのである。

だから当時の輸入メリケン粉は一ピクル当たり五円内外であつたが、国产のウドン粉は四円内外にすぎなかつたし、それだけの価格差にも拘らず内麦粉は次第に外麦粉におされていきつたつた。

そこで政府は改めて小麦粉の品質改良の急務を痛感したらしく、翌明治十一年（一八七八）巴里万國博の事務長官として渡仏した松方正義にたのんで、十五馬力のフランス製石臼製粉機二台を購入、これを浅草くらまえの米穀（政府備荒貯蓄課所管）内に据えつけて研究をはじめた。これは當時もつとも優良とされたフランス産石材を用いた石臼に鉄わくをはめた磨碎機で、蒸氣原動力によつて運転する仕組みになつてゐたのである。ところがこの「官営模範工場」も、結果からみると宝の持ちぐされに終つてしまつた。理由はいろいろあつたろうが、これを巧みに使いこなす技術者がいなかつたこともその原因の一つであつた。

お役所しごとの悪いところの見本みたいなことになつたが、こうして死蔵されたこの機械が民間に払い下げられたのはそれから六年後の明治十八

年（一八八五）のことだつた。これについては後述するが、一方北海道においてはこれより七年早い明治五年（一八七二）にアメリカから黒田長官自身が石臼式製粉機を購入して帰朝し、翌六年（一八七三）に札幌本所構内にそれを据えつけ水車式製粉に着手している。

この場合黒田長官は日本人による操作はむりだと考えたらしく、米人工ヌ・ダブリュー・ホルトを雇い入れて仕事の一切を担当させた。この点は同じお役人であつても松方よりも目先がきいていたことになるが、それでも最初は「小麦の善惡をえらばずみだりに磨し」たために「その品位悪く遂に麵麪（パン）用に供し」得なかつたという。そこで米国産赤皮小麦を輸入して品種改良を行なつた結果、明治十三年（一八八〇）ごろから漸く上等粉が挽けるようになつた。それで「製品の需要が増加して販ひきれず、十八年（一八八五）北一条一丁目に第二製粉所を」建設したが、これはアメリカのノーダイク・マーモン社製の五〇バーレル・ロール式製粉機であつた。我場最初のロール式製粉機であるが、これには米人ウエストコートが同伴して技術指導にあつた。この製粉所は翌年民間に払い下げられて、後藤製粉所となつたが、ここでは米人指導者の指示を忠実にまもつた。その結果明治二十八年（一八九五）に開かれた第四回国勧業博では「製パン試験の結果は内麦をもつて製したものは概ね色沢悪く膨脹完全ならずその質粗にして且つ粘力強く良品を得難し。独り北海道産の小麦粉（後藤出品）を以て製したものは良質のパンを得たり」という評言を得るところまで進んだのである。日本製粉が二百バーレルの本格的ロール製粉機を購入したのはその翌年であつた。

以上の次第で我国製粉工業の近代化の端緒は、實に札幌において拓かれたのであるが、一方東京では明治十八年（一八八五）くらまえ官営製粉工場の製粉機が薩摩藩士野村忍助と甲州の糸商人雨宮敬次郎の二人に払い下げられた。雨宮は當時ビスケットをつくつてこれを軍納していたので、安い払下げ機械で自家製粉すればもつと儲かるとみたのだろう。

桜内幸雄著の「雨宮伝」（明治四〇年刊）によると彼は「小麦の粉を兵隊

の糧食としたならば利益がわかつて自然麦粉の需要を増すことができるだろう」と考え、東京鎮台司令官三浦梧楼を説いて軍用ビスケットの納品に成功「房州勝山、清水港、横浜、横須賀、品川へ砲泊している軍艦へも焼いて出した。陸軍では三連隊輪重兵、近衛、市ヶ谷騎兵、文化、小金井の兵營などに焼いてくばつた」という。しかしながらのうち堅くて歯が立たない乾パンであつた。そこで苦心の結果ロクロで練つて焼くと固くなりことがわから、割つてみると吉野紙を剥がしたように裂けてうすくなる。ヨーロッパ並のものができるようになつたといふ。

これでよしとみた雨宮は野村を語らつて官営製粉機の安い払い下げに成功したので、明治二十年（一八八七）に築地小田原町に資本金二十万円の有限責任日本製粉会社を設立、ここにこれを持ちこんで操業をはじめた。成績がよかつたので彼は翌年工場を深川扇橋にうつして生産規模の拡大をはかつたが、そのころ陸軍の購買規則が變つて小麦粉で納品することになつた。その結果採算がとれなくなり「忽ち廃業の憂き日」をみた。雨宮廃業の後製粉所は島万次郎という近江商人の手に渡つたが、やはり失敗で負債は累増し、明治二十五年に島はアメリカに渡航した。

いまの日本製粉株式会社の前身、東京製粉合資会社がこの島万次郎のあとを継いで発足したのはその翌年であつたが、それについてはあとでもう一度言及する。

錦町木村屋の志村吉三郎は往年を回顧して次の通り語つている。

「そのころ雨宮啓次郎氏もパン工場をはじめたことがあります。陸軍御用商人として有名な田中長兵衛氏もパン工場を創めましたが、遂に専門家には勝てないで中止してしまいました」と。しかしこのような財閥や大御用商人がパンに目をつけるようになったことは、とりも直さずパンが兵糧として有望な商品として成長してきたことを示すものであつた。

なお製粉、製パンから手を引いた雨宮は、こんどは東京市役所へいくこんでいった。それは日清戦争後のことであるが、日本鋳鉄会社の東京市水道委員に対する巨額の贈賄事件がバクロすると、これが市民の大奮激を買

い、鐵管事件と題する次の愉快ぶし（演歌）が全市でうたわれたものである。

鐵管事件（愉快節）：抄：

(略) 「奸計毒策聞けよ人、東京市民が千秋の思いをなして待ち受くる。水道事業の鉄管を「受負う会社の大山師、詐偽や投機に汚名も高き、○野茂と○宮傾く社運にさく尽きて「めぐらす魂胆(こんたん)にくむべし、試験に外(はず)れし不正品、吏員のまなこをくらまして、納め埋むる奸才も、うずもれ切れぬ人の口「天網如何でのがるべき、連累凡そ數十人、いまは未決につながれて、静座苦吟の有様は因果応報是非もなし(下略)

醉興學人詞

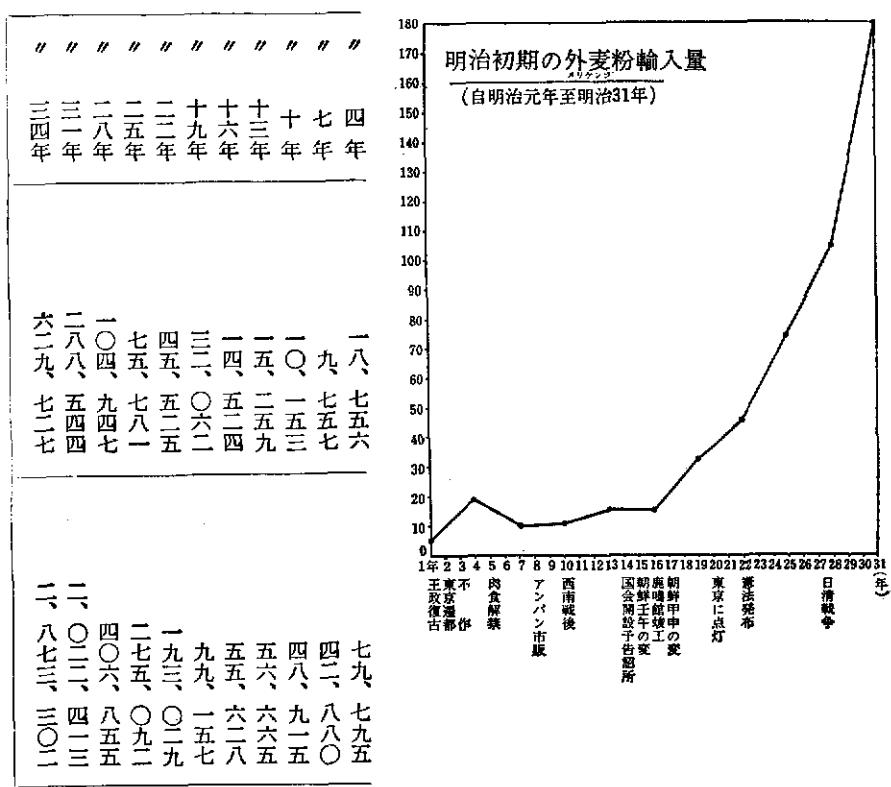
た。 東京市役所が伏魔殿といわれるようになつたのはこれ以来であるがそれはともかくとしてこのように我国の製粉企業は苦難の道をたどらなければならなかつた。しかしこのような製粉企業の低迷も、日清戦争後一変して機械製粉によるウドン粉時代を現出するが、日本の製粉会社でパン用として外麦を本格的に挽けるようになつたのは、第一次大戦中のことであつ

第一〇節 鹿鳴館時代と食生活の洋風化

明治初頭のパン用粉はほとんど舶來のメリケン粉であつた。そこで明治元年（一八六八）から日清戦争ごろまでの外麦粉輸入状況をみてみると、次表の通りであつて、これが大増勢に転じたのは明治十六年（一八八三）のことだつた。この年の秋有名な鹿鳴館が竣工して、それから明治二十二年（一八八九）まで欧化風潮の全盛時代がつづいたのであるからこの六年はパン食高度成長の起点でもある。

明治前期の外麦粉輸入状況

明治元年	数量(ピタル)	価格(円)
五、〇八四		二三、三七六



通りである。

そこでこの当時からの東京府統計によつて、パンの歩みをみると以下の

東京都に於けるパン業者数の推移

年次別	明治二五年	年次別	明治二五年
間屋	七二一	仲買	三
卸売	二八五 二七四	小売	一〇六 八三七 八四 一七〇

〔註〕東京府編『東京府統計書』此ノ

これでみると明治十五年（一八八二）現在の東京のパン小売店数は一六軒であるが、三年後の十八年（一八八五）になると、それが一七〇軒にふえている。これは約五割に近い増加であるから年率一五%以上の高度成長ということになる。

従つて鹿鳴館時代から明らかにパンもあけ潮にのつたかんじであるが、この統計によるとそれ以後明治二十九年（一八九六）まで小売店は減りつづけている。しかしこれは恐らく統計のとり方に貫したもののがなかつたのであろう。この点は卸屋の数のとり方にも明らかに変調がみられるからである。それから問屋があつてメーカーが一軒もないといった統計など、全く問題にならない粗雑さというの外ない。そんなわけでこの統計には信をおきがたいが、メリケン粉の消費工合からみて、鹿鳴館時代からパン食が普及に転じたことはまずまちがいない。というのは次表でわかる通り、このころからパン食とりはなせない。バター・チーズ・コンデンスマイルクなどの乳製品の輸入が、逐年上昇の一途をたどつてゐるからである。

年次別	数量	金額	バタード
一	数量	金額	チーズ
二	数量	金額	コンデンスマilk
三	数量	金額	
四	数量	金額	

明治前中期の乳製品輸入状況（単位 千円、千斤）

五年（一八八一）であつた。パンの需要が鹿鳴館時代からグンと伸びたことは、メリケン粉の輸入増大によつて明らかであるが、缶詰もこのころは殆んど全国でつくられるようになつた。

また明治二十一年（一八八八）一月十三日付の「東京日々」によると、この年の都下の牛肉卸屋は百二十二人、同請売人は五百八十三人、牛乳搾業者は百六十五人、販売員百五十七人となり、配達制度も確立されたとあるからその伸びがいちぢるしかつたこともわかる。なお当時は牛乳一合の値が三銭五厘、五勺で一銭八厘、一日四合以上は二銭五厘が定めであつた。してみるといまは当時の値段の約五百倍ということになる。

この点は明治十四年（一八八一）六月一日付の「郵便報知」が「東京では今年から牛乳の需要者配達が始まられた。さらに腐敗を防ぐために粉ミルクとバターの製造がはじめられ、瓶の使用も徐々にふえてきたが、その瓶の値上りから粉乳の缶詰もつくられた。その売捌店は東京市内で十三軒に及んだが、多くは日本橋付近の薬店、洋品店、舶来品店であつた」と報じていることからも容易に知ることができる。

これをみると三つの乳製品の伸び率は必ずしも同じではないが、それは国産品との関係からこういう数字になつたまでで、すべて順調な伸びであつたといつてよい。

明治五年
三五〇二五〇一〇
一九三〇三五八一
四〇七四六二四六三
七三五三九三八二一
〇五〇八五二一
三七九四二一
八六三二〇一七五七四三九二一

サッポロビール、キリンビール、桜田ビール、日本ビール、大阪ビール

などが一齊に売りだされたのもこの鹿鳴館時代の末期（二〇年前後）であった。新しい清涼飲料としてのラムネがはやりだしたのは明治十九年（一八八六）であり、喫茶店がはやりだしたのはそれから数年後であつた。木村屋のアンパンが銀座名物となつたのもこのころである。

では一体なぜ明治十六年（一八八三）ごろから突如としてこのような近代化の現象が花ひらいたのだろうか。朝日年鑑の「日本百年の歩み」（昭四二版）も、明治十八年（一八八五）の項で「明治の世相や文化もたしかにこの頃をもつて一変している」と断じているが、その理由については何も述べていない。従つてここでいきなり適確な判断を下すわけにはいかないが、一口にいうと維新以来の政治経済思想文化の各方面における改革の成果が、ここへきてようやく一齊に軌道にのりはじめたからだといつていのではなかろうか。

日銀条例が出たのは明治十五年（一八八二）であり、政治制度が内閣制度にかわつたのは十八年（一八八五）であり、屈辱条約改正会議がはじまつたのは十九年（一八八六）であり、帝国憲法が公布されたのは二十二年（一八八九）であり、議会の開設はその翌年であつた。

また産業界をみるとセメント工業を中心の産業革命がはじまつたのは明治十九年（一八八六）であり、東京、名古屋、神戸、京都、大阪などの各電灯会社が相次いで送電を開始したのはその翌年であり、東海道線が全通したのは明治二十二年（一八八九）であつた。そしてこの年わが国ははじめて世界経済恐慌の洗礼を受けたのである。

食糧品部門の洋風化もこうした一般状勢とのつながりにおいて進行したのであつて、決して單なるムード的なものではなかつた。この点はあとでこの鹿鳴館時代のパン業界の形勢をもう少し掘り下げるによつて一層明らかになるはずである。

本格的な明治維新がはじまつたのは四、五年ごろであつた。それから多くの試行錯誤をかさねたあげく十年ばかりたつて漸くものごとが軌道

にのりかかつたとしてもそれは決して不思議ではないはずである。

第二十一節 朝鮮事変と軍用パン

明治十五年（一八八二）には、京城で大院君の乱（壬午の変）がおこり一年おいた十七年（一八八四）には同じく京城で甲申の変がおこつた。前者は清國同調者が起した対日暴動であり、後者は日本同調者が起した対清暴動であつたが、この両事変に我国は何れも出兵している。前者即ち壬午の変に木村屋が一万二千ポンドのパンを納めたことは既に言及すみであるが、後者即ち甲申の変には東京のパン組合に一万二千ポンドのパンが発注された。

この二つの事変は、結局のところ全面戦争に至らずして終つたが、これが日清戦争の先ぶれだつことはいうまでもない。何しろ開国以来はじめての対外武力紛争事件であるから、この紛争事件が政府は勿論民間に興えたショックはたいへんなものであつた。

それは明治十五年（一八八二）の大院君の乱（七月）直後の十二月二十二日に陸海軍整備の詔（みことのり）（対外戦争目的への転換）が出、つづいて同月三十日に増艦命令が出たことや、翌十六年の暮れに海軍拡張八カ年計画が成立し、さらにその翌年の十七年末には陸軍拡張計画が成立したことからも容易に察することができる。

そしてこうした陸海軍の拡張は、その当然の結果として軍需としての生パンと乾パンの需要増大に拍車をかけることになつたのである。甲州商人の雨宮盛次郎や、陸軍御用商人の田中長兵衛等がそうした機運にいちばんタッチして、兵食パンでの一儲けをたくらんだのは当然のなりゆきであつたが、上野桜木町の宮本萬葉堂などもこうした軍需のはなやかさに幻惑されて明治二十一年（一八八八）七月から軍需用のコンピネーション・ビスケットの生産をはじめているところからみるとあちこちで軍用パンについてのうごきがあつたにちがいない。

「ビスケット工業史」は「ビスケットの名が一般に知られるようになつ

たのは（略）明治十五年の京城事変以後からであった。このとき政府は直ちに一個大隊の陸兵を派遣したが、その食糧の一部にビスケットが指定され、業者に相当量の用命があつた。そのころから漸くビスケットが一般化され、一部でもてはやされるようになり、そろそろ頭を抬げだした。こうしたことが業者を刺激して手工業によるビスケットの製造がはじまつたが、これには明治十八年（一八八五）に陸軍が携帯口糧を乾パンに改めたことと共に、京城事変以来海軍々括がはじまつたことにも影響がある」と、この間の消息に言及している。

しかしそれよりもここで問題は明治十七年（一八八四）の京城事変に東京パン組合が一万二千斤のパンを納入したことである。もしこれがまちがいない事実であるとすれば、この組合こそパン業者組合の開祖といふことになるが、この点について一応考えられることは明治十七年（一八八四）の十一月二十九日に同業組合準則が公布されたということである。

京城（いまのソウル）で韓国の開国党と事大党の抗争がもつれ、日本公使館が焼打ちにあつたのはそれから八日後の十二月七日であつたが、事件の通報に接した日本政府が、外務卿井上馨を特派全権大使に任命、軍艦七隻をひきいた全権団一行が横浜を出港したのはくれの二十三日であつた。

おそらくこの時にパン組合に発注した一万二千斤のパンが軍艦に積みこまれたのであるが、そういうところからみると、パン組合への発注は十二月の十五日をすぎていたにちがいない。それは事変の第一報が長崎へとどいたのが十二月の十三日となつているからである。してみると同業組合準則の制定から半カ月ばかりすぎているから、この間にパン組合の結成もできたはずである。

しかし実際はそうではなくて、軍からの緊急発注があつた為に、たゞよこの連絡の必要上同業者が寄り合つて連絡機関をつくり、それをあとで同業組合として体系づけたのかも知れない。

その点は全然想像の域を出ないが、何れにしてもここで最初のパン同業

組合が生れたということはほぼ明らかである。しかしこの組合のその後について何の記録もないところからみると、それは軍需に応ずるための形だけのものだつたともかんがえられる。

それはともかくとして軍艦をひきいて京城にのりこんだ井上全権は、翌十八年（一八八五）一月六日韓國王に謁見、直ちに外交談判を開始した結果、事件の善後処置に関する協定が成立した。その調印は一月九日だつたところからみると、おそらく韓国側は日本のいいなりに調印したのだろう。それは井上卿の背後には七隻の軍艦が控えていたからである。

しかし当時の韓国は清國の保護下にあつたので、これで事件は落着といかなかつた。そこで政府は翌二月參議兼宮内卿の伊藤博文を特派全権大使に任命して清國に派遣した。こうして清國全権の李鴻章と日本全権伊藤博文の外交談判となつたのであるが、この談判が終つたのは四月十七日であつた。

結論は両国とも韓國から撤兵、出兵の要あるときは予め通知しようということであつたが、こうした妥協で日清両国の韓國争奪のための紛争は片付かなかつた。十年を出ずして日清両国が戦端を開くに至つた所以であるが、この様な国際状勢の悪化が軍用パンの需要の増大に結びついたことはここで改めていうまでもない。

第二十二節 鹿鳴館時代の代表的パン店

明治十四年（一八八一）には、来る二十三年（一八九〇）を期して愈々西洋流の議会制を採用、国会を招集する旨の詔勅が発布された。欧化風潮はこれによつて一層盛り上つていつたのであるが、そのシンボルともいふべき鹿鳴館（外務省外賓接待所）が竣工したのはそれから三年後の十七年（一八八四）であり、太政官制が廃止されて第一次伊藤内閣が成立したのはその翌年の暮の十二月二十二日であつた。そしてこの伊藤内閣は明治二十一年（一八八八）四月、黒田内閣にかわつたのであるが、鹿鳴館時代の歐化風潮を盛りあげる頂点に位置したのは総理の伊藤博文と外務卿の井上

馨であつた。

伊藤は長州藩の下級士族出であるが、吉田松陰の松村塾にまなび、木戸孝允とともに尊攘運動に参加、文久三年（一八六三）井上馨と相携すさえロンドンに渡り、いちはやく西洋文化の洗礼をうけた。明治に入つてからは岩倉遺外使節団の副使として渡欧、さらに明治十五年（一八八二）には憲法調査の任をおびて渡欧、プロンヤ憲法をまんだ文化人である。

また井上も伊藤と同じく長州藩の下級士族出であるが、彼は幼いころから蘭学、英学、砲術などをまなんで、のち尊攘運動に参加、伊藤と共にロンドンに渡つた。そんなわけで伊藤と井上とは子供のころからの竹馬の友であり、一緒に外国文化の洗礼をうけた間柄であるから、二人は呼吸を合せて欧化政策をとり、これによつて日本を文明国として恥しくない国にそだてあげようとはかつたのである。

だが世間は二人の真意をまだ十分に理解し得なかつた。そのため反つて反動的な国粹的風潮を刺激する結果になつたのであるが、この二人は外国人からみると教養のある立派な文化人であつた。鹿鳴館時代の精神が、単なる欧米崇拜一邊倒の浮つ調子のものでなかつたことを示すために長いこと東大医学部教授として日本につくしたトク・ベルツの伊藤、井上觀を示せば次の通りである。

〔伊藏博文評〕伊藤博文は普通（略）日本の最も偉大な政治家の一人であつたと称（たた）えられている。しかしこのような見方は故人にとって正しいものではない。最も偉大なうちの一人ではなく、彼こそはこの国で比肩するもののない最大の政治家なのである。（略）かれは天性めだない落着いた人柄であつた。（略）侯爵としての伊藤も個人的な交際では筆者が三十年前に初めて識つたときの平民伊藤と全く同じで、素朴ないつも氣嫌のよい人物であつた。しかも彼はその幸な氣質、その平静さをどんな場合にも決して失うことはなかつた。（略）外見では武人的なところがなかなかつたにも拘らず、伊藤はまれにみる豪胆な性質で、これを幾度となく実証した。（略）伊藤が人をあらうに韓国人に暗殺されたことは、彼が日本

における韓国人の最上の知己であつただけに「そう悲劇である。（略）伊藤博文は掛替えがない。その老練無比の政治家を國家は失い、無二の信頼すべき顧問を天皇は失つた」

〔井上馨評〕井上卿は大いに才能があり、教養があつて新日本の有為の人材の一人である。卿は他の大部分の日本人にくらべて融通性に富み、従つて外交官としては一そう適任である。長州人ながら外人と多くまじわり英語をまなぶ目的を達した最初の日本人の一人である。かなり久しい間イギリスで日本の代表者だつた。（略）卿は生氣に満ちた理智的な外貌の小柄な人物で、ヨーロッパの文化や生活様式を完全無欠に同化した日本人である。なお特筆すべきは卿がその十七才になる令嬢を全然ヨーロッパ式に教育させていることである。井上卿はそのからだに十八年前にうけた三ヶ所のすばらしく大きい創（きず）あとがある。一つは背部にその二は後頭部に、いま一つは顔面にある。よくも生きておれたものだと驚嘆せざるを得ない。」

ベルツがこれほど賞揚したこの二人のゼントルマンが中心となつて、かもしだした所謂欧化風潮がようやく一般にも浸透したのが明治十八年（一八八五）であつたが、この年「東京流行細見記」なる一文が出版されて、東京市民の注目をひいた。

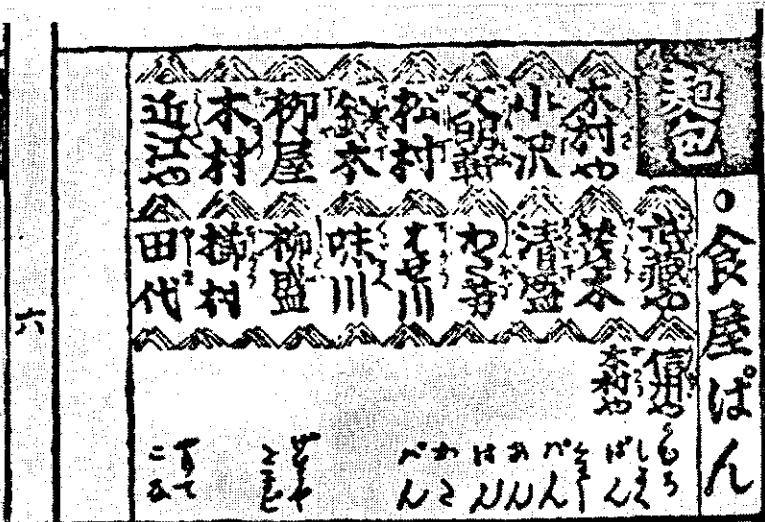
この「流行細見記」なるものは、各界の欧化風潮を代表する人物を盛名の順にならべた番付のようなものであるが、その中には食パン屋も一枚加わつておらず、その筆頭に銀座の木村屋が納まり、一人おいて第三番目に下谷の文明軒が顔を出している。これは取りも直さず木村屋の型焼食パンとアンパンが今や文明開化のシンボルとせられるに至つたことを示すものであるが、左記はこの流行細見記に出でてパン屋の品定めである。

東京流行細見記（抄）

清水市次郎（平民）編

御届 明治十八年七月六日

発行所 芝愛宕下町一ノ三



明治中期に刊行された各界有名店番付表で本表はパンの部のうつしである。

これでみると

と繁華になつていつたからである。

この格付けは
「吉原」で一杯
やりながら自由

しかしそれだけではなく、木村屋がここまで東京市民から評価されるようになったのはその奇抜なチンドン屋宣伝が東京市民の木村屋とそのアンパンにたいする関心をかきたてたからでもあつた。

討議の結果きめたものらしい。

「明治世相編年辞典」は明治十八年（一八八五）一月の項に「広告業内目屋）が楽隊を雇つて宣伝に用いること始まる」とするしているが、このチンドン屋宣伝の元祖は実は木村屋なのである。しかしこの新しいアイデアを打ちだしたのが二代目英三郎なのか、それともその弟の三代目儀四郎なのかはよくわからないが、儀四郎が宣伝に巧みだつたことから推し測る
と元祖はやはり儀四郎ということになりそうである。

それはともかくとして、このチンドン屋宣伝の元祖が木村屋であること
は翌々二十年（一八八七）の正月興行にかきがら町の中島座が木村屋のチ
ンドン屋宣伝風景をとりいれてそれが大評判になり、その風景を描いた錦
絵が売りだされたことから察するに難くないが、前述の通り新宿中村屋
の名職長として、昭和初頭に鳴らした故石崎元次郎は、昭和十二年にかい
た「パンの変遷を語る」でこの木村屋のチンドン屋宣伝に次の通り言及し
ている。

「そのころ（鹿鳴館時代）東京の街から街へ毎日の如く木村屋のパン屋のベンダと奇声を発して売りまわる紳士風の男があつた。赤い上衣に黒ズボン、年の頃なら三十五、六。その当時としては珍らしく型に嵌つた洋服を身にまとい、大きな太鼓を肩にかつぎ、しかも婦人同伴、太鼓を叩いて売り歩く姿には行人の誰もがふり返つてみたというも、蓋げだし不思議はなかろう。それこそ今日のチンドン屋を追想して誤りなく、これが俄然巷間の人気を呼んで銀座木村やの名は一躍して全国津々浦々にまで轟き渡つたということである」と。

第二十三節 茂草と田山花袋とアンパン

明治十八年（一八八五）という時点では銀座の木村屋がパンの王さまとして確認されたのは、勿論そのアンパンが鹿鳴館時代の趣味嗜好に投じたばかりでなく、銀座経由の新橋と浅草間の鉄道馬車が全通して銀座が日一日

出過程をみてみよう。

東京市が浅草公園改良のために五月末日という期限つきで、園内の仲見

世に取り払いを命じたのは明治十八年（一八八五）の一月二十三日であつたが、これがほぼ予定期通り実行されて六月には店舗の取り払いが終つた。

そこで翌七月から新店舗の建築がはじまつたが、それはすべて銀座通りに倣つた煉瓦づくりであつた。このハイカラな仲見世の新築が完成したのは同年暮の十一月二十七日であつたが、この新店舗は東側八十二軒、西側五十七軒、計一三九軒であり、翌十九年（一八八六）正月から店を開きした。

この仲見世は関東大震災までつづいたが、それはそれとしてこの新装の仲見世は東京の新名所として市民がどつと押し寄せた。そのために新橋（浅草間の鉄道馬車が大混雑を呈したことはいうまでもないが、その浅草にはまだアンパンが出廻つていなかつた。そこで浅草からの陳情によつて東京府庁は三月九日付の東京府命令でもつて浅草公園の第一、第五の両区ではアンパンを含むパンと、寄席、待合茶屋、押絵、麦薬細工、団扇、扇風などの営業を許可営業に追加する旨を公表したのである。

こうして浅草でも銀座みのアンパンが買えるようになつたのであるがやがてこのアンパンは浅草と切つても切れないものになつていつた。締木新太郎は中央公論社刊の「パンの文化史」で「浅草といえば活動館（映画館）の中で『エエおせんべいにアンパン』という呼び売りは久しいものである」と書いているが、これはアンパンがすつかり大衆の中とけこんでいつた姿を示すものに外ならない。

この浅草公園の開園式が挙行されたのは風薫る五月の二十日であつたが当時は鉄道馬車、円太郎馬車、人力車、川蒸氣などで押し寄せた人の波でどこもかしこも満員となつた。記録によるとそれから三日間に、花屋敷に一万七千人、羅漢堂に四、八九四人、水族館に五、〇〇〇人押しかけたとするからアンパンの売り上げもたいへんなものだつたろう。

宣伝にはばかり知れない波及効果があるのである。その一例としてこの木村屋の宣伝や銀座や浅草におけるアンパンの人気が一般に及ぼした影

響の一つとして、文豪田山花袋が書いた「東京の三十年」（大正六年刊）から関係個所を示せば次の通りである。

田山花袋「東京の三十年」—大正六年刊—

明治二十年頃（抄）

「その時分は大通りに馬車鉄道があるばかりで、交通が不便であつたため私たちは東京市中はどこでもてくてく歩かなければならなかつた（略）私と私の弟とは一緒に神田にある英語の学校に通つた。（略）路が遠いのでかれりにはいつも腹が減つて困つた。途中にある菓子屋、殊にアンパンを売つてゐる店の前ではふところにいくらか金さえあるとどうしても足を留めずに通ることができなかつた。

「あまり意氣地がない。今日こそは錢はあるが買わずに行こう」こう固く決心しても、その前を通るとピタリと止まつた。不思議に思われる位いびたりと留まつた」

第二十四節 パンのチンドン屋宣伝評判記

明治十八年（一八八五）は新設の鹿鳴館を中心に欧化風潮が盛り上りをみせた年であるが、「日本百年の歩み」（朝日年鑑）はこの点に次の通り言及している。

「井上外務卿による（屈辱）条約改正交渉がようやく軌道にのつた。これを促進するため欧化政策がとられた。すでに鹿鳴館も竣工してはなやかな舞踏会が催され、いわゆる鹿鳴館時代の幕がひらかれたのである。立憲政治と条約改正のために、日本にも西洋風の貴族社会が必要だというものが当時の特權階級の要望であつたが、この政府の欧化熱狂ぶりは伊藤、井上の猿芝居だと冷笑もされた。しかしこの欧化熱は世相にもつよく反映して、国字改良ローマ字論、演劇改良・風俗改良が唱えられ、極端なのは人種改良論もとびだすありさまで、またこれに反撥して思想界には國粹主義がこのころからおこつた。写実主義による文学改良を主張した坪内逍遙の「小説神髄」が出たのもこの年であり、明治初年の思想や文化

はたしかにこの頃をもつて一変している」と。

こうした世相の推移を敏感にキャッチした木村屋が、欧化風潮を巧みにとり入れた新しい「広目屋による市中音楽隊」宣伝は遂に明治二十年（一八八七）東京カキガラ町中島座の正月興行にとりあげられ、その上演場面

のファーネーを描いた「梅堂国政筆」の目のさめるように美しい錦絵が市中に売りだされてたいへんな評判となつた。

伝統に生きてきた演劇

界に、市井のこのようなうごきをとりいれることなど、以前ならば思いも及ばないことがあつたが

こうしたことが実現したのも一つは木村屋の新しい宣伝が大評判だつたらでもあるが、いま一つは歐化風潮の波にのつて「演劇改良」が声高く叫ばれていたからでもある（末松謙澄発起の演劇改良会が誕生したのは明治十九年の八月であつた）

中島座のこの正月興行は、この木村屋のチンドン絵宣伝がきいて人気が沸騰し、連日大入満員をつづけたが、その芝居の入场料は上等サジキ一円七

十銭、上等高一円五十銭、上等前一円二十五銭、上等一円、中等六十五銭であつた。俳優は当時の一流揃いであつたが、その錦絵にはパン売りの木村屋に扮する役者や、木村屋を名のる音楽隊員などにすべて木村屋と書き入れてある。これは木村屋がこのハイカラな市中音楽隊員などの親だつたことを意味するもので、決して木村屋にたのまれて錦絵の作者がやつたビーアール宣伝ではない。

この錦絵の出版は昭和十九年十二月二十七日御届のもので、出版人は福田熊次良、住所は長谷川町十九番地。画工は竹内栄久、その住所は薬研堀町四五番地となつてゐる。

写真にある通り「木村屋の西洋菓子」をチンドン屋が宣伝している風景であるが、アンパンその他のパンやビスケットなどを西洋菓子と総称したのはそれが文明開化のシンボルだつたからであろう。

西洋菓子メーカーとして銀座木村屋のほかに浪花町木村屋の名がみえるが、当時浪花町木村屋は木村儀四郎が經營していた。その儀四郎が長兄英三郎（二代目）の跡を継いで木村屋の三代目当主となつたのは日清戦争後のことである。問題はなぜ浪花町木村屋がここへ登場してくるかであるがそれはそのころ儀四郎がビスケットの量産にのりだして、全市にチンドン屋宣伝をくりひろげてゐた為に、その名が東京市民に親しまれていたからであろう。「明治風俗史」をみると「ビスケットやパンの需要のやや増加したのは明治二十年（一八八七）頃からで、この年はじめてパン・ビスケットを専門に製造する木村屋が開業した」とあるが、これは書き方が不正確であつてその真意はこのころ浪花町の木村屋がパンとビスケット以外の菓子の兼業をやめて、その専門メーカーになつたというふうに解すべきであろう。

ところでこの錦絵であるが、これをみるとモーニングに山高帽子という異装の太鼓叩きが浪花町木村屋の人となつており、木村屋の旗をもつた人間もいる。またカゴを背負つたパン売は手にカバンを下げてゐるが、この



明治20年頃一芝居に上演されて木村屋のチンドン屋宣伝が東京全部の大評判になる(当時の錦絵)

カバンは錢入れであろう。(実際にチンドン屋をやつた男は元官庁出身の人であつた様である)

生徒は洋服、娘は和服、三味線ひきの女は洋装とすべてが和洋の混成部隊であるところも当時の文明開化ムードの実体を示すものというべきであろう。しかしこの絵を見るにちやんと日の丸の旗が交叉されている。おそらくこれは「和魂洋才」といつた明治の理想像を現したものであろう。

西洋の太鼓と中国の鐘と、日本の三味線という西洋と東洋と日本の音楽をとりませたところなどにも格別の意味を汲みとれるというものである。

問題はこの木村屋のチンドン屋宣伝を模した芝居が、どのようなお芝居に上演されたかであるが、これは「新年を寿ぎて大神樂のこつけい—太鼓曲獅子」の部で上演されたのである。(後に番付発見)この芝居の主演は松尾猿之助であつた。

それはとにかくとして鹿鳴館時代の欧化風潮はこうして木村屋に意外に大きなプラスをもたらすことになつたのであるが、その木村屋のために江戸を戦火から救つた山岡鉄舟が、揮毫納めに銀座木村屋の店看板を大書したのはこの二十年春のことだつたが、そのいきさつについては既に言及すみだからここでは繰り返さない。

ともあれこうして木村屋は時流に投じてわが世の春を謳歌したのであるが好事魔多しで、その繁栄はやがてストップを余儀なくされた。それはこの明治二十年(一八八七)の五月九日に木村屋の事実上の元祖でアンパンの発明者でもある二代目英三郎が、わずか三十六才を一期として亡くなり、統いてその跡取り息子が逝き、翌々年の明治二十二年(一八八九)七月二十六日には初代木村安兵衛が七十三才でこの世を去つたからである。

これで木村屋は安兵衛の妻女と英三郎の妻女だけになつた。そのため木村屋は經營難に直面したが、日清戦争後浪花町木村屋の儀四郎(英三郎の実弟)が三代目当主に納まつてからの木村屋は一大飛躍をすることになる。しかしこの点にはあとで改めて言及する。

それはともかくとして、中島座に大入り満員の盛況をもたらした木村屋

のチンドン屋宣伝方式は次第に東京から他の都市へと浸透していった。この点は明治二十一年三月十六日付の「東京日々」に次のような雑報記事がのつていることからも察することができよう。

「横浜に西洋パンとなうる菓子パン売りの男女が、洋服にて付け髪をなし、ブリキの太鼓を叩き異形の風にて市街を徘徊するは不都合なりとて横浜警察署よりその売り子等説論ありし」と。

三府五港の肉食量(明治新聞綺談抄)

東京	大阪	京都	神奈川	兵庫	長崎	函館	新潟	平均
都	阪	二斤二二匁	川	一斤七四匁	九二匁	崎	三六匁	一六匁

この辺で明治初頭(明治元年から二三年まで)の食生活の洋風化についての概観をこころみたい。しかし、そうはいつても必要な統計資料が極端に乏しいばかりでなく、仮りに少しはあつたとしてもその数字をどこまで信じていいのかわからないようなものだつたりするので、どうしてもある

第二十五節 数字にみる食生活の洋風化

程度の推測をまじえざるを得ないことを諒としていただきたい。

明治初頭の食糧需給動向資料について（別表のグラフ 参照）

1、人口の動向 明治五年現在の人口三千四百八十万人が、同二十二年には三千九百四十万人にふえているから、ざつと一三%の増加である。従つてその伸び率は年率六%といつたところである。

2、米価の動向 これをみると

一石当たりの最低は明治五年の三円八十八銭（一升三錢九厘）最高は

明治十四年の十一円一〇銭（一升十一錢二厘）である。これは三対の一の幅であるから非常に米価が不安定だつたことがわかると同時に作柄の豊凶如何によつて米価が大幅に浮動したことがわかる。勿論

高いときは凶作だつたことになる

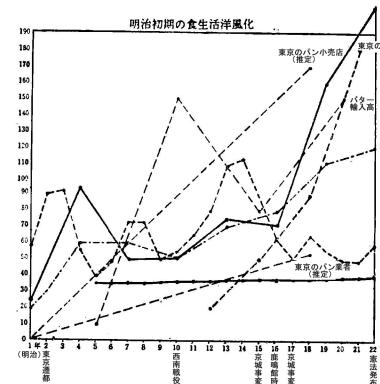
が、そういう点からみると明治二

三年と、十三、十四年が凶作だつたことになる。そこで米の豊凶とメリケン粉の輸入状況をみると、凶作であった二二、三年にはメリケン粉の輸入

高が激増している。これは当時既に小麦粉が米の代替食としての機能を果してゐたことを示す興味ある事実であるが、何といつても平年作または豊作の時の米価は安かつた。

それならパンの値段はどうであつたかというと、明治五、六年頃食パン

一斤（一六〇匁）の相場が五銭位だつたというから米一升よりも高かつたことになる。明治五年は米一升が四銭、五年は五銭位だつたからである。米一升は三日分であるが、食パン一斤では一日分に足りない。これではパンは嗜好食にあらずんば病人食といふことにならざるを得ない。大日本パン友会々長だつた志村吉三郎が「当時は米が安かつたので、パンを売るのに苦労した」と語つてゐるのはまことに当然というの外ない。



それはともかくとしてメリケン粉の輸入状況をみると、鹿鳴館がはなやかに店開きした明治十七年の前年から俄然その輸入高は急上昇に転じている。これは鹿鳴館時代の欧化風潮の影響も多分にあつたことと想像される。もちろんパン用になつたのはこの一部分であるが、パンがこの時期にグレードと伸びたことは明らかであり、この点には別に言及するが、ビスケットが上向いてきたのもこのころであつたことは既に言及した通りである。

3、輸入砂糖の動向 砂糖の輸入高も明治十六年から高度成長に転じて

いるが、赤砂糖より白砂糖の伸びがはるかにいちかるしい。

4、東京の乳牛 東京における乳牛頭数の伸び加減をみると、これはおどろくべき高度成長のしつばなしであるが、特に明治十八年以降の伸び率が高くなつてゐる。そしてこのような傾向が全国的なものであつたことは明治十五年の一千三百頭が、七年後の二十二年には一万頭台にせまつてゐることからも充分に察することができる。

5、乳製品 パン食と不可分の関係にあるバター、チーズ、コンデンスミルクの輸入状況をみると、これも相当のふえかたである。もちろん大部分は在留外国人によつて消費されたのだろうが、このようにこれが伸びていつたのは日本人が次第にパン食に慣れてきたことを示すものと解すべきであろう。

6、パンの動向 東京府編のこの統計資料によると、鹿鳴館時代の明治十八年には五十四軒のパン屋と百七十軒の小売販売店があつたことになる。これは一軒のパン屋が平均三軒の店に卸していたことを意味する数字であるが、この点は一応うなづけるとしても、明治二十二年には企業体数も小売店数も半減しているのはうなづけない。実際問題としていまでも純粹のパン屋など殆んどなく、何等かを兼業しているのが実状である。それ故当時のパン屋は勿論製菓その他の兼業であつた。だから調査のやり方によつてこんなに大きなちがいも出てくることになる。

そういう点からいって、この数字そのものにはあまり信をおきがたいけれども、欧化風潮はなやかりし明治十八年という時点を念頭において考え

ると、とにかくパン焼窯をもつてた店が五十軒位はあつたのかも知れない。というのは前記の「東京流行細見記」にのつているパン屋だけでも十七軒もあるからである。前述の通り明治十七年には東京にパン組合ができる、軍部から京城事変用のパンの注文もうけているのだから五十軒位があつたとしてもおかしくはないはずである。明治十九年現在の東京市の人口は百十二万人であつた。そこに五十四軒のパン屋があつたとすれば、人口二万人に付き一軒の割合である。これにたいし横浜の人口は九万人であつたから東京の比率をこの町にあてはめると、横浜には四、五軒のパン屋があつたことになる。ところが横浜には明治初年に四軒の異人パン屋があつたというから鹿鳴館時代にはこれに邦人パン屋も加わつて更にふえていたにちがいない。

何れにしても東京のパン屋の数はこのように増加の一途をたどつたのであるが、それは木村屋発明のアンパンの好評につれて一旗組が続出したからだろうと想像される。以上は不完全な若干の数字からみた明治初頭の食生活洋風化傾向の簡単な素描であるが、全体を通じていえることは鹿鳴館時代にきて各方面の洋風化の速度が早まつてきたことは否定しがたい事実といつてよいであろう。

第二十六節 明治初頭の生パンの大勢

明治初頭のパンを大所高所から概観すると、一体どういうことになるのだろうか。ここで改めてパンだけの年譜をつくつてその意味をさぐつてみよう。

明治初頭の生パン年譜（明治元年から一二二年まで）

年次別	事項
明治元年 二年	横浜外人居留地の異人パン屋四軒位 芝日蔭町に文英堂（木村屋）創業

十一年	神田多町に三河屋創業
十二年	下谷くらまえに文明軒創業
十三年	神戸外人居留地の異人パン屋一軒位
十四年	築地鉄砲州に葛本パン店創業
十五年	神田一ツ橋に松村パン店創業
十六年	「日本出来のパンはやる」（珍奇競）
十七年	武江年表に「パン種類多し」とのる
十八年	長崎に株式組織のパン会社誕生
九年	神田美士代町に木村屋パン店創業
十年	芝琴平町に玄間菓子パン店創業
八年	武江年表に「パン種類多し」とのる
七年	長崎に株式組織のパン会社誕生
六年	神田で錦町木村屋創業
五年	武江年表に「パン種類多し」とのる
四年	武江年表に「パン種類多し」とのる
三年	武江年表に「パン種類多し」とのる
二年	武江年表に「パン種類多し」とのる
一年	武江年表に「パン種類多し」とのる

十一年	西南戦役用兵糧パンを木村屋軍納
この年帝国陸軍・パン食を採用	山岡鉄舟木村屋の店看板を揮毫する
このころ大阪にパン屋開業	横浜ベーカリーのクランク帰國して店を打木彦太郎にゆずる
この年東京のパン屋一〇軒位	この頃神戸には二軒の異人パン屋と武田伍八、南玉吉、西村松之助経営の三店、計五軒あつた
札幌で魁陽軒創業	仏人經營小石川関口町教会製パン部創業
函館で開成軒創業	横浜の県庁前で富田屋パン店開業
十五年	（この年の秋鹿鳴館時代終る）
雨宮啓次郎パンを軍納する	
小石川に近河屋パン店創業	
東京のパン小売店一一六軒に達す	
十五年木村屋京城事変用パンを軍納する	
十六年	
東京に食パン卸金田屋創業	
十七年	
東京市パン同業組合誕生	
第二次京城事変用の兵糧パンをパン組合軍納	
仙台に西洋割烹都川亭誕生	
東京に食パン卸金田屋創業	
十八年	
この年東京のパン店五四軒小売店一七〇店	
「東京流行細見記」に有名パン店一七軒載る	
十九年	
東京でパンを昼食用として携行する生徒多し	
木村屋のチンドン屋宣伝風景を中島座が上演する	
小林織江日本橋箱崎町に三河屋開業	
栃木県喜連川町の教会でパン騒動	
この年パン・ビスケットの需要増加	
二十年	
田山花袋アンパンの魅力を書く	
金沢に桂月堂パン店開業	
函館に精養軒パン店登場	

「発明秘術製法五百題」に製パン法載る

山岡鉄舟木村屋の店看板を揮毫する

横浜ベーカリーのクランク帰國して店を打木彦太郎にゆずる

この頃神戸には二軒の異人パン屋と武田伍八、南玉吉、西村松之助経営の三店、計五軒あつた

仏人經營小石川関口町教会製パン部創業

横浜の県庁前で富田屋パン店開業

（この年の秋鹿鳴館時代終る）

以上は勿論冰山の一角であつて、決して業界の全貌を示すものではないが、これによつてパンが次第に開港場から大都市へ、大都市から中都市へと拡がつていく過程を知ることはできるはずである。

ここで一言しておきたいことは大阪・京都についての状勢である。まず大阪であるが、明治から大正、昭和初頭にかけて大阪の五大パン屋の一つといわれた北の富屋の誕生は明治二十三年であり、南の富屋の誕生は二十七年であった。東京のパン業界の隆盛とくらべてみると、当時の大阪の洋風化が一步おくれていたかの感覆い難いものがあるが、これは大阪の古風を尚たつとぶ氣風と首都として外国文化の刺激をもつともうけやすい、東京とのちがいを端的に示すものということもできよう。

次は京都であるが、京都も古風を尚ぶ点において大阪とことなるところはない。そのためにこの古都ではなかなかパン食がうけいれられなかつた。それについて東京から明治二十五年（一八九二）に京都に移つて中井西洋軒パン製造所を開いた故中井栄三郎は往年を回顧して次の通り語つてゐる。

「当時の人々のパンにたいする認識は東京と京都では大変な隔りがあつた。東京ではパンのことがよく知られており、一般の人も相当たべたが、京都ではパンなど知つている人はめずらしい方で、相当のもの知りでも、

「マア大きなカステラやこと」「何で大きな歎やろ」といつた調子で、たるものめずらしそうに眺めているだけという有様だつた。だから売れないのがあたりまえで、一日食パンが十五本も売れれば上の部、東京で三百本を軽く売つたことを思うとまるで大名と乞食のちがいだつた」と。

これに引きかえ同じ関西でも、神戸には当時既に五軒以上の内外人パン屋が張り合つていたのだから、何といつても明治時代の西日本のパン食文化の拠点は神戸だつたことになる。明治十九年（一八八六）現在の人口は東京の百十二万人にたいして大阪三十六万人、京都二十四万人、横浜九万人、神戸八万人であつたが、名古屋は十三万人、金沢は約十万人で他はすべて十万人以下であつた。

そんなわけで東京と大阪、京都は日本の三大都市であつたが、西洋文化の浸透という点では東日本がはるかに西日本を凌いでいた。その原因の一つが横浜が神戸よりその開港が十年はやかつた点にあることはうなづけるであろう。なお明治十九年現在の人口は長崎三万八千人、函館四万五千人、新潟は四万人であつた。何れも開港場であるから居留地があり、パンというものはよく知られてはいたが、その需要はまだ微々たるものであつた。

それはともかくとしてここでの問題の一つは、仏人クラーク経営の横浜ベーカリーが明治二十一年（一八八八）に打木彦太郎にゆずり渡されたといったことの意味であるが、この点には項を改めて言及する。

第二十七節 横浜パン界の商権回復

文久三年（一八六三）に渡来して横浜の居留地で横浜ベーカリーをひらいたクラークがしこたま儲けてフランス本国へ引き揚げていったのは明治二十一年（一八八八）のことだつた。滞日は実に二十六年の長きにわたつたから、もう相当の年であつたにちがいないが、彼は帰国にあたつて愛弟子打木彦太郎に店の暖簾（のれん）と設備のすべてをゆずつた。ときに打木は二十五才の青年であつたが、彼がこの店に入店したのは、明治十二年（一八七九）でまだ十五才の青二才であつた。この青年がわずか十年間

腕を磨き、クラークの片腕として信頼されるようになつたのだから余程しつかりしたところがあつたのだろう。何しろ当時の横浜は我国第一の開港場であり、横浜ベーカリーはこの町最大のベーカリーである。そのベーカリーを紅顔の美青年が引継いだのであるから、先代の跡を継いで外人客の満足を買うのは容易なことではなかつた。

しかしその苦心談はあとまわしにして、ここではまずクラークがこの時点でなぜ本国に引きあげて行つたかについて少し掘り下げてみたい。

話をここへもつてくると当時の日本人の旺盛な民族意識に触れないわけにはいかない。顧みればクラークが米朝した文久三年（一八六三）という年は日本の民族意識を背後にもつた排外主義が最高潮に達した年であつた。

この年の春孝明天皇は加茂神社と石清水八幡宮に攘夷御祈願ののち、八月十三日を期して三港を閉鎖し、攘夷を断行すべしとの詔勅を発布されたのである。この無謀な日本側の態度に激怒した英仏は、万一に備えて居留民を保護するためと称し、陸戦隊を横浜に急いで揚陸した。万一千日本軍が火蓋を切つたら海陸両方から応戦する構えをみせたのである。この形勢を一見した幕府は遂に起つ能わず、また京都でも政変がおこつて五日後には攘夷親征中止としまつたのであるが、英仏は一旦揚陸した兵隊をそのまま横浜に駐屯させたばかりでなく、イギリスが先頭に立つて幕府の条約違反を責め、横浜駐屯軍の兵舎、弾薬庫、軍病院など總建坪四千六百坪總工費五万三千両をまきあげたのである。

クラークはこのどさくさに英仏駐屯軍御用パン屋となり、やがて横浜一のベーカリーにのしあがつたのであるが、両国の駐屯軍が引きあげたのはそれから十三年後の明治八年（一八七五）の二月二十五日であつた。

それはともかくとしてクラークは、こうして日本へやつてきたその年から日本人の旺盛な民族精神をいやといふほどみせつけられた。ここでその一つ一つに言及するだけの余裕はないが、明治維新になつて欧化風潮が旺盛になつても、日本人の押しつけられた屈辱条約に対する憤まんは消え去るどころか積りに積る一方であつた。明治十四年（一八八一）から我が國が

屈辱条約改正のために列強と談判をはじめたのもこうした背景の上に立つてである。

そこで横浜の土地柄であるが、ここでは日本人と外人が直接接觸するから日本人の外人に対する反感もまたひとしおであつた。この点について明治十七年（一八八四）に農商務省から出された「興業意見」をみると要旨次の通り書いてある。

〔試ミニ我ガ開港場ノ商人ガ居留地ノ外人ト取引ヲ為スノ状況ヲミヨ。

（略）貨物ヲ売込マント欲シテ先づ見本ヲ与フレバ、外人ハ日ヲ期シテ取引ノ有無ヲ約定セントイフ。而シテ期日ニ至レバ或ハ今日ハ不在ナリ、明日ハ来ルベシトイフ。明日行ケバ大ヲ驅ツテ門ニ入ラシメズ、甚シキニ至リテハ鞭撻シテ追逐シ、コトサラニ時日ヲ遷延シテ窮迫セシメ、然ル後見本ヲ返却シ、再ビコレ持チ行ク者アルヲ待ツテ価値ヲ定メ、手付金ヲ交付シテ荷物ヲ積込マシム。而シテ亦後金ヲ払ワズ。之ヲ催促スレバ即チ荷包ヲ開キテソノ見本ト異ルヲ責メ、再ビ価値ヲ減ゼシメントハカル。此時ワガ商人荷物ヲ引キ戻サント欲スレバ、倉庫ヲ鎖シテ入ラシメズ。進退コレキワマリ、遂ニ彼ノ云ウガママニシテ代金ヲ受取ルコトアリ。実ニ人ヲシテ切歎扼腕（せつしやくわん）ニ堪エザラシム」と。

實に弱少民族の悲哀が浮き彫りされているかんじであるが、こうした屈辱に堪え切れなくなつた貿易商たちはしばしば團結して外商と争つたものである。そんなときには政府も銀行もこれを損得ぬきで支援したが、クラークはこうして次第に盛り上つていく民族意識を見せつけられているうちに、この辺で商売を日本人に渡してやつて自分は金をもつて帰国する方がよいと考えたのではないだろうか。

何れにしても鹿鳴館時代になると、それまで外人模倣の段階にあつた日本人的技術がようやく一本立ちになれるところまで到達したということが示す現象が各方面にみられるようになつた。横浜ベーカリーの経営が外人の手から日本人の手に移つたのが、この鹿鳴館時代であつたということは決して單なる偶然とはいえないはずであり、横浜ベーカリーの経営が

打木彦太郎の手に帰した年の翌年、内海角蔵が横浜の盛り場で富田屋を開業したのも、そのまた翌年勢國堂の早川權太郎が宮前町で開業したのも、時勢の然らしめるところであるといい得よう。

こうして相前後して進出した日本人経営の店はお互にはげまし合つて品質とサービスの向上に腐心した。その結果十年を出すして外人パン屋はこの横浜から姿を消して行く。これは取りも直さず日本人が立派な一人前の技術者に成長したことを示すものであるが、こうして横浜ベーカリー（宇千喜パン）と富田屋と勢國堂は横浜の代表的パン屋に成長していくのである。

しかしそれは決して平坦な道ではなかつた。この点について横浜を代表する横浜ベーカリーのその後のうごきの一端を示せば、概ね次の通りである。

故三橋秀吉の談話「自分が横浜ベーカリーと関係をもつたのは日清戦争のあとでしたが（略）四軒の外人パン屋の中でも一番大仕掛なのが横浜ベーカリーでした。横浜に入港する汽船や軍艦は殆んどこのクラークの店に注文していました。打木彦太郎の技術は、クラークから家号をゆずられたほどですから実にたいしたものでしたが、外国の商船や軍艦はそれでも容易にこの人を信用しませんでした。理由は打木が日本人だからです。こんなことは何もパン屋に限つたことではなかつた。たとえば日本人でも船長や事務長が外人でないと日本の汽船に乗ろうとなかつたものです。そんなわけで横浜ベーカリーが打木に代つても一応発註はするが、予定の出帆時間に間に合うかどうか心配だというので船の係員が工場に詰めている場合が多かつた。処がそれが期限はまちがえないし、パンもおいしいといいうので外人達の信用はやがて倍加しました。（略）それで西洋料理でもパンが悪いと料理全体がますますなりますので、東洋一を誇つたレストランの精養軒なども、わざわざ高い打木のパンを買つていました。新宿の中村屋、カフェー・パウリスタや京浜地方のホテルなども同様打木のパンでした。

（略）外国船は船客にいいパンを出す為、日本人のパン職人を試験の上採

用していましたが、打木の店の職人だといえども無試験で採用される様になりました。横浜ベーカリーでその当時つくっていたパンは角型パン、フレンチブレッド、グラウンドブレッド、カントリーブレッド（伊太利パン）グロー（仏国軍艦用で一個の目方が一・五石もある大きなパン）などでした」

この談話でもわかるように、横浜の職人の多くはこの横浜ベーカリーなどで腕を磨いた上、遠洋航路の日本船や外国船などにのりこんでさらに腕に磨きをかけた。こうした船の船客の多くは外人である。従つてそれらの外人からほめられるパンが焼けるようになれば、もうしめたものである。「パンは何といつても横浜が本場で東京など問題外でした」というのが横浜の古老の口をついて出ることばであるが、それにはそれ相当の理由があつたといわなくてはならない。

昭和二四年刊行の小冊子「神奈川県のパン沿革史」によると「打木彦太郎の工場、横浜ベーカリーこと宇千喜パンには、新弟子が幾人となく雇われ、これらの人々が技術をおぼえ独立していった。いわば神奈川県下のパン屋の元木は彦太郎氏で、そこで出来た幹が更に小枝をつくるようになり、県下のパン屋が増加していく」とあるが、この「県下」ということばは「全国」に書きかえられて然るべきである。

期せずしてこのようにイギリス直伝の製パン技術普及の先駆的役割を果した彦太郎は、元治元年（一八六四）横浜市八幡谷戸の大地主の息子として呱々のこえをあげた。亡くなつたのは大正四年（一九一五）で時に五十才であつたが、故石崎元次郎（中村屋初代職長）はその小文「パンの変遷を語る」（昭一二）の中で「恐らく打木彦太郎こそは、パンを企業化した業界の父であるといつても過言でない」といつている。

これは誤りでパンをいちはやく企業化したのは彦太郎の主人クラークであつたが、この人が食パン普及の歴史的役割を果した先駆者であつたことは否定しがたい事実である。

なお加賀製パンこと富田屋の初代内海兵吉が明治十年（一八七七）の第

一回内国勧業博に食パンと兵糧パンを出品して、花紋賞牌を授与されたことは既に言及すみであるが、彼をホップ種導入の元祖だとする説もある。それは彼が横須賀製鉄所の料理方として働いているうち、フランス人から伝授をうけたはずだとする憶測によるものであるが、その真偽の程はともかくとして、横浜がホップ種の発生地であることは事実である。

第二十八節 葉子税撤廃斗争十二年

明治十八年（一八八五）の五月八日、突如として葉子税実施の布告がでた。そして同月十六日には葉子税則取扱い心得十五項が大蔵省から公表され、同二十日には葉子営業免許鑑札規定が公布された。

政府が突如としてこのような弱いものいちめの大衆課税を断行したのは明治十五年（一八八二）の京城事変（壬午の変）をきつかけとしてだされた「陸海軍整備の詔」をうしろだとして、陸海軍の大拡張にのりだした為に予算のつじつまが合わなくななり、その帳尻を合せるための苦肉の策であつた。政府ははじめこの金を砂糖に課税しようとはかつた。ところが當時の砂糖は殆んど輸入品のみであり、その輸入品に課税すると、通商条約を楯にとつて利害関係のある列強から抗議をくつて、政府が窮地に陥るということがわかつたので、急遽砂糖消費税方式をひつこめ、葉子に課税することにしたのである。

しかしそんな内幕ばなしはともかくとして、ようやく盛り上つてきた歐化風潮で菓子の需要が喚起され、先行き好望と明るいムードに包まれていた、全国二十万の菓子業者にとつて、これは正に晴天のヘキレキにも等しい大ショックであつた。

やがて全国の菓子業者から絶対反対のさけびが起り、撤廃をめざした猛運動がはじめられたのは当然といいうの外ないが、業界挙げての猛運動の結果ようやくにしてこの稀代の悪税が撤廃されたのは、それから十二年後の明治二十九年（一八九六）二月二十四日であつた。

実際にまれにみる大規模な政治運動だつたわけであるが、この種の実業界

を中心とした政治運動のはしりは明治十五年（一八八二）に時の自由党が指導したあの有名な「酒屋会議」であった。

この酒屋会議は四月二十七日大阪で開かれる予定であった。目的は相次ぐ酒税の引上げに抗議してこれを中止せしめることにつたが、この運動の直接の指導にあたつたのは自由党の理論的最高指導者である植木枝盛であつた。自由党總理の板垣退助もこの会議に列席する方針の下に東京を発ち、東海道の諸都市を遊説しつつ西下を続け、四月七日には岐阜に到着した。ところがここでの神道中教院の党員懇親会場で、二時間に亘る演説の直後、板垣は突如自由民権反対の刺客愛知県士族相原に刺されて瀕死の重傷を負つたのである。

その瞬間の模様を四月十八日付の朝野新聞はこう伝えている。

「この時白刃敵の手を離ると同時に、また板垣の手を離れ、空を飛んで東北数歩の處に墜つ。板垣刺客を睥睨し、叫んで曰く「板垣死すとも自由は死せず」と。神警の一語満腔（まんこう）の熱血（ねつけつ）と共に迸り（ほとばしり）出てて千秋万古に亘わたつて凜冽たり」と。

兎報が一度伝えられると満朝震駭し、聖上は直ちに勅使を差し向けられ病床を見舞わしめられた。

歴史にのこるこの有名な板垣の岐阜遭難事件が電撃の如く世間に伝わると、酒屋会議に出席を予定していた全国の酒屋は均しく奮激した。当時の酒屋はそれぞれの地方の指導的インテリであり、自由党的有力党員であり自由民権運動の推進力であつた。従つてこうした人々が憤慨を胸中に秘めて大阪に集まればその会議が導火線になつて藩閥政権倒壊運動が一段と燃え上ること必至とみた当局は、全国酒屋会議の中止を命ずる一方、これに出席せんとする酒屋を悉く足止めしたのである。

こうして自由党と藩閥政権の流血の斗いが展開され、遂に明治二十年総代の惡法保安条例の公布となるのであるが、菓子税の新設はこの酒税引上問題に続いて起つた薩長藩閥政府の民衆に対する一大挑戦であつた。いまこの悪税の骨子を示せば概ね次の通りである。

菓子税の骨格

一、菓子営業者の分類

イ、菓子製造人
ロ、菓子卸売人
ハ、菓子小売人

二、菓子営業税の内訳（製造営業税一年額）
雇人十人以上——二十円、同六人以上——十五円、三人以上——十円、同二人以上——十五円、同なき者——一円

（卸売営業税一年額）

右と同基準による。

（小売営業税一年額）

雇人三人以上——七円、同二人以上——三円、同なきもの——一円。

なおこの外に菓子製造人にたいしては、売上高の百分の五の製造税を課するというのであつて、これが実施のために営業許可制を採用、一定帳簿への記載を強いた。そして役人がごまかしているだらうと思えばいつでも取り調べの上鑑札を取り上げてもよいといふのである。

この新しい税則は明治十八年（一八八五）の五月八日に公布され、七月一日から実施されたが、最初商人たちはこれを不当としながら沈黙をまもつていた。当時の廢税請願書はその理由に次の通り言及している。

「該税則施行のために、某等（それがしら）菓子業者の不利困難を蒙りたこと實に甚しく渡世上（まことに）心痛に堪え難く、現にいまなお困苦しつあるなり。然れども某等（それがしら）菓子業者は從来卑屈の氣風に馴致せられたれば、たとえ税則のため営業上に非常の不利困難を蒙れるも百事穩便を旨とし、公然これが困難の事情を、当局官庁もしくは世上に訴うることをよくせず、ただその苦悶を忍びたりき」と。

しかしその忍耐に堪えられなくなつたのは、当局の苛酷な臨検摘発が相次いだからであつた。

「検査の厳酷なりしを以て、實際上免れ難き過誤よりして、十九年には

一千五百六十人、二十年には三千二百五十人とおどろくべき多数の罪人を生み出せるが如き悪結果を見るに至れり」(大住龟太郎菓子税則廃止論抄)こうして遂に窮鼠(きうそ)は立ち上つたのであるが、その火蓋を切つたのは大阪市西区南堀江町一番地の斎藤弥七であつた。前述の酒税会議の火元も大阪であつたが、こんどもまた大阪が火元であつた。これは商人中の商人である大阪商人が腰を据えて立ち上ると、こと重大であるという一つの証左であるが、斎藤は全国の同業者に激をとばして廃税運動の火の手をあげた。それは鹿鳴館時代も終りごろの明治二十一年(一八八八)の春であつたが、それから約十年にわたつて猛運動が重ねられた。

当時はまだ議会がなかつたので、当局にたいする請願陳情だけであつたが、役人どもはただきおくだけ更に効果はなかつた。そこで二十三年(一八九〇)を期して帝国議会が開設されると、こんどはやりかたをかえて議会に対する正式請願手続をとつた。しかし議員たちは調子のよいことをいうだけで、実際には何もしてくれない。その理由は当時は極端な制限選挙のため、菓子屋の大部分は選挙権など持つていなかつたからである。そこでこんどは戦術をかえて、同志を議会に送りこむ戦法をとつた。同志の一人加藤喜右衛門が愛知県の衆議院議員補選に当選したのは明治二十五年(一八九二)であつたが、業界はこれに気をよくして直ちに全国菓子商連合会を結成、一層猛烈な廃税運動を開展した。そしてその主体となつたのはやはり大阪勢で、東京はかえつて屁ツピリ腰であつた。その理由は二つある。第一の理由は政府が業界の分割支配を策し、地元の業者の税法違反の摘発に手加減をえたことであるが、第二はこの税新設の目的が国防力強化のための、止むを得ない手段だという認識があつたことである。そんなわけで東京組は一時廃税運動に反対して改税運動を行こうとした。

明治二十二年(一八八九)に東京同盟菓子商委員が連名で出した声明に「昨年以来菓子商社会の衆議なり与論なりとして喋々せる廃税説の如きは則ち次第順序を誤れるの憾みあれば、まず改正を訴うるが順序なるべし」とあるのが、その証拠である。

このような意見の対立が前記の二つの点にあつたことは正にその通りであるが、問題をさらに掘り下げるに、東京は首都であるがために政府または政府高官の御用菓子商が多い。そのため双方の間にいろんな思惑や利害がからんでこんな歯切れのわるい声明となつた方が至当であろう。おどろいた大阪側は早速東京側を説得、ようやく廃税で押すことにきまつたのであるが、翌二十三年(一八九〇)に全国菓子商連合が衆議院議長に出した請願書みると、次の通り廃税説の論拠をあきらかにしている。

▽・菓子税則は曲者(くせもの)を益し正者を害す。

▽・菓子税則は無辜(むこ)の良民をして間接に敗徳不正の靡道に導く。

▽・菓子税則は租税の原理に背反す。

▽・菓子税則は最も苛酷なる重税なり。

以上の五つをあげてこの税則の不当を論じ、その結論において曰く。

「アア菓子税則に改正案なし。須すべからく断然廃止すべし。非理不当偏重苛酷なる税則、しかも僅々六十万円に満たざるの税額、これを廃止する将(はた)また何かあらん。政府当局者何をか躊躇し何をか逡巡する。すべからく廃止し、以て二十有余万良民の疾苦困苦を救済するは當に今日の大急務なり。余輩の唱道絶叫するは「菓子税則廃止論」けだし諸氏もまた果して首肯するところなるべし」と。

こうして布陣を立て直した菓子商は、前記の通り一致して業界代表を議会に送りこみ、みんな手弁当で廃税運動に挺身したが、天は業者に味方しなかつた。それは日清の対立が激化して遂に日清戦争がおこつたからである。しかしこの斗いは十ヵ月でもつて終つた。戦後再び立ち上つた業者の公論におされた衆議院が、この悪税の廃止を議決したのは、明治二十九年(一八九六)の二月二十四日であつた。東京でこの運動の音頭をとつた下谷の岡野栄泉堂主人佐々木紋次郎は、その瞬間の印象を語つて曰く。

「吾々は例によつて傍聴席に陣取つた。そして議事の模様を一言一句もききもつさじと耳をすましていた。やがて問題の議案が上程された。吾々

の心臓はさながら早鐘をつく思いであつた。どうせ激論になると思つていたところ「異議なし、異議なし」の声で一瞬のうちに可決された。それで吾々は暫くの間安然としていたが、やがて私はスッと立ち上り大声を張り上げて万才を三唱し、手をたたいて踊りまわつたのです」と。

おかげでみんな守衛に怒鳴られて席を追われたが、こうして足かけ十二年にわたる苦腦は遂にむくいられたのである。

大阪が弱腰の東京の尻を叩いて廃税説の正しさと、大衆運動の実力を天下に誇示することに成功したのである。これは近代日本の民衆運動史をかざるかがやかいな一页であるが、大塩平八郎の乱以来大阪商人にはどこか一本筋金の通つたところがある。この運動もその一例であるが、昭和十六年（一九四一）に菓子業界から手をつけて全パン連を結成するときも、大阪側がその先頭に立つた。大阪ツ子の土根性は遺憾なく示されたのである。

第二十九節 明治初頭の製パン技術

鹿鳴館時代の末期に、異人経営の最大のパン屋横浜ペーカリーの経営が邦人（打木彦太郎）の手に移つた経緯は既に言及した通りであるが、横浜より十年おくれて文明開化のスタート・ラインに立つた東京のパン業界で技術を誇つていた築地チャリ舎のチャリースが、そのノレンを野本要助にゆずつて帰国の途についてのは、治外法権撤廃の年の翌年にあたる明治三十三年（一九〇〇）三月であつた。

こうして日本は相次いで技術と経営の両方とも、外国依存から脱却するところまで進んだのであるが、しかし日本人社会では技術の秘密を温存することに異常なほどの苦心が払われていた。なぜならば種つくりの秘密をまもることが、同業者の溢立を防ぎ、自分の企業の安定性をまもる唯一の手段だからである。

そんなわけで明治初頭の製パン技術についての確実なデータがないのは遺憾であるが、明治二十年（一八八七）に出版された「発明秘術—製法五

百題」から当時の製パン法として示されているところを挙げれば、あらましぬ通りである。

発明秘術「製法五百題」抄

初版——明治二十年で二十四年増補

編者——芦戸東雄（東京府北豊島郡金杉村）

◎白米にてパンを製す

（物）白米三合、米粉一升二合

酵母（もと）茶碗半杯

食塩（しお）匙一杯

牛乳（うしのちち）適宜

（施）白米を煮て飯となし、之に米粉をませ、冷ゆる時酵母を加えて後塩を入れ、且つ之を軟らめうる程に牛乳を注ぎて円めて常の如くに焼く。

◎馬鈴薯（ジャガタラ）にてパンを製す

（物）馬鈴薯一合、玉蜀黍の粉二合、酵母適宜

（施）まず薯を蒸して皮を脱しき碎きて粉を混じて後、モトを加えて微温湯をそそぎ、こね円めて通常パンを焼く如くするなり。

◎パン

（物）酵、葎草（ホツブ）麦粉、微温物、うどん粉、食塩

（施）第一酵をつくるべからず。パン酵を造らんには、米一合を並の飯よりも柔かに炊き、よく冷して白米の麴一合を混合して一時間おき、泡釀せしむべし。

それよりホツブ五匁を水三合にて半分に煮詰め、熱きうちたウドン粉二十匁入れ、またジャガタラ芋十匁ほどを茹でてすりつぶし、冷めたところへ前の酵をまぜ、一時間経て温湯を入れて溶解せしむ。之を瓶に詰め栓を堅くし、温度五十度の場所におく。

二度めに製するときはこのホツブとウドン粉へ初めの酵を少しづつ加え、何度にても用ゆ。

パン製小麦は西洋粉を最もよしとすれども、ウドン粉、とうもろこし、

蜀黍等の粉にてもよし。

パン十匁ばかりを造るには、まず一合五勺を鉢に入れ、微温湯二合五勺を加えその中へウドン粉七百匁を加えてよくこね合せ、七、八十度の温気のところへ一時間もおきたる後、丸めてパンの形となし、布巾をかけて風の当らぬようになし、焼窯の中へ十分間もおいたら相当のパンに焼けたるを察して取り出すべし。

(6) 蓿子パン

(物) 麴粉 (こうじこ) 白糖、牛脂、細末肉桂

(施) 麴粉に白糖を混含し、フルイにてこし、その中へ牛脂と肉桂とを加え、焼酎を注ぎ、充分によくねり合せて随意に形をつくり、尋常のパンの如く焼くなり。また、

(物) 卵蛋、バラ水、白砂糖、牛酪、アラビアゴム

(施) 卵蛋四個と少しのバラ水とを和し、白砂糖半斤を加え、錫盤すずばん上にバターをぬり、上に白紙をしき、杓子に一杯ずつ滴らして焼く。のち上部固くなるに至り取り出し、アラビアゴムの溶液を以て二個相付接すべし。尤も火熱は烈しきを要す。また、

(物) 仏手柑 橙皮末、肉桂、生姜、卵、小麦の粉

(施) 以上の第四種を四匁ずつ、而して卵と小麦粉とを四個と一斤にとってよくよく攪拌して製すべし。のち半斤の砂糖を九十匁ばかりの蜂蜜にて溶きてよし」

これにもパンについての知識の乏しい人によつて書かれたように思われるフシがある。従つてその信用度には疑問があるが、それでもこれが貴重な文献であることにかわりはないはずである。

第三十節 ヤソ教とパンの因縁

本節の締めくくりとして明治初頭におけるキリスト教とパンの関係について若干言及しておかなくてはならない。

明治六年（一八七三）二月二十四日を期してヤソ教禁止の高札が撤去さ

れて以来、キリスト教各派は国内いたるところへ進出して教会網を拡げると共に、教育事業や社会事業分野でもめざましいはたらきを示した。この点については項を改めて言及するが、こうした布教その他の活動の先頭に立つたのは海外から渡来した多くの異人牧師（ほくし）たちであった。しかしここでの問題はそれではなくて、この宣教師たちが期せずしてパン食普及の役割を演ずるに至つたことである。彼等は以前からそうであつたように日本という豊葦原の瑞穂国にやつてきて、現地食をあまり採らずパンと乳肉卵を主とする自分たちの食様式を決して捨てなかつた。それどころでなく、教会出入りの信徒たちにパンやケーキを与えたり、キリスト教諸学校でパンの給食を実施したり、孤児院などの自活の手段としてパンを市販したりして、無意識のうちにパン食普及の尖兵的役割を果したのである。

この点の好例は前表のパンの年譜にある長崎郊外黒崎村におけるドロ神父のフランス・スペイン普及活動と、東京小石川閑口町教会経営孤児院のフランス・パン部（閑口フランス・パンの前身）と明治三十年（一八九七）にカトリック修道会が設立した箱館郊外ラピスト修道院事業部のパン焼きとバター製造事業などであるが、そのヤソ教が異常な盛り上りをみせたのは鹿鳴館時代であった。そしてこのヤソ教の普及とパンの普及が同時に実現したといふことは、その背景に欧化風潮の昂揚があつたからであるが、当時のキリスト教界の大立物（おおだてもの）植村正久はこの点に次の通り言及している。

「（鹿鳴館時代）は宗教上よりいえばヤソ教の隆昌を招き、而して風俗上よりいえばバタ臭きもの全盛を極め、丁稚小僧はその唇頭より端歌（はうた）都々逸（どといつ）の代りにオールライト、グッドバイなど、生贋（なまかじり）の洋語をもらし、英学先生は鞍馬天狗の如く全国中を翱翔し、細君令嬢は丸髷、銀杏返しを廃し、振袖、裾模様を捨ててその束髪は馬糞に似たり。その洋服はあるの如しと評せらるるをも頓着せず、三家村裡の破壁にも、石版刷りの色彩画掲げられ、一厘五毛の切飴を売る老爺まで、樂隊然たる太鼓を叩いて西洋パンを鬻（ひさ）ぐに至り、その奇々

妙々なる筆紙の得て及ぶところにあらず。蓋し欧化主義の時代たる、たとえばそれなお国民を挙げて葡萄酒に酔えるが如きか、須臾（しゆゆ）にして醒むべきは必然なれども、酩酊中は馬鹿馬鹿しきほど陽氣なる時代なりけり」（「植村正久とその時代」第五卷抄）。

このように植村も木村屋の広目屋宣伝とヤソ教の隆昌が同じ欧化主義風潮の産物であることを喝破しているが、それが如何にはげしかつたかは、福沢諭吉がその反キリスト教的態度を捨てて明治十七年（一八八四）の「時事新報」にキリスト教を国教として採用すべしと論じていることからも察するに難くない。

この時期に積極的にキリスト教の洗礼を受けたのは所謂上流階級の人々と、智識階級と自由民権論者などであつた。この点は明治二十三年（一八九〇）に施行された、第一回衆議院議員選挙に九人のヤソ教徒が当選し、而もその初代議長にヤソ教徒中島信行がえらばれたことに象徴されているが、その信徒数の増加について隅谷三喜男はこう語つてゐる。

「この時期のキリスト教の膨脹は著しく、時勢に敏感な青年は群をなして教会の門をくぐり、日本全国において十八年（一八八五）には教会一六八、信徒一万一千、十九年には教会一九三、信徒一万三千でしたのが、二十一年には教会二百六、信徒二万三千と急増し、二十三年には教会三百、信徒三万四千に達しました」（「近代日本と基督教明治篇」抄）。

そしてこの中堅教会には歐米国籍の白人牧師がいたのであって、彼等が期せずしてパン食普及の歴史的役割を果したことは「明治文化史」（生活篇）が「栃木県喜連川町の場合、明治十九年（一八八六）アメリカのキリスト教宣教師がはじめて信者にパン、ビスケットをくれたが、そのため反つて地方民のヤソ退治なる反対運動がおこつてゐる」と語つてゐるところからも立証することができる。

この僧侶を先頭に押し立てたパン食反対運動が結局巣鴨であつたことはやがて地方にまでアンパンをお盆の贈りものや法事の引物にまで使うようになつたことであきらかであるが、この時代に続出したガールス・ミツシ

ヨン・スクールは寄宿舎の女学生たちにパンを与える方をおしえた。この点について松宮一也著「日本キリスト教社会文化史」は次の通り言及している。

「基督教主義の女学校、即ちガールス・ミツション・スクールは、明治の若い娘たちの憧れの場所であつた。外国宣教師に接するよろこび、外国のめずらしい事情をきいたり、外国雑誌にみえる流行に目を見張つたり、英語を習う誇りなどミツション・スクールは智識の泉の湧くところ、流行の生れるところであつた。簪がリボンに変り、下駄が靴になり、海老茶の袴に赤い襪衣の袖先をみせ、片手に英語の書物を抱えて洋傘をさし、発活に歩いて行く当時のハイカラな女学生は必ずミツション・ガールスであつた」と。

新宿中村屋の開祖相馬愛蔵夫人の黒光も、そうしたミツション・ガールスの一人として横浜のフェリス女学校にまなんだ人であるが、彼女はその寄宿舎で横浜ベーカリー（宇子喜パン）製のパンを給食されてすつかりバン党になつた。これに対し夫の愛蔵は早稲田書生時代に牛込教会に出入りし、そこで出されるパンに関心をもつた。後年夫妻が中村屋を経営するようになったのは、こうしたいきさつがあつたからであるが、その中村屋では明治から大正へかけて横浜ベーカリーの食パンを売つていたものである。

そんなわけで鹿鳴館時代に続出したガールス・ミツション・スクールに対する娘たちの関心が異状なかまりをみせるに至つたので、それ大変だというので一般学校でもこの頃積極的にパンを採用するようになつた。「明治文化史－生活篇」はこの点に次の通り言及している。

「パンの普及には学校が大きく関係している。東京では明治十九年（一八八六）ころ小学校へ通うのにパンを弁当にもつて行き、半斤が二錢五厘であつたという。山形師範では二十二年ごろからパンをたべさせており、また京都第一高女では二十三年頃寄宿舎で昼食代りにパンを出し、群馬でも二十五年師範学校で、香川が二十七、八年から学校、軍隊で、また盛岡

では三十年頃やはり師範学校の寄宿舎でパン給食している。明治の初めは砂糖をつけたというが、三十年代になるとジャムをつけるようになった」と。

これらは何れもガールズ・ミツシヨン・スクールのパン給食に刺激された結果だということでもきよう。

つぎはキリスト教が行なつた社会事業、慈善事業などとパン食との関連であるが、その端的な例は小石川閑口町の閑口フランスパンの存在である。この会社の前身は閑口町教会であり、この教会が孤児院経営の一助としてフランスパンの製造に手をつけたのは明治二十一年（一八八八）であり、その衝に当つたのはフランス人牧師兼仏語学校教授のペトロ・レイ師であった。いまの閑口フランパンは第一次大戦でフランスがドイツにやられ、送金が杜絶したのを有力信徒だつた高世啓三が受けたものである。

閑口フランスパンは、築地のチャリ舎と共に、フランスパンの名家として明治・大正時代の江戸ソ子にいたしましたものであるが、長いことフランスに滞在していた西園寺公望は生涯変ることなき閑口パンファンであつた。

中村屋の職長として有名だつた故石崎元次郎もこのパン店の果した歴史的役割に次の通り言及している。

「やがて各地にパン店は陸續として増加した。即ち横浜で技術を習得したという宇治某が虎の門でパンの製造販売を開始し、さらに小石川ではフランスパン店等、共になじみの深いパン店が相前後して表れた。しかもフランスパン店に就いては次の如きエピソードが錦上更に花を添えている。明治時代に渡来した宣教師の中には、眞に日本文化の開発のために尽力し尊き貢献をなした人々も多数あるであろうが、フランスパン店も一宣教師の義挙によつて生まれたことは周知の事実である。これぞ當時閑口台町天主教会の神父として敬慕の的であつたドマジル師その人である。神父は教義の普及に努めると共に、慈善事業として孤児院を経営し、ここに集まる孤児たちに自らパンを製して与え、またそれの業を習得せしめてい

た。就中パンの製造においては工場を新設し、自らパンタツしてパンの製造技術を習得せしめたのである。これが後日フランスパンとしてその隆盛をみたる現閑口パンの床しい創立由縁（ゆかり）である」と。

ペトロ・レイ師とのドマジル神父が協同してこの新分野を開拓したのだから、これはこれでよいのであるが、実際に現場の中心になつたのは長尾という日本人であった。彼は教会から仏印に派遣され、ここでフランスパンの製法を身につけたのである。

以上は閑口フランスパンの誕生由来であるが、この種のヤソ教関係の慈善事業がパン食普及の役割を果したことは注目に値する事実である。

第三十一節 欧化風潮一転して国粹風潮へ

鹿鳴館時代が終つたのは明治二十一年（一八八九）の暮の十二月十日であつた。この日の閣議で三条内閣が、それまでの不平等条約の部分的改訂政策を一擲（いつてき）して対等条約締結政策に踏み切つたからである。いうまでもなくこの方向転換は、少しでも西欧文明国にこの国の文明開化を印象づけ、これによつて有利な条約を締結しよしうといさせつけばつまた為政者の努力、つまりみせかけの欧化風潮が遂に成功しなかつたことを示すものである。

三条内閣は条約改正の不手際のために辞職した、黒田（清隆）内閣のあとをうけて成立した暫定内閣だつたので、在任二カ月で辞職し、これにからつて長岡を中心とした第一次山県内閣が登場したが、それ以来行きすぎた歐化風潮にたいする反動として国粹主義がめざましい抬頭をみせた。そして国粹主義が盛り上つたところで、日清戦争ということになるのであるが、この歴史的方針転換のキッカケとなつたのは大隈外相の条約改正案が明治二十二年（一八八九）四月十九日のロンドンタイムスに掲載され、はじめてその全貌が国民の前にあきらかになつたからであつた。当時この改正案は内政の具に供されるおそれがあるといつて、極秘扱いされていたのであるが、ロンドンタイムスにのつた改正案をみると、外国の判事を我

国の裁判官に任用する仕組みになつてゐるではないか。

そこでこれは国辱ものだと忽ち各方面から猛烈な反対の火の手があがった。それが遂に閣内に波及して前外相の井上農商務大臣は辞任するといふさわぎになつた。伊藤博文もこれに同調して文句をいう。伊藤と井上は長州閥であり、時の総理黒田は薩州閥であるからこれらはあくまで責任のがれの派閥抗争でもあつた。いくら秘密だといったところで、同じ内閣の閣僚が知らなかつたではすまされないはずだからである。

が今まで大隈をこまらせようとかかっている。それというのも伊藤はこの問題でつまずいたからである。同じことが井上馨（前多相）についてもいえるのだが、彼の場合はテンデ首都を遠くはなれてしまつてゐる。内閣全体が内部で完全に二分している。（略）今や人心はすべて興奮しすぎている。一年たつうちに本当のことがもつとはつきりわかるだろう。その時日本人も必ずやら進んで改正を求める事となるだらう。（略）この國は一体どうなるのか？黒田（首相）は最善を尽くした。（略）」このベルツ日記は薩閥と長閥の政争がこの紛争の原因であることを正直に見抜いているが、このような政界上層部の醜惡な功名争いなど知らぬ国民は心から条約改正をのぞんでいた。それは当時はやつた條約改正と題する愉快節の文句からも察するに難くない。

條約改正愉快節—抄

条約改正事業は最大急務

三十餘年のその間
幾多の人が入れ替り

原因（もと）をただせば畜ただ一つ 人心帰一せぬ故ぞ

国民的の問題は名利や野心のその為に

成し得るものに非ざるを

丹心尽す愛国の精神込めて当たりなば

などか成らざる事あり

党派や主義の争いや口論を和らぐ懇親の眼（まなこ）くらんで百年の大計誤る者あらば

是ぞ許さぬ国の賊 既に条約改正の

期限はとくに経過（すぎき）りつ 廃棄なし得るものなれば
今ぞ爛漫対等の

条約締結なすべきに得意顔して規約の

勵行などと叫ぶとは 片腹痛き事なるぞ

法權撤去や税權の

回復事業は浅薄の

小刀細工に成就なるべきか 上下心を協せつ

正々堂々一步だも 讓らず退かず飽迄も

皇國（みくに）の為に尽すこそ 真に吾人の大急務

愉快じや 愉快じや

そしてこうした民族主義がやがて国粹風潮の抬頭を促し、欧化風潮に水

をさす結果となつた。しかしそれがパン食にどのような影響を及ぼしたか
についてはあるとで言及する。

第三章 外人居留地のパン

第一節 外人居留地の誕生

この辺でパン食普及基地としての役割を果した五港と東京の外人居留地
であつた築地の状況を概見したい。

まず開港開市の年代であるが、これを列挙すると次の通りである。

開港開市略年譜

西歴	年代	月	事	頃
一八五九	安政六	五	神奈川（横浜）長崎、箱館を開きロシヤ、フランス、イギリス、オランダ、アメリカとの自由貿易をゆるす	
一八六七	慶應三	六	兵庫（神戸）を開港する	
一八六八	明治一	七	大阪を開港場とする	

一一 東京鐵砲州（榮地）に互市場を開く
一一 新潟を開港する

以上が開港開市の略年譜であるが、この中パン食普及史上大きな役割を
果したのは横浜、神戸、東京の三都市であつた。

もちろん長崎、函館、新潟等の開港場もそれぞれの地方の食生活洋風化
基地としての役割を果したにはちがいないが、その歴史的な役割はあくま
で地域的なものであつた。これはこれらの開港場の立地条件のしからしめ
るものでよいとかわるいとかの問題でないこともろんである。

しかしこの中でも最も大きな役割を果したものは横浜であつた。それは
横浜が東日本を代表する開港場であつたばかりでなく、江戸という世界有
数の大都市の表玄関であつたことと、明治維新を機として首都が京都から
東京にうつたといふ好条件があつたからであるが、いま一つは横浜が神戸よりも九年も早く開かれたということである。

横浜につぐ歴史的役割を果したのは神戸であるが、神戸の開港が意外に
おくれたのは、この港が攘夷の本家本元である京都の表玄関であつたが爲
に、朝廷が異常なまでにその開港を忌避したからであつた。しかし神戸は
何といつても西日本の大玄関である。したがつておくれて開港したにも拘
らず、その洋風化のスピードは早かつた。その原因の一つが後背地に大阪
京都という二大都市をもつていたことにあることはいうまでもない。

長崎は我国最古の開港場であるが、安政の開港以後は唯一の「鎖国」の窓
としての機能をうしなつてしまつた。そのため単に九州地方の食生活洋
風化拠点としての役割しか果し得ないことになつた。

函館は蝦夷地の大玄関である。しかし当時の北海道の大部分は人口稀薄
な一大原始林であつた。首都札幌もその原始林を切り拓いてつくられたもの
である。そんなわけでこの開港場もごく限られた役割しか果すことがで
きなかつた。

新潟は裏日本唯一の開港場としての好条件にめぐまれてはいたが、ここ