

○相双方部	磐城方部	
原町製パン 横田製パン 水月堂パン 双葉食品 船橋屋菓子店	宮下パン店 皆川パン店 虎屋ベーカリー 梅月堂 新米屋 熊田パン店 和幸 羽根田省定 相馬市	馬上速 皆川幸運 上遠野虎三 高木誉四郎 熊田明寿 小野敬 渡辺パン店 猪俣屋パン 鹿島製パン 高野章一郎 渡辺操 櫛田昌男 市いわき
原町市 双葉郡 川愛屋商店 猪俣屋パン 学校給食研究会 市いわき	国華堂支店 トウシャ製パン フレンドベーカリー 市製パン 梅野屋パン店 鳥日久雄 高木忠治 中田七男 金成正秋 神永保男 渡辺信人 相馬郡	鳥日久雄 高木忠治 中田七男 金成正秋 神永保男 渡辺信人 市いわき
佐藤敬 双葉郡 生駒安男 猪俣屋パン 市いわき	渡辺パン店 高木誉四郎 熊田浅吉 小野敬 渡辺パン店 猪俣屋パン 鹿島製パン 高野章一郎 渡辺操 櫛田昌男 市いわき	佐藤敬 双葉郡 生駒安男 猪俣屋パン 鹿島製パン 高野章一郎 渡辺操 櫛田昌男 市いわき
市いわき	市いわき	市いわき

四、組合員の創業歴概況
以上一七九名におよぶ組合員の創業歴内記をしめすと次のとおり。

明治年間創業 一名
大正年間創業 八名
昭和十五年以前創業 三五名
同二十年以後創業 一三六名
大体以上が福島県パン業界歴譜の概況である。

三、北陸・中部地方のパン

一、沿革

幕末越後長岡藩でも兵糧パンを焼いたという記録があるが、この地方のパンの拠点は何といつても明治元年開港の新潟であった。

新潟には居留地も設けられ、そこにはイタリヤ人経営のイタリヤ軒もあって、ここではパンが焼かれた。しかし五港のうちもつとも貿易額の少かつたのは新潟港である。したがつてこの土地の食生活洋風化にみるべきものがなかつたとしてもそれは当然というのほかない。

この地方の新潟以外の土地で比較的はやく西洋パン食文化の影響をうけたのは諏訪(長野)、福井、金沢などであつた。諏訪は絹糸、福井は織物で早くから外国と交渉があつたからであり、金沢は北陸地方の軍事、教育の中心だつたからである。

金沢に合資会社の石川屋が誕生して、パン類、干菓子、餅菓子等の製造をはじめたのは明治三八年であつたが、これは明治・大正期北陸第一の規模を誇つたベーカリーであつた。なお明治三十年代には木村屋總本店が新潟の居留地に進出している。

なお金沢に北陸女学校(ミッショニ・スクールが)誕生したのは明治十一年であつたが、ここでもパンがもちいられた。

二、現況

北陸・中部地方のパンの現況はあらまし以下の通りである。

北陸・中部地方のパンの現況

県別	総人口		内 訳	年 産 (屯) 高類	市販パン (屯)	学給パン (屯)	所在地	指 パン 数食	業者数	生 産 規 模
	(千人)	市 (千人) 部	郡 (千人) 部							
新潟	二、三九八	一、三六二	一、〇三六	一七、四六四	二二、五二二	四、九四三	新潟	一一七	一〇四	五〇〇KW
富山	一、〇三五	六六八	三五六	八、四一二	六、二三六	二、一七五	富山	一一〇	八七	五〇〇KW
石川	九八〇	六七七	三五二	五、四五七	一、七六四	一〇〇	金沢	一〇〇	八五	一〇〇KW
福井	七五〇	三七一	三五二	五、〇九八	一、五四七	一一〇	福井	一一〇	八五	一〇〇KW
長野	七六三	八五三	三九一	五、二三二	三、三五六	一一〇	甲府	一一〇	八五	一〇〇KW
計	一、九五八	一、一〇四	一六、三五五	九、九四四	六、四一二	一一〇	長野	一一〇	八五	一〇〇KW
全国	七、八九六	四、六〇六	三、二九〇	五九、七七〇	四一、〇六五	一一〇		一一〇	八五	一〇〇KW
	八・〇	六八、二七四	一、一〇三〇	一六四	八六五五八九	一一〇		一一〇	八五	一〇〇KW
	七・〇	一、九五八	一、九五八	一、九五八	一、九五八	一一〇		一一〇	八五	一〇〇KW
	一一・〇	六・九	六・〇	一〇・五	一一・〇	一一・〇		一一・〇	八五	一〇〇KW
										計

以上の通りであつて当地方の対総人口比率は八%であるが、対総製パン高比率は六・九%である。これは製パン実績が全国比率を大きく下廻つていることを示すものであるが、その原因が都市化のおくれにあることは、市部人口比率七%、郡部人口比率一%という数字から容易に看取することができる。

しかし対総製パン高比率は六・九%であつて、対総人口比率を下廻つているが、製パン高の内訳をみると、市販パンは六%で、人口比率の八%より大きく下廻つているが、学給パン比率は一〇・五%であつてこの方は対総人口比率の八%を大きく抜いている。

つぎに県庁所在地のパン食指数をみると、やはり開港とともにパンをうけられた新潟のパン食率がもつとも高く、これにつぐものは富山市と長野市であつて、最低は甲府市である。業者数の対総人口比率は一〇・一%であつて、製パン高比率の六・九%を大きく上廻つているが、これは当地方

の業者の平均規模が全国平均を下廻つていることを示すものであり、三〇〇kw以上五〇〇kw以下の工場も新潟富山石川の三県に各一社宛あるにすぎない。

しかし最近新潟市に全国一の製パン実績をもつ山崎パン新潟工場が出現した。

製パン実績の順位は一位—新潟、二位—長野、三位—富山、四位—石川、五位—山梨、六位—福井の順序である。

新潟県パン業界の歴譜

標記調査にあたり、地元新潟県パン協同組合より調査報告された例はわずか十二社にとどまり、それ故本表調査をもつて本県パン業界の全貌を推測することは困難であるが、とりあえず、県パン協より寄せられた個人調査表を対象とし、その内容を分析した概況を記すと次のとおり。

一、調査対象

組合管轄関係十二社
（三島郡越路町～昭和元年）、泉屋パン店（南魚沼郡十日町～昭和八年）、

三島郡一、長岡市三、新潟市一、高田市一、直江津市一、十日町一、見附市一、中魚沼郡一

二、調査内容

(1) 業態

調査対象十二社の内、卸売を中心とするもの七、小売を中心とするもの三、卸と小売を兼ねるもの二の割合に大別され、企業形態としては卸売業者が圧倒的多数をしめている。

また、以上七名の卸業者は全部学給パンを兼業し、卸兼小売形態二名の業者も学給パンを兼業しているが、小売業者三名の内、学給パンを兼業するもの一名、残る二名は学給パンをやらず、小売専門である。

(2) 創業

開港新潟という海の関門を地元にもつ本県パン業界は、あえて日本のペソ四百年史とはいわず、明治以降の歴史的経過から判断しても、昔の時代から古い伝統をほこる名門老舗が相当存在してしかるべきはずなのに、本表の調査結果によると対象十二社の内、明治時代からの創業歴をもつもの一社、大正時代に創業したもの一社、昭和時代に創業したもの十社の内訳となつていて。

そこでまず創業歴の序列からすると、木村屋（高田市～明治四十三年）

を筆頭格に、合名会社外山製菓（中魚沼郡中里村～大正十三年）、長岡屋（三島郡越路町～昭和元年）、泉屋パン店（南魚沼郡十日町～昭和八年）、有限会社旭堂（長岡市～昭和十三年）、有限会社松永商店（見附市～昭和二十三年）、株式会社オーハシ（長岡市～昭和二十四年）、有限会社フランス製パン（新潟市～昭和二十八年）、日清パン（直江津市～昭和二十九年）等々の他の業者は昭和三十年以降の創業歴となつていて。

(3) 技術系統

調査対象十二社の内、銀座木村屋総本店系三（高田市木村屋～直江津市株式会社木村屋本店～北魚沼郡中里村外山製菓）、丸十パン系一（直江津市日清パン）、浅草関根パン系一（長岡市株式会社旭食品）、前橋フランスパン系一（新潟市有限会社フランス製パン）等々の業者は、技術系統的に明確にされているが、残余の六社は派閥的には無縁である。

(4) 事業主の代目

事業主の代目は調査対象十二社の内、初代独立自営組が七、先代の業を継承したいわゆる二代目が四、三代目一がその内訳で、やはり本表調査に關するかぎり、本県パン業界でも初代業者が圧倒的多数をしめ、二代目三代目となると、その数は非常に少なく、他の菓子関係業のばあいはいざ知らず、こと製パン業の分野にかんするかぎり、歴史的には比較的日の浅い現実をもの語つていて。

つぎにこれら事業者を年齢的に分類すると、六十代が三名、五十代が五名、四十代が三名の内訳、業界運営面の実権が中高年層の手によつて掌握されているのは、他の都府県にもみられる共通的現象ともいえるのだが、そうした現状のなかで、唯だひとつの異例は当年八十才の業者が經營担当者として本表にその名をつらねていることが注目に価する点であろう。この業者は中魚沼郡中里村でパンの製造販売を兼ねる外山製菓合資会社（木村屋系）を代表する外山進一翁で、大正十三年の創業とあるから、県下パン業界では相当古手の名門に位するものと推測されるが、ともかく八十翁にして現役の第一線にその名をつらねるということ自体、全国的には

あまり類例をみない人脈構成面の特殊な俯瞰図だともいえるだろう。

(4) パン製造技術面の推移

そこでまず本県業界におけるパン製造技術面の推移だが、大正十三年創業の前記外山製菓の例をみると、ホップスダネによる食パン、サカダネによる菓子パンの製造に着手したのは大正十三年で、当初使用したパン焼き窯は石造式にあらず、煉瓦製のものであつた。

その自家製酵母について、外山進一翁はいわく「私がパン屋を開業した当初はホップスダネ（馬鈴薯使用）、サカダネ生米（こはん）と（米糀使用）一本槍の製パン方式に依存し、非常に手数がかかるて、品物の出来に安定を欠き、いまにして当時をおもうと、まことに感無量なるものがあつた」と、本表調査を通じてこう述懐している。

その原始的な製パン方式が近代科学文化の所産、舶来製生イーストによる製パン方式に切りかえられたのが大正十五年、同時にパンの種類も從来食パンと菓子パン類（アンパン・ジャムクリーム）の二本建てであつたものが、あたらしくスキーート製品が一枚加わり、品種の増大に拍車をかける機運を迎えたのも、この時代からであつた。（以上外山製菓の例）

さらに昭和元年の創業歴をもつ長岡屋（三島郡越路町）の例をみると、開業当初はもちろんパン類の製造はホップスダネ、サカダネに依存し、当時卸一個一錢五厘のアンパンを小売値二錢で販売した。パン焼き窯は石造式にあらず、ここでも煉瓦窯を使用し、その製パン方式を生イーストによる製造方式に切りかえたのは、昭和十年頃の時代であつた。（以上長岡屋の例）

また昭和八年の創業歴をもつ泉屋（南魚沼郡十日町）の例をみると、この時代にはすでにホップスダネ、サカダネ等の自家製酵母による製パン方式は、漸次後退を余儀なくされて影をひそめ、創業当初からすでに生イーストによる製パン法一本槍で出発した。（以上泉屋パンの例）

すなわち以上のとおり、新潟県下パン業界の一般の大勢として、大正末期から昭和初頭時代までは、ホップス、サ

カダネ等の自家製酵母に依存する製パン方式を踏襲したが、生イーストが漸次普及化し、実用化の段階へ移行した昭和八年頃の時代を契機として、パン類の製法も漸次近代化された経緯の概況が、本表調査ではつきりした形で浮き彫りされている。

(5) 製パン機械

本表の調査結果によると、対象十二社の内、機械生産化されたシステムをとるもの二社（新潟市三信食品工業株式会社、直江津市日清パン）、他は全部電気窯にモルダー式の生産施設を踏襲しているのが現状だといえる。

明治四十三年創業の木村屋（高田市）の例をみると、明治四十三年以降使用した煉瓦窯を一四kwの電気窯に切りかえたのが昭和二十年、従来のテパン式製法から混合機、モルダー等の機械製法に切りかえたのが昭和二十一年、さらに自動包装機等を導入したのが、昭和三十五年であった。（以上木村屋の例）

つぎに、明治三十五年創業、銀座木村屋総本店系の株式会社木村屋本店（直江津市）現在は機械生産形態）の例をみると、明治三十五年から大正十五年時代にいたる石造窯、煉瓦窯を電気窯に切りかえたのが昭和十五年、その電気窯から一步を進めて、自動式運行窯を導入したのが昭和三十八年。また混合機、デバイダー、モルダー等、一連の製パン機械をとり入れたのも、電気窯と機械を一つにした昭和十五年頃の時代、さらに機械生産化の一環として自動包装機をとり入れたのが昭和三十五年であつた。（以上木村屋本店の例）

また昭和二十九年創業、丸十パン系の日清パン（直江津市）現在は機械生産形態）の例をみると、従来の石造窯、ガス窯を電気窯に切りかえたのが昭和二十五年、デバイダー、自動包装機等を導入したのが昭和三十五年であつたと報告されている。（以上日清パンの例）

すなわち、以上とりあげた事例で本県業界の製パン機械面の推移が大体推測されるとおり、明治時代から連続として踏襲されて来た家内手工業的な製パン方式は、大正時代の末期から昭和初頭時代に移り、製パン機械化

への機運が漸次本格的のものとなり、現在の段階へ到達したものとみられる。

(4) パン配達方式の推移

本県パン業界においても大正十年頃までは、パンの配達方式も箱車式のものであつたことが、明治四十三年創業の木村屋（高田市）によつて、ほぼあきらかに立証されている。それが自動車による配達方式に變つたのが昭和元年（長岡屋の例）、リヤカーによる配達方式に變つたのが昭和十七年（旭屋の例）、他社のばあいも大体以上の推移と大同小異の状況にあつた。

そうしたパン配達方式の段階から、一步も二歩も大きく飛躍して、貨物自動車時代へ突入したのは、大体昭和時代の中期頃からで、調査十二社の概況を記すと次のとおり。

◎貨物自動車を導入した時期

昭和三十二年（長岡屋）、昭和二十五年（旭屋）、昭和三十二年（フランス製パン）、昭和二十六年（木村屋本店）、昭和三十年（旭食品）、昭和三十三年（泉屋パン）、昭和三十三年（松永商店）、昭和三十二年（日清パン）、昭和三十三年（三信食品）、昭和三十九年（外山製菓）、昭和二十六年（株式会社オーハシ）以上。

なお、本表調査結果の内容を列記すると次のとおり。

～新潟県パン協同組合個人調査表～

所 在 地	社 名	代表者	創業歴	技術系統	業態	施設状況	備 考
長岡市向島町	オーハシ(株)	高橋 仙吉	昭和24年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初(独立創業)代目
中魚沼中里村外山	山製菓(合)	外山 進一	大正13年	食、菓	直売	電熱窯、ミキサー	三(木村屋系)代目
新潟市寺尾新町	三信食品工業(株)	安西 武司	昭和32年	食、菓、学	卸	機械生産	初(独立創業)代目
直江津市西本町	日清パン	斎藤 三二	昭和29年	同	卸 小80 20	機械生産	初(丸十パン系)代目
見附市本町	松永商店(有)	松永 金治	昭和23年	同	卸	電熱窯、モルダー	初(パン部独立)代目
十日町駅前通り	泉屋パン	佐竹 新二	昭和8年	食、菓	直売	電熱窯、モルダー	初(独立創業)代目
長岡市台町	旭食品(株)	谷内田 博	昭和30年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	根代村店本代村店
直江津市本町	木村屋本店(株)	池龜 一美	明治35年	食、菓、学	卸 小50 50	機械生産	二(木総本店)代目
高田市北本町	木村屋	斎藤 与一	明治43年	食、菓、学	直売	電熱窯、モルダー	二(木総本店)代目
新潟市金衛町	フランス製パン(有)	百瀬 正三	昭和28年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初(前ス二)代目
長岡市揖田屋町	旭屋(有)	高橋新一郎	昭和13年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	二(前ス二)代目
三島郡越路町	岡屋	平林 伸長	昭和1年	食、菓、学	卸	電熱窯、ミキサー	二代目

富山県パン業界の歴譜

一、富山県パン業界の俯瞰図

富山県下で一九一八年（大正七年）かの有名な米騒動が発生してから今年でちょうど半世紀の五〇年目にあたる。ことの起りは富山県魚津の漁民の主婦たちによる米の廉売請願運動がキッカケで、この県下で発生した米騒動は、いきおいのおもむくところ、遂にわが国歴史上最大の民衆蜂起となつて発展した。

この米騒動はすでに有名な事実なので委細は省略するが、ともかく七月二十二日県下新川郡魚津町で開かれた漁民の主婦たちの集会に始まり、九月十七日福岡県嘉穂郡明治炭坑の暴動で一応おさまるまで、すべての大都市、ほとんどの中都市、全国いたところの農村、漁村、炭坑地帯など、一道三府三十八県、およそ五百ヶ所以上が飢えた民衆の大暴動、あるいは暴動直前の不穏な状態で席卷、最後にはときの政府代表寺内内閣を倒瀬せしめるという事態となつて、ようやく終息した。

この原因は部落で生活する被虐民衆の日頃の不満が爆発したのと、一方では当時一升十三錢程度の米の値段がわざか短期間に五十二錢という驚くべき価格にはねあがり、貧乏人は米の飯を食うどころか、牛の飼料にする芋のヘタみたいなものを買って空腹を満たす以外に生きる道はないといふ状態においこまれた怒りの反動からであつた。ともかく、いまこうして北陸富山の現状におもいを致し、この県下で生れ育つたパンの歴史をひとくに、この史上空前の米騒動を閑却視して考えることはできない。

要するに米も一般民衆の食生活にとって不可欠のものであれば、この県下で生れ育つたパンもおなじ意味のことがいえるのであって、米一升五十五錢時代という食糧地獄のなかで果たしたパンの役割は、記録的には明確を欠くも、ともあれ、米騒動の勃発という大混乱のなかで難民救済食糧と

して、富山県下のパンが如何に大きく役立つたか、そのことは県下パン業界先覚者、島倉孝太郎氏の談話に照應しても容易に推測されるところのだろう。

さて、富山県のパンということになると、なんといつても忘れるることのできないのは、前記島倉孝太郎氏の存在である。現在では不幸にして富山県パン協同組合員の名簿をみても、残念ながらこの人の名前は発見されず組合事務局長土肥宗好氏の話によると、島倉一家は現在富山市内では消息不明で跡方もなく、それ故県下業界ではもちろん、全パン連等によつて代表される全国的団体活動面でも、大きな功績を残した島倉氏は、いまでは単なる歴史上の人物としてわれわれの記憶に残るのみ、移り變る時代の冷厳な支配に唯だもつて慨嘆するのみだと、悲壯な面もちで語つていた。

◎島倉孝太郎氏の残した功績

そもそも当県でパン関係業者三十名が打つて一丸、富山県製パン工業協会が結成され、理事長に島倉孝太郎氏を選任、具体的に団体活動を開始したのは昭和十三年頃の時代からであつたと記録されている。以来島倉氏は県下パン業界の最も優れた偉大なりーダーとして、パン食の普及と業界の発展に重点をおき、この目的達成に寝食を忘れ、席の温るを知らない活躍振りを続け、県下パン業界を現在の大に発展させる道をぎりひらいた。

さらに昭和十六年十一月八日、中央に全國製パン業組合連合会（全日本パン協同組合連合会の前身）が結成されるや、島倉氏は当原を代表して浅香忠雄（大阪代表）、柴山久喜（東京代表）、相馬安雄（東京代表）、白鳥三朝（東京代表）、金森四郎（東京代表）、松村実之助（奈良県代表）、田中元蔵（愛知県代表）、その他全パン連首脳幹部の錚々どころと席を共にして、この全国団体の常務理事に選任されるにいたつた。

一地方県の代表である島倉氏が、中央団体の重要なポストである常務理事に推薦されたという事実、これはまさに異例中の異例で、当時この全国団体の役員に推された面々で、東日本地域の例をみると新潟県食パン報國組合を代表する高世政吉、山形県製パン工業組合を代表する森慶司（以上監

事)、全パン連北海支部を代表する吉武正右衛門(理事)以上三者に加えて富山県製パン工業協会を代表する島倉孝太郎の四名のみ。この事実に照応するも同氏の業界人としての政治力とその手腕力量が地元業界ばかりではなく、中央業界からも如何に高く評価され、その存在を重視されたか、まさに推して知るべきものがあつたといえよう。

ところで昭和十五年にはじまる米麦砂糖その他主要食糧の配給統制は一刻と強化され、やがては食糧官団の発足により、これら食糧のすべては一元的に統制される機運となつて発展するのだが、当県下のパン業者間も他県と同様に、当時パンは日菓工連の支配下にあつて、独立した企業としての主体性を認められず、小麦粉、砂糖などの主要原料が配給統制の対象となつても、パン組合は政府から直接配給を受ける権限はなく、そのためパン屋の実績尊重どころか、日菓工連なる舞台を背景とする菓子業者の言いなり放題で、あてがいぶちの配給を受けるという不合理と矛盾が常につきまとつて放れなかつた。

そこでパン関係を代表する島倉氏は、このような現状から一日も早く脱皮するため、日菓工連の支配下から離脱し、パン屋はパン屋としてその機関を通じ、小麦粉、砂糖、その他の主要原料はすべて、政府機関から直接配給を受ける体制をすみやかに確立することが現状の急務と考え、そのためには独り当県ばかりでなく、全国のパン業界が打つて一丸ひとつのかたまりに結集し、日菓工連から離脱する斗いを強力に進めることが先決条件であるとしてとりあげた。

当県パン業界を代表する島倉氏が、全パン連結成に進んで参画し、以上の運動目的を達成する推進者の一人として、中央業界と地方業界とを問わず、全精魂を傾けて斗つた所以も又そこにあつたといえる。しかも日菓工連離脱の斗争は遂に効を奏し、当県下においても“パンは菓子の一部である”という現状から脱皮して、パン屋はパン屋としての主体性を確立するという念願の大目的をみごと達成した。その偉大な指導者が島倉氏であったということにおもいを致すとき、同氏のごときは県下パン業界開発の大

恩人と仰がれて不思議ではなく、これによつて残された数々の功績は後進の深かい感銘と共に、県下パン業界不滅の記録となつてその歴史に残るだらう。

二、県下パン業界のあゆみと、現在にいたる経緯

やがて昭和十六年には政府の至上命令により、パン業者間の企業整備が始まる。ところで当県下における企業整備の方式だが、その方法として当県では吳羽山を境に、県下業界を西と東の両地域に分け、西部地域を“呉西”と呼び、東部地域を“呉東”と称し、業者間の企業整備を進めるため組合では次のような方式を探つた。

◎呉東西地域の企業整備方式

呉東西地域に存在する九製パン工場を企業合同し、日東製パン株式会社を結成、一管区一製造工場の体制で、配給パンの委託加工業務を担当させる。

◎呉東地域の企業整備方式

呉東地域は地元に富山市がある関係で、比較的大規模な製パン工場を数多く包蔵しているので、一管区一製造工場式の整備体制では生産的に無理な面もあるので、そのため次のような方式で二ヶ所に製造工場を設けることにした。つまり、

(1) 富山市を中心とした市内在住業者を全部一工場に結集し、企業合同体として富山製パン株式会社を結成、その運営にあたらせる。

(2) 富山市でいちばん大きい製造工場をもつマルトパンを残置、個人経営でその運営にあたらせることにした。

すなわち以上のとおり、当県下の企業整備方式は、呉東西地域に企業合同工場一ヶ所、呉東地域に企業合同工場と個人残置工場二ヶ所、全部で三工場という整備体制で県下配給パンの委託加工業務を推進することになつた。そして昭和二十年八月終戦直後の時代までこの体制で進み、パン統行政のもと県の負託にこたえてパン類の供出義務を完了した。

なおその間、昭和十七年には食糧官団が結成されて、業者間の製造する

パンはすべて當團の委託加工となり、その運営に完きを期する目的で当県ではパン業者間の利益代表として、島倉孝太郎氏を當團理事におくり、同氏は終戦時まで現職を担当し、その責任を立派にはたした。

◎戦後自由経済時代に対処する組合の動き

やがて昭和二十二年二月、戦時統制時代の遺産であつた統制組合法が廃止され、これにかわつて業者間の組合組織も工業協同組合に改組される。当県下においてもこの体制に即応するため、從来呉西地域と呉東地域に分離運営された業者間が統合、県一本化の組合体制を整えた。そして輸入食糧の大量放出、作柄の良好など事態の改善と環境の好転という事情も手伝つて、おそれられた食糧不安も漸次影をひそめ、同時に自由経済時代へ移行する機運がしだいに濃くなつてきた。

とはいゝ、パン類はなおかつ依然として公団統制の支配下にあり、自由化にはまだ相当の距離があつたが、他面輸入食糧を対象とした小麦粉の家庭配給で“家庭委託パン加工”という珍商売にあららしい道が開け、その影響で從来の企業体から分離独立する業者や、新規に家庭委託パン加工をはじめる業者など、別途に委託加工を始める人々がだんだん増大してきた。

かくして昭和二十六年三月、待望の麦類の統制が撤廃される。同時にパン類も食糧公團直接統制の支配下から解放される。この自由化時代に対応し、県一本化団体であつた富山県パン協同組合（理事長頭川善平）も、昭和二十八年從来の組合体制に終止符を打ち、一方では内部的な問題も手伝つて遂に解散することになった。

とはいゝ、この組合不在の空白状態をいつまでも放任することは現状が許さず、この対策として呉東地域のパン業者間と、呉西地域のパン業者間とがそれぞれ申し合せの形で、左記のごとき任意組合を結成した。

呉東地域、呉東製パン組合 代表 五艘市次

呉西地域、呉西製パン組合 代表 米田善次

同時に問題となつたのは、市販用パンの団体はできたが、一方学校給食

パン一本化の団体不在という現状では、行政的にいろいろな難があるという点にあつた。そこで、主として学給パン関係業者が立ちあがり、急遽結成されたのが、富山県学校給食パン協会で、同協会に参加した関係業者は概ね三十名程度、代表に高辻外次氏が選任され、県一本化方式で運営されることになった。

以来当県下では呉東製パン組合、呉西製パン組合、県一本化の富山県学校給食パン協会、この三本建ての組合体制で運営されることになるのだが、やがて昭和三十一年、時代の要請で前記三団体が統合一本化し、あらたに富山県パン協同組合を結成した。そして初代理事長に中屋宗一（富山製パン株式会社代表）、二代目理事長に安川与三松（第一食品株式会社代表）、三代目理事長に米田善次（有限会社丸高ベーカリー代表）等々の諸氏がぞれぞれ就任、現在に至つている。

◎富山県下パン業者間の創業歴

昭和四十三年度現在の時点では、富山県パン協同組合に参加する組員総数は全部で五十五名程度、これら業者間の創業歴をみると、不思議なことに明治時代の創業者は該当者なく、大正時代に移つて日本堂（堀与一）、富山製パン（中屋宗一）、その他一名の計三店舗、昭和初期時代に入つて、錦屋製パン（石黒幸治）を含めた二店舗、同十年時代に五六店舗、これらがいわゆる戦前派と称する県内パン業者間の内訳で、残余のパン業者はいずれも昭和二十年以降の創業者であつた。

（註）なお、昭和四十三年十一月末現在における富山県下全体のパン総生産高は、日産約一、〇〇〇袋強とされている。

◎富山県下大手パン業者間の概況
現在富山県下のパン業者間で大手とみられる製パン工場を参考までにとりあげると次のとおり。

富山市 第一食品工場 代表 安川義雄

富山市 日清製パン工場 代表 中村久一

富山市 富山製パン工場 代表 中屋宗嗣

高岡市 丸高ベーカリー工場 代表 米田善次
高岡市 さわや食品工場 代表 沢谷常正
福光町 イマキパン工場 代表 今井芳朗

三、富山県パン業者間の分布状況（昭和四十三年十一月現在）

地区別	屋号	代表者	地区別	
			屋号	代表者名
富山市	富山製パン工業	中屋宗嗣	上新川郡	米田善次
前田製パン	前田勝太郎	中新川郡	澤谷常正	今井芳朗
錦屋製パン	石黒幸治	龟屋	押田亀次	
第一食品	安川義雄	登喜和製パン	本田利男	
丸高製菓	高橋貞忠	清水製パン	山口昇	
和美ベーカリー	林山茂和	横山製パン	清水賢二	
日清製パン	中村久一	水島ベーカリー	水島外松	
丸善製パン	堀三沢明	寿食品工業	佐田正義	
ドンペルパン	森直二	横山製パン	横山義雄	
日本堂	中村輝雄	森製パン	森政之	
山崎製パン	山崎与一	烟草製パン	烟草	
中村製パン	中村輝雄	丸高ベーカリー	米田善次	
高谷製パン	木下隆之助	金井製パン	米田正守	
酒井製パン	高谷元次郎	米田ベーカリー	長次	
紙谷菓子店	紙谷繁夫	みなとや製パン	一宮栄治	
黒部市	酒井敏二	丸一製パン	米田長次	
滑川市	木下種男	水見食糧工業	桂月堂	
松月堂	高谷繁夫	桂月堂	朝日堂	
富士製パン	飛弾兼吉	桂月堂	小堀哲太郎	
朝日堂	桂月堂	桂月堂	七尾松次郎	
松井憲司	桂月堂	桂月堂	桂月堂	
水見市	桂月堂	桂月堂	桂月堂	
宝来製パン	桂月堂	桂月堂	桂月堂	
小堀哲太郎	桂月堂	桂月堂	桂月堂	

（註）以上組合員五十五名の内、学校給食パン兼業者が三十三名含まれている。

なお、員外業者として、公営学給パン専門指定工場として、富山市當学校給食製パン工場と黒部市農協連経営の学校給食製パン工場が別個に設けられている。
大体以上が富山県製パン業界歴譜の概況である。

東礪波郡	磯波市	射水郡	アサヒ堂
川崎製パン	キングパン	北本製パン	ハーバルピニー
藤井製パン	旭製パン	北本製パン	海内文平
皆口製パン	藤井敏明	中西慶榮	福本弘三
皆口	川崎健二	西礪波郡	小谷製パン
	藤井	高岡市	岩尾製パン
	菊治	今市屋	西村善作
		羽馬製パン	小谷善作
		羽馬一夫	中川平藏
		計	西村善作
		五五名	小谷善作

石川県パン業界の歴譜

一、当県下におけるパンのあゆみ

石川県で最初にパンの製造販売業を始めたのは、金沢市広坂通り桂月堂初代中村喜三郎、同市殿町洋西堂初代永島専右衛門の両者で、その時期は明治十七年であった。両者は維新の頃、当地在住のキリスト教宣教師、カナダ人ウイーン氏夫妻に私淑、その下でパンや長崎カステラの製法を習いこれが動機で斯業に手を染めたのがそもそもの始まりであった。

桂月堂初代喜三郎は日清、日露の両役に軍属として従軍、当初はパン焼

き工として働き、やがて日露戦争終結後、当地収容中のロシヤ人俘虜給食のための食パン作りを担当し、パン業者として独立する地歩を培かつた。現在三代目喜三郎が明治以来の伝統を誇る暖簾を継承して盛業中である。

洋西堂初代専右衛門は第九師団の御用商人として、日清日露の両役には兵食用携帯食糧としての堅パンの生産を担当、一方では外人等の出入りする料理店関係にパン洋菓子類を納め、業者として生きる道を切り開いた。

やがて同店は二代目外次郎、三代目松太郎とその看板は継承されるも、昭和二十年終戦後間もなく廃業、現在は四代目恭が教育者として、金沢商業高等学校に奉職、化学専攻の教鞭生活に活躍中である。

以上は県下パンの開祖と仰がれる先駆者の略歴だが、もともと金沢地方は古くから紅毛人を極度に嫌いする風習が根強く、そのためパンを看板とする桂月堂、あるいは又洋西堂の如きにしても、開業当初は一般からの風あたりが頗る強く、売国奴の誹謗や有形無形の迫害に脅かされ、そのため店の経営も順風満帆の勢いどころか、逆に破産寸前の窮境に追い込まれることも再々であった。

しかし、これらの先駆者はパンの絶対性を信じ、他からする如何なる迫害や苦難にも耐え、一粒の麦にも匹敵するパンを此処北陸の地に育てるため、歯を食いしばつて頑張つた。いつの時代でもパンの開祖と仰がれるような偉大な先駆者のたどる道は、常に険わしいものがあると、石川県パン協報告は両者の苦難の足跡を偲び、感慨をこめてかく述懐しているが、まさにしかりである。

いまわれわれは明治百年を迎えて、石川県下に咲き誇る製パン企業の堂々たる姿、わが世の春を謳歌する県下パン業者間発展の実態、かつて不毛の大地に汗し、北陸のパンのタネマキ作業に挺身して頑張つて桂月堂初代、洋西堂初代の苦心の足跡は、以上の如き絢爛豪華な絵巻きとなつて開花結果した。いまこのとき、明治草創時代に先達となつて活躍した大先輩の赫々たる業績に、あらためて感銘を深うする所以である。

さて明治改元を契機に漸次近代化の道をたどる日本のパンのあゆみをみると、全国各地いずれの地域の例をみても、そこには古く封建的なしきたりを破り、パンの近代化をめざして歩一步と理想の道を求めて躍進する業界開発の苦心の足跡がみられる。

ご他聞にもれず、石川県下においても明治改元から中葉末期時代に至るまでは、パンの製法は門外不出の秘法として他に漏洩することを避け、家伝として徒弟制の下に受け継がれてきた。そして食パン作りの場合はホットブス種、菓子パン作りの場合は酒種を素にしたスポンチ法を踏襲、ミキシングは手捏ね式、焙焼は石造窯、燃料は松脂薪等の資源に依存し、すべて零細手工業形態の幼稚な方式を後生大事にまもり、漸次発展へのあゆみを辿つてきた。

そうした状況の下でも、食パンは一度に五十本程度焙焼する能力があつた。やがて明治大正時代を経て、昭和七年頃になると、桂月堂分店（甚田甚助）に始めて、六キロ一枚差しの電気窯が装備された。この電気窯は藤沢鉄工所の前身ともみる大阪電機製のもので、その頃としてはまつたく珍らしい劃期的なカマであつた。続いて間もなく桂月堂本店に三十五キロの電熱運行窯が日本電機から納入された。これが県下パン業界にパンの焙焼革命をもたらす直接の動機となり、明治時代の遺産「パンとは石窯で焼くものなり」の風習から脱皮、すべて電熱オノリー式に移り変る大きな刺激となり、製パン方式の近代化に躍進するひとつのおおきなきづかけとなつた。

二、石川県パン協同組合小史

石川県パン協同組合の現在に至る歴史的発展過程をみると、全国各地パン協の場合と同様に幾多の変転を反復、まさしく波瀾重疊の一語につくるものがあるが、もともと同組合は昭和十五年創立以来、業者間の純血主義を主張し、当初は組合員の大半は專業者で、例外者とみられる者は僅か四五名であり、県下パン業者は組合統轄の下、完全に一本化されていた。問題は組合を運営する財源確保の道だが、同組合はその一策として、各

イースト会社と話し合いの上で販売権の委任譲渡を享け、組合員の使用するイーストはすべて組合が一手に販売するシステムを確立した。その取扱いは対象となるイーストは七種類で、組合運営諸経費の大部分はイースト取扱いによるリベートで貯つてきた。

しかし戦中から戦後の品不足と輸送困難時代には、組合を担当する役員諸公も絶対量の確保には少なからず頭を痛めた。この対策として当時は理事長を始め役員総動員体制で大阪まで出向き、八方手をつくして入手、ようやく組合員に配給する例が日常茶飯事の如く続いた。

さらに又、麦の統廃で統制が解けると、これ又組合運営面で諸種の困難が統出し、危機寸前のピンチに見舞われる例も再々あつたが、その難関を見事に克復して、現在の確固たる地歩を築きあげた根本のもの、それは歴代理事長、とりわけ、多年組合代表として地域パン業界発展のため、献身的努力を続けた白川一氏を始めとする役員諸公の力に負うところ大で、その功績は一般から多大な感銘をもつてたかく評価されている。

(1) 当組合の発足

当組合は昭和十五年六月十日、左記趣意による設立同意者四十一名を以て創立総会を金沢商工会議所で開き、役員を左記の如く選任した。

代表理事 中村喜、白川、松岡
理 事 前田五、石川、高島、沢村、岸本、道堂、永島、松田、高倉、金谷、戸田、浜口、横山

組合員総数 四十三名

事務所 金沢市松原町浪花バン内

設立の趣意

日支事変の勃発、戦火拡大、諸物資の統制日増しにきびしくなる現状に對処して、パン業者は生業を継続するに同業組合組織確立の急務を迫られに至つた。即ち県下で消費する小麦粉はすべて、粉卸組合団体から各消費者組合に割当てを配給制となり、パンは主食重点主義の立場から実績以上の割当てを受けて生産を開始せるも、昭和十七年には主食統制は一段と強

化され、米麦および小麦粉等主要食糧のすべては、食糧公団の統轄業務に移管されることになった。

その間パンは療養食として米穀代替制で配給された関係から、組合は別個に金沢パン配給有限会社を設け、販売店の登録配給制でその掌にあたつた。また、それまでは日菓工連(菓子組合)を通じて配給された砂糖は、昭和十九年十一月十九日、食糧庁より分割受給認可を得て組合は自主権をとり戻し、以来組合は小麦粉一袋に付、砂糖三百匁の割で組合員に配給することになった。大体以上が同業組合結成を迫られた理由で、この砂糖配給は昭和二十年七月まで継続された。

やがて終戦後、パンは外食券引替方式の委託加工制となり、組合員は食糧公団統轄の下、配給パンの生産業務に専念した。同二十五年には消費者側の要望により、県食糧公団、経済調査庁との話合いで、パン一食あたり一円の甘味料代金をとることが認められた。

かくて昭和二十七年六月、麦の統廃までに至る十カ月間、当組合は小麦粉等の登録指定権を受け、公団解散後新設された石川県米穀会社へ小麦粉運搬業務を奉仕し、同社から小麦粉一袋当たり十円の配当を受けることになつた。組合はその内五円を組合運営費に、残余の五円を組合員の配分金に充て、その資金を積み立て、組合事務所購入資金に充当した。その結果として組合員には年額一割の配当を持続、昭和三十年四月現在の事務所に移転した。

(2) 金沢パン配給統制有限会社の経緯

当社は戦時下当局の指示により、業者間の企業整備とパン配給業務体制の確立、さらに転廃業者の共助等に万全を期する目的で、昭和十七年設立された。そして同年二月十日に創立総会を開き、同意者四十八名、理事長に中村喜三郎を選任した。さらに同年七月十三日付で設立認可された。以下解散までに至る経緯左記の通り。

第一期 自 昭和 十七年 七月十六日 至 同年十二月三十一日 理事長 中村喜三郎

第一期 至 同昭和十八年十二月三十日 同

第二期 至 同昭和十九年十一月三十一日 同

第三期 至 同昭和二十年十二月三十一日 同

第四期 至 同昭和二十年十一月三十日 理事長 白川一

第五期 至 同昭和二十一年十二月三十一日 同

第六期 至 同昭和二十一年十二月三十一日 同

第七期 至 同昭和二十三年三月三十日 同

当社は第七期まで存続、同年三月三十一日不必要と認め、清算事務を終了して解散した。なお、企業整備で廃業を余儀なくされたパン業者は九十六名で、これらの転廃業者には上記会社が廃業共助金を支給することに決定をみた。

(イ) 現在に至る組合変遷の概況

石川県製パン工業組合の発足

昭和十七年九月二十九日発起人会開催、総代に中村喜三郎を選任、同年十月二十日、金沢市香林坊仙宝閣で創立総会を開き、設立同意者四十九名の参加を得て成立、組合員出資口數千口（一口千円）とし、理事長に中村喜三郎が就任した。

石川県パン統制組合へ移行

昭和十九年七月七日、戦時統制の強化に対応、商工施行令第八十九条により、従来の工業組合を改組して、石川県パン統制組合と名称を変更し、理事長に白川一が就任した。

石川県パン商工業組合に改組

昭和二十二年二月十八日、終戦後の状況に対処して組合体制を切替へる目的で、金沢市香林坊仙宝閣で創立総会を開き、設立同意者二十六名で成立、左記の通り組合新体制を確立した。

一、理事長に白川一を選任した。

二、同年二月二十六日、県知事の認可を得る。

三、同、二月二十七日、金沢裁判所に登記申請、同三月三日付で組合設立登記完了、認証後統制組合は二月末に解散することを議決した。そして十一月十五日に清算総会を開き、同二十四日付で清算事務を完了した。

四、新組合員二十六名による出資額十万円（第一期）

昭和二十三年度（第二期決算報告）

(イ) 事業概況 十一万円（組合員二十九名）
(ロ) 賦課金 従来年額二二〇円を三六〇円とする。

(ハ) 再加入金 企業整備により廃業した元組合員の再加入金を、一袋五〇〇円を七〇〇〇円とする。

(ニ) 小麦粉手数料 総合配給小麦粉取扱手数料は、一袋五〇〇円を七〇〇円とする。

昭和二十四年度（第三期決算報告）

(イ) 事業概況 四八六、〇〇〇円（組合員四十四名）
(ロ) 当期概況 総合配給実施で生産の基礎がたまるも、原料小麦粉の割当不足で計画生産意の如く進展せず、組合員は年間五ヵ月休業状態を余儀なくされるも、辛じて外食券および委託加工用の生産で現状を維持した。

石川県パン協同組合に組織変更

昭和二十五年中小企業協同組合法の施行により、従来の商工業組合を組織変更して協組に改組、同年八月二十九日登記完了した。

(イ) 当時の概況

前記の通り、原料小麦粉の不足から組合員の現況は半休業状態にあるもその後食糧事情の好転、クーポン制の実施、甘味入り、バター入りパンの配給等の理由で、パンは漸次活況を呈し、加えて食糧公団の廃止により、消費者の自由意思でパン選択の自由が認められる時が来たので、業界運営

面にも明るい見通しがついてきた。

同年五月二十七日開催の定時総会時における組合員総数六十三名、第四期決算報告（商工組合）の事業概況八六四、〇〇〇円なるも、協組改組後第一期決算における事業概況（三月一ヶ月）間現在で、八〇、〇〇〇円数字を記録した。

(1) 昭和二十六年度概況

食糧公団の廃止と共にパン業界も漸次活況を呈し、県下金沢、小松、七尾の三市に新しく学校給食パンの生産が実現した。

一、同年六月五日定時総会（組合員総数九十名）

組合員の増加による定款一部変更、理事十七名以内、監事三名以内、組合に技術、業務、経理、企画、庶務の五部制を設け、各部に理事三、四名おく等の事項を議決した。

石川県学童パン加工組合連合会設立

米国寄贈小麦粉の放出で当県も金沢、小松、七尾の三市と、他にユニセフ給食校（梶上町浜小学校）等で学校給食が実施された。その対象校は六二校（学童四五、一二六名）で、当組合員二九名が給食パン指定業者に選ばれた。

同年三月より、給食開始、委託加工貯は副材料を含め一個百グラム二、四六錢（イースト二%、塩一、七%、バター一%、砂糖三%）と規定され当会の初代理事長に中村喜三郎を選任、市内堅町事務所を設けて業務を開始した。

(2) 昭和二十七年度概況

同年六月麦の統廃を契機に食糧事情は一段と好転するも、一方では金融逼迫、自由競争の再現等で業界の現状必らずしも楽觀を許さず、組合はこの対策として、同年十月パン祭を盛大に催した。経費百万、関連業界の協

力費四十万、業者負担六十万が予算総額、行事内容は景品は特賞五万円、一等一万円から五千円、その他トウスター、食パン一年分から一食分までついた宣伝ビラの飛行機撒布、自動車の市中行進北国劇場で景品抽籤会の催し等、創期的な行事を催してパン食の普及宣伝にあたり、一方では新製品としてバイリッシュパン、玉子パン等の販売を開始した。

さらに一方ではラジオ、新聞、座談会等を通じてのPR、パンの県下三ヶ所における技術講習会、技能者養成の実施、三年以上勤続優良従業員五十一名の表彰等、あいつぎ業界発展のための諸行事を実施して、組合運営

に万全を期した。

(1) 同年五月一日定時総会（組合員総数九十七名）
(2) 同年七月一日臨時総会（組合員総数九十九名）
(3) 同年九月二十六日臨時総会

役員改選、収支予算の編成等を議案とし、学童パン加工組合連合会を解消、協組に合併、学給パン部として十月一日より新発足、会計は独立とすることを議決した。

(2) 同年十月三十日、製パン工技能者養成所開所式挙行

(3) 学給部の概況

政府予算による文部省の措置で、給食実施校が削減された同年六月からは、今迄の小麦粉供与の一部が生徒負担になつた関係で、従来百グラム一本建てのパンに学年差をつける措置が認められたので、当県では以来「一〇〇～一〇〇～九〇グラム」の三本建てで委託加工にあつた。さらに同年九月より加工貯一、四〇錢、副資材は月末の相場で教育長と理事長が協議決定することになった。

なお、学給部組合合併により、従来の組合連合会を清算剰余および利益金を左記の通り配分した。

剰余金 八四、〇〇〇円（組合員二八名に配分）
利益金 四〇、〇〇〇円（金沢市のみ、組合員一〇名に配分）

(2) 昭和二十八年度概況

粉食普及会が本県に成立、当組合もその施策に協力し、『一日一食はパン食で』のスローガンを掲げて、小中学生の標語募集、ヘリコブターによるチラシ撒布、新聞紙の折込広告、月一回粉食デーの催し、さらに十一月十日より三日間、大和デパートでの粉食普及展示会に、パン即売等を実施して好成績をあげた。

また、原料副資材等の値上がりで採算難にあえぐ業者間の窮状に対処する目的で、とりあえず市部業者間に二割程度のパン価格改訂を認め、二月より実施漸次郡部へ拡大した。

四月三日（製パン技術講習会／浪花パン）

六月九日（定期総会／組合員総数九十五名）

十一月十日（粉食デー）

なお、町村地区に学給パン委託加工が漸次始まるので、組合は品質批判会、試験焼き等数回に涉り実施して品質改善の指導に万全を期した。

(ii) 昭和二十九年度概況

食生活改善運動の進展と共に、粉食に対する一般の関心も急激にたかまり、パンも又規格の正常化を要請される結果となつたので、組合はこの対策に万全を期するため、規格パン品評会、優秀新製品の発売等で市販パンの内容充実に努めた。

五月二十四日 定時総会（組合員総数八十九名）

七月 十八日 北陸三県製パン技術講習会

九月二十一日～二十七日 栄養改善普及運動週間

九月二十五日～二十七日 パン品評会（於丸越デパート）

十一月一～二月 製パン講習会

◆第一回航空デー

この催しを記念して新製品キングパンを発売し、さらに三日間抽籤付売出し宣伝のため、飛行機より引替券付ビラを撒布、持參者にはキングパン一個を贈呈した。

なお、九月一日組合は五万五千円を県および粉食協会へ寄贈した。

昭和三十年度概況

食生活改善運動を強力に推進するため、組合は毎月十日を粉食普及デーと定め、二月からはバタークリーム付ホワイトパンを発売、一方では展示会、調理巡回講習会、料理紙上コンクール等の行事を催して成果をあげた。

さらに懸案の全国パン協同組合連合会が結成されたので、当組合は進んで加入し、一方石川県中小企業等協同組合中央会が設立されたので同時に加入した。

五月 五日 製パン技術講習会（於金沢製パン）

六月十一日 定時総会（組合員数一一〇名）

七月中旬 県内十二工場で製パン講習会を催す

十一月十五日～二十日

販売対策と苦境打開の目的で、組合員十一名参加、大阪、名古屋、東京横浜、群馬、長野等の都府県業界視察を行なつた。

十一月二十三日 勤労感謝の日を記念し、組合は県下社会福祉施設収容者一、六三三名に、アンパン二個宛贈呈慰問した。

一月七日 給食デー実施（食パン一食十円売り）

二月二十五日 バタクリーム付食パン発売（五枚付二〇円）

昭和三十一年度概況

原材料の昂騰、金融逼迫、等々の理由で業界は不振、加えて食生活改善運動も豊作の影響で所期の成果あがらず、この苦難時代に対処するため組合はパン価格維持に重点をおき、原材料の共同仕入れ、パン食の宣伝、食パン二割引きの粉食普及デー等を催すも、降雪のため意の如き成果あがらず、よつて組合はパンの値引き販売を廃め、二円売りバター一個サービス方式でパン食の普及にあつた。

五月 四日 定時総会（組合員総数一一四名）

五月 三日 百万石祭り広告行列に参加

五月十六日 京都で開催された近代製パン工業展覧会に、組合員三十七名

名参加見学した。

六月 十日 パン給食デー実施

十月 十八日 製パン講習会（後援日清製粉）

同 組合旗入式（金沢市石浦神社）
北国製パン開店三十周年記念として寄贈

十一月二十三日 五年以上勤続従業員表彰式挙行
(被表彰者一八名・金沢市農業会館)

十一月 六日 尾池竜明氏来沢を機に座談会を催す

二月二十一日 製パン講習会

昭和三十二年度概況

なお、学校給食校は前年度に比し、十三校（六、〇〇〇人）増加した。

三月二十一日

三月 続きの豊作でパンの売上げは不振、この打開策として組合は、全国

パン祭りを記念して新製品ホームランパンを発売、抽籤券入りボスターの

街頭宣伝好評で、予想外の成果を収めた。

また、全国パン祭り行事には金沢市内を自動車二十三台のパレードで行

進、さらにM.R.O.での約一ヶ月間にわたるソフト放送、参加業者百一名

販売店千店および「ボナンザクイズ」による当県の当選者は、電気洗濯

機一台、トースター三十五台に達した。

六月 七月 定時総会（組合員総数一四名）

七月二十五日 金沢、小松、七尾三市で講習会を開催

なお、全パン連助成による中央講習所修了者を講師として、引続き五ヶ

月間毎月講習会を行なつた。

十月一日 パン祭記念行事の一環として講習会を催す

（日本ベーカー協会主催）

三月一日 食パン一食一円の値上げを実施した。

昭和三十三年度概況

業界の不況克服対策として、組合はパン食の普及宣伝に重点を傾け、一

般消費者側の関心をたかめると共に、一方では組合員の経営合理化に努め

積極的に啓蒙指導した。

六月 二日 定時総会（組合員総数一一二名）

九月 六日 学給パン講習会（七尾市白百合パン）

九月十三日 同（小松市東屋パン）

昭和三十四年度概況
本邦史上第二番目の大豊作に加えて、米産県とあるだけにパン業界への影響も大きく、業者は売上げの伸び悩みと諸経費の増大等でその打撃は頗る深刻なものがあり、ために中小企業へのしわよせも大きく、パン業界にとつては苦悩に満ちた年であった。

六月十九日 定時総会（組合員総数一〇八名）

八月 九月二十六日 奥能登水害で見舞金一万円贈る

十一月二十六日 M.R.O.でパン食普及宣伝

十一月二十五日～二十九日 食生活改善展示会（大和デパート）

十一月二十六日～二十八日 全国学校給食研究協議大会

（九州宮崎市、当組合より白川理事長出席）

なお、金沢市内パン業者は合議の上、十一月より第一、第三土曜日を業者間の公休日と定め実施した。

昭和三十五年度概況

原料および諸経費の値上がりで、従来規格変更による生産コスト引下げ策で現状に対処したが、それもすでに限度に達し、現状を維持することすら困難な立場に追い込まれたので、組合は新規格パンの発売に踏切り、型を統一してパン一食一五円と定め、本年四月一日より実施した。

六月十日 定時総会（組合員総数一四名）

なお、組合創立以来の理事長白川氏は病氣静養のため、任期半ばにして辞職されたので、次年度役員改選期まで、専務理事中村喜三郎が理事長を代行することを議決した。

九月十七日 東海、近畿、北陸ブロック会議（山中温泉で催す）

十月十七・十九日 第一回全国業者大会（京都で催す）

当組合より十五名出席す

十一月十五日 頭脳パン発売（小売一個二五円）

昭和三十六年度概況

パンの需要順調な伸び足を示すも、諸物価上昇で業者間の経営依然苦し
く、加えて人手不足と労働賃金の値上がり等悪条件の山積で、業者間の労務
管理が当面重要な研究課題となつた。

その結果として企業の体质改善と合理化目的の達成が急務とされ、組合
は現状対処の一策として余儀なくパン価格改訂に踏切り、二月十日以来原
則として十円パンを廃止、全部十五円パンを発出することに決め、また暫定
的にアンパンだけを奉仕品としてサービスすることに決め、これを実施し
た。

五月一日 定時総会（栗津法師で催す）

役員選任の結果左者が当選した。

理事長 中村喜三郎 専務理事 奥山信之助 常務理事 甚田甚助 浅

野率治 関伊佐男 監事 石川外次郎 森元義 前清松

六月十七日 学校給食実施十周年記念ペーテー

八月二六・三十一日 新製品講習会

九月一日 週休制実施と共に栄養パン新発売

十二月一日 パン価格改訂案をめぐり、二月一日実施目標で検討会を催す

昭和三十七年度概況

製パン実績は著るしく上昇、昨年度に比較して概ね三百万程度増大し、
前途に明るい見通しがついて来た。また年末未曾有の豪雪で組合員の困窮
を考慮、県信用保証協会に対策資金の借入れを行ない、八百万円の融資を
得て希望者に転貸した。

六月 九日 定時総会（小木百樂荘で催す）

九月二十一日 ホニーパン及び洋菓子講習会

十月 六日 組合創立二十周年記念式典観光会館で催す

一月 十八日 中部日本学校給食大会（金沢市）

再三陳情の結果、給食パン加工賃八〇廿二六〇銭に決定

六月二十三日 柴田米作頤彰基金に一万円贈る

バター共同購入実施

八月 十一日 大企業地方進出対抗措置として計画された大工場設置案

とりやめに決る

■組合創立二十周年記念行事の概況

一、出席者 組合員七二名、従業員一一七名、来賓五十名、計約一五十名

二、祝賀パーティー 詠曲、民謡、その他

三、新製品発売 フランクスパン二十円（引替券一枚入れ）

四、記念品 食糧庁長官、石川県知事及び来賓に感謝状、記念品を贈る

五、従業員表彰 永年勤続従業員（八年以上十四年）

中村良知外二十九名に記念品を贈り表彰

昭和三十八年度概況

パン需要順調に伸びるも、一方企業大型化の影響で、当県にも大企業進
出で楽觀を許さず、その対策として九月始め、県下に企業合同による石川
県パン工業会社が発足した。

五月十七日 定時総会（和倉銀水閣で催す）

役員改選の結果左者を選任す

理事長 中村喜三郎 専務理事 関伊佐男 常務 山下幸男 甚田甚助

浅本久男 監事 田辺愛藏 前田五一 渡嘉敷徳三

八月二十四日 臨時総会（駿前金沢ビルで催す）

一、パン価格維持のため委員会設置の件を審議

二、イースト価格七十円に値上げの件を承認

三、学校給食パン加工賃（八〇瓦、三〇〇）の件を承認

十一月二十三日 ホヘー入りパン講習会（三共パン）

一月二十五日 日都ホテルで役員編成替の件を審議

その他組合員工場の保健衛生の点を重視し、保健所と提携、県下十五ヶ所で毎月一回検査を実施する。

昭和三十九年度概況

他県より大手メーカー二、三進出せるも、当県では四月六日、製パン業も中小企業近代化促進法の業種指定を受け、県内二、三業者もこれにより設備近代化による新工場の設置に踏切り、当組合も又現状を勘案、工業組合への改組止むを得ずとして全員賛成の上、その準備を進めることになつた。

また十二月には、最低賃金法の規定に基づき、労働条件の改善向上による労力確保に万全を期するため、業者間で最低賃金を協定、申請許可を得て一月一日より実施した。

(註) 賃金最低額、一日四、二〇円、パート一時間五、二〇銭。

六月十二日 定時総会(山中温泉、碧流荘で催す)

役員改選の結果左者選任さる。

理事長 白川一 専務理事 甚田甚助 常務 山下幸男、戸水恭彦、森元蔵 監事 田辺善蔵、前田五一、渡嘉敷徳三

七月二十四日 製パン技術ゼミナーとパンの集いを北陸四県で催す。

七月十六日 新潟地震に見舞金二万円を贈る。

七月二十日 中小企業協組法施行十五周年記念行事で当組合表彰される
(白川理事長出席)

十月十七日 全能登地区パン食普及大会(古川旅館)

十一月七日 製パン講習会(森元パン)

同 八日 石川県学校給食研究大会

同 六日 第十四回全国学校保健大会

三月十三日 ホエー入り製パン技術講習会

三月十五日 イラン産干ブドウ入り学給パン実施

昭和四十年度概況
昭和三十五年四月、食パン一食十五円売りに値上げせるも、その後原料

諸経費の上昇で採算難は益々深刻化し、パン食普及推進面に大支障を来たす結果となつたので、五月始め委員会で対策を検討、原案作成後臨時総会で同案を承認、九月一日より一食一二五瓦、小売り一個二十円に価格改訂した。

一方、名古屋、京都より各一社、富山より四社、計六社が他県より進出組合はこの対策としてスーパー納入の件、パン価格値下げ防止の件その他を富山県側業者と協議した。

四月 十八日 近畿、東海、北陸ブロック会議(白雲楼)

六月 十二日 定時総会(片山津白山荘)

七月二十四日 中小企業近代化促進法説明会(富山市)

八月 十八日 学給パン納入業者大会(金沢寮)

八月二十八日 組合臨時大会(駅前金沢ビル)

九月 三日 パン値上げによる県消費者団体連合会説明会

九月 六日 スーパー販売価格に付納入業者協議会

一月二十六日 中小企業団体総連合大会(白川理事長出席)

当組合員二十五名に表彰状及び副賞授与

三月 十二日 ホエー入り製パン技術講習会(浪花パン)

三月 十七日 第六回全国パン業者大会(名古屋市)

昭和四十一年度概況

他県よりの進出一応小康を得るも、一方スーパー増によるパンの乱売が目立ち、業者間の競争も連鎖反応的に一段と激化する状況に照し、組合は販売促進のためのパン食普及の強化、パン祭の実施等を計画、実行準備委員会で審議の結果、十月一日から一ヶ月間、パン五十円買上げ一枚の割で抽籤券を出し、総額四百万円の賞品をその行事に充て、さらに期間中ベレード、パン料理講習会(十一回)、PR誌の配布、图画コンテスト等々の催しを行ない、十一月十八日、金沢市松竹会館で抽籤会、朝晩昼の三回県民約三千名を招待し、余興として映画等を観賞、大きな成果を挙げて幕を閉じた。

六月十一日 挑戦録会（金沢市中小企業会館）

役員改選の結果左者を選出

理事長 山下幸明

常務 森、松寺、甚田、古川、東

監査総会（片山津よしのぶ）

八月一十七日 ベン会館出資者打合会（鉄工会館）

八月十九日 ベン祭実施に当り、関係業者、各新聞社、ベーカー業者等を招待、尾山神社や折原祭（十四日）、金沢七尾園市

やベンヌーク行進（十五日）へハベーナ十個を県下公社

福社兒童養護施設等へ寄附、松竹会館やベン祭抽籤会（十一月八日）を開催、图画コンテスト入賞者を表彰、ベン祭協力者招待（十一月二十八日）、新春懇親会で十年以上勤続従業員表彰（湯沢白雲塾）等々の行事を催した。

三月四日 調理ベン講習会（西葉）
たゞ、昭和四十一年十一月二十日、組合は最低賃金を改定、最低一日五百円、一日間六十五〇歳（ペーネタイヤー）を決め、四十一年一月一日より実施した。

石川県のベン個人調査表

所 在 地	社 名	代 表 者	創業歴	技術系統	業 種	施設状況	備 考
金沢市彦三町2の5	三共食品工業KK	山下三次郎	昭和30年	食、菓、学	卸	機械生産	姫路三共ベン系
同 菊川1の16	森元食品工業KK	森 元蔵	昭和16年	食、菓、学	卸	機械生産	製粉製麵米穀商から
同 新豊町3の129	北岡製パンKK	甚田 寛一	昭和3年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	桂月堂分店（二代目）
同 本町1の7	光ベーカリーカーKK	松寺時男	昭和26年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	菓子製造業より転向
同 横川町6181	浪花ベンKK	白川善昭	大正14年	食、菓、学	卸90、小10	機械生産	初代現会長（二代目）
同 春日町2845	浅野ベンKK	浅野孝治	昭和12年	食、菓、学	卸70、小30	機械生産	吳服橋木村屋系
同 寺中町1イ17	協営ベン有限公司	戸水泰臣	昭和6年	食、菓、学	卸85、小15	機械生産	木村屋系（中業北京でベン白宮）
同 泉 2の15	田辺製パン	田辺善蔵	昭和14年	食、菓	卸	機械生産	東京深川トキワ堂系
同 若宮町ホ3-1	フタバ製パン	砂田松盛	昭和26年	食、菓	卸	機械生産	ムシパンから発展
同 本町1の3の51	南洋堂	道堂義雄	昭和3年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	初代より継承（二代目）
同 森川1の27の9	泉屋製パン	泉保有	昭和28年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 堀川町21の20		西浦末松	昭和23年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	東京泉ベン、金沢白川ベン系
同 吉原町8の5	高松製パン	高松和男	昭和36年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	パンが好きで始める

同 広 坂1の1	桂 月 堂KK	中村喜三郎	明治38年	食、菓	直 売	機 械 生 産	初代より継承（三代目）
同 片町2の15の8	阿 部 ベーカリー	阿 部 章 二	昭和29年	食、菓	直 売	電熱窯、モルダー	独立自営
小松市土居原町1	あづまや 有 限	東 義 雄	昭和 7年	食、菓	卸 70、小30	機 械 生 産	木村屋系
同 寺 町 4 7	京 屋 パ ン	沢 田 実	昭和25年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 土居原町2の163	五 三 堂	前 田 五 一	昭和 4年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	マルキパン系
同 上本折町1 5	前 田 製 パ ン	前 田 武 雄	昭和26年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	粉食普及の目的
同 塩 田 町	小 西 製 パ ン	小 西 政 二	昭和10年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 串 町	丸 吉 パ ン	吉 田 肇	昭和24年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代より継承（二代目）
同 茶 屋 町	あけぼの パ ン	西 谷 進	昭和37年	食、菓	直 売	電熱窯、モルダー	独立（小松系）
加賀市大雪寺法ヶ坊	田 製 パ ン	鍛 治 勝 雄	昭和20年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 大聖寺京町16	三 部 ベーカリー	三 部 忍	昭和 5年	食、菓	直 売	電熱窯、モルダー	初代より継承（二代目）
同 大聖寺新町13		熊 野 喜 一	昭和22年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 片山洲町45	鈴 木 ベーカリー	鈴 木 徳 太 郎	昭和22年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代より継承（二代目）
同 動橋町イの27	も と や パ ン	広 瀬 六 太 夫	昭和35年	食、菓	直 売	電熱窯、モルダー	独立自営
同 黒瀬町4の5	川 岸 製 パ ン	川 岸 太 三 郎	昭和28年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
石川県松任町中町	田 中 屋 分 店	今 枝 芳 郎	昭和25年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	独立自営
同 鶴来町本町4	根 来 製 菓 KK	根 来 勇	昭和21年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	初代より継承（二代目）
同 松任町村井	中 島 製 パ ン	中 島 三 雄	昭和25年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 大寺井町寺井 レの91	中 戸 製 パ ン	中 戸 久 吉	昭和25年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	小松系
同 根上町福岡 イの96	前 田 パ ン	前 田 千 秋	昭和23年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 河北郡洲崎加 賀爪	高 倉 パ ン	高 倉 英 昭	大正 4年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代継承（三代目）
同 洲崎町加賀爪	八 講 屋	磯 賀 善 次 郎	昭和27年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 宇野条町53	三 共 製 パ ン	別 所 正 心	昭和20年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	三河系（二代目）

同 宇野気472	村谷製パン	村谷三郎	昭和31年	食、菓、学	直売	電熱窯、モルダー	小松五三堂系
同 七塚町外日角8		高田光吉	昭和23年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 高松町高松81	金谷製パン	金谷健吉	昭和10年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 高松町高松60	光月堂	羽田吉郎	昭和24年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 羽作市羽作町本町	金谷製パン	金谷梅七	昭和8年	食、菓、学	直売	機械生産	食生活改善のため
同 羽作市高浜ホ3	マキノ製パン	牧野精四郎	昭和24年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
同 志雄町荻市	志雄製パン	芝田明男	昭和32年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 七尾市一本杉町6	明治堂	戸田太一	昭和6年	食、菓、学	直売	機械生産	初代継承(二代目同)
同 七尾市桜町64	立山堂パン	若林友三郎	昭和26年	食、菓	卸	機械生産	独立自営
同 七尾市大和町ル12	アメリカ屋	長野茂	昭和31年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
同 輪島市鳳至町上	細畑屋	細畑政俊	昭和25年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
同 輪島市河井町15	上野製パン	上野勇作	昭和27年	食、菓	卸	電気窯、モルダー	独立自営
同 輪島市河井町23	木村屋	升田政吉	昭和31年	食、菓	卸	電気窯、モルダー	独立自営
同 輪島市町野町栗藏	樋田パン	樋田昭雄	昭和35年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
同 能都町出津新	山本製パン	山本信一	昭和22年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
同 凤至郡門前町門前	酒井製パン	酒井貞夫	昭和27年	食、菓、学	卸	機械生産	京屋、神戸屋系
同 珠洲市飯田町	古川製パンKK	古川清一	昭和22年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
同 珠洲市大谷町5	吉森製パン	吉森博之	昭和37年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
同 珠洲郡内浦町小木	花月堂	上見義雄	昭和25年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営

福井県のパン業界歴譜

一、福井県のパン歴譜

当県で先駆パンに手を染めたのは江守留吉で、明治二十七年（一八九四）日清戦争勃発の直前、かねて昵懃の間柄にあつた森永太一郎（森永製菓の創始者）と同道でアメリカに渡り、かの地におけるベーカー関係著名技術者に師事して、洋菓子、キャンデー、パンなど、各製品の製法技術を見習い、期する處あつて明治三十二年帰国、その習い覚えた製菓製パンの新知識を基礎として、当地福井でパンの製造販売を始めたのが、当県下におけるパンのそもそもの始まりであつた。

日清の役戦勝によつてパンも明治草創時代の異人食、珍奇食の範疇から脱し、兵食用堅パンと共に一般に普及化される段階へ到達したとするも、しかし当初は当県を始め北陸地方にみる共通的現象として、異国伝来のパンなどを毛嫌いする傾向が強く、そのため若干ながらも消費の対象となるのは当時の中学生、病院で療養を続ける患者、学校の教師や医師弁護士などの一部特殊階級の嗜好食程度に限られていた。

石川県下におけるパンの開祖、金沢桂月堂初代、おなじく洋西堂初代など、パンに絶対の確信をもつて、その普及推進にあつた各先駆者の場合がそうであつたようだ、当県の先覚江守留吉も伝統の風習に根ざす、あらゆる悪条件を克服し、ここ北陸福井の地にパンを弘め、後進に道をひらくまでは、まさしく茨の道の連続であつたと推測して蓋しあやまりはあるまい。

だが一方、島田現福井市長も当時の模様に触れていわく、洋行帰りの新技术を身につけた江守留吉のつくるパンは、米食に馴れ、コメのメシでなければ夜も昼もあけない自分達ですら、パンのもつ美味求真に耽能、ほんとうに心からの嬉びをもつて賞味したものであつたと、おりに触れ、この

時代のパンの味を忘れず、一種の郷愁に近かい形で述懐されている。やはり時代はどうあれ、なかには知る人ぞ知るで、一般からは懷疑的眼をもつてみられたパンも、その裏にはこのようなパンの味を知り、眞に愛好するかくれた支持者の強いみちびきがあつてこそ、北陸の地域に根ざしたパンも、今日の段階に開花結したものであろう。

とはいゝ、当時のパンは全国各地いずれの地域でも同様に、製法 자체は極めて原始的で、現在の如く、イーストや各種の製パン機械など、どこをどうさがしてもあるべきはずはなかつた。したがつてパン種といえば自家製のホップス種と酒種、作業は手工業オノリーのテボン式、パンを焼くには天火、中焚き、袖焚き形態の石窯、しかくさのような状態なので、現在のように二時間程度で製パンする短時間製法の導入などおもいもよらず、すべて中種方式による長時間製法に依存する以外に手はなかつた。

やがて明治四十五年（一九一四）当地の山下与平が大阪のマルキパンでパンの製法技術を見習い、福井市御園町でパンの製造販売業を開始した。さらに又、前記与平の兄徳三郎もおなじく毛矢町でパン屋を開業した。このようにして当地でもようやくパンに関心をもち、他にあまり類をみないこの新しい商売で、一旗あげようと秘かにもくろむ機運も漸次濃くなり、これがひとつのおおきい刺激となつて、西田源七が県下武生でパンの製造販売業を開始した。

もちろん、ここ南越地区には当時パン屋どころかパンそのものは一体なんであるか？ その存在すらとともに知る者は少なかつた時代で、西田源七のパン屋開業の挙措はあるも八卦、あたらぬも八卦で、一種の賭博行為にも匹敵する命運を賭しての冒険的試みであつた。

しかし、かれ西田には先見の明があつた。当初は海のものか、山のものか、一般から疑惑の眼をもつてみられるようなパン屋商店でも、日露戦争の勝利による国運の大勢から判断して、パンは近き将来、立派な企業として必ず成功するという確信があつた。

殷鑑遠からず、やがて西田源七の描く夢の悲願、夢のビジョンは立派

に成功という形で実現する運びとなつた。この偉大な先覚者のリードで南越地区にもパンの花は咲き、パンのタネは実つた。この地域におけるパンの草分けといわれる所以である。

二、当県における大正時代以降のパンの推移

前記江守留吉、山下与平、同徳三郎、西田源七等先覚者諸公の卒先垂範により、当県のパンも搖籃時代から脱皮、大正時代を迎えて企業的基礎を確立する機運が漸次芽生えて来た。

すなわち大正十一年（一九二二）には牧野増次が福井市大手町で、増永沢吉が同市手寄町で、蒔田伊之助が同市九十九町で、それぞれパンの製造販売業を始め、福井のパンを成長軌道に乗せるトップを切つた。

続いて大正十二年（一九二三）清水敬治が、県下大野市明倫町でパンの製造販売業を開始した。もちろん大野市においてもパン専門に商売を始めたのは、清水敬治をもつて嚆矢とするもので、それまでは県下にパンはあるも、この地方にとつては高嶺の花で、一般的の間食ないし嗜好食はもつぱら饅頭類や雑菓子類に依存した。その意味で清水敬治は県下大野勝山地区で、当地にパンを普める草分け的役割を果たしたものであつた。

さらに大正十四年（一九二五）中川捨造が、県下三方郡三方町で、おなじくパンの製造販売業を開始した。これも前記清水敬治の場合と同様、県下嶺南地区にパンを普める原動力的役割を果たしたもので、その草分けとしてパン食普及に努めた清水敬治の活躍振りはたかく評価されている。また大正十五年（一九二六）土黒幸作が、福井市東松本町でパンの製造販売業を始め、当地におけるパン勃興機運に輪をかけた。要するに大正時代は前記牧野増次、増永沢吉、蒔田伊之助、清水敬治、中川捨造、土黒幸作等諸氏のあいつぐ開業で、当県のパンも企業的基盤をしかとめたる、一種のテストケースとしての役割を果たした時代で、県下におけるパンの需要もこの時代を契機として、漸次上昇現在の大に発展する地歩を培かつたものであつた。

やがて昭和初期時代に移り、同三年（一九二八）には、増永沢吉が鯖井

三十六連隊の御用商人として、パンを同連隊に納入し、パンを軍需用として発展させる道を開いた。さらに又、牧野増次が昭和三年（一九二八）中学校へ給食用パンを納入し、従来民需だけに限られたパンを、前記軍需用と共に学校給食用として新しく道を開いた。

斯くの如くにして当県のパンも基礎工作の段階を経て、かねての念願であつた発展段階へ移行するのであるが、周知のとおり、昭和十二年（一九三七）支那事変の勃発以来、政府の戦争不拡大方針も馬の耳に念仏で、戦局は日を経ることに重大化の一途をたどり、政府はこの状勢に対処するため、従来の自由経済体制から戦時統制経済へと、国家政策を切替え、昭和十五年（一九三九）には製パン用原料資材である小麦粉、砂糖、油脂等主要原料のすべては、配給割当制で受給されることになつた。

やがて戦時下時の政府の至上命令で、パン業界の企業整備が始まり、当県においても業者は用捨なく企業合同を強いられる等、業界未曾有の混乱時代を迎えることになつた。しかし祖国戦勝のためにあらゆる苦難や犠牲も甘受、ひたすら宿敵打倒、日本の必勝を信じて頑張つた努力も空しく遂に敗戦と同時に戦後の食糧危機、この儘の状態では食糧地獄の下、百万人の餓死者が出るという絶対のピンチを迎える結果となつた。

かくて昭和二十年（一九四五）食品類の闇行為は益々激しく、パン業界の再建を企図する当県業者間でも、この体制を確立するため任意組合を結成し、昭和二十三年（一九四八）配給パンが軌道に乗るや、組合業務を円満に推進する目的で、当組合の前身、福井県パン工業協同組合を結成し、役員に左者を選任した。

理 事 長	鎌田 幸俊
監 事	村 中 栄
組合員総数	九十九名
事 務 所	福井市尾上町

このようにして業界兼建工作に着手した当組合は、昭和二十六年（一九五二）二月十五日、学校給食パン協会を結成、理事長に増永健三を選任し

ややの運営は始めた。

昭和19年(1944) 従来の組合組織を改編し、福井県「再発足」、組合員総数六十名、理事長に曾永健三、専務理事に村田栄を置く。

從来の学校給食へ協会を巡回組合と併せ、新たに学校給食へ組合へ

ハ巡回組合(組合員六名)が新規へ編成し、昭和19年(1944)出、現社は組る。

福井県のパン個人調査表

所 在 地	社 名	代表者	創業歴	技術系統	業 態	施設状況	備 考
福井市西谷町27	エモリパン	江守廣三郎	明治35年	食、菓	直 完	電熱窯、モルダー	初代繼承(三代目)
大野市龜山下	毎川パン店	毎川信二	大正13年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	" (二代目)
福井市九十九町2	マキタベーカリー	時田芳松	大正11年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	" (二代目)
大野市明倫町1	清水月堂本店	清水金治	大正12年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	" (二代目)
三方郡三方町横渡	中川製パン	中川秀次	大正14年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	" (二代目)
鶴江市旭町2	木 村 屋	古谷伍一	大正12年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	木村屋系
福井市松本町2	⑩ 製パン	土黒幸作	昭和15年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
福井市米松町	白雲堂食晶KK	稻垣真三志	昭和23年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
福井市木田町	フジパン工業KK	岩佐友次郎	昭和24年	食、菓、学	卸50、小50	機械生産	独立自営
福井市春山町2	いとやパン	佐々木信二郎	昭和22年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	(二代目)
小浜市竹原町9	市酪農協組	飛永 章	昭和29年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	組合事業
坂井郡金津町	青柳ベーカリー	青柳哲夫	昭和30年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	木村屋系
小浜市竹原町	ひまわり食品KK	松原芳男	昭和25年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
坂井郡丸岡町石城戸	オーカワパンKK	大川重義	昭和24年	食、菓、学	卸	機械生産	木村屋系

山梨県パン業界の歴譜

一、山梨県のパンと人のあゆみ

山梨県といえば名物特産甲州ブドウの名があげられる。さらに又、井上靖の小説で有名な「風林火山」に出てくる甲州乾徳山、その麓にある恵林寺の秋に興味をそそられる。あの黄色すく銀杏、そして夢窓国師の作といわれる紅葉に燃えた庭園の眺め、恵林十勝のすばらしい景観は甲州のパンをひととくに直接関係なしとするも、都会の喧噪からのがれ、この地に足を踏む多くの旅人にとって、まるで別天地のように落ち着いたすがすがしい感じをあたえずにおかない。

そして境内にみる武田信玄廟、その姿に戦国時代の武将の面影をはるかに偲び、帰り道に仰ぐ山門に刻まれた有名な詩の一節、

安禅不須山水

その言葉を深かくかみしめて、往時のそれにおもいを寄せるとき、禅の道に徹した聖者の偉大な氣魄が瞼の奥底に深かい印象的な形で甦つてくる。

山梨県のパンはそうした風景と歴史の伝統のなかに育つた。しかもこの甲州盆地が産んだ社会的有名人は、豈に財界人だけに限られたものではなく、わがパン業界にも過去既往において、数々の有名人をおくり、日本のパンの大発展に大きく貢献している事蹟を忘れてはなるまい。

その一例として明治の草創時代、郷里甲州から上京、パンの技術面ではこの時代の大先覚者の一人であつた丸山喜太郎に私淑して、立派なパン職人に成長し、やがてその頃東京一の食パン屋といわれた築地鉄砲洲の萬本パンに招聘され、斯業の発展と後進の育成に大活躍した雨宮麟次郎のごときも、甲州が産んだ誇るべき偉材の人であつた。

また、全国的に有名な丸十パン一家一門の総帥であると同時に、若くし

てアメリカに学び、日本では最初の粗乾製マジックイーストを創製して、明治以来の伝統と歴史に培かれたホツプス種等自家製酵母による製パン方式に、ひとつ大きな革命的機運をもたらし、旧套脱皮、進取の道をきりひらくのに、指導的役割をはたした田辺玄平先生のごときもこれ又甲州の産であり、甲州の誇る偉大なパン業界指導者の一人であつた。

いや、甲州産で有名なのは田辺玄平先生唯だ一人のみではない。大正時代の末期愛称玄平種に統いて登場する、アメリカ産の純粹培養酵母、かの有名なフライシュマンス・コンプレストイースト（愛称シャボンダネ）なるものを日本に輸入し、日本では始めてみるイーストパンの普及推進によつて、旧来の製パン方式の近代化に一エボツクを画した杉本隆治先生ごときも、おなじく甲州の産であり、日本のパンと業界の発展に大きく貢献したものとも偉大な業界指導者の一人であつた。

その甲州を背景としたパン業界人としての人脈は、明治の末期から大正時代へ移つても大先輩田辺玄平等によつて発揮、どしどし育成された。すなわち丸パン一家一門で結成する九十パン親睦会をリードした業者間の顔触れをみても、そこには志田頼次郎、大村省三、若月義忠、雨宮平三郎、村田文吉、雨宮平四郎、雨宮五六、大村寛、その他数多くの人材に加えて地方浜松では玄平先生に次ぐ大先輩の雨宮猪蔵、これらの人々はいずれもみな甲州の産であり、甲州人の誇りとするパン業界での偉材であつた。

パン業界としての人脈面では以上のとおり、三河とならんで全国屈指の名門県の甲州ではあるが、一方過去既往にみる地元パン業界のあゆみ、それは一体どうであったか。まことに不思議な現象というか、奇妙な現象といふか甲州出身パン業界人はなやかな活動振りにくらべ、地元業界の動きをみると、明治大正時代の事例をみると、昭和初頭以降の事例をみると、何故か組合の県外活動という面では、全国的共同路線から離れた古い殻の中に閉じこもり、山梨県下のパン業界というと、全国的な線からは隔絶された離れ島のような印象を一般的にあたえたものであつた。

昭和十六年、全国的企業合同実施直前、各都道府県別製パン用小麦粉加

工実績を全パン連で調査した記録によると、山梨県のばあいは年間加工袋数三九、六〇〇袋と、石川、秋田、高知、福井、島根、山形、佐賀、岩手、鳥取、青森、滋賀、香川、徳島、宮崎、熊本、大分、富山等の諸県をうわまわる実績を記録し、全国的順位でもその中間に位する地位を占める現状にあつたはずなのに、その県内状況と同時に、県外活動面でも他県と協調もつと積極的に行動されてしかるべきであつた。しかし、昭和十六年十一月結成された全国製パン業組合連合会の姿をみても、他県の大部分はこの全国団体に組合名を連ねているのに、山梨県だけは残念ながら独り仲間洩れの形で、その名を発見することはできなかつた。

さらに戦後パン業界の再建工作が全国的に進み、新しいパン食時代に対処する体制が立派に整つた昭和二十五年一月現在の時点でも、全国製パン協議会に結集された全国都道府県別各パン協の顔触れをみても、不幸にして山梨県パン協の名はそこに発見されず、全国的な共同路線からは、なおかつ依然として仲間もれの形で、協調的に進む意欲はあまりみられなかつた。

関東プロツク関係の山梨県パン業界が、全国団体からは加盟洩れとなり全国的活動路線から離れて、独り超然県内活動のみに終始するというその姿、これはいささか理解に苦しむ点があるといえるのだが、しかしそが県下パン業界過去の歴史である以上、それはそれで記録にとどめる以外に方法はあるまい。

二、県下パン業界変遷の俯瞰図

それはそれとして、山梨県では昭和十三年には、山梨県パン商工業協同組合が結成されている。そして理事長には異色的存在であつた梅本静枝氏が選任され、同組合に参加した業者は全部で六十名というスケールであるから、この時代のパン協としては他県のそれにけつしてヒケをとらないものがあつた。

ところでこれら業者間の創業歴だが、明治時代の創業は芙蓉軒(甲府市)万年堂(甲府市)、銀月堂(甲府市)の三店舗がその代表的なものとしてあげ

られる。これは甲州のパンの歴史的もかなり古いことを立証するものですがやがて大正年間に移り、概ね二十名程度のパン屋が県内各地で開業している。その主なる事例をとりあげると、理事長梅本静枝氏の経営する丸十パン(甲府市)、松野源七氏の経営する木村屋(甲府市)、その他辻パンなどを含めた十七店舗、これらの業者がいわゆる戦前派と称されるパン屋の面々で、残余のパン屋はいずれもみな昭和初頭以降の創業者であつた。

◎ 山梨県下パン業界企業整備の概況

さて、梅本理事長によつて統轄される山梨県パン商工業協同組合は、昭和十六年十二月の企業許可令公布、同十七年二月の食糧管理法成立、さらには中央食糧管団の結成と地方食糧管団の発足、かくて県パン統制組合への移行と県内業者間の企業整備と、戦局の拡大とともに、事態はめまぐるしく変展するのだが、一方統制組合に改組された県パン統は傘下業者間の企業整備にあたり、従来概ね六十に達した製造工場を次のとく整備統合し、混乱をきわめる戦時統制時代に對処する体制を整えた。

(1) 個人体として残置した八工場の内訳

銀座パン	代表	村松 久喜(甲府市)
万年堂	代表	小原 磐(甲府市)
馬場パン	代表	馬場克比古(甲府市)
丸十パン	代表	梅本 静枝(甲府市)
丸エスパン	代表	丸山 省一(甲府市)
あづまや	代表	早川 重雄(甲府市)
小沢パン	代表	小沢軍次郎(甲府市)
(2) 企業合同体として残置した一工場		

不二製パン株式会社 小沢金次郎、早川重雄、小沢軍次郎の三者合同による企業体

◎ 麦類の統制撤廃と組合の分裂

県食糧管団の直轄統制に支配された戦中戦後のいわゆる配給パン時代は以上のような体制と工場配置でパン類の委託加工業務を担当してきたので

あるが、やがて昭和二十六年六月麦類の統制が撤廃され、組合は食糧公団の直轄統制から解放されて、業者間も自主的に活動する機会を迎えると、ながい間パン統の枠の中に拘束され、統制経済なる庇護のもと、パン統指導者のワンマン政策に支配された県下業者間の日頃のうつぶんは一挙に爆発した。そして從来存続した県一本化組合は梅本静枝理事長唯だ一人を残すのみで、他の組合員は全員歩調をそろえて全部脱退した。同時に梅本理事長一人世帯の組合機関とは別個に、前記脱退業者間が結集し、直ちに二つの新組合機関を結成した。

その一つは山梨県総合パン協同組合で理事長に馬場克比古氏が選任され残る一つは山梨県パン工業協同組合で、理事長に大輪寛氏が選任された。以来梅本氏一人世帯の組合は有名無実の形になり、山梨県下パン業界は前記総合パン協、パン工業協二つの新組合機関で運営されることになった。

三、現在に至る県下パン業界の推移

かくして昭和三十八年を迎えると、業界一般の世論として、組合名こそ異なれ、おなじ性格の協同組合が県下業界に別個に存在することは、行政的にも不合理と矛盾があるとして、双方両組合が協議の結果、これを合体一本化することに同意をみた。そしてあらためて、県一本化組合機関として山梨県パン工業協同組合を結成し、理事長に馬場製パンを経営する馬場克比古氏が選任された。大同合併後の組合員総数は全部で概ね八十名に達した。このようにして山梨県下のパン業界は昭和四十二年度まで、県工業協同組合一本化の形で運営されてきたのであるが、他面県学校給食会とパン組合との間に結結された学給パンの委託加工契約により、運営面ではパン組合の責任で業者間に学給パンの委託加工を担当させる關係で、現状のことく工業協同組合一本化の体制では事務が輻輳し、その運営に万全を期し難い面もあるので、この対策として昭和四十二年六月、学給パン委託加工を担当する業者間だけが別途に結集し、県一本化組合とは別個に、山梨県学校給食パン協同組合をあらたに結成し、初代理事長に今沢金次郎氏が選任された。

この時点での双方組合の現状をみると、從来の県パン工業協同組合に加盟する業者総数概ね八十名、別途山梨県学校給食会とパン協同組合に加盟する業者総数約三十九名、これが県下パン業者間の内訳で、昭和四十三年度末現在の現状では、県総合パン協同組合は自然消滅の形でその存在を失ない、県一本化の山梨県パン工業協同組合は、馬場克比古理事長にかかる興石宮太郎氏が二代目理事長としてその運営にあたり、山梨県学校給食パン協同組合は、今次金次郎理事長が退任、二代目理事長に馬場克比古氏が就任してその運営にあたっている。

大体以上が山梨県パン業界歴譜の概況である。

長野県パン業界の歴譜

調査対象 十一社（長野市八、岡谷市一、その他二）

調査内容 調査対象が長野市のパン業者のみに限られ、松本市、上田市諏訪市、飯田市などの業者の報告がないから、全県的な統計はつくれないが、十一社の報告から左の事項がうかがわれる。

(1) 業態 十一社中卸売を中心とするもの二、小売を中心とするもの五、学給パンを中心とするもの二、不明二となつていて、卸売よりも小売を中心とするものが多いことが特徴的である。十一社中の八社が食パンと菓子パンの両方をつくつている。

(2) 創業期 本調査十一社中で創業期のもつとも古いのは太平堂（長野市長門町）で、明治三十一年の創業となつていて、その他の一〇社はすべて昭和二十一年の終戦以後の創業である。しかし岡谷市の睦製パン所は大正年代表市にパン店が二軒あり、その一軒の鈴木パン店が現存していることを報告しているから、県内各地には創業期の古いパン店が少なくないと考えられる。終戦直後には県内各市町村に無数の製パン所が現われたが、五年で廃業して、現存しているものは少ない。

(3) 代表者の代目と年令 十一社の代表者は、五代目一人、三代目一人

二代目二人、初代七人となつてゐるが、右の五代目は製菓業時代からの通算である。また三代目と報告しているのは農業協組であるから、代表者の交替がひんぱんなのである。

代表者の年令は、六〇才以上三人、五〇～六〇才三人、四〇～五〇才三人、三〇～四〇才一人、二〇～三〇才一人となつており、比較的年令層が若い。

(4) 技術系統 木村屋系三、新宿中村屋系一、宝来パン系一、阿藤パン系一、長野イースト系一となつており、技術系統はかなりはつきりしている。

(5) 烟と製パン機械 平烟の使用を報告しているのは太平堂、二葉堂、新生堂の三社であるが、太平堂は昭和三十一年まで、二葉堂は昭和三十八年まで、新生堂は昭和四十二年まで使用している。本調査では石窯棟瓦窯の使用者が割合に多く、終戦後に採用したものもあり、十一社中六社を占めている。電気窯は昭和十五年太平堂（長野市）が採用したのが最初となつておらず、終戦後開業した業者はすべて電気窯を使用している。ガス窯とオイル窯との使用者は本調査中には一名もない。運行窯は一社（太平堂と二葉堂）が使用している。

製パン機械中ミキサーは昭和十五年に太平堂が採用したのが最初であるが、終戦後に創業した業者の多くは開業時からミキサーを使用している。モルダーとデバイダーの使用はミキサーよりもややおくれて、昭和二十八年頃から始まっているが、デバイダーは現在も使用していないものが十一社中六社もある。自動包装機その他は昭和三十八年頃から採用され始め、現在五社が使用している。

(6) 発酵法の推移 ホップス種使用の食パン製造を報告しているものは

一社のみで、大正十一年まで使用している。酒種使用の菓子パン製造を報告しているものは三社であり、一社は昭和十年でやめているが、一社は昭和十六年まで、一社は昭和二十五年まで酒種を使用している。イースト種は昭和十一年から使用され、終戦後に創業した業者はすべて開業時からイ

ーストを使用している。

(7) 配達方式の推移 岡谷市の陸製パンは大正年代に同市のパン店が箱車を使用していたことを報じてゐるが、本調査の十一社中には箱車時代を報告しているものはない。リヤカーの使用を報告しているものは三社で、いずれも終戦後まで継続しており、一社は昭和三十五年まで使用している。貨物自動車は昭和二十四年に始めて採用され、昭和二十九年頃から次第に普及し、現在十一社中八社が使用している。

(8) パンの種類 大多数の業者が食パンと菓子パンをつくつており、スイート製品をつくつているもの五社、ちか焼きパンを製造しているもの三社となつていて。学給パンのみをつくつているものが二社ある。

(9) 雇傭関係の推移と従業員組合 調査十一社中十社までが終戦後の創業であるから、古い徒弟使用時代を経過したものは少なく、年季奉公制度を報告しているものは三社のみである。中一社は昭和十七年頃に廃止し、二社は昭和二七～二九年まで継続している。従業員組合の存在を報告しているのは棚農業協組のみで、組合の成立は昭和三十年である。

(10) パンを始めた動機 終戦後創業のものが多いから、パンを始めた動機は当時の食糧事情とパンの将来性であるが、製菓業から転向したもの、委託加工パンから出発したもの、小資本で開業できたためなどと報告している。また昭和二十九年の完全学校給食の実施が直接の動機となつたものが二社ある。

長野県の部（十一社）

創業期	社名	所在地	代表者名	年令	代目	業態
明治三〇年	太平堂	長野市	橋本 孫蔵	六二	二代目	○
昭和三三年	二葉堂	長野市	清水 一雄	四七	五代目	○
一四年	高陽堂	長野市	田村 善助	五〇	初代	○
	木宝來パン屋					技術系統

二五年	陸製パン所	岡谷市	堀内 誠	六二初代○
二五年	新生堂	長野市	岡田 正吉	四七初代
二五年	岩月堂	長野市	青木しづ子	四八二代目
二九年	東京パン	信濃町	小林勇五郎	五三初代
二九年	桜枝町太平堂	長野市	齊藤 順一	六〇初代
二九年	柵農業協組	戸穂村	丸山 正勝	五五三代目
三四四年	昭和堂	長野市	大日方俊夫	三三初代
四〇〇年	若久堂	前田 信夫	木村屋系	○
			新宿中村屋	○
			木村屋系	○
			長野イースト	○
			新生堂系	○
			阿藤製パン系	○

奉還して薩長中心の維新政権になると、フランスパンに代つて型焼きのイギリスパンが羽振りをきかせてきたが、これは薩長がイギリスと格別な間柄であつた関係上、主としてイギリス人を政府のお雇い外人として厚遇し、この指導の下にこの国の近代化計画を推進したからにほかならない。

明治維新を機として首都が江戸にうつされ、その名も東京とかわつたが、それと共に東京にパン食ブームがおこつた。その結果横浜から東京に移るパン職人が続出したが、その横浜で勢を得たのは外人ベーカリーであつた。その外人ベーカリーが日本人ベーカリーに首座を奪われたのは鹿鳴館時代の末期であつた。

明治初頭銀座の木村屋総本店で米糀種のアンパンが発明されたが、これが日本人の嗜好に投じてたちまち銀座名物の一つにかぞえられるようになつた。それが鹿鳴館時代になると東京名物になり、ついで東日本から西日本へと拡がつていつた。そして明治初頭に登場したこの日本独特のアンパンは、明治三十年代に入るとジャムパン、クリームパンを加えることになつたが、前者は木村屋総本店、後者は中村屋によつて発明されたものである。なおホップスだね法が横浜でまずとりあげられたのは明治初頭であつた。

こうして食パンは横浜、米糀だねのアン入りパン類は東京が本場ということになり、その技術が関東各地はもちろん全国に浸透していくのである。

一、沿革

オランダ船リーフデ号が豊後に漂着したのは慶長五年（一六〇〇）であつたが、この船にのつていた英人ウイリアムアダムスと蘭人ヤンリヨースチンの両名を、徳川家康は江戸に引取り外交顧問として厚遇した。江戸でパンが焼かれるようになつたのはこの漂着白人の到着以後のこととみられる。

しかし間もなく鎖国時代に入つた為に関東のパンは拡がることなくして終つた。そしてこの空白期に光明を点じたのはいうまでもなく、安政六年（一八五九）の横浜開港であった。横浜は長崎、函館と同時に開港されたが、その場所が江戸の大玄関であつた関係上、超スピードで発展、たちまちにしてそれまで西洋パン食文化吸引の唯一の窓口であつた長崎を追い越して、西洋文明吸引の大玄関としての役割を果すようになつた。

この横浜にまづ登場したのは直焼きのフランスパンであつたが、これは幕府とフランスとの関係が特に緊密だつたからである。その幕府が政権を

二、現況

関東一都六県のパンの現況はあらまし以下の通りである。