

# 第二章 世界大戦とパンの成長

## 第一節 大正時代のパン概観

第一次世界大戦を契機として、單なる歐米風の嗜好品位にみられていた食パンが、代用食として脚光を浴びるに至つたこと、菓子パンが大きく伸びて和菓子との相対比率が増大したこと並びにパンの関連産業がいちぢるしく近代化したことには前章において言及したから、本章ではパンをめぐる状勢の推移に主とし言及する。しかし個々の事実に言及するまえに、一応この大正期のパンを概観するとあらまし以下の通りである。

### 記

一、パンの生産高 パンの生産高についての適確な資料に乏しいが、農林省の麦類統計などによつて推定すると、大正十一年現在でメン類五〇・三%、パン類一七・二%、歎用五・三%、菓子、団子用二〇・七%、糊用二・三%、その他四・一となつてゐる。この年の小麦粉の国内需要は一、六〇〇万袋（一二五匁）であるから、パンがその一七・二%だということは二百七十五万一千袋がパン用だつたということになる。

また製粉会社筋の資料によると、大正十五年現在のパン用粉の比率は一〇%位だつたとある。ではこの年の小麦粉内地供給高はどうかといふと、二、七五五万八千袋である。従つてその一〇%は二百七十六万袋といふことになるが、これは大正十一年現在の前記の一七%と殆ど同じ数量である。随つて大正末年のパンの需要は大体これ位のものだつたのだろうが、昭和四十一年現在の製パン高は三、八〇〇万袋であるから、その凡そ十四分の一ということになる。しかし当時の内地人口は約六千万人で、いまの一億人口の六〇%であつたから、国民一人当たりのパン類消費はいまの八分の一程度だつたということになる。

二、原材料 大戦による輸入変調をきつかけとして大手製粉が挽碎（ば

んさい）した小麦粉が次第にパン用に使われるようになり、舶來のメリケン粉の比重が下つていつた。またイースト製パン法の普及につれて食パンにラードやバター、砂糖などを使うようになつた。

三、パンの種類 アメリカ帰りの日本人やドイツの俘虜、亡命ロシヤ人などから黒パン、スキートロール、その他の新しいタイプのパンがもたらされたし、栄養的配慮から玄米パン、豆粕パンなどが新しく登場した。角型食パンや半生パンも大正時代の所産である。

四、技術 イースト製パン法の普及はホップス種時代にみられた技術上の秘密の価値の暴落をもたらした。パン学校の登場はその何よりの証拠であるが、こうした技術革新が徒弟制度の崩壊をもたらす原動力となつた。この点は労資協調をねらつた業者団体の登場によつて象徴されている。

五、設備 ドイツ俘虜によつてもたらされたドイツ窯は、小規模パン業者の増加に拍車をかけた。また米騒動を契機として機械化製パン方式が登場した。

六、燃料 水力電気の過剰時代が到来して、燃料が薪炭や石炭から電気瓦斯にかわるきさしが現れた。

七、流通革命 箱車配達方式にかわつて自動車配達方式が登場した。

八、企業形態 株式会社、合資会社形態をとるパン業者が次第にふえていつた。

九、食パンの再評価 食糧政策及び北進戦略の見地から、食パンを代用食として再認識する風潮が強力になり、軍隊のパン給食制が飛躍的に強化された。

十、戦後経済恐慌による正貨の流失を防止し、国際收支の均衡を回復する手段として小麦及び小麦粉関税の引上げが実施された。

以上はこの大正時代を特色づける新現象のあらましであるが、以下はこの時代のパンに関する略年譜である。

生パン関係年譜（大正三年—昭和十四年）

| 年次別  | 月日    | 事項   |
|------|-------|--|
| 大正三年 | 七、一八  | 第一次世界大戦勃発<br>上野公園で大正博覧会開催され、永藤パン大活躍  |
| 大正四年 | 三、一〇  | 大手製粉パン用強力粉の挽碎開始<br>七年までの大戦景気の起点  |
| 大正五年 | 一一、一〇 | 京都で大正天皇即位の大典及び大典記念博あり、進々堂大活躍<br>この年丸十パンの開祖田辺玄平・ライ・イースト「玄平種」を完成技術革新の先端を切る<br>アメリカで機械化製パンはやる。<br>大戦景気づく。ドイツ菓子普及のはじめ  |
| 大正六年 | 一、一   | 神戸にセントラル・ベーカリー誕生<br>田辺玄平家庭製パンの普及に活躍、製パン用道具店<br>清水利平商店芝に開業<br>大戦景気—この年からパンの需要急増する<br>杉本隆治アメリカより帰朝、イースト製パン法をもたらす   |
| 大正七年 | 一、一   | 岡山に岡山木村屋誕生する<br>ドイツ屈伏して大戦終結 シベリヤ出兵米をどうぞ<br>田辺玄平、田尻東京市長に鳩豆飯と玄米パンの普及を説く  |
| 大正八年 | 一、一   | パンいくら焼いても間に合わない<br>木村屋総本店合名会社となる<br>陸軍糧秣廠代用食パンの普及に努力する。<br>戦後景気  |
| 大正九年 | 一二、一二 | 子爵土岐章氏日本食糧(株)を創立、舶来イースト使用の機械化パン工場を建設<br>全陸軍一週一回以上パン給食制の採用を決定<br>群馬県大田市の星野帝三郎町営パン工場をおこす<br>国民新聞社講堂で最初のフライシニマンイースト講習会開く  |
| 大正十年 | 三、一五  | 大阪マルキ号パンの水谷政次郎北海道で大農場を起こし、原料小麦粉の自給をはかる<br>日清製粉横浜工場で製パン開始、製品を糧秣廠へ納入する<br>日清製粉東京パン(株)を創立する<br>敷島製粉の盛田善平、名古屋に敷島製パン(株)を創立する<br>東京本所に伊藤製パン所誕生<br>第一次戦後反動恐慌<br>中間景気と景気瓦壊 |

一月の小麦相場暴落で日本食糧破綻、土岐社長外遊

する

大正十一年

四、一七

大正十四年

五厘で契約する

東京でジャーマン・ホームベーカリー開業

神戸にドンパール及びフロインド・リープ開業

財界不況

ライト式帝国ホテル竣工、ポーランド人優良パンを

焼く

名古屋で船橋甚重氏フジパンをおこす

和氣仲二米国より帰朝、廻転式電気オーブンとインスト製パン法をもたらす

関東大震災・震災恐慌

フライシユマンイースト講習会開かれ、製パン技術者に衝撃を与える

尾池竜氏半生パンを創成する

中村屋株式改組、震災を契機として売上げ爆発的成長を示す

木村屋改組、震災を契機として売上げ爆発的成長を示す

木村屋總本店電気窯第一号の使用をはじめる

菓友会第一回和洋菓子、パン展覧会を開く

京都の鐘屋電気窯を設置する

財界沈滯

伊藤製パン所創期的繁昌のはじまり

東京下谷松月堂(パンダパンの前身)食パン卸を開始

貨物自動車配達をはじめる

三井物産その他相次いでコンプレスト・イーストの輸入を開始

木村屋總本店電気窯の電気料金を東電と一KW一銭

大正十二年

九、一

四

大正十五年

五

一二、一〇

東京でジャーマン・ホームベーカリー開業

神戸にドンパール及びフロインド・リープ開業

財界不況

柴久喜、杉本隆治等日本イースト商会をおこす

陸軍糧秣廠友会を設立

労資協調目的の大日本パン友会誕生、翌年雑誌「パン友」創刊

金子倉吉氏雑誌「製菓製パン」を創刊する

全国菓子業組合連合会発足(パン業を含む)

木村屋總本店三四〇KVAの電熱式運行窯の使用開始

産業合理化のはじまり

関連業界総ぐるみの小麦関税引上げ反対運動

大防に東洋一のマルキ号機械化パン工場誕生

木村屋總本店三代目木村義四郎歿、栄三郎四代目社長となる

この頃の小麦粉の用途別内訳はメン五〇%、パン一〇%、菓子一八%、その他二%位

## 第二節 大正初頭の有名パン店

明治四十五年七月三十日午前零時四十三分明治天皇が崩御あそばされた。このニュースを報じた大阪朝日新聞は「哀辞」を掲げて曰く「天皇不<sup>よ</sup>予(よよ)、日を経て大漸(たいせん)、億兆の虔禱(けんとう)、遂にその効なく明治四十五年七月三十日竜駄登退(りゅうぎよどりか)、奄ち人天(じんてん)を隔てたまひぬ。遠近臣民、考妣を喪(も)するが如く、地を搶き

天を呼びて号勵（ひまづ）め、嗚乎哀（かな）しきかな」と。

ついで明治天皇御大葬翌日の九月十四日には乃木大将夫妻の殉死が報せられた。東京日々はその模様を詳報して曰く。

「十三日早朝乃木大将及び夫人しづ子は斎戒沐浴（さいかいもくよく）の上、階上の書者に閉じこもり、先帝及び今帝の御真影を奉安して神饌（しんせん）を供え祈念すること多時、それより写真を撮影し、正午よりその部屋を閉して一切家人を近づかしめず、午後八時御靈輿御発引の第一号砲をきくや夫妻各短刀をもつて、大将は咽喉部氣管を切断し、夫人は心臓を刺し貫きて見事に殉死を遂げたり」と。

かくして明治は終つて大正時代となつたのであるが、明治の文豪田山花袋は、明治天皇の崩御と乃木大将の殉死に言及してこう書いている。

「国を尽しての名医の力でも、こればかりはどうすることもできなかつた。明治天皇陛下“Mutshito the great”中興の英主、幼くして艱難に生い立たれていろいろの難関、危機を通過されて、日本を今日のような立派な文明に導かれた聖上、その聖上の御一生を思うと涙の滂沱（ぼうだ）たるを誰も覚えぬものはなかつた。（略）私は私の血にも熱い日本国民の血が流れているのをおぼえずにはいられなかつた。私は思想としては Free thinker であるけれども、魂からいえばやはり愛國者の一人である。私は明治天皇の御稟威を崇拜せずにはいられなかつた。それであるのに……。私は黙念として立ち尽した。親しみの多い、なつかし味の多い、恐れ多いが頼りにももし申し上げた私たちの明治天皇陛下は崩御された！（略）やがて御大葬—故郷の京都に御遷幸（せんこう）あらせらるるのではあるが、さびしい悲しい御還幸の儀式の時が近寄つてきた。〔略〕つづいて乃木大将の殉死がまた私を驚かした。悲痛な感—一面悲壯を伴つた悲痛な感は私の血を湧かすようにした。戦争で國のために斃（たお）れた多くの勇士の魂が、そこに蘇へつてきたような気がした」と。

当時の多くの庶民の気持を素直に表現した一文であるが、大正七年十月刊の雑誌「解放」は「明治の研究—特大号」となつてゐるが、割烹教授赤

堀峯吉はその「洋風食物史」での明治期を回想してこう云つてゐる。

「食用の上にメリケン粉の使用されることは非常なものであります。これはパンの製造が第一であります。一般的家庭では今尚米飯を常食としていますけれども、今後我國の主要食物の中心は漸次に変化していくことと思われます」と。

適確に将来を予測した研究であるが、大正初頭のパン業界について大正二年九月十四、十五日の「都新聞」は「東京百ノレン」の一つとして木村屋総本店をとりあげて次の通り言及している。前篇で一部引用したがここでもう一度引用する。

「市中では木村屋を名乗るパン屋が十年前（日露戦争前後）までは十軒ばかりだつたが、いまは百軒以上にのぼつてゐる。これからは店（直売店の意味）をふやすつもりで、また孫店には一切関係しないといふ。一々めんどうをみていてはその世話だけでも一生を葬らねばならぬ。毎月十八日に（木村屋世襲会員の）製造販売業者三十名がこの家（銀座木村屋）に集つて色々と研究し合つてゐる。近頃は大分一定（パンの品質）してきたがそれでも店によつて多少宛はちがつてゐる。

（木村屋では）卸売はせぬというが、それは一錢のパンを九厘に売つても損をするから、従つて卸売は絶対にできぬことになる。原料の麦粉はどこでも仲々使い得ない一番高価な塊国産のものを用い、鶏卵も上海ものなどは一つだつて入らない。みな常総常陸のものばかりである。

さる十七年（一八八四）から西洋菓子を初め、いまではこのパンと菓子との製造のために店の奥の工場では毎日朝六時から夜十時まで、電氣と瓦斯と蒸氣の力で絶えず大きな機械（混合機）が運転している。

知らぬ客は少し多く買うと引いてくれというが、木村屋では千買つても一万買つても一錢も割引はせぬ。余計買つてもらえば却つて運搬や何かで損が行くという。それでお客はみなわざわざここまで買いにくる。この五

錢十錢のお客が一番ありがたいお客様だといつてゐる。

それからこの小休みなく入れ替り入れ替りくる客は一日四千人を下らない

い。そのために店先の花崗岩が減つてしまふので、いまでは九年まえに詰めかえたが、それがもう水が溜るほど減つている。また売り場の床は正一寸の杉板を使つてあるが、小僧が歩くのがはげしいので一年半毎に張りかえないと紙のようになる。客がこうして現金で直接買つて行くので番頭などの必要はない。

皇太后陛下にはこここのパンが特に人気とかで、そのために常に宮内省の御用があり、陛下が沼津御用邸などへおでかけのときには、わざわざそこからお命じになる。そのパンだつて形が大きいだけで材料は普通のと同一で、価は一つが五銭と三銭の二種である。

鉄舟の額は店の上に掲げてある。(略) 小僧の中で五人宛交替で早起きすることにしているが、この順にあたつたものは、夜ほかのものより早く寝かしてやる。そして早朝から来るお客様の用を足してやつてある」と。

これでみると木村屋総本店の一日平均客数は四千人以上というから、一人がアンパンを平均六個買つて行つたとしても二万四千個となり、いまの金にすると三十六万円、年額一億二千万円に近い金額になる。従つて一袋八百ヶどりとしても日産三〇袋である。もちろんアンパンだけでなく、食パンもケーキも焼いていたから実際は四~五〇袋が日産高だつたのだろう。それが全然卸売を含まない直売であるかららしいものである。

むろん総本店がこのように繁昌したのは、アンパンの家元にふさわしい商品を売つていたからであるが、こうした総本店の盛名は木村屋系統の店の増加に拍車をかけた。それは東京市内の木村屋系統の店だけでも一〇〇軒以上だとすることによつて知ることができる。ところがこうして木村屋系統の店が限なく分布していくために、機械化大量生産時代になると総本店は大量生産の卸売方式をとるに甚だ工合が悪い立場に立たざることになる。

奇妙なめぐら合せというべきであるが、同じ立場に立たされたのに三河屋総本店がある。この店の系統は木村屋系統と並ぶ当時の二大勢力であつたが、中村屋の名職長として鳴らした故石崎元次郎は、明治中期から大正

初頭にかけての東京のパン業界に言及して、この二大勢力についても次の通り語つてゐる。

「先覚者の努力によつてパンも漸く播籠期を迎へ、新人また陸続として簇出した。即ち本郷帝大正門前に呱々のこえをあげ、書生パン屋として知られてより、現在斯界の最高峯に立つて至つたわが中村屋も、既に日露戰争前に業界への第一歩を踏んでいた。

なお神田一ツ橋に信州屋、松永町に金田屋、赤門前に村上パン等何れもその顯著な現れであり、更に丸山軒、清新堂、松丸、明月堂、菊香堂等知名のパン店が相次いで出現した。更にまた菓子パン店として銀座木村屋を中心多く分支店が統出し、これに呼応して伝馬町を店祖とするいわゆる三河屋一派が抬頭し、当時の状勢としてはこの二大勢力のもと、その何れかの再ノレンにあらざれば、絶対繁昌せぬとまでいわれたものである」(昭一二記)と。

木村屋と三河屋の両総本店が同じ矛盾に直面したとする所以であるが、それはともかくとして大正初頭の有名パン店はどんな店であったか。大正二年五月刊の「大日本菓業名鑑」(菓子新報社)から関係部分を抽出するところの通りである。

◇ 東京の特産及び名菓としてその名遠近に喧伝せられ産額上りつつあるもの

|             |                         |          |
|-------------|-------------------------|----------|
| 洋菓子各種       | 芝田町                     | 森永商店     |
| ビスケット及ドロップス | 品川御殿山                   | 東洋製菓     |
| 洋菓子各種       | 京橋尾張町                   | 三河屋商店    |
| ビスケット       | 芝一芝口                    | 長井商店     |
| 同右          | 芝一本芝下町                  | (合)木村屋製菓 |
| 洋菓子・ビスケット   | 京橋南伝馬町                  | 三河屋総本店   |
| ビスケット・カステラ  | 京橋南鍋町                   | 鳳月堂      |
| 和菓子         | 藤村、栄太樓、カニヤ、岡埜一家、梅花亭、空也堂 |          |

◇ 名店(パン関係のみ抄)



の上野公園で開かれた明治記念博と大正博に出向く幾十万人々に対しても、このアンパンを売つて売りまくつたのである。こうして事業の基盤を確立した永藤にとって幸したのは大戦勃発による未曾有の好景氣であつた。しかし大正十二年の大震災で永藤の上野店も焼失した。しかし下谷と根岸の工場は焼けのこつたので、彼は店の焼けあとに戸板をならべてその上にパンを山と積みあげた。むろん定価通りの品である。随つてそれが片つ端から売れていつた。こうして彼は震災による損害をたちまちにして取り戻したが、そこにみられるものは「社会奉仕」の信念と「塵も積れば山となる」の精神である。

その永藤が外遊したのは昭和四年であつたが、十六ヶ国の大旅行でカリ一を見学して帰朝した鉄太郎は、自分はあくまで御屋でなく直売店として生きぬこうと堅く心に誓つた。そして店舗を改良してその店を「永藤パン店」と称した。当時は「パン屋」と呼ぶのが普通であつたが、彼はこれをパン店と呼んで、それにふさわしい店構えとしたのである。

こうして永藤は銀座の木村屋、新宿の中村屋と並び称せられる有名店舗に成長したのであるが、その鉄太郎は昭和十二年に創立された東京菓子パン組合の初代理事長となつた。鉄太道が亡くなつたのは昭和二十七年、ときには七十一才であつたが、いまも永藤は卸屋として変節せず直売店としての伝統をまもりぬいている。

ここで一言しておきたいのは、銀座木村屋のパンが高価だつたということである。これは木村屋が銀座という土地柄にふさわしいパンを焼いていたということで、必ずしもボロ儲けしていたということではない。

なお、木村屋と共に明治二年に発足した下谷の文明軒も、永藤に近い上野駅前にあつたが、大正五年刊の「大日本菓業名鑑」には次のような広告がのつている。(引用ずみ)

洋菓子・食料パン各種

新案マコロン・ケーキ

文明軒 小山半次郎商店

これでみると当時の文明軒は、パンよりも洋菓子に力を入れていたようである。

下谷区車坂十番地

#### 第四節 御即位大典のおとし子

大正四年十一月十日京都御所で大正天皇御即位の御大典が盛大に挙行された。この日の盛儀に参列したのは大隈首相以下の功臣顯官數千名。何れもが大礼服、燕尾服に威儀を正して居並ぶ中に、賢所大前(かしこどころ)おおまえの儀、紫宸殿の古式そのままの儀式が滞りなく行なわれた。

日本は参戦國の一員であつたが、既に極東における独領は悉く占領して、爆発した大戦景気に氣をよくしているときだつたから、京都に於ける御大典祝賀の催しは盛大を極めた。當時小学生だった評論家の松田道雄は、この即位式の思い出を記して曰く。

「夜は中学生の提灯行列が通り、電灯をつけた花電車が通つた。だが市民たちの奉祝はもつとにぎやかであつた。各「町内」を単位とした奉祝の集団が三、四十人それぞれ趣向をこらして仮装し、えらいやつちやバイザイパンザイ踊らにやそんぢやゝというひどく単純な歌詞を阿波おどりの伴奏でおどつてゐた。私たちのまわりの中京の町内ももちろんこれに参加した。中京の仮装らしく、ふだん自分の店で扱う材料のちりめんで揃いの衣裳をつくつた。元禄花見踊を模したのか、編笠をかぶつて男が女のよう薄化粧した。かざつた屋台をひき、なかに芸者をのせて鉢、三味線、笛、太鼓で囃子(はやし)をやらせながら通るものもあつた。烏丸通りの店はみな表をひろくあけて家の中には金屏風を立て、店の前に床几(しようぎ)をならべ、その前に四斗樽の鏡を抜いて柄杓を何本もつけ、自分の店と交渉のある衆団がやつてくると酒をふるまつた。おそらく中京の町がこれほど熱狂したことはなかつたにちがいない」と。

御大典と併行して御即位記念の博覧会も催された。従つて全国から幾十万人々がどつと京の古都に押し寄せたのであるから、むろんこの町にば

くたいな金がまかれた。大戦景気プラス御大典景気であるから、市民が熱狂するのもむべなるかなであるが、この御大典で思わざるプラスをかせいだのは二条離宮前の進々堂であつた。

京の古い醸造家のお坊つちやんである鹿田久次道が京都でパン屋をはじめたのは明治の末であつたが、彼は内村鑑三に師事してキリスト教に帰依（きえ）、やがてキリスト教社会主義の運動に挺身するようになつた。そうなると店のことには没頭することができない。そこで彼は妹ハナ子とその亭主の続木斎にパン屋をゆづりわたした。続木夫妻がこうして進々堂を引受けたのは大正二年の春であつたが、続木斎も内村鑑三の弟子で外語学校出身のインテリであり、妻のハナ子も明治女学校を経て同志社女学校を出たキリスト教徒のインテリ女性であつた。

随つて商売について別に経験があつたわけではないが、一応商売として成り立つていたからまごつくようなことはなかつた。しかしこの年のくれ進々堂は罹炎して丸焼けになつた。やつとのことでこれを再建したところで御大典を迎えることになつたのであるが、店が二条離宮前だつたから御大典のために押しかけた群衆相手にアンパンを売つて売つて卖りまくつた。夫妻もパン箱を首にかけて売り歩いたが、昼夜焼いても間に合わなかつた。おかげですつかり火災による損失を帖消ししたことになつたというが、東京の永藤パンが上野の博覧会で産をなしとところとよく似ている。

二人は熱心なキリスト教徒であつたから、神に頬むけできないような悪徳商人をきらい、あくまで正直と誠実をもつて商売の信条とした。キリスト教では「おのれにせられん」と思うことを人にも亦その如くせよ」とおしゃれてそれが進々堂の大きな強みとなりプラスとなつた。

続木斎は新体詩人としても出色の存在であつたが、次の詩は彼のそしした心構えを示すものである。

需要と供給

売るという言葉は今に

もう贋(やが)て不要になろう

買うという氣持も共に

地上から消え去るだろう

買ふ人は買ふ氣で買へど

売るわれは売ると思はず

パン一つ、一つに

聖別の心をこめて

これはキリスト教社会主義の理想天国の出現を待望しつつ、隣人愛の精神をこめてパンを売る業者としての心構えをうたつたものであるが、こうした精神で商売に携つた進々堂は、大戦景気という好条件もあつて、すぐくと育つていつた。

こうして産をなした続木斎はフランスでフランスパンと絵を勉強することを立ち、大正十三年パリに旅立つた。帰朝したのは大正十五年であったが、彼は本場仕込みの腕で本式のフランスパンを焼き、さらに京大前にパリー式の高尚な喫茶店を出した。元京大総長の故滝川幸辰はこの京大前の喫茶店について次のように語つている。

「京大の北門を電車通りに出で少し銀閣寺の方向に歩いた北側に進々堂のパン食堂ができるのは、いつのころかはつきり記憶しないが、気持のよい店なので昼飯時間によく出入りした。若夫人が美人だという評判であつた。そのためばかりでもなかろうが、京大の人達の進々堂通いは大したものである。私は進々堂組としては初期に属する。はじめは静かで落着きがあつたが、繁昌するに従い客が多くなり、静けさはなくなつた。(略)私の大学生活が長くなるに従い、進々堂に行くことに後輩にあたる教官や学生から挨拶をうけるので何となく顔がさして出足が鈍くなつた」と。

これは進々堂の欧風喫茶店がインテリ層のいこいの場所であつたことを物語る一文であるが、一灯園の西田天香も進々堂についてこう書いてい

る。

「一口のパンにも大地と人の恩おもひ」また京大でマルクス主義を論じた河上肇教授は共産党事件で投獄されたときにこんなうたを書いている。小管獄中より「一度口にしたしと思いし進々堂のパン、学生の差入れで今日初めてありづく

ひとやにて八年まえよりききいたる

進々堂のパンをけふ食(は)む

昭和十六年十一月三十日 河上 肇

これは彼の「生活記録」の断片であるが、このことは進々堂のフランスパンが京名物となつていたことの証拠である。このフランスパンについて進々堂主続木斉はこんな詩を書いている。

美わしきフランスパン

種から真のフランスパン

至つて地味なフランスパン

肌理(きめ)少しく粗なるを喜ぶ

中身はクリーム色にて

香は深く味ひ高し

芸術の良心なしに

このパンを味ふ難し

緩徐の咀嚼の間

舌のうち過ぐるは何ぞ

生命の幽かのふるへ

これ実にフランスパンなり

しかしこの続木斉は昭和九年六月十九日、五十二才で亡くなり、あとは妻君のハナ女が引受けることになった。そのハナ女が亡くなつたのは昭和三十年二月四日で、時に七十才であった。

ハナ女は斉が外遊したときも店を一人で切りまわして、微動だまさせな

かつた女丈夫である。従つて斉が亡くなつても進々堂の屋台骨は少しもゆるがなかつたが、これは彼女も斉と同じく敬虔なキリスト教徒として、誠実と正直を商売の基本として固くまもりぬいたからであつた。

ハナ女は中村屋の相馬愛蔵黒光夫妻の、よいものを安く売るという商法を忠実に実践したが、それは彼女が明治女学校で黒光の後輩だった関係もあり、黒光を畏敬(いけい)していたからでもある。

(註) 進々堂の商法については昭和初頭の部でもう一度言及する。

以上は東京の永藤パンと京都の進々堂に関する歴史的断片である。時を同じうしてこのような店が抬頭したのは、戦争景気の一つの現れでもあるが双方とも薄利誠実販売を信条としたこともまた注目すべき事実といふべきであろう。

## 第五節 玄平種発明の歴史的評価

爆発的大戦景気がおこつたのは大正四年の下半期からであるが、この大戦景気と粉食との関係について「日清製粉史」は次の通り言及している

「小麦粉は大正三、四年ころは米価安により消費があえないため生産が少かつたが、五年ころから急増し、小麦粉輸入は戦争中激減し、大正八年の関税減免やその後の米麦高騰により一時やや増加したが、間もなく漸減歩調をたどつた。このころから輸入小麦粉は事実上駆逐されたのである」と。

こうした小麦粉輸入の杜絶がこれまで殆どメン用粉専門だった国内大型製粉にパン用粉を挽かせる機会を提供したことは、既に言及した通りであるが、製パン部門にもこの大戦を契機としていくつかの技術革新の波が押しよせてきた。その第一が田辺玄平による粗乾燥酵母(ドライイースト)の完成である。この完成はそれまで自家培養種法によつていたパン業界に劃期的影響を与えた。パン種つくりの秘密を保持することによつて同業者の統出を抑制し、これによつて自分たちの商業的立場の温存をはかつていた

既存業者は、もはやそうした方法によつて自己の安全をはかることが許さ

れなくなつたからである。

それは玄平種をつかえば、パン種つくりの職人がいなくとも、誰でもパン屋商売に手を出せるようになつたからだ。そうなると当然同業者が続出することになるが、ドライ・イーストを完成した田辺玄平は、それだけではまだ足らぬと考えた。そこで彼はこの玄平種を学校などにもちこんで、家庭製パンの普及まではかつたのである。彼によればこうして家庭に製パン知識を普及することによつて、パン食に興味をもたせることはパンの潜在需要を喚起するのに有益だということになるのだが、そこまで理解切れないと業者にとって、うそしたやりかたは自分たちの商売の足もとを脅かす行為のように映じたことであろう。

しかしそれはともかくとして、こうして玄平種が出現すると、それと殆ど時を同じうして大戦景気がおこり、パンの需要が上向いてきた。その結果玄平だねを使う同業者が続出しても既存のパン業者はそれによつて少しも商売の打撃をうけることなく、新旧両業者ともわが世の春を謳歌することができたのである。

なお、この玄平種の出現につづいて、舶来の生イーストの輸入がはじまり、やがて国産のイーストの出現となつて、製パン技術の近代化が実を結ぶことになるのであるが、この点には漸次言及することにして、まづ玄平種の出現に関する評価に言及すると次の通りである。

(糧友—昭和二年七月号抄)「國民一般がここまでパンにその嗜好をむけるまでには、人知れぬ功労者があつた。田辺玄平氏はその主なる一人である。尤もパンの功労者は他に幾人もあるであろう。しかしドライ・イーストを完成したのは、また氏を描いて他に求められないものである。氏の経歴をここにのべる余裕はないが、とにかく将来我国にもパンを主食として普及すべきことを達見して、二十年前(明治四〇年)に渡米してパンの研究をされた。そのパン焼研究は遂に酵母の問題にまで及ぼさざるを得なかつた。

酵母には幾種類もある。そして保存と輸送に便利なものでなくてはなら

ぬ関係上、各国とも大いに研究されていた。米国に於てその保存と輸送に理想的なものが発明せられた。即ちドライ・イーストである。氏はその製法を知りたいと思われたが、秘密に属してて教えてくれない。といつていつまでも外国品を使用するのは経済的に不利であり、精神的にも屈辱である。ここに蹶然(けつぜん)としてこれが発明に従事された。それは明治四十三年であった。それからの氏はすべての発明家のたどるべき嶮岨な山坂をあらゆる苦難に耐えつつ登らざるを得なかつた。家財や地位までも犠牲にし、幾度か絶望の淵にのぞんで倒れんとし、さらに勇氣を振いおこし苦心に苦心をかさねて大正四年に夢にまで口走つたドライ・イーストが完成したのであつた。而もそれが米国製よりもはるかによいものであつたのである。

発明に苦心された氏は、これを販売するのにも苦心された。というのは製パンは日本ではそれまで秘密工業の如く神秘化されていた。それが誰にでもたやすく製パンされるとなると、これまでの職工の職を奪うことになるからで、これがために誇大な宣伝をさせて求める人にのみ販売していられる。床しい極みではないか。

氏は更に豆粕飯の創案者でもある。かの大正七年の米そうどうのさいの東京市長田尻博士の鳩豆飯宣伝は、氏がその背後にあつて努力されたものであり、且つ玄米パンの完成も氏の考案になつたものであつた。その著「脱脂豆粕と玄米パン」をみれば、氏の抱負と創意とをみることができる。氏を訪れた記者に「乾燥酵母(ドライ・イースト)は米国のをまねた発明だが、豆めしは全く創案ですよ」と。氏はいま麻布区宮村町三五に製パン業を営み、かつ熱心なる信仰生活を送つていられる」と。

玄平だねの果した歴史的役割の評価として、大体当を得たものというべきであるが、ここでもう少し不足する部分を追加しておく。

田辺玄平は明治七年十一月十六日甲州の山梨郡松里村で生れた。亡くなつたのは昭和八年十月六日、時に六十才であった。幼にして上京した彼は櫛橋の商業学校で学んだが、卒業後新領土台湾に押し渡つて鉱山の開発に

従事。それに失敗して彼が渡米したのは明治四十年であったが、彼はかの地で皿洗いをしながら勉学にいそしんだ。そしてふとしたことから製パンを志したのであるが、製パンに必要なイーストが日本ないので、これが研究に没頭した。明治四十三年に帰朝した彼は、早速東京下谷黒門町で丸十パン店を開いたが、④印は彼の生家の紋章である。

彼が製パンの傍ら乾燥酵母の研究に心胆をくだいたことは前記の通りであるが、下谷黒門町から麻布の宮村町に移つたのは大正五年であった。彼が創成したパン種はイーストにとうもろこしの粉をまぶした乾燥だねであつたが、彼はそれを希望者に一ヶ二錢五厘で売り渡したのである。

そうなると玄平からその合理的な使い方の指導をうけたいという有志が続出、やがてそのグループが出来上つた。初期の高弟は

東京——池田操、雨宮五六、前原登志道、志田頼次郎

その他——林幸一(横浜)、平野芳身(浜松)

などであつたが、彼等は求められればどこへでも出向いて新しい製パン法を伝授した。この玄平だねでつくる食パンには砂糖やラードを用いたが、この方式は玄平が米国で体得したもので、それ以前の日本の食パンはヨーロッパ流の塩味パンであつた。この大正時代から日本のパンが米国式にかわつたのは田辺玄平の指導に負うところが多い。

なお経営面でも彼は米国流の新しい方式を導入した。それは徒弟制度を廃して玄平だねを使用する人にたいし、乞われるままに④パンの商号で商売することを許したことである。こうして封建的な徒弟制度が崩れ去るキソカケがつくられたのであるが、しかし彼は丸十パンの濫立を防ぐために一定の距離間隔をおいて店をもつよう指導した。この点は木村屋系統の行き方と全く同様であるが、その方式の効果は純粹培養イースト法の普及以来次第に稀薄化していく。

しかしこうした彼の思いやりのあるやりかたは、その指導をうけた人々の感銘をさそつた。第二次大戦後丸十パン系統の有志によつて丸十パン親睦会なるものがつくられたのも偶然ではない。この親睦会の会長は初代志

田頼次郎、二代目村田文吾、三代目大村寛、四代目大村省三氏であつたがこのような技術系統のグループで現在しているものは木村屋睦会と丸十親睦会だけで、三河屋系統などは雲散夢消してしまつてゐる。

この玄平翁が亡くなつたときに、大日本パン友会がその靈前に弔辞を捧げた。それをみると次の通り記されており、ここに彼の偉大さが躍如として示されている。

「(略)一度これが発表されるや、その便利にして割期的な酵母に、全国の業者はただただ驚嘆陶酔し、たちまち普及はなりて乾燥酵母の全盛時代を招來した。これによつて從来のホツブス種は殆どその影をひそめ、いやが上にもその販路は増すのみであつた。これ即ちいまだにその影を失わぬ玄平だねのそれであつた。かくて乾燥酵母一度世に出るや、製法も悉く一変し近代化したのである。翁はなおも広く宣伝せんがため、講習やパンフレット等によつて努力をかさね、全業界も漸くこの科学文明の恩恵に浴するの結果を招いた。けだしその功績はただ偉大というに由なく、形容するの文字なしといふも過言でない。(略)」と。

## 第六節 ドイツ俘虜ドイツ窓を齧す

フランス人牧師経営の東京小石川閑口町教会製パン部が、日本人の手に渡つたのは大正六年のことだつた。

当時は歐州大戦のまつさいちうであつたが、当初ドイツ軍は東部戦線でロシヤ軍に潰滅的な打撃を与えると共に、西部戦線では英仏軍を散々にいためつけていた。西部戦線の主戦場となつたのはフランスであつたから、フランスは殆ど潰滅寸前のところまで追いつまれたが、その結果閑口町教会にたいする本國からの送金も杜絶してしまつた。

こうなると教会はとても孤児院の經營などやれるはずがない。そこで當時閑口町教会の有力信徒であつた高世啓三に事情を話して、孤児院を中絶するのでその製パン設備と実績を引き取つてほしいと申出たのである。

高世啓三という人は相州小田原の出身で、小田原ガス会社をおこしてそ

の社長となつた有力者であるが、彼は当時パンについて特別の知識をもつていたわけではない。しかし教会の立場が氣の毒だと思ったので、快くその申出をうけて関口フランスパン製造所をおこしたのであるが、丁度そこから大戦景気が末端まで浸透したとみえて、関口フランスパンの売れ行きは日毎に上昇していった。そこで彼はパンとはこんなに儲かるものかと改めてこれを見直したと語つたといわれているが、それは創業以来既に三十年近くの実績をもつてゐる本場直伝の関口パンの製品が鶏群の一鶴だったから、需要が期せずして集中したまではなしで、あたりまえのことすぎないが、こうしてパンの有望性を認識した彼は一層その商売に力を入れるようになつた。その結果、フランスパンは築地のチャリ舎と小石川の関口パンという定評が行き亘るようになつた。長期に亘つて神奈川県パン協の名理事長として会名高い湯川光雄氏は、高世啓三の出身地たる小田原で小田原パンを経営しておられるが、氏はこの関口パンの伝統を継承する数少い人の一人である。

それはともかくとして、このように関口パンが高世啓三の手に渡つた大正五年からパンの需要が急増したのであるが、こうしたパン食普及に一役演じたものにドイツ兵俘虜があつた。

それは青島戦で俘虜となつて内地へ後送されてきたドイツ人の手で、各地にドイツ窯がつくられ、同時にドイツ式の合理的な製パン技術がもたらされたからである。当時の日本軍、殊に陸軍は妙なめぐり合せで敵味方という関係になつたものの、総じて非常なドイツびいきであつた。

既に明治初頭の頃で言及した通り、維新政府が近代的な国軍を創建するために採つた政策は、陸軍はフランス式、海軍はイギリス式ということであつた。従つて明治初期の陸軍はフランス参謀少佐マルクリーを首長とする十六名の軍事教官団から教育訓練をうけた。これにたいし海軍はイギリス海軍中佐ドウグラスを首長とする三十四名の軍事教官団から訓練をうけたのであるが、陸軍の場合には明治十年の西南戦役以後次第にフランス式からドイツ式にかわつていつた。

このような傾向は明治十八年にドイツ参謀少佐メツケルが政府お雇い軍人となつてから、さらに決定的なものとなつたのである。随つて明治中期以後の陸軍の幹部はドイツ軍を模範としてドイツ式教育訓練をうけてきた人々であつた。そんなわけで第一次大戦当時の陸軍は、ドイツを先生として一人前になつた連中であつたから、たとえドイツを敵として争うことになつても、ドイツ人に對して畏敬(いけい)の念を失うことはなかつた。それに実際にいくさらしいことをやつたのは青島戦だけであり、それも戦死者は微々たるものであつたから、さしたる敵がい心をもつこともなかつたのである。

事情以上の如くであるから、日本軍はドイツ人俘虜にたいしても頗る寛大であつた。戦後自由の身になつたドイツの俘虜の中の相当部分が、敗戦によつて極端に混乱している本国への帰還をがえんじないで、日本にふみ止つて職を求めたということは、彼等と日本人の間が非常にうまくいつていたことを物語るものである。しかしそれほど厚遇された俘虜ではあつたが、ただ一つ彼等が満足できなかつたのは支給されるパンについてであつた。それはその量が足りないのでなく、原料の質が悪いからでもなくパンの製法そのものが彼等のこのみに合わないということであつた。

これは技術問題であるから、どうするわけにもいかない。困つているときにドイツ俘虜からこんな申出があつた。

「自分たち俘虜の手でパン窯を築き、パンを焼くことを許してほしい」と。しかしそれはその通りは実現せず、結論として次のことになつた。

一、収容人員の多い捕虜収容所では俘虜の希望があればドイツ窯をつくりさせて、彼等がのぞみのパンを焼くことゆるす。

二、収容人員の少い捕虜収容所は、俘虜をパン屋に出向させ、日本の職人と一諸になつてドイツ式製法のパンを焼かせてよい。

こうしてあちこちにドイツ窯が築かれ、ドイツ流のパンがつくられるよくなつたばかりでなく、日本の職人がすぐれたドイツ流の製パン技術を

マスターする機会も生れることになったのである。

日本は日露戦争のとき、ロシヤの俘虜からロシヤ式製パン法をまんだ。そしてロシヤから旅順、大連を含む関東州及び樺太を手に入れ、そこであちら流の製パン法をまんだ。こんどはドイツ俘虜からまなぶことになつたのであるが、大戦の末期になるとロシヤ革命をのがれて日本へ亡命してきた白系ロシヤ人からもまなび、さらにシベリヤ出兵に従軍して、あちらの技術をまなぶことになつたのである。まことに奇妙な因縁というべきであるが、これは歎然たる事実であつて、現に中村屋の名職長として鳴らした石崎元次郎はこう語つてゐる。

「さてここに明治年間より大正初期に亘つて、わが業界の進歩に与えた二つの大きな事象を見逃すことができぬ。その一つは日露戦争であり、他の一つはロシヤ革命である。即ち前者においては大連の租借および南樺太の領有によつて彼の先進技術と接触し、後者においては白系露人の大量的亡命によつて、パン行商人、製パン技術者の国内氾濫をみ、わが業界は質的にも量的にも著しき飛躍を遂げたのである。以上は明治の中期より大正の初期に至る概ねの経緯であつて、史的観察としては勿論多く欠けるところがあるであろう」（パンの変遷を語る—昭一一）と。

ここで石崎がドイツの影響をおとしているのは玉にキズであるが、その代り南滿や樺太の影響に言及しているのは一つの見識というべきである。それはともかくとして、このドイツ俘虜がもたらしたドイツ窯の影響について、二つの見方を紹介するとあらまし次の通りである。

その一は締木新太郎氏が書いた「パンの文化史」（中央公論刊—昭三一）で、この関係部分を要約すると以下の通りである。

「中焚窯は日本での一番古い型のもので、薪は窯の中の石床中央で燃やした。しかし、この方法では型詰パンが焼上るのに一時間近くもかかるので、次にパンを焼く場合は、また薪を前と同じように燃やしてからでなければ焼くことができなかつた。こういう不便をなくすために考えたのはゴバダキ窯であつた。

ある。

「昭和五年私の調査したところによると、九州地方には青島から同地方に來ていた捕虜の構築にかかる所謂ドイツ型が多数にある」（パン科学—昭一八）と。

これはドイツ俘虜の置土産に関する生きた証言であるが、これをモデルとして各地に小型のドイツ窯が普及していく。このようにこの俘虜たちがもたらしたドイツ窯によつて日本の製パン設備と技術が向上したことは否定し難い事実だつたのであつて、「日清製粉史」もこの点に次の通り言及している。

「名古屋工場では大正八年工場構内に製パン工場を建設し、ドイツ人捕虜の製パン技師を雇傭して日清パンとして売り出し、のち製造を東京製パン株式会社に移した」と。

あとで言及するが、同じ名古屋の敷島パンの最初の窯もドイツの俘虜によつて構築されたものである。ドイツの俘虜が日本文化の向上に果した範囲は非常に広く、何もパンだけにみられる特殊現象ではない。一例としてここに福田秀雄氏（農林省林業試験場四国支場長）の述懐談の一部を示せば次の通りである。

「第一次大戦當時ドイツ人将兵九百三十九人が捕虜として徳島県阿波瀬山麓の片田舎に収容されており、筆者はたまたまその隣村に生れて、子供

しかしこの方法でもパンを焼きながら同時に窯を加熱することはできなかつた。そこで遂に窯を加熱しながら間断なしにパンを焼く方法が編み出された。コークスを燃料とするドイツ窯がそれである。ついでガス窯、電熱窯がつくられたが、間断なく焼くことができるようになつてからの窯はそう大きいものでなくてよかつた。（略）ドイツ窯は主としてアンパンその他の菓子パンやケーキを焼くのにつかつたが、このドイツ窯は小さいパン工場をいちぢるしくやすことに役立つた」と。このドイツ窯は前述の如くドイツ俘虜によつてもたらされたものであつた。

次は阿久津正蔵氏の書かれたものであるが、それには次のようないい個所がある。

時代に彼等の日常生活をみることができた。（略）収容所監督の高木大尉は教養もあり、ドイツ語に堪能で彼等の文化や生活をよく理解し、捕虜を寛大に扱いながら彼等の文化を後進県徳島の文化向上に彼立てるよう努力した。また彼等の労役にたいしては日本兵と同報酬が与えられ、将兵の夫人は徳島市内に居住し、毎日曜日には面会でき、収容所内の運営は自主的になされていた。筆者は小学時代彼らが一、三人で自由に田舎道を散歩しているのをよく見かけたものである。（略）

またおなじくドイツの俘虜だつたフロイント・リープが名古屋の敷島バソに入社して洋菓子をつくりはじめたのは大正九年の六月であった。この外にも東京銀座のケテル、神戸のドン・バルをはじめとして、日独戦争を契機として日本に永住、パンやケーキを売出したドイツ人は決して少くない。

## 第七節 ロシヤパンとロシヤケーキ

こうした日本人の好意にこたえてドイツ兵たちは各方面に新知識を伝えた。農業方面では特にトマトを普及し、大麻町板東地区は日本最初のトマトの大栽培地となつた。その他キャベツの栽培法、トマトケチップ、ベーコンの製法などの農産加工、畜産技術の普及、また日独の交換学習、絵画の展覧会、ドイツ体操などを公開したが、当時の地元民が受入れるにはあまりにも文化水準に差があつて、消化不良となつたものが多かつた。林業方面においてはドイツ人捕虜は付近の禿山の緑化に努力したが、彼等の手で造林されたクロマツはきわめて良好な成長を示した。（略）また森林土木方面においては現在なお二つの石橋が残されているが、幾度かの地震や風雨に堪えて現存しているのはドイツ人の技術のすぐれていたことを物語つている」と。

これでみてもよくわかるように製パン設備や製パン技術の導入はドイツ文化流入の一環だつたのである。

しかしドイツからの技術導入はそればかりでなく、もつと直接的ななたちでも行われた。それは日独戦争で俘虜となつたドイツ人の中から戦後日本に永住してパンやケーキをつくるものが続出したからである。

この中で最も有名なものは、いまも盛名高いジャーマン・ホーム・ベーカリーとユーハイムであるが、前者が東京でベーカリーを開業したのは関東大震災の翌年であつた。後者は初め明治屋の洋菓子部で働いていたが、大正十二年横浜で開店したところで震災に会つた。そこで神戸にうつつてここを拠点としたのである。

七万の大軍をシベリヤに送った日本は、またたくうちにバイカル湖以東を占領したが、共産革命に反対の白系ロシヤ人の多くは戦乱の祖国をのがれて日本へ亡命した。しかし彼等は日本人なみの米飯生活に満足できなかつた。そのためロシヤパンをつくるねばならなくなつた。しかし日本にはそのような技術がない。そこで亡命ロシヤ人を雇つて黒パンその他のロシヤパンを焼くパン屋が続出したのであるが、こんどはこのロシヤパンを亡命ロシヤ人がかつて行商するといつたあらての商売がはやりだした。またシベリヤ出兵のときの従軍パン屋だつた日本人が帰国後このロシヤ

パンの普及に一役買つたのであるが、そんなこんなで大正時代の末期にはロシヤパンが伸々幅をきかしたものである。これはドイツ窯の普及と共に忘れ得ない思い出の一つであるが、次にロシヤパンやロシヤケーキが日本

のパン・菓子業界に及ぼした影響の一端をみてみよう。

まづ一例として不二家の場合を示そう。左記は「不二家史」にある一節である。

「本国の革命に追われた白系ロシヤ人たちがハルピンなどから大舉入国し、横浜に足を止めたことも幸いして店の売れ行きは愈よ軌道にのつてきただ。中には避難民と呼ばれるにふさわしい哀れな人たちもいたが、帝政ロシヤでは存分に羽振りをきかせていた貴族や軍人や芸術家たちも次々に横浜にたどりつき、ここに居を構えてほどなく店の定運になつてくれた。その生活に高下はあれ、どちらも亡命者であつてみれば、戦勝国の人なみの消費者であることは望むべくもなかつたが、結局はその圧倒的な数がものを見つた。

そんなことからここでは英語一本槍だつた店員たちも、はじめは菓子の名や金銭の勘定からはじまつて、そのうちには一寸した日常の会話位はロシヤ語で弁ずるものも出てくるにぎやかさ。喫茶室はそれらの白系露人たちでいつも一杯で（略）いつの間にやら林右衛門（主人）までが一通りの片言をおぼえてしまつた。（略）こうした状勢から判断して林右衛門は数多いロシヤ避難民の中には必ずまじつていると思われる菓子職人を探し求めることを忘れなかつた。（略）一番はじめに来たのがチョコレートに特技をもつセルゲイ。外人にしてはめづらしく背が低く髪をたくわえていた。心なしかいつも哀愁をひそめたまなざしをしていたが、それでも絶えず「ララララ」と低音で口ずさんながら、就業時間中は一分の間も手を休めない仕事ぶりだつた。つづいてはオグノロフ（略）のちにはパン職人で、ねじりパンなどスイート・ロール類に特技をもつたゴンチャロフ夫妻を雇い入れた。（略）こうした品々が同国人の郷愁をさそつたのだろう。店の売上げは目にみえてぐんぐんあがつていつた」

これでもわかるように、亡命ロシヤ人の手によつて新しいパンとケーキの技術が伝えられ、吾々の食生活をゆたかにしていつたのである。

以上は横浜での一例であるが、東京のパン屋でロシヤ人と交渉の一一番深かつたのは新宿の中村屋であつた。中村屋とロシヤ人の関係については、店主の相馬愛蔵が「妻は昔から文学好きで私のところに嫁入るまえから黒光の名で何か書いていたが、特にロシヤ文学に興味をもち、早稲田の片上伸、昇曙夢（しょうむ）、若くして死んだ桂井当之助などを親しくし、また在留のロシヤ人で遊びにくる者も多かつた」と書いているが、そんなわけで黒光（愛蔵の妻）は英語だけでなくロシヤ語もベラベラであった。ロシヤ語のわかる夫人がいたことも理由の一つであるが、出入りするロシヤ人が多くなるにつれてロシヤパンがほしいという声が強くなつた。

そこでロシヤパンをとりあげようとしているときに、たまたま「そこえギリシャ系で亡命ロシヤの職人がたよつてきました。元来パンはギリシャ人が一番上手だとロシヤ人が申していますので、早速雇い入れました。それから初めて純粹のおいしいロシヤパンを提供することができます」と黒光は書いているが、こうしてロシヤの製パン技術が日本にもたらされたのである。

中村屋ではまた亡命ロシヤ人の「スタンレー・オホツキー」なる人物を雇い入れた。そしてロシヤ式のチョコレートもつくらせたが、この男を相馬は激賞して曰く。

「スタンレー・オホツキーはロシヤの製菓技師である。菓子製造に従事すること既に三十余年、殆ど世界を限なくあるいて技術を研究してきた男だ。技術の優秀な点では残念ながら日本で並ぶものがない。だから四千円の年俸は今では高いどころか却つて堀出しものをしたと思つて」と。

中村屋の喫茶部名物にインド独立運動の大立物として有名なラス・ビハリボースがもたらした純印度風カリ・ライスと、ロシヤの盲詩人エロシエンコがもたらした純ロシヤ料理ボルシチユがあることは改めていうままで

もないが、この外に中村屋店員の制服であつたルバシカがある。これを中

村屋で採用するに至つた動機について相馬はこう語つてゐる。

「（中村屋で世話をしたロシャの盲詩人）エロシェンコは常にルバシカを着ていた。我々はそれをみて洋服よりもはるかに便利で且つ經濟的であることを知り、店の制服として採用したのであつた。有名なトルストイ伯も常にルバシカを愛用したときいている。今日でこそルバシカは珍らしくもないが、中村屋で採用した当時は随分目に立ち、ロシャ服を着ているという廉（かど）で、店員が警察に引き立てられたこともあつた」と。

これでもわかるように中村屋では幅広くロシャの文化をとりいれたのであるが、これもロシャ革命の波紋ということになろう。

以上は不二家と中村屋についての挿話であるが、他でもロシャパンやロ

シヤケーキの技術がとりいれられたことは勿論である。

## 第八節 玄米パンのホヤホヤ

米そうどうに関連して忘れ得ない思い出のパンに玄米パンがあるが、これについて締木新太郎はその思い出をこう語つてゐる。

「そのころ玄米パンというのがあつた。玄米を煮てそれをすり碎いてパンの中に入れたコツペー型のもので、田尻稻次郎という東京市長が大いにこれを賞揚した。クエエ玄米パンのホヤホヤあ」と街を流してあるいたパン屋の売り声を思い出される仁もあるが、この呼び売りの玄米パンは玄米など少しも使わぬ、焼きパンならぬ蒸しパンの粗末なものだつた」（パンの文化史—中央公論刊）と。

また日置昌一著「もの知り辞典飲食篇」（昭二八一河出書房）をみると「玄米パンの始め」として次のように記されている。

「大正時代の末から昭和初頭にかけて自転車のうしろに、木箱に入れた玄米パンをのせ東京市中から隣接町村に至るまで、街頭に現れては立ち止りメガホンを口にあてて『代用食玄米パンのホヤホヤあ……一つ二銭の玄米パン』と高いどらごえを張り上げては病人をこまらせ、また眠つた子供

をおこしてあるいたものである。

玄米パン腹のぐくられたとこでやめ 五月雨

食慾にまかせて噛る玄米パン 臨三昧

玄米パンの起源論としては些かお粗末であるが、これでみても玄米パンが一つの時代を彩る風物詩として人々の記憶にのこつたことを知る意味で興味がある。

しかしほんとうのところは前述の通り、丸十パンの開祖田辺玄平が玄米パンと鳩豆めしを同時に考案して、これを田尻東京市長に示し食糧問題の解決策としてとりあげるよう進言したのがことのおりだつたのである。

田尻市長はこの結構なアイデアにむろんとびついた。そして大いにその功徳（くどく）を宣伝したのである。しかし締木新太郎が書いているようにこの玄米パンが人々の注目をひくようになると似而非なる玄米パン、つまり玄米を全く用いない名ばかりの玄米パンが氾濫して、その声価をおとしつけてしまつた。玄米パンが尻つぼみになつた原因の一つはここにあるが、それはそれとして玄米パンなるものが一時大いに注目されたのは、それが腹もちのよいパンであったと同時に、ビタミンを豊富に含んだ栄養豊かな日本独特のパンとして認識されたからであつた。

周知の通り大正時代は栄養学の黄金時代であつた。この点は当時の栄養学年表を示すことで納得が行くはずである。

## 大正時代の栄養史略年表

| 年 次 别 | 事 項                                  |
|-------|--------------------------------------|
| 明治四三年 | 鈴木梅太郎米糠より抗脚氣成分を抽出する                  |
| 大正元年  | Fate, Evans 酵母より抗脚氣因子を抽出する           |
| 大正二年  | 鈴木梅太郎自己の抽出した抗脚氣成分にオリザニンと命名           |
| 大正九年  | 内務省栄養研究所を設立                          |
| 大正十二年 | 脚氣予防調査会人体実験を行い、脚氣はビタミンB欠乏症に似た病気なりと結論 |

大正十三年

大正十四年

大正十五年

慶應大學食養研究所創立

陸軍糧秣廠「糧友會」を創立

佐伯栄養学校創立

書した。

「食糧問題の根本解決はパン食に在り、パン食の普及はパン製造法の改良にあり、パンに慣れは國民の義務なり」と。

これではパンをたべない奴は非國民だということになるが、それはともかくとしてこれでも彼の意気込みのほどはわかるというものである。

しかし玄米パンは暖いうちはおいしいが、冷えたら固くなつてたべられない。そこで前述のように玄米を少しも使わぬまつ白い蒸しパンを、玄米パンと称して呼び売りするエセ玄米パン屋が続出したのである。次第にこの氣予防に一役買ひ、併せてパン食を普及しようと思ひ立ち、これが普及方を田尻東京市長に進言すると同時に自らその普及の先頭に立つた。

大正七年八月二十八日といえれば、例の米そらどうの火の手が全國的に燃え狂つていたときであるが、この日の東京朝日には田尻稻次郎序、田辺玄

平先生著の「最新パン製造法」の広告がのつている。そしてその広告の末尾にこんなことが記されている。

④印乾燥パン種七ヶ入り一包三十錢、送料二錢（一個で十五斤のパンができるます）

パン製造に必要欠くべからざるものにて、田辺先生が苦心案出せる良品なり。一時に拾包以上の注文者には定価一割引。

このパン種を使用すれば最上の蒸しパンが僅々十五分に出来上ります。

これ以上簡便法はありません。

東京本郷お茶の水 株式会社東京割烹講習会  
これをみるとこの時既に田辺玄平が、玄米種と共にパン種入りの玄米粉普及に奮斗していたことがわかる。

田辺玄平が創成した玄米パンは10%の玄米飯をすりつぶして生地にまぜ、これをコツペパン風に焼き上げたものであつたが、これなら腹持ちもよいし栄養価も高いからキット日本人にもうけると信じたのである。こうして日本のパンに確信をもつた玄平はその箱車に次のような宣伝文句を大

刊の「大日本著名鑑」をみると、上野永藤パンの広告に「廉価なる玄米パンの普及をめざす」と記されているから、当時はまだ相当玄米パンに人気があつたことがわかる。

だがこれは遂に大成しなかつた。しかしながら第一次大戦後学給パンにビタミンを強制添加するという方法で、田辺玄平の理念が生かされ、これが日本民族の体位の向上に大きく寄与したことは天下周知の事実である。

### 第九節 統計からみたパン企業の実相

この辺で大正時代のパン関係の数字をひろつてみると、あらまし次の通りである。

#### 米騒動直前の主要生パン業者調

（大正七年一月一日現在—農商務省）=職工10人以上=

| 社名    |      | 所 在      | 商 品  | 創業  | 職工数 |    |
|-------|------|----------|------|-----|-----|----|
| 合名    | チャリ舍 |          |      |     | 男   | 女  |
| 高樹軒   | 東京   | パン・サイダー  | 明治四二 | 二三人 |     |    |
| 柳田製菓  | 〃    | 食パン・菓子   | 三七   |     |     |    |
| 菓子パン  | 七    | パン・ビスケット | 二〇   | 二三  | 二〇  | 一〇 |
| 木村屋工場 | 一九   | 一        | 一    | 一   | 一   | 一  |
| 電瓦    | 二一   | 一        | 一    | 一   | 一   | 一  |
| 二七    | 二七   | 一        | 一    | 一   | 一   | 一  |

| 地区別             | 社名       | 職工数  | 馬力数 | 備考 |
|-----------------|----------|------|-----|----|
| 森永製菓第一工場        | 森永製菓第一工場 | 四六八人 | 三〇五 |    |
| 第二工場            |          | 二二七  |     |    |
| 第三工場            |          | 八四   |     |    |
| 明治製菓の前身<br>三河屋系 |          | 四四   |     |    |
| 水無飴             |          | 一〇   |     |    |
| 東京              | 同大東京     | 四四五人 |     |    |
| 今村竹京            |          | 三六五  |     |    |
| 製菓子             |          | 一六四  |     |    |
| 菓葉              |          | 一一七  |     |    |

これだけが職工十人以上のパン屋であつたが、工場で機械力を使つて、いたのは木村屋ただの一軒にすぎなかつた。仮に職工でない店のものが職工と同数だつたとしてもその規模はまことに微々たるものであつたといわなくてはならない。従つて当時はまだ直売本位のパン屋が支配的であつたことがわかる。

二十五 錢であつた。

以上の次第でパン企業の機械化—大型化がすすんだのは米そうどう以後というよりも大正末期からだということになろう。なおこの調査が行なわれた大正七年一月一日現在の東京における生パンの標準値段は一斤二十五錢である。

ところが洋菓子の方をみると、この方は職工数も多く、機械化も相当に進んでいる。いまこの点を立証するために、大正八年現在の洋菓子工場の職工二十人以上の当時の大手しらべを示せば次の通りである。

新潟県 愛知県 兵庫県 神奈川 大阪 東京

八  
三

パン 水谷政次郎

大住  
七沢康太郎

パンビス

米津恒次郎

か  
に  
や

小林織江

第一次大戦後における菓子・パン会社の動向

(単位  
千円)

|                                 |  |   |  |  |
|---------------------------------|--|---|--|--|
|                                 |  |   | 北海道  | 山梨県  |
| 一<br>社<br>平<br>均                | 計<br>四<br>三<br>社   | 帝国製<br>菓<br>(函館)                                    | 志<br>村<br>製<br>菓   | 沢<br>田<br>屋  |
| 七<br>二                          | ○<br>五<br>九  | 札幌古谷第二工場  | 志<br>村   | 沢  |
| 二<br>六                          | 一<br>○<br>四  | 帝国製<br>菓<br>(函館)                                    | 製<br>菓   | 田  |
| 三<br>一<br>一<br>三<br>三<br>一<br>二 | 三<br>一<br>二<br>七<br>二<br>七<br>一<br>三<br>三<br>五<br>一<br>二 | 三<br>一<br>二<br>九<br>二<br>九<br>一<br>三<br>三<br>一<br>一 | 三<br>一<br>二<br>九<br>二<br>九<br>一<br>三<br>三<br>五<br>一<br>一 | 三<br>一<br>二<br>九<br>二<br>九<br>一<br>三<br>三<br>五<br>一<br>一 |

以上が菓子企業の大手の実際であるが、この工員数をみても製菓部門の近代化がパン企業のそれとくらべものにならないほど進んでいたことがわかる。その原因が洋風乾菓子に貯蔵性があつて、国内市场だけでなく、海外にまで売り出されていたことにあることはいうまでもない。それでは当時のパンと菓子の生産状況はどうであつたかについての資料を示せば次の通りである。

第一次大戦後の菓子パン生産動向（単位千円）

|     |        |        |        |
|-----|--------|--------|--------|
| 年次別 | 大正八年   | 九〇一    | 昭和元年   |
| 菓子  | 四一、〇四六 | 六五、九五一 | 七九、八三七 |
| バソ  | 二三二    | 五、     | 五〇三    |
| 年次別 | 昭和二年   | 六四五    | 六      |
| 菓子  | 八六、三七六 | 九三、〇四五 | 七九、七〇三 |
| バソ  | 五二四    | 五〇八    | 五七、八   |
| 年次別 | 三〇四    | 八九七    | 五、八    |
| 菓子  | 九九八    | 八二五    | 六五、九九八 |

これでみると、この時代の菓子の最高九千三百万円にたいして、パンの最高は八百五十万円であるから、ざつと一〇対一の比率である。大正七年の米騒動を契機としてパン食が大きく伸びたといつてもまだこの程度にすぎなかつた。

次に企業形態の近代化の模様を示せば、左記の通りである。

これはパンと菓子を一諸にした企業形態の推移を示す資料であるが、これによると大正八年現在の会社数六二が、十二年後の昭和六年には一三一に伸びているから、この期間に倍増したことになる。ところが資本金額は

四・六倍の伸びであり、一社当り資本金は二・四倍の伸びである。  
つぎに合資及び合名会社の伸びをみると、この方は大正八年の八十一社  
が十二年後の昭和六年には六百三十六社に伸びてゐるから、実に八倍弱の  
高度成長である。資本金の伸びも十倍に及んでいるが、その一社当りをみ  
るとこの方は三割の伸びにすぎない。

これは個人企業に重く会社に軽い税制であつた為に、税金のがれの方法として合資会社または合名会社方式をとる中小企業があつたことを示すものであるが、これ等の会社の大部分は製菓会社であつてパン会社ではなか

その他四・一%となつてゐる。これにたいし東京の比率をみるとメン類四六・八%、パン類二三・五%、麩用六・二%、菓子団子用二〇・三%、糊用二%、その他三・一%であつて、大都市においてパンが次第にメンにせまつてゐる姿が浮き彫りされている。

## 第十節 米騒動の教訓と日本糧食の実験

大戦景気で通貨が膨脹し、物価の昂騰が急ピッチになつたのは大正六年の下半期からであつた。

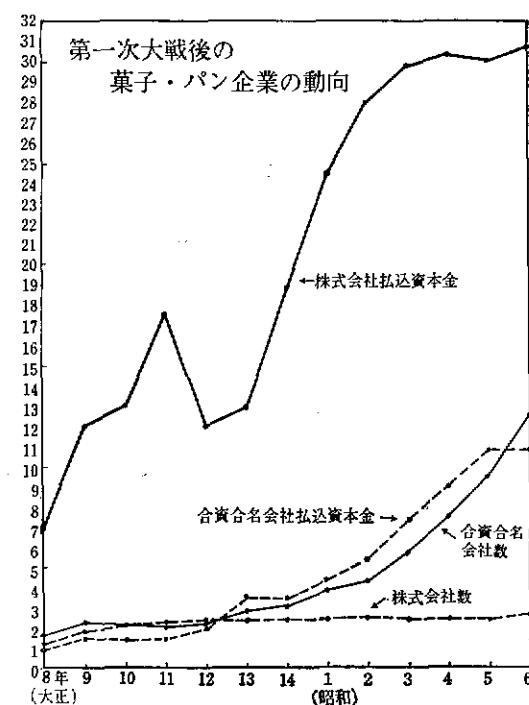
- 大正六年五月 欧州大戦講和説流布のため米価昂騰
- 同七月 期米昂騰東京先物二四円台突破
- 同八月 米穀類を対象とした物価調節令公布
- 同九月 暴利取締令制定公布
- 同十一月 ロシヤにボルセヴィキ革命
- 大正七年二月 暴利取締品中に穀粉類追加
- 同年四月 外国米の輸入等に関する件公布

これ等の物価抑制措置が奏効せず遂に大正七年八月一日のシベリヤ出兵宣言をキッカケとして全国的国米そうどうに突入したいきさつは、既に前章において言及すみであるから、ここではこれを繰りかえさないが、穀価の天井知らずの暴騰がその売り惜しみ買い占めを助長し、それがさらに暴騰に拍車をかけるという悪循環を演じたことは船成金の本拠といわれた神戸の米騒動が米麦の買占めによつて民衆の恨みを買つていた鈴木商店の焼打ちに集中されたことでもよくわかる。

当時報知新聞記者だつた元社会党委員長の鈴木茂三郎さんが取材のため神戸についたのは八月の十二日であつたが、氏はその夜の模様に次の通り言及している。

「その夜の神戸は全市を挙げて大動乱の中にあつた。栄町通りは一団、二団、三団……群集のいくつものかたまりが、喧声をあげつつ練り歩いていた。栄町四丁目の鈴木商店の元本宅が焼かれ、細民をいじめつけていたの毛にすぎなかつた。

最後に小麦粉の用途別内訳を大正十一年現在の農林省農務局編の「麦類統計」によつてみると、総消費高を一〇〇とした場合メン類五〇・三%、パン類一七・二%、麩用五・三%、菓子団子用二〇・七%、糊用二・三%



貸家管理所の兵神館、鈴木の兵庫精米所が焼かれ、鈴木の代弁新聞「神戸新聞」の三層楼が焼けおち、吹上脇の神戸製鋼所、神戸信託も灰となつた。もとグランドホテルの鈴木商店の焼打ちは喚声と投石のなかに決行された。群衆は建て物の前を遠くから眺んで石を投げつけている。するとガラン、カラカラとガラスがこわれておちる。電灯が消える。二つ三つの黒いかたまりが鉄砲玉のようになるとびこんだと見る間に、中から格斗するらしい雄叫びの声がきこえる。「ヤレヤレ」と群衆が怒鳴り合う。まもなく建物の中が真赤になつてもえ上つた」と。

この鈴木商店は十七日に細民救濟のためにと称して五十万円を寄付したが、同じ神戸の船成金山下亀三郎も二十万円の寄付を申出た。これは売り惜しみや買い占めをやつてボロ儲けをした悪徳商人や俄成金どもが如何に人々の恨みを買つていたかの生きた証拠であるが、内務省の特派監察官もこれを認めて次の意味の報告をしている。

「近來富豪なかんずく成金の豪奢跋扈(こうしやばっこ)が世人の反感を招き、他方米穀商がとかく米価の釣り上げをはかつて民衆の恨みを買つており、これが米価の暴騰で爆発したことを認め、成金の多い神戸の暴動がもつとも激烈だつたことをその例証(れいしょう)に挙げている」と(大毎大正七年八月二十一日号)

この三井、三菱につぐ天下の鈴木商店の焼打事件は有名な語り草であるが、あがつたのは米ばかりでなく小麦粉も同じであり、その原因はやはり買占めにあつた。そこでこの神戸の焼打ちの直後、同じ神戸で小麦粉の買占めをやつていた貿易商小倉久兵衛商店に農商務省から警告を発した。そのため製粉相場が急落するという事件があつたが、八月二十五日の「東京朝日」は当時の小麦粉市況を次の通り報じている。

「去る四五月頃安部鈴木、湯浅各店の製粉九月から十月渡し竹印百四十五万袋の買占により仕手関係を生ぜし東京市場は、七月中五円三十銭ないし五六十銭見当にして解合成立し市況既に静穩に復したるも神戸、木村商店の阪神、関門両市場に於ける九十月一マーケ合せて二百万袋買占に関する

る仕手関係にて右両市場は空前の高値を唱え、阪神九十月一マーケ六円四十銭、関門同様なるが東京市場は弁天丸十月五円七、八十銭、鶴丸一ヶ月五円六十五銭なり(神戸電話)」と。

これでみるとまづ東京方面で安部幸、鈴木商店、湯浅商店などがメリケン粉の買占めをやり、次いで神戸の木村商店が買占めをやり、小倉久兵衛商店がこれに倣(なら)つたということになるが、農商務省の戒告をくつた小倉久兵衛はあわてて八月二十八日の東京朝日に次のよう弁明のための広告を出した。

### 謹 告 告

弊店儀各位の御引立により業務益々繁栄に赴き候段深く感謝罷り在り候就而は頃来物価騰貴に伴い、弊店が本店並に神戸出張所に於て小麦粉の買占を為すかの商略上吹聴するもの有之候處右は去月業務の都合上出張所を出張所の小麦賣買は現物を主とし直接需要者に供給致し候ものに有之本店とは全然別途の関係に御座候出張所の如く小規模の営業方針にては到底買占等為し得べきものに無之況んや畠違いの経験なき物品に対し全力を傾注致し候次第も無之候

### 右謹告仕候

大正七年八月

小倉久兵衛本店(輸出入貿易商)

これは全く下手な弁解である。出張所だつて本店の指示があれば思い切った商売がやれるはずだからである。

しかしそれはともかくとして、米が上ればメリケン粉も上るという関係がつづき、こうした状態は引責辞職した寺内超然内閣に代つた原敬の政友会時代になると一層ひどくなつた。それは政友会が地主党だった為に、米の値上り抑制の熱意がなかつた為といわれているが、こうした日本の混乱状態は外國からも不安の眼で眺められた。

米紙の米騒動観(二〇日紐育特派員発)

紐育(ニューヨーク)ツリビューンは曰く「次第に資本家階級反対の傾向

をおび来りし食物暴動は、貧乏の根源と等しくその由來極めて古く、貧乏

の歴史はまた人類の出現とその紀元を共にする。されば日本より報道さる米騒動の如き、毫(こう)も耳新しきことにあらずと雖もなお意味深きをおぼゆ。そもそも急激なる産業の発展は、日本を俄に富裕ならしめ、日本国民は富を有するものと之に垂涎(すいえん)するものを問わず、富の運用に熟せず、新成金者流は盛にその富裕を誇示(こじ)し、為に昼夜労役するに拘らず赤貧になげく者の反感を買うに至れり。世もとより不平等の多きも就中日本はその風光の変化に富むが如く、貧富の懸隔頗る明確にして、さして大ならざる富と雖も、之を誇示するに於ては群衆の眼には巨万の富と映じ、いたく怨恨の的となりやすし」と。

紐育サン紙は曰く「最近所報の日本国内広汎にわたり突發せる騒擾は吾人のまことに意外とするところにして、シベリヤにおけるドイツ活躍の掃蕩を日本軍の協力に待たんとする諸国民に不安の念を抱かしむるに至らんか。吾人の見るところにては目下日本が米の供給不足を感じる必然的理由あることなし。惟ふに米の不足は米作後その処分を誤りしが為にして断じて米作に困難ありしが為にあらず。日本は今後更に該問題解決策を講ずべく、日本の如きドイツ討伐に奮斗せる子國に欠くべからざる盟邦をしてこの重大なる機会に際し、その援助能力を減殺するが如き不詳事に墜らしむるべからず」と。

これでみると日本の米そらどうは階級斗争的な方向にすんでおり、これは政治の貧困に由来するもので、日本がこんなことでモタモタしていたら対独戦にもひびくぢやないかといつてることになる。

外國でもこれ位心配していたのだから、日本でこの問題が各方面を大きく刺激したことには不思議はない。米騒動最中の東京朝日をみると、河上肇博士が連日に亘つて米穀の國家管理論を展開しているが、これも政治的対策の一つであつたにちがいない。しかしこれと併行して多くの人々が関心をもつたのは食習慣をあらためるということであつた。パンが米の代用食として脚光を浴びるに至つた所以であるが、誰よりも意識的に高い立場か

らこの問題をとりあげたのは土岐章さんであつた。

土岐章さんは現在七十五才、国産品愛用推進協議会の理事長として健在であるが、周知の通り土岐さんは群馬懸沼田藩主の直統で元子爵、東京府立一中を経て千葉園芸学校（現千葉大）を卒業した。そして東大理学部に入り、ここをおえたのが丁度米そらどうの年の大正七年であつた。

多感な青年貴公子であつた土岐さんはこの米そらどうで大きなショックを受け、米食一辺倒の日本人の食習慣をパン食様式を導入することによつて多角化し、これによつて二度どこのような不詳事がおこらないようにして多角化し、これによつて二度どこのような不詳事がおこらないようにしようと決心した。それは氏が在学中からイースト菌の研究をやつていたからもあるが、そのように決心した土岐さんは政界の有力者にパン食振興の必要を唱ぎまわつた。

第一に話をもちかけたのは前総理大臣の大隈重信侯であつたが、氏はついで時の憲政会総裁加藤高明子爵にも説得をかさねた。その結果加藤が三菱に話をつけたものとみえて金五十万円を出すからパン会社をつくつて抱負を実現してみたまえということになつた。

こうして土岐さんを社長とする日本食糧株式会社が大正八年の春創立された。その結果芝浦に三百坪のパン工場が建設され、アメリカから取り寄せた製パン機械一式が据えつけられたが、これが我國最初の本格的機械化パン工場であつた。土岐さんはここでアメリカから送つてくるイーストを使つてイーストパンを焼き、これを箱車とリヤカーと貨物自動車で配達した。すべてはなかなか順調で、製品もカステラみたいだと歓迎された。しかしこの殿さま商売は長くはつづかなかつた。それは大正九年三月十五日にはじまつた第一次反動恐慌で、先高を見越して大量に買付けていた小麦粉相場が暴落した結果、遂に経営が破綻（はたん）し銀行から引導を渡されるという羽目に陥つたからである。

こうしてこの機械化パン会社の経営は精養軒に引継がれ、失意の殿さまは閑々の情を胸中深く秘めて外遊ということになつたのであるが、各国を歴訪したこの青年貴公子は、それぞれの国のイースト工場を視察、その製法

をまなだのである。

帰朝した土岐さんが大防のマルキパンを扶(たす)けて、國產イースト第一号を世に送りだしたのは昭和初頭のことだつたが、結論からいつて土岐さんの事業は失敗であつた。しかしこの先駆者の貴重な実験によつて大正の末頃から機械化製パン方式とイースト製パン方式がこの国にとりいれられ、やがて箱車方式から自働車配達方式へと流通革命が進行することになつたのである。そういう点からいつて土岐さんは事業には失敗された、その理想の一端は見事に実をむすことになる。

## 第十一節 大手製パン企業の続出

大正八年には既に言及したように日清製粉が東京パンを創立した。土岐さんの日本糧食を支援したのは日本製粉であつたが、この年には東京で伊藤製パン所が誕生し、名古屋では敷島製パン株式会社が誕生している。岡山木村屋が誕生したのは米そらとうの前年であるが、こうしたことからもわかるように、米そらとうがキツカケとなつて各地にパン屋が雨後の筈の如く続出した。群馬県太田市の星野帝三郎氏（星野パン機）が食糧国策の見地から時の町長を説いて町営パン工場をおこし、ドイツ製のミキサーを手に入れて機械化製パンにのりだしたものこの時のことであるが、戦後星野さんはこのドイツ製ミキサーを改良した製品を工夫してこれを売り出すこともはじめた。広い関東平野に宣伝をするために飛行機をつかつて宣伝ビラを撒いたこと、配達に自動車を使ったことなどもこの憂国青年の遠大な理想と抱負の一端を示すものである。

つぎは名古屋の敷島パンの場合であるが、敷島パンの開祖盛田善平は文久三年（一八六三）生れ、明治二十九年（一八九六）三十四才のとき丸三ビル株式会社をつくつたが、これは成功しなかつた。それはこの年の秋から日清戦後の反動恐慌の嵐が吹きまくつたからであるが、ビル産業から手を引いた盛田は、明治三十二年にこんどはビルの原料である小麦粉の挽碎（ばんさい）業に進出、敷島製粉株式会社を創立した。随つて盛田は

日清製粉よりも一年は早く製粉界にデビューしたことになるが、そのねらいは知多半島に多い織布業に必要な糊付用の粉を供給することだつた。したがつて最初は石臼製粉機で商売をはじめたのであるが、日露戦争後粉の需要が激増したので明治四十二年にはこれを七十ペーレルのロール式製粉機に切り替えている。

その敷島製粉が子会社の敷島製パン株式会社を名古屋に創立したのは大正八年であったが、そのキツカケは名古屋師団当局から製パン技術のすぐれたドイツの俘虜が、講和成立後帰国しないで日本ではたらきたいと希望しているので使つてみないかとはなしがあつたからであつた。当時日清製粉名古屋工場では、構内にパン窯を築き旧ドイツ俘虜を雇つてパンを焼きこれを日清パンと称し長榮軒を経て市販していたので、これに対する対抗意識もあつたのだろう、早速オーケーしてパン会社設立のはこびとなつたのである。

こうしてこの旧俘虜の手でドイツ窯が築かれ、さて開業となつたのは翌九年の六月八日であつたが、このとき敷島パンはドイツオーケーの販売もはじめた。ケーキつくりの職人は同じくドイツ俘虜だつたフロインド・リーブであつたことは既に言及した通りである。

純ドイツ式のパンとケーキで発足した敷島パンは、はじめはなかなか日本人の嗜好に合わず經營も思うにまかせなかつたが、それが遂に成功したのは小売マージンを切り詰めて、薄利多売の方針を押し通したからであつた。もともと製粉という仕事は薄利多売で行くしかない商売である。随つて敷島パンとしてはこの製粉業の大前提をパンにも応用したまでのことがであるが、これが予想外の好評となつてはねかつてきたのである。

そこで盛田善平は大正十五年の三月、半田市の敷島製粉所（当時二五〇バーレル）を日清製粉に合併、パン一本で生きる決意をかためた。後年この敷島パンが大發展することになつたのは、盛田善平にすぐれた経営者としての感覚があつたからである。

なお、名古屋の二大製パンの一つ富士製パンの船橋甚重氏がこの地でフ

ジパンを創業したのは大正十一年のことだつた。現在シキシマパンは岐阜、奈良、東京に進出しているが、フジパンも大阪、東京に進出、共に名古屋商人の逞しさを誇示している。

話をここで更に西へとばすと、岡山で中国一の実績をほこる梶谷忠二氏が岡山木村屋を創立したのは大正六年であつた。岡山中学を出た梶谷青年は大阪へ出てマルキ号パンに奉職したが、その実直な性格にほれた水谷政次郎は彼を店の後継者として嘱望していた。しかし彼は独立したパン業者を夢みていたので、マルキを退社し上京して木村屋總本店で暫く商売を見習つた。そして木村屋を名のることの許しを得て帰岡(きこう)、ささやかなパン屋を開業したのが大正六年であつた。彼が開業するとき木村屋が開店祝として相当量の小麦粉を寄贈したが、梶谷青年は間もなくその粉代金を木村屋に全額返却した。それは氏が福沢諭吉流の独立自尊の精神にもえていたことを示すものであるが、米はどう後岡山師団でもパンの給食制を実施することになつた。

このときこの梶谷青年の木村屋が師団指定の御用パン屋ということになつたが、これによつて地元で確乎たる基盤をつくりあげた梶谷青年は、やがて押しも押されもしない有力業者として頭角を現すことになつたのである。

つぎに眼を東京に転ずると、この年東京パン、日本食糧と前後して伊藤製パン所が誕生した。

岐阜県生れの佐藤一二は本所石原町で伊藤製パン所をおこし、一時は日本一の食パン王といわれるところまで伸びた。彼ははじめ上京して酒屋に奉公したが、やがて酒種でパンができるというはなしを聞き、パンに興味をもつた。そこで彼は麹町の三河屋に入り、ここで七年間修業して酒種パンの製法を身につけた。こんどは食パンだといふので、次に芝のカナダ軒に入り、ここで食パンの製法を身につけた佐藤は、次にパンの本場といわれた横浜へ行つてそこで修業をかさねた。それから芝の清新堂に入り、大正四年にその関係した大正製菓の職長となつた。しかし大正製菓は間もな

く東京菓子と合併したので、彼はここを退き乞われるままに大阪に出向いてマルキ号パンの職長に就任した。ここでマルキ号大発展の礎を築いた佐藤は東京に引き返して田辺玄平を訪れ、玄平種による製パン法を習つた。

こうして技術と経営のコツを身につけた佐藤は、やがて両国河岸の小さなパン屋を賃借りして食パンをつくりはじめたが、忽ち日産三十袋になつてそこではつくりきれなくなつた。そこで大正八年本所亀沢町に食パン工場を建設して本格的な食パンの量産にのりだしたのであるが、この伊藤パンが爆発的な成長段階に入つたのは関東大震災後であつた。当時は食パン屋と菓子パン屋がハツキリ分れており、食パン屋は菓子パン屋をその販売網としていた。その菓子パン屋が伊藤パンの食パンにはれこんだということは、その食パンの品質に他の追従を許さない特色があつたからである。そこの伊藤パンの食パンの特色は、たいへんやわらかくてしかも容積が大きいところにあつたが、それは彼が常に新しい技術の習得を心がけて決して古い仕事たりに捉われなかつたからにはかならない。

彼は職人たちには決して無理を強いなかつたが、自分は殆ど工場で寝泊りして数時間の仮眠をとる程度で働き詰めに勤めたといわれている。従つて工場のこと以外はお内儀さんの受持ちであつたが、そのおかみさんの内助の功が大きかつたことは広く知られている。

なお、大阪のマルキ号パンについては次章で別に言及する。

## 第十二節 イーストの渡来とパン学校

ここで製パン技術革新の問題をとりあげるが、既に言及した通り粗乾酵母玄平だねを田辺玄平が発明したのは大戦景気がはじまつたばかりの大正四年であつた。随つて彼が技術革新の先端を切つたことに議論の余地はないが、大正六年には杉本隆治がアメリカから帰朝してあちらのイースト

製パン法を抜けようとした。しかしそれにはイーストの輸入が必要であるが、輸入するためには買手がなければならない。ところが当時は戦争景気でパンはいくら焼いても間に合わないような時勢だつたから、そんな新しいパン種にとびついてくるものもなかつた。さてどうしたものかと考えているときに杉本より一足早く帰国して同じことをかんがえていた岐阜県生れの大石鐘次郎なる男に出会つた。大石もアメリカのパン屋に住みこんでいる。大石はパンを焼いていたので、全く同じことを考へていたのである。

何か名案はないものかと思案しているときにおこつたのが例の米そら豆であつた。そしてこのさわぎでパンがめしの代用食として脚光を浴びることになつたのである。そこで好機来れりとみた二人は相談して、まづ杉本が再渡米することになつた。それはイーストの輸入についての打合せがねらいであつたが、行つてみると生イーストの日本までの運搬が問題であるし、それに日本の粉でどんなパンができるかその辺のところも皆目わからない。

そこで杉本は大石に手紙を出して日粉、日清、東亜、増田などのパン用粉をアメリカへ取り寄せた。そして自分はミネアポリス西部の工科学院に籍をおいて、日本から取りよせた粉で製パン試験をはじめたのである。

当時のアメリカパン業界は機械化製パン方式のめざましい指頭期で、いま世界一を誇るコンチネンタル・ベーキングが全米のパン工場をその傘下に收めるべく、フライシュアン・イースト社長を藤のスボンサーにして盛んにパン工場の合併吸収にあつてゐたが、この様子をみた杉本はやがて日本にも機械化製パン方式が持ちこまれるだろうと痛感、その方の研究もしていそいで帰朝した。そのとき彼はアメリカでフライシュマン・イーストの特約店を日本に開設する約束をとりつけてきたのであるが、イーストを売るためにはまづその製法を普及しなくてはならない。

ところが当時の製パン技術者たちは、この新しい革命的な製パン法に全然無智だつたばかりでなく、むしろ反感さえ抱いていた。それはそんなパン種が拡がつたらこれまでたいへんな時間をかけてやつと身につけたホツ

・ プス種法や粧だね法がその神通力を失つて、自分たちの經營者にたいする優越した地位が失われることをおそれたからである。

しかしこの新帰朝者を双手を挙げて歓迎したのは陸軍糧秣廠の丸本彰造（のちの糧秣廠長主計少将）と當時国民新聞の婦人記者として鳴らしていた金子しげり女史（いま参議院議員地域婦連会長）であつた。

そこで杉本は二人の有力者の支援を力にして大正八年の八月、国民新聞社の大講堂でフライシュマン・イーストによる製パン法の大講習会を開いたのである。当日は非常な盛況であつたが、この講習会に協力して実験の手助けを行つたのは次の諸氏であつた。

瀬谷辰次郎（明治屋）丸山西之輔（日粉）佐藤一二（伊藤パン）群司善次郎（群司パン）白鳥三朝（白鳥パン主）永谷常親（大正堂）沢地庸光（神田ユニオン）黒坂良利（日清製粉）井田平次郎（金田屋）鶴田又喜（神田ライオン）藤沢伸光（人形町木村家）前川留次郎（牛込木村屋）太田正一（精養軒）

しかしこの講習会で純粹培養イーストが、これを再培養して乾燥した玄米だねよりもはるかにすぐれた性能のパン種であることは十二分に立証されたが、これでもつとすぐにイースト時代が到来したわけではない。

その一つは、この時点の経済状勢であつた。大正八年八月といえは戦後景気が最高潮に達したときであり、この前後に川崎造船、森永、明治などが相次いで八時間労働制を採用したことはその生きた証拠である。景気がよい為にパンはいくらつくても間に合わなかつた。そんなときだから技術革新の問題と真剣に取り組もうとするムードは稀薄であつた。その二は生イーストの安定的な供給体制がまだできていなかつたことで、冷凍船の場合とはともかくそうでない船でとり寄せた生イーストの多くは使いものにならなかつた。特に温度の高い夏季などは手がつけられない。そんなわけで値段もおどろくほど割高についた。これではイーストがよいとわかつてもおいそれと使いこなせるものではない。

そんなわけで講習会の大成功にも拘らず、杉本隆治は苦労しなければな

らなかつたが、彼にとつてのもう一つの打撃は相棒の大石鐘次郎が亡くなつたことであつた。しかし状勢は変り、時代は流転する。第一にかわつたのは土岐章氏が日本食糧（株）をおこしてイーストパンの生産を開始したことであつた。このカステラに似てしかも酸味の低いパンは世間の注目を集めだが、これはホップス種法の食パンに対する一つの挑戦であつた。随つていやでもイーストについて関心を持たざるを得ないことになつた。

第二は大正九年三月十五日からはじまつた第一次反動恐慌であつた。この恐慌で経済界は火が消えたようになり、戦争成金の没落は相次ぎ、パン業界からも破綻者が続出したことは既に言及した通りであるが、こうして不景気風が吹きまくるようになると、パンの売れ行きも激減する。その結果溢立した業者の販売競争が激化する。それはコストの競争であると同時に品質競争もある。そんなことから技術革新への関心が次第に盛り上つてきただが、それが期せずしてイーストの登場を促す役割を果すことになつた。そこでイーストパンについて杉本に教を乞う業者が次第にふえていつたことはいうまでもない。一例として「不二家五十年史」から関係個所を挙げると次の通りである。

「ちようどそのころこれまでのホップスによらないで、フライシュマンのイーストによる新しい製パン法が紹介され輸入されはじめた。不二家はどこの店より早くこれを採用して味のちがつたパンを売り出そうとねらつた。そのために信用のほかに中国人の職人が技術者として迎えられた。オーブスによつたパンは売れ残りを翌日また売ることもできだが、フライシュマンのイースト式のものはそうはいかなかつた。一日おくとボロボロになつてしまつて売りものにならず、そこにかなりむづかしい問題があつた。それでも林右衛門（主人）は勇敢に新しい方式を採用し、あきがまを利用して焼きあげた」と。

不二家のイーストパンの好評はすぐにパン業界の噂のたねになる。こうして杉本のフライシュマンイースト普及の素志は次第に酬いられかつてきた。このような状勢をみて杉本に協力を申出たものは宝来パンの柴山久

喜であつた。二人が相談の結果フライシュマンの本社に掛け合つて技術者のオットー・マテーを呼びよびよせ東京商工奨励館でイースト製パン法の公開実演を行なつたのは大正十二年の四月十二日であつたが、こんどはまえとちがつて大きな手ごたえがあつた。

当日の講師はアメリカからわざわざ渡日したフライシュマン嘱託のオットー・マテーであり、杉本はその通訳と助手役を果したが、実演を担当したのは黒坂良利（日清）と瀬谷辰次郎（明治屋）の二人であつた。

実演に使われたのはオットー・マテーがアメリカから携行した電熱窯であつたが、これも当時のパン屋にとつてははじめてみづらしい機械であった。さて実演であるがこれは速成法を採つた。そのために一袋当り三ボンドのイースト使用となつたが、これによると焼上げまでに一五〇分宛てればよいというのである。

その説明をきいた出席者一同は啞然とした。ホップス種法ではとても考えられない時間だからである。これをきいて怒り心頭に発したのは日粉の技術者丸山西之輔であつた。それは彼が心をこめて焼いた見本用の食パンをオットー・マテーに試食させたところ、彼はその一かけらを口に入れるや否や、こんなものがくえるかといきなり吐き出してしまつたからである。それはホップ種のパンだから酸味が強かつた。オットー・マテーはこの点を非難したわけだが、当時職人仲間の大先生としてあがめられていた丸山が、満座の中でこんな扱いをうけたのだから、彼が毛唐のこの傲慢無礼な態度に激怒し、顔面蒼白となつたのも当然である。ところがそのオットー・マテーがわずか百五十分でもつと素適なパンを焼いてみせるというのだ。

これをきいた丸山が、いきなり立ち上つて「この毛唐め何をほざく。あんな石鹼みたいなパン種でたつた一時間半でりつぱなパンが焼けたら俺の首をやるわい」とどなつたというが、まことにさもありなんである。しかし緊迫した空氣の中で焼上げられたパンはオットー・マテーの広言通り酸味の少いカステラみたいなパンであつた。そのため丸山は毛唐に

首をやらなくてはならないはめに陥つたが、オットー・マテーは何も云わない。それは杉本が丸山の広言を通訳しなかつたので彼は何も知らなかつたからである。

それはともかくとして、これでもつてイーストの評価は確定した。もはや種々をかかえた種ものが威張る時代は過ぎ去つたのである。こうして杉本、柴山の手で輸入されるフライシユマン・イーストの量は次第に伸びていつた。その結果三井物産その他の貿易商社の手で米国製のコンシュエマース、カナダ製のピヤレス、ドイツ製のフロリリン（乾燥）などが相次いで輸入されることになつたが、何しろ遠距離輸送のためにロスが多いから割高につく。それに舶来イーストは糖分の多い菓子パンに工合が悪い。そのため国産イーストを求めることが次第に高くなつたのは当然の成行であつた。それが出廻るようになつたのは昭和初頭であるが、これについてはあると詳しく述べる。

イーストの輸入は科学的製パン法への転換を促すキッカケになつた。ものはや徒弟として苦労しないで学校で製法をまなぶことができる時勢となつたからである。

(備考)

柴山久喜はフライシユマンス・イーストの輸入には直接関係しなかつた。当時杉本隆治は東京丸の内仲通り仲十四号館に「フライシユマンス商会」が、ゲツツ・ブラザース商会にかわる」と称する同イーストの販売事務所を設け、オット・マテー等による講習会を通じて一般に同イーストを売り 弘めようとするその間、柴山久喜の計画する銀座宝来パン進出の举措に協力、技術顧問として大阪在住の和氣仲二と共に同店へ招聘され、フライシユマンス・イーストによるイーストパンの宣伝普及にあつた。

その後杉本隆治と柴山久喜の間柄が不仲となり、その怒りの爆発から杉本隆治は当時銀座宝来パン勤務の笠原、菅沼、森久保等の三名を引き抜いて柴山宝来と訣別、府下大井町原のフライシユマンス・イースト研究所で宝来式のパンを製造販売する傍ら杉本はフライシユマンス製品の販売機関

である。ゲツツ・ブラザースに還元もとのイースト屋専門の姿に戻つた。ところが、銀座宝来パンのみでなくフライシユマンス・イーストの利権掌握という点にも多分に未練のあつた柴山は、杉本との喧嘩別れでその野望は絶望的なものとなり、その憤憤も手伝つて「杉本がフレツシユマンで頑張るなら乃公も絶対にまけるもんか、輸入イーストには輸入イーストをもつて断乎斗争する」といつた調子で、残留組の和氣仲二とタイアップ、カナダ製のピヤレス・イーストを輸入して発足したのがかくいう日本イースト会社でこれは杉本、柴山の協力どころか両者の喧嘩別れが生んだあきらかな所産ともみるべきものであつた。(笠原記)

こうして設立をみたのが、昭和七年一月十四日付をもつて文部大臣鳩山一郎から正式認可された日本製麵包製菓学校であつた。この学校は東京神田新銀町軍人会館に設けられたが、この東洋最初の学校の顔ぶれは次の通りであつた。

日本製麵包製菓学校の陣容

|        |                              |      |
|--------|------------------------------|------|
| 顧問     | 農学博士                         | 住江金之 |
| 校長     | 杉本隆治                         |      |
| 主事     | 次田亀政                         |      |
| 幹事     | 内藤憲一郎                        |      |
| 製パン部教員 | 丸山武夫                         |      |
| 製菓部教員  | 高橋三郎、鈴木又三郎                   |      |
| 講師     | 東京農大教授 有働繁三、同農大講師 朝井勇宣(農博) 陸 |      |
| 軍主計大尉  | 阿久津正蔵                        | その他  |

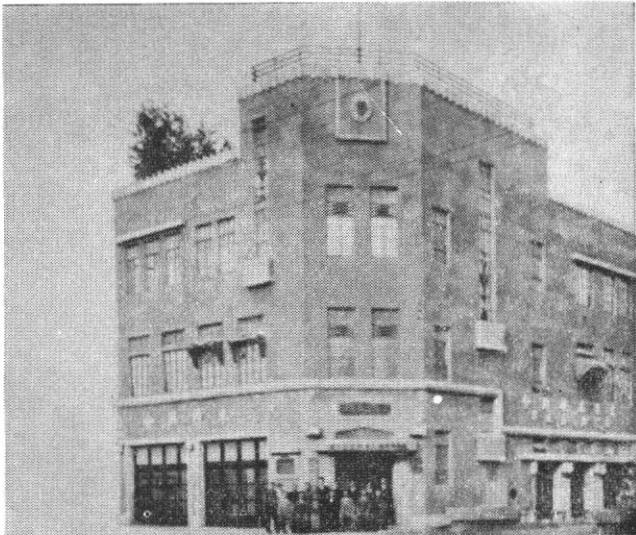
この製パン企業近代化の恩人杉本隆治が病を得て不帰の客となつたのは昭和十三年七月十五日であつた。

なお、この学校の正式認可は昭和七年であつたが、実際に学校の教育がはじまつたのは昭和初頭であつた。杉本校長の許で洋菓子部門を担当した

たえながら慈愛のこもつたまなざしで学生に接せられたことは、いまなお記憶にあらたである。（略）偉大なるバイオニヤ杉本先生の名はパン食が続く限り永久に光りかがやくであろう」と。

これよりさき柴田米作を中心とするパン学校が設立されている。それははじめ大日本製麺学校として発足したが、昭和七年に東京製パン学校と改名された。のちこの両校は合流したが当時の模様を柴田米作と親交のあった「製菓実験社」会長金子倉吉氏は次の通り述懐している。

「昭和五年私が菓友会を脱会したころ、間もなく大日本糧興会の創立者で同時に日本製パン製菓学校を開校した杉本隆治氏（フライシユマン・リスト）に菓友会も吸収され、木村吉隆氏も杉本氏の許で月刊糧興誌を編集し、菓友会幹部も支離滅裂したころ、柴田氏もまた一部同志を集めて菓



大正末年に米国からの帰朝者杉本隆治がおこした大日本製菓製パン学校（神田にあつた）風景

高橋三郎は杉本校長の印象に次の通り言及している。

「杉本先生の

教育は終始科学的理論で貫かれ

ていたが、杉本先生といえば誰しもあの堂々た

るフーバー大統領の顔を思い浮べるだろう。その先生がさわやかな英語をまじえ、満面にユーモラスな笑をた

たえながら慈愛のこもつたまなざしで学生に接せられたことは、いまなお記憶にあらたである。（略）偉大なるバイオニヤ杉本先生の名はパン食が続く限り永久に光りかがやくであろう」と。

ロシヤのボルセウキ革命が成功して、ケレンスキイにかわつてレーニングが政権を掌握したのは大正六年の十一月七日であつたが、この瞬間から日本の参謀本部に出兵論がおこつた。目的は年來の仮装敵国ロシヤの一角に、傀儡政権（かいらいせいけん）をつくろうというのである。しかしそれにはアメリカが反対だつた。アメリカは日本のシベリヤ制覇を強く警戒していたからである。処がそのうち赤軍に圧倒された白軍（チエツコ軍）が列強の援助をもとめてきた。そこでアメリカも渡々日本軍の出兵に同意したので、日本は待つてましたとばかり大正七年四月五日イギリスと組んでまず陸戦隊をウラジオに上陸させた。ついで八月二日の出兵声明であ



最初の製菓製パン学校をおこしエースト製パン法を導入した杉本隆治の像

麩協会を組織し  
これも月刊麩  
クラブを組織し  
たのだった。こ  
れが昭和六年六  
月である。

パンも洋菓子

もいまからみれ  
ばまだまだ幼稚  
な時代であつた

る。日本とアメリカの約束では、出兵は一万二千人以内ということであつたが、出兵を声明した日本は作戦上の必要を理由に増兵をかさね、九月末には七万の兵員となつた。丸本主計が米そらどうの禍中で兵糧の調達に苦心したのも当然であつたが、こうして大軍をシベリヤに送つた日本は九月末には沿海、黒竜、ザバイカルの三州を制圧チエツコ軍との連絡にも成功した。これを見て約束がちがうとアメリカが抗議したのは十一月一日であつたが、びっくりした日本政府が減兵を決定したのは翌年の一月十九日であつた。

こうして日本は限られた兵力で広大なシベリヤの点と線を確保することになつたのであるが、レーニンはわざと日本に宣戦布告をしなかつた。それは宣戦を布告したら日本が正式宣戦をして大兵を送つて広い国土を占領するだらうということを知つていたからであるが、こうして宣戦布告のないいくさをはじめたレーニンはゲリラ戦法をとつた。その為に日本軍は伸出鬼没の「過激派軍」になやまされたあげく、何等為すところなく大正十一年十月二十五日に撤兵を完了するといつていたらしくとなつたのであるが、以上の経過を年譜にまとめると次の通りである。

### シベリヤ出兵年譜（大正七年—一一年）

| 年次別  | 月     | 日 | 事項                   |
|------|-------|---|----------------------|
| 大正七年 | 四、五   |   | 日英陸戦隊ウラジオ上陸          |
| 大正八年 | 八、二   |   | シベリヤ出兵宣言、翌日から米そらどう   |
|      | 八、四   |   | 日米共同行動宣言             |
|      | 八、八   |   | ソヴェート政府即時撤兵要求        |
|      | 一一、一  |   | 米日本の無断増兵に抗議          |
|      | 一一、一九 |   | 閣議シベリヤ減兵を決定          |
|      | 一二、一二 |   | シベリヤ撤兵に付日米新協定        |
| 大正九年 | 一一、一二 |   | 米国シベリヤ撤兵を声明三月三一日撤兵完了 |

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 三、一二   | 尼港事件で日本人七〇名死亡                        |
| 四、二九   | 日ソ停戦協定成立                             |
| 七、一五   | 極東政府との停戦成立、一一・一一セミヨノフ軍（白軍）解散しセ将軍日本亡命 |
| 大正十年   | 加藤憲政会総裁議会でシベリヤ撤兵を主張                  |
| 一、一二四  | 田中義一陸相シベリヤ撤兵を表明                      |
| 九、一九   | シベリヤから撤兵                             |
| 一〇、一二六 | ウラジオから撤兵                             |

以上の通り五カ年にわたつたシベリヤ占領は完全な失敗でその幕を閉じたのであるが、伊藤正徳はこのいくさを評してこういつている。

「シベリヤ出兵はわが国防史における暗黒の頁である。駐兵四カ年余、戦費九億円、軍司令官を替ふること三回、師団の動員、数個師その間戦争目的を変更すること三回、領土は問題外であるが勢力闘争的にも経済的にも道義的にも殆んど得るところなく、しかし忠勇なる將兵はシベリヤの曠野で所謂過激派なるものと斗い、しかも兵力不足、戦略不徹底のために尼港虐殺事件、四中大隊全滅、石川大隊全滅等の惨事を惹起し、外にわが野心を猜疑（さいぎ）され、内に国民の不満懷疑をかさね、ついに一物を得ずして徹兵したる悲しむべき大事件である」（伊藤正徳著国防史一昭一六）と。そればかりでなくこのシベリヤ干涉戦争の結果、第二次大戦でソ連の対日宣戦となり、日本の無条件降伏を誘発したのであるから軍部の致命的失敗であつた。

しかし伝統的に北進政策をとる陸軍はロシヤの混乱に乗じて宿願を果すうとして躍起となつた。その先頭に立つたのが時の陸相田中義一であつたことはいうまでもないが、彼のとつた戦略の一つがパン食普及だつたのである。この点について陸軍糧秣廠長佐藤金治將軍はこう云つてゐる。

「陸軍糧秣廠はさる大正七年の米そらどう後、いちはやくパン食普及

宣伝をなし、陸軍省に於てもその必要を認められて、大正九年から軍隊にパン食を採用した次第であります。とにかくこの食糧問題、海外発展、軍事上の三大要素をもつパン食の……」（昭二・七）云々と。

これでみると陸軍がパン食普及の先頭に立つたのは次の三つの理由からであつた。

1、食糧問題 内地米の不足を緩和するためにパン食を普及することは国内安定対策上緊要である。

2、海外発展 北方では稻がそだたない。従つて北進政策をすすめるためには、国民をパン食に慣れさせなければならない。

3、戦略 戰勝の条件は敵前で炊煙を立てないことであり、そのためには兵隊を平素からパン食に慣れしなければならない。

以上の通りであつて陸軍がパン食普及の先頭に立つたのも、一週一回以上パン食制を採用したのも、すべて北進戦略の推進策であつたことは明かであつたが、田中陸相にこうした戦略的見地からパン食普及の必要を進言した丸本主計は、そうしたこと進言するに至つた動機について次の通り言及している。

「（略）吾々は富山の女房一揆からはじまつた米そうどうの顛末を、ただそれだけのこととして看過するわけにはいかない。滑川の女房一揆から一ヶ月の間に全国的にあのおそろしき勢で爆発した米そうどう。その米そうどうのために當時動員されたシベリヤ出兵用糧食の調達が殆んど不可能の状態に陥り、そのためそうちうの中心地をぐぐつて調達勤務に苦心した自分として、十年たつた今日なおもい起すだに戰慄をおぼゆるあの米そうどう、その騒動も帰するところ全くこの女房一揆の拡大されたものであつて、その原因是悉くこの滑川一揆の顛末に示されているのである。これを一言にしていえば「日本米の不足、それは直ちに餓死と心得ている食糧知識の欠如、それからくる落着きのない不安」それである。

外米をくわない、代用食をくうことに思い付かない、何でもかんでも高い日本米でなければ、いのちがつながれぬ。「ああ困つたことだ、この先

はどうする」と遂に狂乱の巷に走るに至つたのであつて、実に無智よりおそろしいものはない。女房が笛を吹き亭主がおどる。笛の吹きよで踊りが狂う。女房の吹き方は生活苦か楽か、鍋釜の中から變つてくる。鍋釜充つれば笛の音がさえ良い踊りがおどれて家は平和で国は治まる。治國平天下の第一義は鍋釜を充たすにある。そしてよりよい踊りを希うなら正しい音律を教えることである。為政家も教育家も、猛省すべき人類生活の根本問題である」（昭二・八糧友）と。

これがパンを代用食としてとりあげた根柢であり、背景であるがこうして各連隊単位に陸軍御用パン屋が出現し、大正九年から一週一回以上のパン給食が実施されたのである。しかし糧友会編の「団体炊事発達史」（昭一〇・一）をみるとパン食を率先採用したのは海軍であつた。

「明治二十三年に糧食条例が布かれたが、このときの糧食は英國海軍に範をとり、主食にはパンが多く副食には肉が多く正に歐化全盛時代の觀を呈し、日清戦争は概ね洋食で斗つたような次第である」

しかし明治三十三年の北清事変は陸軍の兵食に影響を及ぼした。

北清事変後は主食をパンに代えるの要ありというパン食論が主張されるようになつた。そうしてフライやカツツレツが軍隊調理にボツボツ取り入れられるようになつた」その次がこのシベリヤ出兵である。

「陸軍糧秣廠では出兵糧食調達の困難に会い、鮮米とパン食獎励が必要となつて現地に製パン法の冊子を編さんして送り、或いは家庭パン焼窯を考案して民食改善、パン食宣傳の運動をおこした」

このシベリヤ出兵の年の九月、陸軍省は丸本主計を現地に派遣して野戦給食の実状を視察せしめた。丸本主計が帰国して田中陸相にパン食を軍民に普及する必要を説いたという次第であるが、しかしその軍隊給食は泥縄的なものであつた。

この点について兵食パンの指導に当つた野戦パン焼窯の発明者秋上湊一（しんいち）はこんなことを語つている。

「陸軍のパン食普及には二期あると思う。第一期は明治二十九年から三

十年の春で、第二期は大正七、八年であつた。三十年ころはバタが高価で手がつけられぬし、ジャムは皆無だつた。そこでパン四十匁に道明寺お荻二ヶを添えたりあるいはさつま汁、或は漬物、または赤小豆を煮て砂糖を加えたにすぎなかつた。（略）

「パン型についても今の角型にするまでには非常に苦心をした。英國型を兵食にすると、頭の焦げて堅い部分をする。そこで大正七、八年のパン普及時代に角型にしたところ、香りがわるいとか火通りがわるいとか、能率があがらぬなどの苦情が百出した。しかいまは殆んど角型となつた」（以上昭二、七糧友から）

これがパンの給食を指導した人のことばであるが、これでみるとパン食様式も不合理であるし、サンドウキツチを与えるわけでもないのに角型パンを焼き、それを得々として自慢している。如何にも泥縄仕事という感じが強いが、これではパン給食が永続するはずがない。

次第にこの軍隊給食パンが衰微していつたのは当然といいう外ないが、それでも丸本主計のおかげで連隊単位に有力パン屋が生まれ、田舎出の兵隊にもパンについての認識をもたらすことになり、これがパン食普及に役立つたことは否定しがたい事実である。

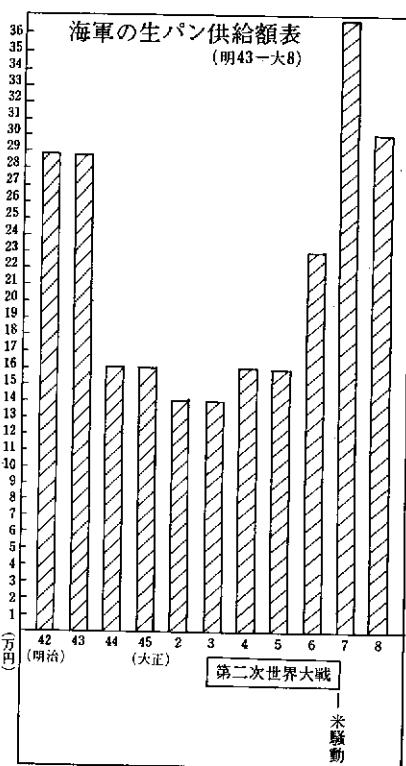
そこで問題はこの軍隊給食パンの数字的な分析であるが、国会図書館でいろいろしらべてみたが、それらしい資料を見出すことができなかつた。止むを得ないのでここに海軍関係の資料を示すことによつて状勢の推移をみてみたい。

#### ◇：海軍とパンの給食

明治の末葉から米はどう（大正七）前後にかけての海軍のパン食関係数字を拾つてみると概ね次の通りである。

海軍におけるパン類供給額（単位千円）

| 年次別   | 乾パン | 生パン | 年次別 | 乾パン | 生パン |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 明治四一年 | 四九  | 一八六 | 四三年 | 四三  | 一九一 |
|       |     |     |     |     |     |



（注）海軍省編「海軍省年表」から

これでみると生パン・乾パンとも大正五年からその消費金額が急上昇している。しかしこれは原料の小麦粉価格の急上昇を反映したものであつて必ずしも消費量の増加を意味するものではない。この点は別表グラフ記載の通りであるが、残念ながら軍隊のパン給食制が強化されたのは大正九年以後なので、このデータからは何もつかむことができない。

|      |    |     |     |     |     |
|------|----|-----|-----|-----|-----|
| 大正一年 | 三六 | 一六二 | 一五九 | 一一三 | 一三一 |
| 二    | 三四 | 一四〇 | 一四一 | 一二九 | 三六一 |
| 三    | 九四 | 一四五 | 一五八 | 一五七 | 三〇四 |
| 四    | 四九 | 一四二 | 一五八 | 一六五 | 一五九 |
| 五    | 八  | 一五八 | 一五八 | 一六五 | 一五九 |
| 六    | 六  | 一五八 | 一五八 | 一六五 | 一五九 |
| 七    | 五  | 一五八 | 一五八 | 一六五 | 一五九 |
| 八    | 四  | 一五八 | 一五八 | 一六五 | 一五九 |
| 九    | 三  | 一五八 | 一五八 | 一六五 | 一五九 |
| 一〇   | 二  | 一五八 | 一五八 | 一六五 | 一五九 |
| 一一   | 一  | 一五八 | 一五八 | 一六五 | 一五九 |

## 第十四節 パン祖夫妻の記念像成る

木村屋総本店の三代目社長木村儀四郎が亡くなつたのは大正十五年であつたが、この人が木村屋の開祖安兵衛、ブン夫妻の記念像を浅草東禅寺（宗洞宗—木村屋の菩提寺）の境内に建立したのは大正七年十一月であつた。この銅像は大東亜戦争のとき供出されて、祖国防衛戦の一役を賣つたが昭和三十四年木村屋総本店及び銀座木村屋睦会の手で再建され現在に至つてゐる。以上の次第で儀四郎は安兵衛没後三十年目にこの記念像を建立したわけであるが銅像は名彫刻家藤井浩佑の作である。

なお左記は現在の銅像に刻みこまれたパン祖の由来記である。

### 日本麵(パン)製造祖木村安兵衛並に室文子之像

木村安兵衛翁は文化の末年（一八一七年）下総国河内郡長岡又兵衛の次男に生れ、長じて茨城県北相馬郡川原代村木村家に入り、長女文子を娶となり、青年時青雲の志を抱いて江戸に出て藤堂藩に仕官、市内見廻役御蔵番等の役についていた。

明治維新に際し太政官出仕授産場の長を勤めていた伯父木村重義氏より入所者中に元長崎オランダ屋敷にてパン製法を習得した梅吉なる者の推薦をうけパン食の将来を先見し、直ちに同氏を起用し、明治二年（一八六九）我国最初のパン店を東京芝日暮町に三男英三郎氏をして開業せしめたのである。然るに創業時のハップス種による食パンは当時の日本人には容易に受け入れられず、経営も色々困難を極めたが日夜刻苦製品の研究に心血を注ぎ、その間初代英三郎氏四男儀四郎氏の協力を得て遂に明治六年（一八七三）酒種酵母菌による日本独特のアンパンを考案したところ、偶々日本人の嗜好に合致し、忽ちその名声を博し、これにより我国にパン食普及の基を造つたのである。

爾來九十年代々門下の指導養成に勧め木村屋の名はパン屋の代名詞といわれるまでに至つた。また、文女は終始翁を扶たすけて創業時の苦難に堪え明治二十二年（一八八九）翁の没後も克くその家名を保つと共に斯業の

発展をばかり、明治三十年（一八七九）四男儀四郎氏の繼承を得て天寿を完うしたのである。

今度六代目総本店当主木村栄一氏によつて始祖御夫妻の記念像再建せらるるに当たり、始祖の偉業は我々木村屋一門の龜鑑として感銘深きは勿論広く業界後進の指針として永くその御遺徳を偲び、此の碑文を刻んで茲に顕彰する次第である。

### 昭和三十四年五月九日、銀座木村屋睦会

これによると木村安兵衛がソバ祖となつてゐるが、既に言及した通り江崎在住作太郎からパンの手ほどきをうけており、木村安兵衛も長崎オランダ屋敷出身の梅吉の手ほどきをうけているのだから、何れもパン祖とはいひ難い。しかし木村屋がアンパンの元祖であることは歎然たる事実である。だがこの場合もその実際の発明者は最初から木村屋（はじめ文英堂）の一切を切りまわした安兵衛の三男英三郎であつた。そういう点からいつてアンパン（菓子パン）の元祖は木村英三郎ということになるが、彼をしてパン屋を開業せしめたのは安兵衛であり、その資金を出したのは彼の母ブン女であるから安兵衛、ブンの二人がアンパン（菓子パン）の元祖であるとすることもできる。

以上は碑文に関連した考証であるが、木村屋をして日本の木村屋たらしめたのは三代目の木村儀四郎であつた。その儀四郎が三代目に納まつたのは日清戦争後であつたが、彼の時代は事実上第一次大戦の終了と共に終りつぎは四代目栄三郎の時代となる。儀四郎はこの記念碑を建立してから隠居したが、この大正七年という時点は酒種時代からイースト時代への転換起点でもあつた。それはこの年からアメリカ帰りの杉本隆治によつてフライシヌマンイーストが輸入されることになつたからである。勿論ホップス種や酒種による製パン法がイースト製パン法に大きくかわつた

のは満州事変以後のことであるが、この年が歴史的にみて新しい時代の起點になつたことは否定しがたい事実である。

それはともかくとして木村屋のアンパンがパン食というよりも食パン普及の呼び水として偉大な歴史的役割を果したことは、誰もこれを認めるところであるが、英三郎がどうして日本酒の酒もと利用に目をつけたかについて、確証となるべき資料がない。しかしただ一つ考えられることは、英三郎が明治二年に文英堂を開業する以前に、しばしば横浜の居留地に足をはこんでいたということである。

当時の居留地には唐人や朝鮮人が相当数居留していた。その唐人は小麦でつくつた麦粃で紹興酒をつくり、朝鮮人は塊りになつた麩一個と、米飯の冷えた三百匁程と日本粃三—四匁に冷水を加えて発酵熟成させ、これで朝鮮酒をつくつしていた。何れもアンパンの酵母となるものであるが、締木新太郎氏はこうしたところから日本の酒だねは支那饅頭からヒントを得て創造されたのだろうとの説を立ててこう語っている。

「日本のアンパンは支那饅頭にヒントを得てつくつたものであろう。ふくらますに必要な酵母は酒だねといつて冷めしとパン粃とを水で培養したもので、日本酒醸造工程の中途で、それを小麦粉の中に加える。パン粃は米粃で甘酒に使うようなまつ白に花の咲いたものでは酒だねが甘くなつてしまふので、まだ若い時分に粃室(こうじむろ)からそれを取り出して浅い木箱の中にひろげておく。木村屋のアンパンが有名になつた明治十七年(鹿鳴館時代)ころから大正十年ころまで酒だねに使うパン粃の需要は相当に大きかつた。当時は神田明神まえに三河屋と天野というパン粃屋があつた。パン粃のものをつくるには蒸米のさめかけたところへ椿の木を焼いた灰をありかけてムロに入れるのだといふ。こういう粃屋が二軒も営業していたほどに酒だねパンは永い間人々にしたしまれた」と。

しかしこれも彼の憶測であつて、きめてとなる根拠があるものとも思えない。すべては謎であるが、英三郎が完成した日本独特の酒だねがすぐれたものであつたことは、アンパン即ち木村屋という社会通念が形成された

ことによつて疑う余地がない。しかしその酒だねの上等なものつくることはなかなかできないことであつた。総本家の木村屋がその盛名を永いこと持続し得た所以であるが、締木新太郎氏はこの点に次の通り言及している。

「酒だねは米飯と粃とを原料にしてモロミの状態にしたものであるが、これもホップスだねと同じように水質や気候の変化で酵母が変質するため発酵力の強い均一な質のものをつくることは容易でなかつた。それで自家培養の酵母が急変すると知り合いを訪ねてあらたに培養する酵母を分けてもらつた。パンをこねたあとボツクスの洗い水をビンに詰めてもらつてかえつた人もあつた。

それほどだつたから酵母の保存も容易ではなかつた。成熟したホップスだねの中に砂糖を加えておいたり、成熟した酒だねの中に水を少しも使わず、米飯と粃だけを加えてそれを万一の場合にそなえておいたりした」と。

イーストの出現はこうした酒種やホップス種時代に終止符を打つ役割を果したのである。

## 第十五節 恐慌がもたらす明暗二筋模様

歐州大戦景気が頂点に達したのは大正七年であった。それは次の事実によつてあきらかである。

イ、対外貿易躍進——四・七年の出超累計十四億七千万円

ロ、海運下期配當最高十九割

ハ、三井物産一億円を五倍増資

ニ、三菱商事設立

ホ、対華借款・資本輸出激増

しかし十一月十一日を期して対独休戦条約が締結された途端に経済界の大混乱がおこつた。それは染料、銑鉄、運賃等の大暴落、諸株の一斉崩落となつて表面化したのである。ところがいくさは終つても交戦各国の復興は容易でなく、日本が戦後復興に果す役割は大きいことがわかり、

戦中にいや増す戦後景気が現れたのは翌八年の四月以降であつた。この点は次の指標を示すだけで充分である。

イ、造船六十万噸突破（最高記録）

ロ、川崎造船八時間制採用

ハ、森永・明治八時間制採用

ニ、紡績下期配当十三割五分（最高記録）

ホ、四一八年貿易外受取超過十九億円

ヘ、百貨店統出（白木屋、松屋、高島屋）

ト、三菱銀行設立

しかしこの戦後景気は一年間で終り、翌九年三月十五日に本格的な戦後反動恐慌がやつてきたのである。いまその惨状を列挙すると次の通りである。

三月十五日——反動恐慌おこり諸株、期米、綿糸、生糸大暴騰

三月十六、七月——立会休止

四月二十一日——ニューヨーク株式一斉暴落

五月二十五日——政府財界救済策を発表

八月二十四日——内務省社会局を設置

下期から市況沈哀、物価激落、貿易減退、翌十年下期から中間景気が出たが秋にはそれが瓦壊して、十一年四月十七日には第二次反動恐慌がおとづれた。これによつて諸株は一齊に崩落、遂に不況が慢性化したのであるが、このような経済界の不況がパン業界に及ぼした影響も甚大であった。それは大正八年の小麦粉内地消費一千四百五十二万袋が、翌九年には一千九百十五万袋に激減したこと、翌十年には二千二百三十九万袋よりもかえしたのが十一年には一挙に一千六百万袋台に落ちこんだことなどから察することができよう。これは大正八年を一〇〇とする、九年七十八、十一年九十一、十一年六十五という指数になる。以て事態の急迫を察することができるといふものであるが、尾池竜明氏は當時の惨状に次の通り言及し

ている。

「パン業者の乱立と氾濫は期せずして生産の過剰となり、その結果生みだされた物凄き販売乱戦は、価格の崩壊に併せて品質の低下を余儀なくし、パンの声望全く地に墜ち、同業相はむの悲惨事がここかしこに捲き起こるありさまは識者をして目を覆わしむるに充分であつた。（略）当時の事情を追想すると「主經營の道に暗くして、従またわざをきかすに乏し、パン窯の火消えて寂（せき）たり」ということになる」と。

これでみると戦後景気の波にのつて進出したパン業者の多くは、突如としてやつてきた不況の嵐に対し周囲狼狽なところなく、徒らに乱売合戦を開き、これによる利幅の低下を品質の引下げと自縄自縛（じじょうじばく）の方向へと突つ走つてゐることになる。また俄か仕込みの職人も生パン以外の菓子の製法に暗く、新製品を開発する力も意志もなにま徒らに時日を空費していいたということになるが、おそらくその通りだつたにちがいない。

それでは菓子業界はどうだつたかといふと、これまたパン界と似たり寄つたりであつた。それは既に言及した通り、第一次反動恐慌がはじまつた大正九年の七月から八月の下旬にかけて、東京に本社をおく東洋製菓と木村屋製菓が大阪市場で壮烈なビスケットの販売合戦を開いたことからも察することができよう。このさわぎは仲裁者があつて八月の二十三日堺大浜の一力で、両者の手打式となつたが、ビスケット工業史はこの濫戦を「これがこの時代における最も著名なそして最も代表的な濫戦であつた」と記録している。

また名古屋では濫戦に行き詰まつた名古屋製菓が、生パン業者であつたのが十一年には一挙に一千六百万袋台に落ちこんだことなどから察することができよう。これは大正八年を一〇〇とする、九年七十八、十一年九十一、十一年六十五という指数になる。以て事態の急迫を察することができるといふものであるが、尾池竜明氏は當時の惨状に次の通り言及し

にたいして真に止むを得ない措置だつたのだろう。

それでは菓子業界の二横綱である森永、明治はこの不況期にどう対処したかといふと、両社とも生産設備の拡張、関連企業の合併、販売網の強化にめざましい成績を挙げたのである。

### 森永製菓の動向（大正九一一一年）

| 年次別   | 月   | 事項                           |
|-------|-----|------------------------------|
| 大正九年  | 五 五 | 第一回社債五十万円募集完了                |
|       | 七 九 | 日本煉乳を合併し公称資本金二百五十万円となる       |
|       | 一〇  | 大阪で森友会を組織し販売価格を協定する          |
| 大正十年  | 一 三 | 拡充のため活動写真宣伝隊を全国に派遣、社長その陣頭に立つ |
|       | 四 三 | ドライミルク製造開始（我国の嚆矢）            |
|       | 四 三 | 大阪塚口ビスケット工場竣工                |
|       | 四 四 | 岡山煉乳を系列下におく                  |
| 大正十一年 | 一 二 | 大阪友進会ミルクキヤラメルの共同販売を開始        |
|       | 一 二 | 沼津富士煉乳を買収                    |
|       | 一 二 | 六大都市の森永店で店頭装飾競技会開催           |
|       | 一 二 | 両陛下に森永ドライミルク献上               |
|       | 一 二 | 専属特約店合同の友進商会（株）設立            |
|       | 一 〇 | 売上げ百五十万円突破慰安会を帝劇で開催          |
|       | 一二  | 本社を丸ビルに移転                    |

| 年次別   | 月   | 事項  |
|-------|-----|---|
| 大正九年  | 四 九 | 横浜工場買収  |
|       | 一 二 | 房總煉乳を合併（乳業界進出）  |
|       | 一 二 | 全商品の販売を明治商店に委託  |
| 大正十年  | 一 九 | 新製品を一斉発売  |
|       | 二 二 | 電車広告を開始   |
|       | 二 二 | 京橋に直売店開設  |
| 大正十一年 | 一 二 | こうして工場の合併、買収をすすめた明治は生産と販売を区別して生産に専念すると共に宣伝戦を展開したが、翌十二年には背後にあつた明糖が表面に出で、明糖代表の相馬半治が取締役会長の地位に就いた。<br>その結果昭和初頭から森永、明治の壮大なシエア競争が本格化することになるのであるが、このような大手メーカーの動向を一口にいふと、不況は大企業の成長をもたらし、零細企業の行き詰まりをもたらしたという点に外ならない。 |
|       | 一 二 | この点は製粉、精糖企業の動向をみても明らかである。   |

これでみるとこの反動恐慌にも拘らず売上月額の百万円（大九）が百五十万円（大一二）に増加している。当時は食パン一斤が十八銭（大正一一

年一〇月）だつたから、いまの金に換算すると一億二千万円（月額）が三億三千万円（月額）にふえたことになるが、これは増資と社債によつて必要な資金を確保し、企業の新設合併買収と販売網の整備強化並びに価格統制によつてもたらされた成果であつた。

それでは明治製菓の場合はどうかといふと、ここでの工場が実際にうごきはじめたのは大正六年の暮であるから、まだ森永のようなはなばなしはないが、それでも着実に進んでいたことは次の年譜によつて明らかである。

### 明治製菓の動向（大正九一一一年）

## 日清製粉の場合

| 年次別   | 月  | 事項                |
|-------|----|-------------------|
| 大正九年  | 二  | 岡山工場竣工            |
| 大正十年  | 四  | 高崎工場竣工            |
| 大正十一年 | 五  | 本社竣工              |
|       | 八  | 両毛製粉合併            |
|       | 一二 | 名古屋工場増設<br>神戸支店設置 |

これは日清製粉が自信をもつてこの恐慌期を切りぬけたことを示す記録である。また日粉とこれにつらなる鈴木商店が、その対策をあやまり遂に昭和二年の恐慌の主役を演じたことは既に言及した通りであるが、結果は三井財閥の支配を徹底する形となつた。

糖業界のうごきをみると、この業界の不況がはじまつたのは大正九年の九月からであつた。この糖価暴落で増田屋、安部幸、湯浅商店などの有力問屋が相次いで破綻整理の憂き目をみたが、有力糖業資本は相次ぐ增资または価格協定、操短協定などによつて急場をぎりぬけたのである。

このようにパン企業との関連企業の恐慌期におけるうごきをみると、弱き者よ汝の名は弱少企業なりといわざるを得ないことになる。

### 第十六節 半生パンの形成過程

生パン業界がこの戦後反動恐慌でうけた、いたではたしかに大きかつた。しかしものごとにすべてマイナスもあればプラスもある。一例をあげるとこの恐慌で打ちのめされたパン業界は、技術面では手作業から機械化へ、品質面では自家培養だね法から純粹培養酵母法へ、燃料面では薪・石炭から電気・ガスへ、流通面では箱車配達から貨物自動車配達へ、嗜好面では欧風塩味パンからアメリカ風リツチパンへと、一大方向転換するキッ

カケとなり、それが再びパン食の上昇をもたらす原因となつたのである。

問題はそうちした方向転換のキッカケ如何であるが、そした転換の先頭を切つたものの一つとして半生パンの進出を挙げることができる。

パンには生パンと乾パンがある。ところが生パンは大量生産には不適当であるが、乾パンは集中生産に適している。そんなことから生パン業者が開拓した乾パンの分野は次第に東洋製菓、森永、明治などの大企業に奪われていった。そうなると生パン屋は生パンと洋生に立てこもる外ないと、うことになるが、その洋生部門も次第に洋生専門店の抬頭をみることになつてきた。こうして生パン屋が窮地に追いこめられたときにやつてきたのが、前記の戦後反動恐慌であつた。彼等が忙然自失したのも当然といえば当然であるが、後年（昭六）東京製パン大学会を設立して業界指導の第一線に立つた尾池竜明氏は、この業界の行き詰まりをみて技術面から局面打开のろしをあげたのである。それは外でもない、半生パンの普及といふあらてであつた。

これはビスケットでもなければ生パンでもないから半生パンという名称になつたのであるが、その名の示す通り乾パンほど長持ちはないが生パンよりははるかに日持ちがよいというるものである。

従つて生パン業者はこの分野を開拓することによつて、余剰労働力を生かし平均操業の理想に近づくことができる。

この点に目をつけた尾池氏は、第一次反動恐慌直後からいろいろな配合の半生パンを試作してこれを試賣、顧客の反応をたしかめることに心血をそそいだ。しかし理屈はかんたんだがいざ実際に抱負を実践するという段になると至るところに隘路がある。彼は後年「もし当時の若さと不屈の勇気がなかつたら半生パンという名称も製品もパン業界に現れなかつたかも知れぬ」と述懐しているが、これは結局のところ尾池氏のねばりがちであつた。

尾池氏が独特のベーキング・パウダーを使い一五一~一五%のバターまたはマーガリンを配した新しいタイプの半生パン約三十五種類を完成したの

は関大震災後であつたが、尾池氏がこの新製品を代々木初台木村屋の工場長として試作、市販をはじめたところたいへんな人気で、焼いても焼いても忽ち売り切れるという景気となつた。

「おかげで毎日売り上げが六百円以上になりました」と尾池氏は語っているが、これをいまの金額に直せば十五万円である。これに自信を得た尾池氏はやがて東京製パン大学会をつくり、その責任者として東京は勿論のこと内地全般から樺太、台灣、朝鮮、満州にまで足をのばして講習会を開き、その普及に没頭した。尾池氏が東京中野の日本閣で「半生パン講習三百五十回記念大祝賀会」を開いたのは昭和十五年の五月であつたが、これは氏の奮斗の記念塔であると同時に、半生パンが業界に牢乎として抜くべからざる新分野を拓いたことを示すものである。

### 第十七節 関東大震災とパンの役割

大正十二年は関東大震災の年として忘れ得ない年であるが、特に関東のパン業界にとっては一大方向転換のキッカケとなつた年として記録されなくてはならない年である。

その第一はこの震災で横浜が港としての機能を果せなくなり、その開港場としての繁栄を神戸にゆづつしたことである。これによつて幕末からパンの本場としての貢献をもつていた横浜が、次第に東京に押されるようになつたことも歴史的事実であるが、その第二はこの年から電気の安売り競争がはじまり、電気オーブン時代が到来したことである。第三はこの震災を契機として義理人情を重んじた商取引形態が冷厳な現金取引形態へと脱皮し、業者の優劣がハッキリしてきたことである。しかしまここでその内容にはいるまえにこの震災による打撃とその影響をみてみよう。

### 関東大震災の記録

| 年次別  | 月 日 | 事項                      |
|------|-----|-------------------------|
| 大正九年 | 九、一 | 午前十一時五八分関東大震災、家屋倒壊、大火災、 |

|                 |            |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|-----------------|------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 九、二             | 九、三        | 九、四              | 九、五              | 九、六              | 九、七              | 九、八              | 九、九              | 九、十              |
| 戒嚴令、非常時徵發令施行    | 山本權兵衛内閣成立  | 不明十三万人、家屋焼失四十万戸  | 食糧非携帶者入京禁止       | 火災ようやくおさまる       | 戒嚴司令部設置          | 堂島米穀取引所等休会       | 食糧はじめて東京に着く      | 流言誹謗取締令公布        |
| 支払猶予、暴利取締令公布    | 各地からの救援隊入京 | 各地からの救援隊入京       | 各地からの救援隊入京       | 各地からの救援隊入京       | 各地からの救援隊入京       | 各地からの救援隊入京       | 各地からの救援隊入京       | 各地からの救援隊入京       |
| 米麦輸入税免除（翌年三月末迄） | 罹災民に玄米二合配給 | ソ連救援船横浜入港、退去命令出る |
| 帝都復興院設置決定       | 米国救援船横浜入港  | モラトリーム滿期消滅       |

こうしたことからパンが非常時食として重視されることになつたのは後日譚であるが、何しろ多くのパン屋も死傷し焼失してしまつたので、焚き出しこころではなかつた。しかし焼けのこつた新宿の中村屋などは、非常

時をよいことにして暴利をむさぼる商人が多かつたときに、昼夜にわたつてパンと粉の廉売を行つた為に市民の好評を博し、震災後その売上げが飛躍的に増大するに至つた。

なお、この震災のため約半カ年間、小麦及び小麦粉の関税が免除されたことはパン食普及の大きなプラスであつたが、横浜の外人が大部分神戸にうつった為に、横浜は復興がおくれここパン業界は致命的な打撃をうけることになつた。

## 第十八節 パンの流通革命の曙

震災は人々の気持ちを一変させた。いつガラツとどくるかわからないーそれなら短い人生を享楽した方がトクだというムードが抬頭した為である。

「関東大震災は未曾有の被害を國民に与え、その生活を一変させた。震災後の復興はあらゆる方面でいわゆるモダン調となつて現われた。文化住宅が建ち、公設市場、公衆食堂が設けられた。洋食ランチが提供され、喫茶店、カフェーが増加した。いわゆるモガ・モボが大手を振つてあるき、婦人の髪形は七三や耳かくしが流行した。社交ダンスがはじまり、芝居や一時全盛をきわめた浅草オペラにかわつて映画が民衆娯楽の王座を占めるようになつた。スポーツでは野球が学生以外の一般社会からも人気を得るようになつてきた」（朝日年鑑—明治百年の歩み）

つまりレジャーブームがきたわけであるが、これを裏返すと近代化が進んだということでもある。ところでこのような近代化は何もレジャー部門だけのものではなく、あらゆる分野にみられた現象である。その一つが流通部門の近代化であるが、これをパンの分野についてみてみよう。

メーカーも焼けたが販売店も焼けた。そしてその復興にはおそい早いがある。すると早いこと復興したメーカーは、新しい販売店をもとめて販売網を形成して行く。そしてそのメーカーの品物がよくてサービスもよければもう販売店との結びつきは不動のものになり、あとから復興したメーカ

ーは手の施しようがない。

そうした関係を巧みに実行して強大な販売網を一挙に形成したのは伊藤製パン所であった。それはこの人の売り上げが震災後激増したことによつて知ることができる。

いま一つはパンの掛け売りがその跡を断つたことである。箱車配達時代にはパンの御用ききをやつたものである。しかしこの大震災を契機としてそうした古い仕来たりは次第に跡を断ち、期せずして取引形態の近代化がおこなわれた。御用きき制度は同時に掛け売り制度でもあるが、いちはやく御用きき制度をやめてしまつた中村屋の相馬愛蔵はこの点に次の通り言及している。

「(この方式をとると)月末の勘定である。しかもややもするとその月末の勘定がもえないので二月も三月も延びるお得意もあれば、何百軒の中には一軒や二軒は月末になるとどこかへ行方不明になつてしまふものもある。そういう不利益や色々な手数をかけているから、どうしても公設市場のものより高くなるのは当然である。公設市場が安いといふのは配達料をず貸倒れをみず集金の費用もみずですから、市場はものが安く売れるわけである」と。

このように御用きき制度がすたれて取引形態の近代化が進行するようになつた第一のキッカケは、大正七年から八年にかけてのあの物凄い物価騰貴であり、第二のキッカケは大正九年の第一次戦後反動恐慌であり、第三のキッカケは第二次反動恐慌であり、第四のキッカケがこの関東大震災であつた。

しかしこうしたパンの御用きき制度が全くなくなつたのは昭和十四年に国民徵用令が公布され、さらに戦争拡大による赤紙召集が強化されて労働力の欠乏が愈々本格化したからであつた。なお、このような経済状勢の変遷が社会構造の変化に及ぼす影響に「明治百年—毎日新聞編」は次の通り言及している。

「大阪の船場も大正の半ばすぎ次第に裝いをかえていく。大正九年のバ

ニツクで一段落つくと、生き残った店は一斉に古いのれんをして、足並をそろえて近代化的階段をかけあがつた。格子戸がウインドーに前だれが背広に、そして店と家が同居していた船場に、企業と個人の分離がはじまつた。家庭は独立して安住の地を船場の外へもとめた。船場から「船場の人々」が姿を消し、郊外の芦屋、浜寺などへ移住していく。家族がいなくなれば家の格式や仕来りもなくなる。こうして船場は伝統と慣習をかなぐり捨てて純粹のビジネス街として発展していく」と。

しかしこれは船場だけの特異現象ではなく、全日本を通じての共通現象だつたのである。そして関東大震災がそうした近代化の大きなキッカケとなつたことは、「朝日年鑑」が指摘する通りである。

### 第十九節 余剰電力の増加と電気窯の登場

関東大震災のあつた大正十二年は、電気業競争時代の起点でもあつた。この年東京電燈甲信送電線と大同電力の第一大阪送電線が相次いで竣工した。こうして電力の供給能力は大幅に増加したが、関東大震災で多くの工場が鳥有(うゆう)に帰したので需要の方は逆に大幅に低下した。尤もそういうことがなくとも電力の供給過剰は必至の状勢にあつた。それは第一次大戦時代の経済の高度成長が続くものとして、各電力会社が大規模な水力電気の開発計画をすすめていたところ戦後反動恐慌でその見透しが大きくくるつたからである。

そんなこんなで東西の電力会社は期せずしてその潜在需要を喚起するため、新規用途の開拓につとめた。こうして電力の安売り競争がはじまつたのであるが、パン屋はその絶好の開発対象であつた。なぜならばパン屋は電力の需要が大きく低下する深夜に作業するかずくすない産業の一つだったからである。

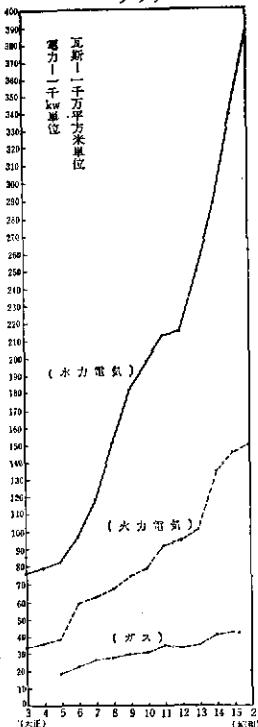
こうして震災後俄然電気オーブン時代が到来したのであるが、電気が伸びればガスがそれに圧倒される。そこで電気屋に負けてなるものかとガス会社はガスオーブンの開発に立ち上つたのである。

以上が薪窯、石炭窯時代から電気窯ガス窯時代への転換のキッカケであるが、ここで電気とガス事業の発展の過程をふりかえつてみるとあらまし次の通りである。

### 電気及びガス事業年譜

| 年次別   | 事                                  | 項 |
|-------|------------------------------------|---|
| 明治三年  | 大阪造幣局で金属製鍊用としてガスを使用                |   |
| 明治五年  | 横浜の瓦斯会社仏人指導の下に街灯点火開始               |   |
| 明治七年  | 東京瓦斯局街灯点火を開始                       |   |
| 明治一〇年 | 東京電灯会社が火力発電による点灯を開始                |   |
| 明治一四年 | 琵琶湖流水工事に関連して京都で水力発電による点灯開始         |   |
| 明治一五年 | 横浜のガス市営となる                         |   |
| 明治一八年 | 東京市営ガスを東京ガス会社に払下られる                |   |
| 明治二九年 | 大阪ガス会社設立同三七年開業                     |   |
| 明治三一年 | 神戸ガス会社設立三四四年開業                     |   |
| 明治四十年 | 東京電灯五〇哩の遠距離送電に成功(水力料金の低下)          |   |
| 大正一年  | 水力電気が火力電気能力を上廻る                    |   |
| 大正六年  | 動力用電力が電灯用電力を上廻る                    |   |
| 大正七年  | ガスが電気に圧倒され、その能力次第に低下に向う            |   |
| 大正七年  | 一〇〇哩~二〇〇哩の遠距離送電も可能となり、大規模水力発電計画続出  |   |
| 大正一〇年 | 電力会社の合併による独占形成の起点                  |   |
| 大正一二年 | 東京電燈甲信送電線及び大同電力第一大阪送電線竣工、電気業競争はじまる |   |
| 大正一二年 | 関東大震災で動力用電気の需要激減                   |   |

水・火力・電力及ガス供給量  
グラフ (大正一昭和)



|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 大正十三年 | 東京電灯、大同電力から電力購入（東西電力融通の起点）  |
| 大正十三年 | この年から電力会社の大口外債起債相次ぐ         |
| 大正十三年 | 製パン用電力の廉売競争はじまる             |
| 大正十四年 | 計画的大発電所統出し余剰電力激増            |
| 昭和元年  | 通信省電力会社に配当制限を警告             |
| 昭和二年  | 五大電力総電力の四〇%を支配              |
| 昭和三年  | 五大電力協調して電力過剰対策としての工事繰延べを決議  |
| 昭和四年  | 臨時電力事業調査会設置（政府による電力統制の準備）   |
| 昭和六年  | 重要産業統制法公布（私的カルテル統制の法的確認）    |
| 昭和七年  | 電力連盟成立（独占時代の起点）             |
| 昭和一年  | 政府電力國家管理案を発表                |
| 昭和一二年 | 軍需工業動員法公布                   |
| 昭和一三年 | 国家総動員法及び電力國家管理法並に日本発送電会社法公布 |
| 昭和一四年 | 電気庁設置—電力調整令公布               |

これでみると電気よりガスの導入がはるかに早かつたことになる。それはガスの使いはじめの明治三年にたいして、東京で火力発電による点灯がはじまつたのはそれから十七年後の明治二十年だからである。しかし火力発電から水力発電へうつるには四年しかかっていない。だがその水力電気の送電可能距離は短かつた。しかし明治四十年になると五十哩の遠距離送電ができるようになり、大正七年にはそれが二百哩まで延び、大正十三年になると東西電力の融通ができるところまで進んだ。こうした技術革新が発電コストの低下となり、電力需要の増加となつた。

水力電気の能力が火力発電能力を上廻つたのは大正元年、動力用電力が電灯用電力を上廻つたのは大正六年であつたがこれが上記の技術革新の賜であることはいうまでもない。しかしこうした電力のめざましい発展は、ガスの後退を伴つた。ガスが電気に圧倒されその能力が低下はじめたのは大正七年であつたが、これでは電気窯とガス窯の競争で、どちらが勝つかは初めからわかつてはいたといつてもよいであろう。

現実にパン工場むけの電熱料金の廉売競争がはじまつたのは大正十三年であつたが、いよいよパン屋が本腰を入れて電熱窯を使いはじめたころには、もうその廉売競争は終つていた。それは五大電力会社が総需要の半ばちかくを占めるようになり、五社が協調して発電工事の繰り延べなどをやると同時に電力の廉売競争休止の協定を行つたからである。そうした電力業界の独占体制が一層強固になつたのは満州事変のはじまつた昭和七年でこの年成立した電力連盟がその機能を果すことになった。そして支那事変の翌年にあたる昭和十三年に電力國家管理法が制定されて、電気業者はふんぞりかえついても確實にもうかる商売になつたのである。

しかしこうして一たん電熱に切りかえたパン屋は二度と再び薪、石炭時代にかえることはなかつた。

昔はパン屋と風呂屋には大きな煙突があり、それが目印の一つになつたものであるが、そういう風景は明治、大正時代のものとして忘れ去られ

ていつたのである。

以上が電気とガスの歩みの跡であるが、その電気窯への転換の先鞭をつけたのは木村屋総本店であり、続いて中村屋、永藤パン、東京パンなどがあり、大阪ではマルキ号パンがあつた。当時の電熱料金は一KW時四銭があり、相場であつたが、東京ではそれが一錢五厘に下つた。しかし大阪ではマルキのパン工場にたいして市電と大同電力がはげしくせり合い、とうとう二銭まで下つたという。

しかし東京でも震災以前から上野の永藤パン店や帝国ホテルでは電気窯を使つていたし、和氣仲二がアメリカから電気オーブンを日本に持ち帰つたのは大正十一年であるし、京都の鍵屋が電気窯を設置したのは大正十二年であるから誰が電気オーブンの元祖かは明らかではないが、本格的に電気オーブン時代に突入したのは震災の翌年電気窯がパン用電力の安売りをはじめてからであつたことは疑う余地がない。

そこで一例として木村屋総本店の場合をあげると、東京電灯が当時品川区大崎にあつたMORIS商会で試作させた十五KWの電熱式固定オーブンを木村屋にもちこんだのは大正十三年の秋であつた。木村屋ではこれを見本としてまず六十KW三段式固定オーブンをつくり、ついで百四十KWの運行式電熱オーブンをつくつたが、その設計にあつたのは四代目社長の木村栄三郎であつた。しかしこれの完成にあたつては電気窯、カジ屋、カマ屋、機械屋がそれぞれ知恵を出し合つたことももちろんである。電気窯と同時に製造工程の機械化がもくろまれたが、当時木村屋にあつたのはウエルナー型のミキサーだけだったので、オーブン、ラウンダー、モルダーなどはすべて西洋のカタログによつて栄三郎と当主の栄一氏が工夫した。大阪のマルキ号パンの機械化大工場が竣工したのは昭和元年であつたが、ここ機械設備については木村屋総本店の経験が大きくなるをいつた。電気会社が最初に木村屋にもちこんだ電気オーブンは、あとで官内省に納入されたということである。

当時東電の社員としてこの電気窯の試作を担当した多和電気製作所（浜

松）社長は、往年を回顧してこう語つてゐる。

「電熱オーブンは電気窯が苦しまぎれに考えてやつた仕事ですが、何しろはじめてのこととて外国の文献を取り寄せて大急ぎで設計しました。ヨーロッパの電気窯は石窯の長所を生かしたものなので、私も耐火煉瓦を沢山使つてその利点を生かそうと苦心したものです」と。

だがはじめのころの電熱窯の性能は、石窯に及ばなかつた。従つて石窯は同時代に登場したが、料金面においてガス窯は電熱窯より割高についた。そんなわけでガス窯は次第に洋生用などの小型オーブンの分野に追いこまれていつたのである。

## 第二十節 箱車時代から貨物自動車時代へ

関東大震災を一つのキッカケとして、貨物自動車による物の配達方式が急速に普及する方向へと前進する気配をみせはじめた。食パン卸売業がいちはやくこの近代的なパンの運搬方式をとりあげたのは、それが特に鮮度を尊ぶ食品だからであるが、この方式を採用することによつてパンの販売行動半径はいちじるしく拡大された。純粹培養イーストの登場と電熱オーブンの登場につながる機械化大量製パン方式の登場と、この貨物自動車による近代的輸送方式の登場によつて、製パン企業近代化の道具立てはほぼ揃つたことになる。

貨物自動車による配達方式をまつさきにとりあげたのは土岐章（もと子爵）氏が主宰する日本食糧（株）であり、その時期は大正八年であつた。しかしこれが単なる試みの段階を脱して実用化の段階に入つたのは震災後であり、この新しい配達機関が偉力を発揮しはじめたのは昭和初頭であつた。

そこで箱車配達時代から貨物自動車配達時代への転換に言及するまえに自動車配達時代へのあゆみの跡をあらかじめみると、あらまし次の通りである。

## 自動車時代への歩み（戰前）

| 年次別   | 事項                         |
|-------|----------------------------|
| 明治三一年 | 在米邦人宮内省に三輪自動車を献上           |
| 三四四年  | 四輪自動車初輸入                   |
| 同     | 横浜の米商社代理店銀座四丁目にモーター商会を設置   |
| 四〇年   | 國產乗用車第一号タクリー号完成            |
| 同     | 警視庁自動車取締令を公布               |
| 四三年   | 大限重信を会長とする自動車クラブ設立         |
| 四五五年  | 東京教寄屋橋に最初のタクシー会社出現         |
| 大正元年  | 乗用車五三五台貨物車ゼロ               |
| 七年    | トランク生産を目的とする軍用自動車補助法制定される  |
| 一二年   | 乗用車三、六六五台貨物車二〇四台となる        |
| 一二年   | 関東大震災でフォード自動車一千台を輸入復興に当らせる |
| 十四年   | 横浜にフォード組立工場竣工              |
| 十五年   | 大阪にゼネラルモータース組立工場竣工         |
| 昭和五年  | 日産ダットサンのマスプロ生産開始           |
| 十三年   | 支那事変拡大し貨物車のみの生産に代る         |

の車は焼野原を縦横にかけまわつて難民の疏散、食糧、衣料、医薬品、復興資材の配達にあつたが、この状態をみた国民はその偉力を改めて痛感させられた。

翌年横浜にフォードの組立工場ができ、続いて大阪にゼネラルモーターの組立工場ができ、昭和五年から國產車のマスプロ生産がはじまつたのは、この関東大震災で自動車の実力が遺憾なく認識されたからに外ならぬ。ここで大正時代の車の盛衰を数字によつて示せばあらまし次の通りである。

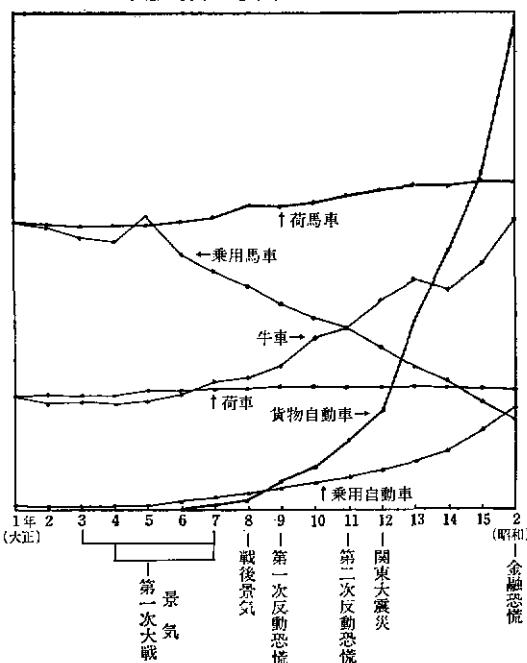
## 自動車、馬車、牛車の普及（大正時代）

| 年次別  | 馬車    |        |        |        |          |          | 自動車 |
|------|-------|--------|--------|--------|----------|----------|-----|
|      | 乗用    | 積荷     | 牛車     | 荷車     | 乗用       | 積荷       |     |
| 大正元年 | 八、七三輛 | 一七、七九輛 | 一七、七九輛 | 一七、七九輛 | 一、一五、五五輛 | 一、一五、五五輛 | —   |
| 二年   | 八、五二  | 一六、零三  | 一六、零三  | 一六、零三  | 一、一〇、九〇  | 一、一〇、九〇  | —   |
| 三年   | 八、三三  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一、一〇、九〇  | 一、一〇、九〇  | —   |
| 四年   | 八、一九  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一、一〇、九〇  | 一、一〇、九〇  | —   |
| 五年   | 七、三二  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一、一〇、九〇  | 一、一〇、九〇  | —   |
| 六年   | 六、一七  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一、一〇、九〇  | 一、一〇、九〇  | —   |
| 七年   | 五、一七  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一、一〇、九〇  | 一、一〇、九〇  | —   |
| 八年   | 四、一七  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一、一〇、九〇  | 一、一〇、九〇  | —   |
| 九年   | 三、九三  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一、一〇、九〇  | 一、一〇、九〇  | —   |
| 十年   | 三、九三  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一、一〇、九〇  | 一、一〇、九〇  | —   |
| 昭和二年 | 二、三九  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一九、零一  | 一、一〇、九〇  | 一、一〇、九〇  | —   |

以上が自動車時代へのあゆみのあらましてあるが、この自動車なるものの実際的効用が國民に認識されたのは関東大震災のときであつた。このとき潰滅した帝都の交通機関にかわるものとして全國から自動車が集められさらにアメリカから急遽一千台のフォード車が輸入された。そしてこれら

以上の通りであつてこの数字をみると、乗用馬車は大正五年を頂点とし

大正時代の運搬手段の推移表



て急角度の下降線を描いているが、乗用自動車は震災後上昇速度を早めている。これにたいし荷物車をみると荷馬車はゆるやかに上昇しているが、牛車は大正八年以来上昇速度を早めしており、荷車は横ばいで推移している。一方貨物自動車は震災以後急角度の上昇に転じている。

これは大正末期から自動車時代が到来したことを示すものであるが、日清製粉史をみると、この会社でも震災前から配達方式の近代化にふみ切ったことが次の通り記されている。

「日清製粉東京荷扱所が貨物自動車（米国製マック号二屯車）を入れたのは大正十年であつた」と。

そこでパンの場合であるが、箱車では一時間せいぜい四糀米位であるが自動車ならその十倍の四〇糀米は走る。また箱車一〇台分以上を一台の自動車で運搬することができる。これは従来の箱車方式による販売行動半径内の人口が仮りに十万人であつたならば、それが百万人に伸びることである。そして大正時代の人口一万人当たりパンの消費を仮りに四袋とすれば、

十万人で四十袋であるが、その人口が百万人になれば國內需要は四百袋となる所以であるが、こうなると機械化大量生産も可能である。自動車配達方式の出現によつて、機械化大量製パン時代が出現する基盤がつくられたことになる。翌年から食パン卸売部門に進出、いちはやく貨物自動車配達方式をとりいれたのも、こうした自動車配達方式の利点を認識した結果であった。

しかし機械化製パン法とイースト生地法と自動車配達方式を総合的にとりあげて、その偉力を發揮したのは大阪のマルキ号パンであり、東洋一といわれたその新鋭工場が竣工し、稼動はじめたのは関東大震災から四年後の昭和二年であつた。従つて大正時代は自動車時代のあけぼのだったということになろう。なお、昭和初頭には日粉横浜工場が竣工し、ついで日清鶴見工場が竣工したが、何れも人の目を見張らせるマンモス工場であった。また大正十四年には森永製菓の鶴見工場と明治製菓の川崎工場が相次いで竣工したが、これまた当時としてのマンモス工場であった。そしてこうした巨大な製粉、製菓、製パン工場の出現はすべてこの自動車配達方式の導入という事実につながっているのである。

## 第二十一節 パン友会の誕生と徒弟制の弔鐘

大正十四年十二月二十日東京神田万世アーケードで大日本パン友会が結成された。この新団体の目的とするところは「労資の協調」であつたが、当日は労資の代表三百余名が出席、特に軍部代表も臨席して異常な緊張感に終始した。なぜならば労資の協調ということが、業界の大問題としてクローズ・アップされたということは、當時既にこれを必要とする客観状勢が熟していたことを示すものだからであるが、創立委員は次の四氏であつた。

創立委員

白鳥三朝（白鳥製パン所主）  
沢地留（燕楽軒製パン部主任）

太田正一（精養軒食パン部主任）

瀬谷辰次郎（明治屋パン部職長）

会議は型通り進められて左記の役員が決定した。

役

員

会長志村吉三郎（錦町木村屋主）

副会長太田正一（精養軒食パン部主任）

同丸山酉之輔（日粉パン研主任）

専務理事白鳥三朝（白鳥パン主）

常務理事井田平次郎（金田屋主）

同永谷常親（大勝堂主）

調停委員長郡司善次郎（郡司パン主）

調停委員長沢地留（燕楽軒パン部主任）

こうして「労資の協調」を旗印とした新団体が発足したのであるが、かわっているのは労資の協調をうたつていて拘らず役員はすべて経営者と管理職によつて占められていた点である。

いうまでもなく、これは当時はまだ労働者を代表する団体も組織もなかつたことを示すものであるが、しかし労資の紛争が激化する状勢はあつた。それはそのころ賀川豊彦をリーダーとする製パン労組の組織運動や、伊藤利七によるパン職工組合の組織運動があり、これに对抗する意味のパン店経営者団体の組織運動も進められていたからである。そこで白鳥氏が先頭に立つて経営者を説得、この新団体の設立といはこびになつたのであるが、その結果はいささか尻切れトンボの感があつた。それはこのパン友会がその後雑誌「パン友」の発刊と職人の斡旋団体としての機能を果したにすぎなかつたからである。

ではなぜこのことになつたかといふと、それは職人の立場が必ずしも一致していかなかつたからである。大部分の職人は将来技術を身につけて一人前のパン屋として独立することを夢みていたし、当時はまだそれが可能だつた。したがつてそういう連中は質銀労働者としての自覚に乏しか

なかつた。だからして単なる金儲けを目的とする職人とはものの考え方があつた。そればかりでなく職人と配達にも考え方のひらきがあつた。そんなわけで労働組合の組織運動も一向進展せず、資本家団体の組織も行わぬ、その結果労資の紛争を調停するといった切迫した事態もあまり起らなかつた。

しかし歴史的にみてこの時代は大きな転換期であつた。それはイースト製パン法の抬頭によつて職長以下の熟練工の地位が顛落の危機にさらされ、いたし、こうした技術革新の結果徒弟制度そのものが解消するという方向をたどつていたからである。だがそれでも拘らず労働組合が製パン部門で日の目をみなかつたのは、巨視的にみてこの産業が当時はまだ極めて幼稚な室内工業的段階にあつたからである。

そんなわけでこのパン友会はあまり大きな役割を果さなかつたけれどもこの時代にこのような団体が発足したという歴史的意義は正当に評価されても然るべきであろう。

周知の通り米そうどうを契機として機会均等のデモクラシー運動と、労働者農民の組織運動はいちじるしく活発になり、当局もその対策に没頭していた。この点は左記の年譜の示す通りである。

大正期の世相年譜

| 年次別        | 月 | 事項                     |
|------------|---|------------------------|
| 大正九年       | 八 | 全日本を震撼した米騒動おこる         |
| 大正七年       | 八 | 日本国際労働機関ILOに加盟         |
| 大正八年       | 九 | 大日本紡、森永、明治相次いで八時間労働制採用 |
| 一〇         | 八 | ワシントンで第一回国際労働會議        |
| 一二         | 一 | 渋沢栄一等財團法人協調会設立         |
| 五          | 一 | 原首相労資協調について労資に戒告       |
| 東京で最初のメーデー |   |                        |

|       |   |                     |
|-------|---|---------------------|
| 大正十年  | 六 | 内務省に社会局設置           |
| 大正九年  | 五 | 工業クラブ労働法制定に対し意見書を提出 |
| 大正八年  | 四 | 財界の巨頭安田善次郎暗殺される     |
| 大正七年  | 三 | 原首相東京駅頭で暗殺される       |
| 大正六年  | 二 | 借地借家争議調停法公布         |
| 大正五年  | 一 | 学童児童就業禁止法公布         |
| 大正四年  | 一 | 小作争議調停法公布           |
| 大正三年  | 一 | 普通選挙法成立             |
| 大正二年  | 一 | 内務省労働組合法案を発表        |
| 大正十一年 | 一 |                     |
| 大正十三年 | 一 |                     |
| 大正十四年 | 一 |                     |
| 大正十五年 | 一 |                     |

この背景には大労働争議があり、中には軍隊を動員してやつと鎮圧したものもあつた。そんなわけで第一次大戦後の反動恐慌は、労資の紛争を激化させることになり、パン業界にもその影響が波及したのは当然のなりゆきであつたが、このパン友会の創立を契機として次第に封建的な徒弟制度が崩壊の兆しをみせはじめた。この点は昭和初頭にパン・菓子学校ができたことからも伺い知ることができるが、中村屋の相馬愛蔵は誰よりも早く封建的な親方一職人の徒弟制度や丁稚小僧制度をやめて近代的な雇傭関係をつくり上げた。彼はこの点を次の通り理由づけている。

「時勢も昔とは大分ちがつてきた。たとえばここ新宿に店をもつていても電話一本でもつて市中は勿論郊外までも自転車或いは自動車で迅速にご注文を果すことができる。それはどういうことかといふと、同一の特長をもつた店の併存は許されないと、いうことである。即ち支店や分店はもはや不要ない。ノレンを分ける余地は現在ではもはやない」ということなのである。昔は相當な年季奉公さえすればノレンが分けてもらえた。そして店員たちはそれを目当てにせいぜい小遣銭位の待遇で、冷めしをたべて満足して働いたものである。ところが現在はそのノレン分けができないのだ」と

### 菓子製造業賃金の推移（月額）

こういつてノレン分けに通ずる徒弟奉公制度と袂を分つた相馬は、店員の待遇を一般世間の標準に劣らないところまで引上げると共に、退店の申請があればいつでもそれをゆることにした。こうした徒弟奉公制で人間の自由をしづらせる方式をやめた中村屋が、東京一の小売商となつたということは、後に先見の明があつたことを示すものであるが、これは交通通信や科学技術の発達が社会組織や雇傭関係をかえて行くことの生きた証拠である。

なお、ここで当時の菓子製造業の賃銀の推移を示せば次の通りである。

| 大正元年別年次 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 九       | 八 | 七 | 六 | 五 | 四 | 三 | 二 |   |   |
| 六       | 六 | 三 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 最 |
| ○       | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 高 |
| ・       | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | 普 |
| ○       | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 通 |
| 三       | 二 | 一 | 一 | 一 | 二 | 二 | 二 | 二 | 最 |
| 五       | 六 | 四 | 三 | 三 | 二 | 二 | 二 | 二 | 低 |
| ・       | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ |   |
| 二       | 七 | 五 | 五 | 二 | ○ | ○ | ○ | ○ |   |
| 五       | ○ | ○ | ○ | 五 | ○ | ○ | ○ | ○ |   |
| 一       | 一 | 八 | 八 | 七 | 七 | 七 | 七 | 七 | 指 |
| ○       | 二 | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | ・ | 数 |
| ○       | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 明 |
| 三       | 二 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | ○ |
| 九       | 八 | 九 | 六 | 八 | 五 | 五 | 五 | 六 | ○ |
| 一       | 六 | 八 | 六 | 三 | ○ | ○ | ○ | 一 | 付 |

大正十年から調査方法が變つて、普通賃金のみが発表されることになつたが、大正九年を一〇〇とした指数は一〇年一一七・二、一一年一三一・〇、一二年一三三・三、十三年一三三・三、十四年一一七・六、十五年九八・〇で、大正十四年から賃金は下降に轉じている。これは不況の反映であるが、同時に物価も下つてゐるので実効賃金がそれほど大きく下つたわけではない。

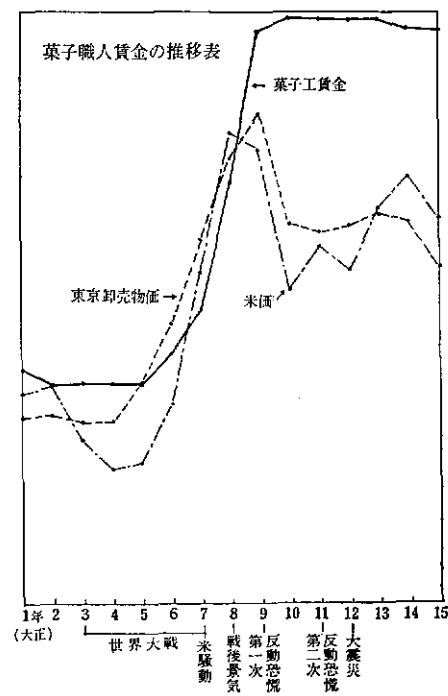
大正の末から昭和初頭にかけて、あらゆる分野で近代化現象が進行したことは各節で言及したところであるが、これを業界関係団体の部面でさぐつてみるとあらまし以下の通りである。

業者団体の興亡推移

| 創立年次  | 団体名        | 代表者                             | 機関誌    |
|-------|------------|---------------------------------|--------|
| 大正十一年 | 菓友会        | 門林弥太郎                           | 菓友会報   |
| 大正十四年 | 大日本パン友会    | 志村吉三郎                           | パン友    |
| 同     | 糧友会        | 三井清一郎<br><small>陸軍省經理局長</small> | 糧會報    |
| 同     | 全国菓子業組合連合会 |                                 |        |
| 昭和三年  | 製菓実験社      | 金子倉古                            | 製菓     |
| 昭和五年  | 東洋パン科学協会   | 水谷政次郎                           | 製パンと國案 |
| 昭和六年  | 糧興会        | 内藤憲一郎                           | の前身    |
| 昭和六年  | 東京製パン大学会   | 尾池竜明                            | 大      |
| 昭和六年  | 東京菓薬協会     | 柴田米作                            | 学      |
| 昭和六年  | 東京製パン大学会   | 製パン大                            | 校      |

開し、お互にはげまし合つて業界全体の向上発展に寄与しようというムードが生れてきたということは、大きな進歩であつたということは否定し難い事実であるといつていよいであらう。

大正十五年十二月二十五日大正天皇がお亡くなりになつた。御年四十八才。こうして昭和時代となつたが昭和元年はわずか六日間で終り、昭和二年となつた。よつてこれをもつて大正時代のむすびとする。



このうち現存しているのは金子倉吉氏主宰の製菓実験社の月刊誌「製菓製パン」のみであり、他の雑誌は悉くその姿を消してしまつてゐる。また団体の推移をみると、糧友会を主宰した陸軍も消え去つており、全菓連だけがその存在を保つてゐるが、この中からパン部門が独立して全国製パン業組合連合会を結成したのは昭和十六年十一月であつた。

一体このようすに折角それぞれの目的をもつて発足した団体が泡沫の如く消え去つたのは何かについて思いを及ぼすとき、まず思い起されることは、それは名は団体であつてもその実質は個人を中心としたグループにすぎなかつたということであろう。

しかしそれはともかくとしてこの時代に、家伝の秘密をまもることに汲々としていた業界に、こうした横の連絡グループができると次第に技術を公然とし、それがもとで競争が激化する。これが結果として、業界の規範が崩壊する原因となつたのである。