

## 六、近畿地方のパン

### 一、沿革

わが国にパンが渡来したのは戦国時代であるが、この戦国の群雄割拠時代に終止符をうつたのは織田信長、豊臣秀吉、徳川家康の三人であつた。そしてこの三人のうち西洋パン食文化の吸引にもつとも積極的であつたのは織田信長である。その織田信長はキリスト教にたいして誰よりも好意的であつた為に、彼の時代にキリスト教の全国的普及の基盤が築かれたのであるが、その信長が本拠地としたのが近畿地方であつた。そのような関係から戦国時代の末期にはキリスト教と共にパン食がある程度この近畿地方に拡がつたのであるが、近代における近畿地方のパンの拠点は何といつて

府県別	総人口 (千人)	市部 (千人)	郡部 (千人)	年産 (屯) 高類	市販 (屯) 内	学給 (屯) パン	所県 在地	指 パン 数食	業者数	三〇一 kw	五〇一 kw	以 上	計
滋賀	八三五	三九四	四五九	四、三〇四	二、七三一	一、五七三	京都	八二	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇
京都	二、一〇二	一、七二三	三八九	一七、五九五	二、八四八	一、五七三	大阪	一二六	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇
大阪	六、六五七	六、四二九	三八九	一四、九七一	一、九四八	一、四九七	神戸	一二六	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇
兵庫	四、三〇九	三、四九二	三八三	三四二	一、九四八	一、四九七	津	一六四	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇
奈良	八五	五七九	四八三	四四七	一、九四八	一、四九七	大	一一五	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇
和歌山	一、〇二六	一、〇九二	二、一六一	二、六八三	一、九四八	一、一六七	京	一一五	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇
計	八三五	三九四	四五九	一七、五九五	二、八四八	一、五七三	大	一一五	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇
全国	九八、二七四	一五、七七六	六八、一一〇	一三、〇九二	一六四	一六五	津	一一五	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇	一一〇
全国比	一六・二%	一〇・〇%	一九・二%	八・九%	一七・七%	一九・二%	一九・二%	一一・八%	一一・八%	一一・八%	一一・八%	一一・八%	一一・八%

### 近畿地方パンの現況

も慶応三年（一八六七）十月開港の兵庫（神戸）である。

元来この兵庫は当時の首都京都の大玄関であると同時に大阪の大玄関でもある。したがつてここから近畿、中國、四国地方にパンが拡がつていてことによしきはないが、ここも明治前期は横浜の場合にみられるように異人ベーカリーが中心勢力であった。

横浜よりも八年おくれて開港されたこの神戸が、横浜を凌ぐ異国情緒ゆたかな港町になつたのは、関東震災で横浜の外人が大挙してこの地に移動した為であるが、今日神戸のパン食率が日本一高いのはやはり在留外人の影響がある為とみられる。

なお大阪において近代的な機械化製パンと、製パン機械メーカーが拾頭したのは昭和初頭であつたが、その原因是そのころこの地方に大規模な水力電気の供給体制が確立して、豊富低廉な電力供給がされるようになつた

からであつた。

それからこの地方に米粧だねのアンパンが拡がつたのは、日露戦争直前に大阪で内国勧業博覧会が開かれてのことである。

二、現況  
当地方のパンの現況はあらまし次の通りである。

近畿地方二府四県の対総人口比率は一六・三%であるが、その対総製パン高比率は一七・七%であり、その内訳は市販パンが一九・二%、学給パンが一一・八%である。これは市販パンの生産比率が高いことを示すものであるが、その原因がこの地方の都市化の水準の高さにあることはいうまでもない。本表によると対総人口比率一六・一%にたいして、市部人口比率は二〇・〇%、郡部人口比率は八・九%だからである。つぎに府県庁所在地のパン食指数をみると、大津以外は何れも全国平均を上廻つており、特に神戸の指数は日本一である。これはいうまでもなくこの港町が外人の刺激をもつとも強く受けた都市である為とみられる。業者数比率は一三・七%で、製パン高比率の一七・七%を下廻つてい。これは卸売企業の比率が高いことを示すものであるが、しかしその卸売企業の規模は京浜、中京地方にくらべると小さい。この点は大型工場の全国比をみてもよくわかる。

滋賀県のパン業界歴譜  
一、  
近江国にパン食文化がひろがつたのは、いまを去る四〇〇年前の戦国時代であり、いうまでもなくこの外来文化を導入したのは、この国に天下布武の本拠安土城を構築した織田上総介信長であつた。  
信長が宣教師オルガンチノに安土の城下に教会堂を建立するのを許可したのは天正七年（一五七九）であつたが、それから信長が明智光秀に亡された天正十年（一五八二）までの足かけ四年間、この安土城下の教会堂と

セミナリヨはキリスト教とつての楽天地であつた。当時ここに教会堂をもつたのはカトリック教であつたが、この教派は特にパンをキリストの肉、葡萄配をキリストの血と称して、教会の儀式に欠くべからざるものとして重用した。だから教会ではボルトガル人の宣教師の手でパンが焼かれ、セミナリヨではこれが給食され、受洗の式典には必ずパンと葡萄酒が用いられた。

記録によると天正一〇年（信長没年）のヤソ教徒総数はすでに十五万人台を突破していたとあるから、安土城下の教会堂では毎日のように洗礼の式が行なわれていたにちがいない。

信長がオルガンチノに教会堂の建立をゆるした天正七年には切支丹巡察使として印度からやつてきたアレッサンドロ・ヴァリニヤーニも信長に謁見して厚遇をうけたが、そのさい彼は日本全国を都区（近畿）農後区（大分）下区（長崎）に分つて、布教の計画を整備した。安土と京都がみやこ区の中心であつたことはいうまでもない。

当時このみやこ区には織田有楽斎、木下秀勝、高山飛驒守、高山右近、織田信秀、池田丹後守、蒲生氏郷などの有力なキリスト大名がひしめいていたが、彼らはすべて安土城下に屋敷をもち、盛んに教会に出入りしていたし、信長もまたたびたび教会にやつてきたので、京都よりも安土の教会がはるかに繁昌していたのである。

この安土教会にオルガンチノ以下の宣教師が多数常駐していたので、これがパン食文化の拠点としての役割を果すようになつたことに疑問はないが、光秀の謀反によつてこの折角の拠点は灰燼に帰してしまい、そのパン食文化も水泡のごとくに消え去つたのである。

当時のパン食文化の拠点となつた安土教会堂とそのセミナリヨについては、その教師だったボルトガル人が書いた記録（安土往還記—辻邦生訳）があるが、ここにその一部を紹介しよう。

『オルガンチノやロレンソ老人は寸暇を惜しんで安土に移住したキリストン宗門の人々を訪ね、新教会堂の建築許可がおりたことを報告し、また

町角で説教を行なつた

この説教のときには集つた群衆にたいして南蛮菓子やパンなどが無補で贈呈された。

『高山どのなどは膝をのりだしていつた。順序からいえば教会堂が建立され、その後宣教師館やセミナリオが建てらるべきでしよう。でもいまはそんなことより安土に一刻も早くキリストの建物が建てられることが肝要と存じます。それにそこにセミナリヨがたてられました私の城下からも早速多くの少年たちを送つて学ばせたいと存じます。そのことを考へるといまから胸がおどるような気持です』おそらくこのことは会議に集まつた信徒全体の気持であつたのだろう。彼等は高山殿のことばに何度も深くうなずいた。高山殿は事実その建築資材運搬のため、急遽千五百人の人夫を京都に送つた。他のキリストンの将軍、大名たちも次々と人夫を送りこんだ。

一般信徒たちが聖母被昇天教会の建立のときと同じく労力奉仕を申出たのはもちろんである。こうして十字の旗にかざられた木材運搬の大行列が蟻の行列さながらに安土城下に蜿々と続いた。そしてわずか一ヶ月で建設の工事が完了したが、その建物は日本にまだなかつた三階建てで、その屋根は信長から特にゆるされた青瓦でかざられていた。

この教会堂の竣工祝には二万人以上の信徒たちが全国から参集したが、安土の往還の遠くからはじめてこの教会堂の偉容をながめた信徒たちは涙をながしてよろこび合つた。

この教会堂にはセミナリヨも付設されたが、この『安土セミナリヨでは二十五人の少年がきびしい日課によつて生活していた。彼等は灰色の制服を着て寡黙でまじめだつた。(略)この生徒たちの多くは高山殿麾下の上級武士の子弟だつたのである。私たちはすべてヴァリニヤーの新しい教育方針にもとづいて日課をたて授業を進めていた。生徒たちの中にはヨーロッパの学生に劣らぬ見事なラテン文を書けるものも何人かいた。オルガンチノはそうした教育効果のいちじるしさにおどろくというよりはむしろ

感動していた。彼はヨーロッパと同質の精神の地平がようやくこの王国にひらけてきたことを、そのラテン文を読みながら感じていたのであろう』

『テニヨール(大殿—信長)は時間があるとよく宣教師館にたちよつた。城廊と同じ青瓦をならべ、高い鐘楼をもつたイタリヤ式建物を大殿はセミナリオの教室で生徒たちの合奏する音楽を好んでいた』

しかし本能寺の変でこのパン食文化導入者の時代は終つた。信長にかわつて天下人となつた秀吉はヤソ教徒追放の断をくだし、高山右近らをブイリツビンに追放した。その秀吉の跡を継いだ家康も禁教政策を踏襲、三代將軍家光は遂に鎖国を断行した。こうしてヤソ教と共にパンもその姿を消し去つたのであるが、その鎖国の祖法をつくがえたのは、江州彦根の藩主井伊直弼であつた。直弼が大老に就任したのは安政五年(一八五八)の四月であり、勅許を俟たずして開国条約に調印したのはそれから二ヶ月後の六月であつたが、この条約によつて翌年六月から横浜、長崎、函館の三港が開港され、この港町から現代日本のパン食文化がおこつたのである。

## 二、

このように歴史のあとをたどつてみると、滋賀県(近江国)とパンの因縁は古くて深いことになるが、この県のパンの近代史には特に語るべきものがない。それは西日本の大玄関となつた神戸がこの地域のパンの拠点となり、ここから京都を経てこの国にパンが流入するまでには少からぬ時間を要したからであるが、いまの滋賀県のパン界は京阪神の大手ベーカリーに浸入されて苦境に立つてゐる。

それはともかくとしてこの県にパン組合が誕生したのは昭和十六年(全パン結成の年)であり、その初代組合長は上野梅吉であつた。当時の本県の製パン高は一七、二〇〇袋(二五袋)であつたから、日産五七袋である。それが現在は日産六五〇袋(二二五袋)になつたのだから、それでも十倍以上にふえたことになる。

昭和十六年に結成された滋賀県製パン業組合は、やがて敗戦の試練を経

て滋賀県麵麺商工協同組合となり、理事長は太陽堂主の下村惠留治氏となつたが、当時の組合員は十七名であつた。その下村氏が理事長をやめて顧問になつたのは統制撤廃翌年の二十八年であり、新しく理事長の職に就いたのは現理事長の滋賀パン主人の米戸正鑑氏である。当時の組合員は七八名であつたが、現在の組合員数は五十名を下廻つてゐる。

なお左記は組合員の店舗の創立年代順である。

明治・大正時代

創立年代	社名	所在地	技術系統
明治十八年	菓子寅食品	北川栄四郎	守山町
大正二年	石原商店	石原信行	湖東町
大正六年	七星屋製パン所	光定正治	八日市市
大正十二年	だるまや製パン所	増沢達郎	彦根市
昭和一五年	高島商店	山岡延治郎	大津市坂本
昭和一〇年	永進堂	彦根市	七里屋
昭和七年	七里屋支店	湖東町	京都ヤマイチ
昭和二二年	精進軒	近江八幡市	京都西洋軒
アメリカ堂	マリオン商店	八日市市	
カドヤ商店	木田 佐吉	長浜市	
山田務	樋口 常雄	七里屋	
木之本町	水口町	七里屋	
	安曇川町	七里屋	
	八日市市	七里屋	
	長浜市	七里屋	
	七里屋	七里屋	

創立年代	社名	代表名	所在地	企業合同	技術系統
昭和二四年	滋賀パン	米戸正鑑	大津市		
昭和二九年	中央製パン	古谷久一	新旭町		
二三年	丸S製パン所	水津三郎	高島町		
二九年	丸石食品	石田昇之助	草津市		
二四年	丸清製パン	吉田治	守山町		
二四年	吉田製パン所	吉田治	守山町		
二四年	宝来軒	西村伝造	土山町		
二四年	丸ヨ製パン所	福谷義雄	野州町		
二三年	巴堂製菓	中川栄一	守山町		
二三年	柏屋製パン所	奥村和男	守山町		
二五年	甲陽堂	福永謙三郎	守山町		
二四年	富士屋製パン所	臼井賢次	水口町		
二五年	丸五製パン所	高木栄造	甲賀町		
二三年	富士士家	高井正太郎	日野町		
二一年	木瀬製パン所	木瀬政市	信楽町		
二三年	八日市永進堂	河崎元次郎	近江八幡市		
二八年	木勝栄堂	灰谷美代治	能登川町		
二二年	松居製パン所	河村富之助	安土町		
二二年	木村家	松居佐太郎	日野町		
二二年	平和堂製菓	野口助次郎	彦根市		
二二年	木村家	馬場政次郎	永源寺町		
二二年	木村家	大塚源七	五ヶ荘町		
二〇年	すゞや製パン所				

ク	二六年	九栄製パン	笹原 栄造	長浜市
ク	二六年	つるや製パン所	西村 秀敏	木之本町
ク	二六年	磯井三信堂	磯井 光郎	西浅井村
ク	二四年	足立製パン所	足立 徳一	今津町
ク	二四年	大菅製パン所	大菅 外吉	彦根市
ク	二十四年	久保田製菓	久保田利隆	近江八幡市
ク	？	児玉製菓製パン	児玉 安元	山東町

以上の通りであつて、元組合長の太陽堂下村恵留治氏は現在組合員ではない。

## 大阪府のパン業界歴譜

### 明治時代の製パン業者

明治七年頃、相前後して梅田に梅月堂。天満に指月堂と名乗る開業者があつたと伝えられているが共に詳でない。

明治二十年代には、堺市に梅月堂（泉吉兵衛のち吉二郎と改名）が繁栄して居り、大阪市では北区（現大淀区）に富屋製パン所（富島某）、南区（現浪速区）にも富屋製パン所（中村伊三郎）があり、食パン卸業者として知られていたが、業界では前者を“北の富屋”後者を“南富屋”と通称した。大正時代に入ると、大阪市内に神戸屋（桐山政太郎）、木村屋（森利業）。

明治三十年代には東区（後西区に移転）でマルキ号（水谷政次郎）が創設。マルキ号は先年北区の大火灾の折、消防夫たちに多量のパンを寄贈したのを、美舉として新聞紙が書き立てたので、当時の弱小業者マルキ号の名が忽ち喧伝され、これが開運のきつかけとなつて、米騒動の頃には業界第一人者の地位に在つたので、彼の一挙手一投足は、業界を左右するまでになつていた。

マルキ号が値上げせぬとあつては致し方なく、同業者たちは一齊に十銭に引き戻して、暫らく様子を見ることにしたが、一時的ではあつたが、どのパン屋も手いっぱいの増産に汗を流したのであつた。

この米騒動が契機となつて、パンは代用食という名称を冠せられ、大きさが開業。更に第一次大戦から戦後にかけて、開業者が急増したが、その主たる業者は大阪市内に、大島製パン所（大島秋次郎）、松岡製パン所（松岡貫一）、木村家（篠南安太郎）、見通製パン所（見通庄吉）、神崎屋（木下弥三郎）、榎木堂（辰巳和三郎）、キリン軒（大西良一）、木村家（大倉豊）、フジタパン（藤田諭）、富士屋（大辻半次郎）、木村家（大西啓之）、岸和田市では小泉製パン所（小泉直太郎）が開業している。

### 米騒動とパン

大正七年八月。米価の暴騰によつて惹起した全国的騒擾事件、世に謂う“米騒動”には、鎮圧のため軍隊の出動まで見た都市もあつたが、中でも激越だつたのは大阪市であつた。

当時食パン一斤（一二〇匁）の小売価格は八錢であつたが、米価の上昇に伴つてパンの価格も吊り上げられ、十錢、十二錢と五割も騰つたが、それでもパン屋たちは、かつて経験せぬ多忙に追われるありさまであつた。だが、それも永続きはしなかつた。

それというのは、大業者のマルキ号のみが独り、値上げをしていないと新聞紙が大きく報道したので、マルキ号の店頭には市民が殺到していることが分つたからである。

マルキ号は先年北区の大火灾の折、消防夫たちに多量のパンを寄贈したのを、美舉として新聞紙が書き立てたので、当時の弱小業者マルキ号の名が忽ち喧伝され、これが開運のきつかけとなつて、米騒動の頃には業界第一人者の地位に在つたので、彼の一挙手一投足は、業界を左右するまでになつていた。

マルキ号が値上げせぬとあつては致し方なく、同業者たちは一齊に十銭に引き戻して、暫らく様子を見ることにしたが、一時的ではあつたが、どのパン屋も手いっぱいの増産に汗を流したのであつた。

くクローズ・アップされたのであつた。

パン屋の洋行

大正十三年。マルキ号の水谷政次郎は、当時の業界人の誰もが、考えもしなかつた“歐米先進国のパン業界見学”を志し、世界一周の旅に就いた。我国製パン業界人外遊の先達、露払いを勤めたわけであるが、これは彼が我国製パン界の巨人として、その第一歩を踏み出したことになる。

外遊のコースは、太平洋を越えてアメリカ合衆国が振り出しあつたが最初の上陸地ハワイで、土地のパンを見るなり目を丸くしてしまつた。自分らが日々生産しているパンに較べて、あまりにも優秀だつたからである。

ス等を経てシカゴに入ったが、彼は旅の到るところで、アメリカのパンに驚きの目をみはるばかりであった。

員と、偶然同宿の幸運に恵まれ、大会に陪席を許されたので、彼はアメリカ業界の現状を知ることが出来、その最も大きな収穫はイーストを知つたことと、機械による科学的製パン法とであつた。彼は直ちにイーストの研究に着手すること、機械化製パンに切り替えることを決意して、この旨を家人に申し送り、同時に電力使用の混合機、運行式焙焼窯その他をアメリカの製作所に発注した。

アメリカのパンで頭がいつぱいになつてしまつた木谷政次郎は、ヨーロッパ諸国パン界の見学は、もはやつけたりみたいになつてしまつたが、それでも、フランスのパンの旨さには強い感銘を受け、その後は口ぐせのようになつくり方はアメリカ式、味はフランス式」と言つていた。

彼は帰国するなり、女婿の水谷清重をアメリカに留学させて、イーストの純粹培養法と、機械化製パン法を習得させることにした。

最初の研究団体

日本の製パン界は創始以来六十年間、業者が相寄つて、製パン原料や製法技術などにつき、研究を目的とした会合や団体は皆無で、その反対の“見るな・見せるな。語るな・聞くな”的商売仇に徹していた觀あつたが水谷政次郎とその女婿清重がもたらした科学的パンに着眼した関西業界の有志たちは、相誇つて毎月一回大阪で研究会を設け、イーストに依る科学的製パン法を中心とする研究団体“全関西パン研究会”を結成、昭和二年秋に発足した。

我国における研究団体最初の誕生であつた。

全關西パン研究会々員

以上は発会当時のメンバーで、翌年には約二倍の会員数に	和 岸 塚	名 神 京	大
	歌 和	古 戶 都	阪
	山 田	屋 戸 都	
木 村	名 方	小 泉	木 神 マル
村	方 製	長 梅	富 岡 輪 キ
	パ ン	島 葵	神 一 戸
	バ ン	月 栄	松 岡 戸
家	所 堂	食 ン	富 一 屋
	堂 軒	糧 ン	神 一 屋
	軒 ン	軒 ン	松 岡 号
仙 名	小 泉	伊 田	木 桐 森 水
		滝 中	中 本 井 岡 村 山 谷
石 方	泉	藤 中	下 岡 本 井 岡 村 山 谷
惠 勝	太 郎	吉 直	利 源 弥 三 郎 利 政 次
	俊 俊	太 郎	兵 太 郎 元 登 次 一 藏 藏 郎
		衛 吉	吉 元 登 次 一 藏 藏 郎
		衛 吉	利 源 弥 三 郎 利 政 次

以上は発会当時のメンバーで、翌年には約二倍の会員数になつてゐる。

## 国産イースト生まる

カ式機械の高性能に、東久邇宮も目を瞠つたのであつた。  
次いで秩父宮両殿下、高松宮、久邇宮、朝香宮など各皇族も台臨視察された。

## 大日本製パン工業会創立

昭和二年。大阪のマルキ号経営にかかる、京都市の郊外宇治川畔に建設の、マルキースト研究所工場から、我国最初のイーストが生産された。知識の不足と設備の不完全とに因つて、純粹精強なイーストではあり得なかつたが、とにかくイーストの科学的培養に成果を得た“国産イースト第一号”であつて、これが大阪の製パン業者の手で創り出された事実は、我國製パン史に明記されなければならぬ。

マルキーストは、その後品質に改善を加えたものの、均質であり得なかつたため、製パン用としては不成功に終つた感があるが、しかし、これによつて全国の同業者に、科学的なイーストの存在を知らせ、また、これによつて開かれた国産イーストの扉の中から、完全なイースト工場が相次いで出現したのであつた。

かくて、我国最初のイースト工場は、悲境裡に閉鎖されたが、新らしい産業工場とあつて、数方の皇族が台臨され、大臣たちも視察に西下したことは、せめてもの慰めであろう。

イーストを使用することと、機械設備をすることとは、科学的且つ多量生産への転向であつて、我国製パン界の一大革新であり、躍進を期するものであつて、これを可及的速に普及達成を企図するためには、製パン業者の全国的研究団体の結成が急務であると考えた全関西パン研究会は、全員が発起人となつて、全国の同業者に呼びかけたところ、意外に強い反響があつたので、直ちに準備に着手、昭和五年七月“大日本製パン工業会”は本部所在地大阪市において、その創立発会式が挙げられた。

馳せ参じた者は全国各地の代表的有力業者約二百名で、発会式に次いで開催された研究会は、実地と理論の両道を行くもので、前者は出席者が持參した自家製品を無記名出品し、これを出席者全員が審査、評点するという方法である。引き続いて、製パン原料、製パン技術その他業務に関する各般の質疑応答、討議、発表等による研究会が行なわれたが、いずれも我が國では初めての、実益豊かな試みであり、一同は感激と興奮をおぼえながら熱心に従事した。

なお、製品審査の結果は従来の等位制を採らず、平均点によつて“最高優秀・佳良”と三段階の品質証明状が贈られた。

会員は年と共に増加して行き、本土は勿論のこと、朝鮮、台灣、樺太をはじめ、満州から中支方面にまで及び、毎年五月の陽春、二間に亘つて開催される定期総会と研究会の会場は、大阪をはじめ京都、神戸を交互に、また遠く富山市が充てられたりした。

マルキ号は当時日産三百袋と称する日本一の工場ではあつたが、今日から見れば一町工場に過ぎぬ建築様式や設備である。しかし、巨大なミキサーが唸りを立てて回転し、自動式運行窓が、無限的に焙燒作業するアメリ

## 皇族のパン工場台臨

皇族が食品工場に台臨視察されたのは、大阪のパン工場が最初である。

東久邇宮稔彦王殿下は、フランスに永年滞留されて居たので、パンについての関心が深く、大阪に機械設備を有つ製パン工場が在ることを知られると、当該工場の經營者水谷政次郎に対し、昭和五年春、宮内省を通じて視察されたい旨を内示された。

感激した水谷は家門の榮誉であるばかりでなく、パン界の面目であるとしてお受けした。

マルキ号は当時日産三百袋と称する日本一の工場ではあつたが、今日から見れば一町工場に過ぎぬ建築様式や設備である。しかし、巨大なミキサーが唸りを立てて回転し、自動式運行窓が、無限的に焙燒作業するアメリ

国製パン業界の進歩発展のために寄与した業績は、實に量り知れぬものがあつた。

### 大日本製パン工業会創立当時の役員

評議員	理 事 長	副 會 長	會 長			
(名古屋・長榮軒)	(清川・札幌・水越・木村屋)	(大阪・マルキ号)	(大阪・マルキ号)			
(清月堂)	(仙台・知良・木村屋)	(東京・精養軒)	(東京・精養軒)			
(新進堂)	(高島・山良)	(名古屋・敷島)	(名古屋・敷島)			
(島)	(広島・大和屋)	(福岡・三好屋)	(福岡・三好屋)			
	(鳥取・龜井堂)	(大坂・神崎屋)	(大坂・神崎屋)			
	(奈良)	(大阪・木村家)	(大阪・木村家)			
	(和山)	(東京)	(東京)			
	(神戸)	(静岡・八木パン)	(静岡・八木パン)			
	(京山)	(都城)	(都城)			
	(金沢)	(松屋)	(松屋)			
	(浜桂月堂)	(桂月堂)	(桂月堂)			
	(西山)	(龟屋)	(龟屋)			
	(山村)	(二郎)	(二郎)			
		(富屋)	(富屋)			
		(子爵)	(子爵)			
伊石	石膏	江大	木森	中盛	北水	土
藤上	菅	村塩	杉	杉	杉	土
原	江	龜松	中	中	北	水
刺	大	名滝	平	盛	水	土
岡	村	山中	八	木	北	土
越	鹽	平	杉	森	水	土
出	龜	中	中	中	北	水
井	松	平	木	盛	水	土
村	名	八	森	木	北	水
方	滝	杉	中	中	水	土
本	山	中	木	盛	水	土
本	中	平	森	木	北	水
野	平	八	中	中	水	土
木	八	杉	木	盛	水	土
本	中	中	森	木	北	水
村	平	平	中	中	水	土
下	木	八	木	盛	水	土
好	森	杉	中	木	北	水
田	中	中	木	盛	水	土
谷	木	木	森	木	北	水
岐	木	木	中	盛	水	土
政	木	木	木	木	北	水
次	木	木	木	木	水	土
郎	木	木	木	木	北	水
章	木	木	木	木	水	土

浪速区	北区	南区	西区	東区	(大阪市)	同
富屋製パン所	新富製パン所	木見通製パン所	木大島製パン所	木木村村	木木村村	木木村村
松岡製パン所	木田中村イチ	木マ村エ	木オ村エ	木マ村ヨ	木三ク村	木櫻崎
所	所	所	所	所	所	所
所	所	所	所	所	所	所
屋軒家屋号	屋号	屋号	屋号	屋号	屋堂家屋	屋
中松酒柵	大田川大南見古	大南水工	能森德西	福森辰	木	忠雄(自同)
村岡井本西中	西谷通沢島	谷藤崎勢	南村森	己下		
源貫与良太四郎	泰久忠庄太一五り	泰秋正政次元	利安藤米三吉	末次三治	和三郎	
	藏郎	郎造	郎治	郎治	郎吉	
	郎	郎	郎	郎	郎	

東成区	西淀川区	東淀川区	住吉区	天王寺区	港区	此花区	
マ木 ル村 七号 家屋	木同木 ル村 ノ家号 屋	マ木 ル村 オ士 ノ屋	富ニ木 シ土 キ号 ン屋	木向大 丸上製 万村上 堂家號 堂家號 堂家號 堂家號	幾木フ ジ村村 村村村 木木木 木木木 木木木 木木木	大神 阪戸 屋 支 所	井上製 パン所
七大林 原倉	森静中 崎	棍林山 并川原本 谷辻川村 田村橋川	大森木 木吉井 大小大 藤奥森 洞中佐 築桐井 大々	吉井大小 大藤奥森 洞中佐築 桐井大々	井右木山 山上村		
源二郎 豊久市郎 治三郎	喜松悦保 次	高寅健半 次	玲光幸弥外 太三次	与啓	博寅石重義代 之太一太	政清左 一太郎	
					平之論一 三助郎雄郎郎	次一	

西成区 木村 木村 同木村 村屋 号家屋  
 (堺市) 梅月木村 木村 木村 木村 木村  
 (岸和田市) 小泉製パン所 家屋号家屋 号堂家屋  
 (茨木町) 木村 木村 木村 木村 木村  
 (池田町) 朝日木村 木村 木村 木村  
 (長野町) ニシキ屋号屋号屋号屋  
 (布施町) 金太郎木村 木村 木村 木村  
 (枚方町) 木村 木村 木村 木村  
 (大津町) ヤマサ木村 木村 木村 木村  
 (浜寺町) 木村 木村 木村 木村  
 (英田村) 同木村 木村 木村 木村

大阪支部の賛助会員(原材料業者)  
 日清製粉、大日本乳製品、小西儀助商店、山田商会、藤沢鉄工所、三共貿易、三浦徳兵衛商店、大上商店、矢谷バター、宇治川電気、滝田鉄工所、千代田商会、山本要商店、昭和バター、朝日製餡、大阪電氣、大阪製粉、松田商店、岡田ジャム、精電社、宇都宮商会

### パン食普及全国的運動

大日本製パン工業会は、その事業の一つとして、パン食普及運動を全国的に実施することを定め、大正十二年九月一日、関東地方を襲つて、未曾

有の大惨害を与えた大震大火を採り上げて、この日を“震災記念パンデー”と呼称することにして、パン食普及の一大PRを、昭和五年九月一日に、その第一回を全国各支部を単位として“いざ”という時に備えて、パン食の習慣を“という啓蒙的スローガンを掲げて大々的に展開した。

地元の東京と神奈川県が不参加であったことは、些か奇異の感を抱かせるものがあつたが、全国各都市では、市当局や商工会議所などの、積極的な協賛後援の下に数日前から、本部が製作供給した数万、十数万枚のビラを撒布、また店頭にポスター、立看板を掲出して予告宣伝を行ない、また当日は趣向をこらしたパレードを繰り出すなど、華々しい運動で消費大衆の周知に努めたので、平日の三倍という売れ行きを示した都市もあり、大阪毎日新聞なども写真入りで大きく報道したほどである。

この震災記念パンデーは、第三回まで打ち切つたが、その効果は実に多大であり、また我国の製パン業界が、パン食普及のための広告宣伝を、しかも全国的に一斉実施したそもそもの最初であつたのである。

### 国際大会の檜舞台に

昭和五年九月、米国アトランチツク市において開催された“国際パン業大会”に、大日本製パン工業会会长水谷政次郎は、日本並びに東洋代表として主催国から招請を受けた。

そして彼は、大会の主要事業の一つである製品審査研究会で、大会出席業者三千五百人の中から選ばれて、米・英・仏の三大国に伍し、最高審査員の栄位に就いたが、日本には製パン業者が全国的に結集した、大きな研究団体の存在を高く評価された結果に他ならない。

### 国産の製パン機械

大正時代末期から昭和時代初期に、我国の製パン工場に何らかの機械設備があるとしたら、それはアメリカを中心とする外国製であつて、遙々と大洋を渡つて輸入され、当該国人の技術者の手で据えつけられたものであ

る。

それ故に、一旦故障したとなると、その程度によつて大変なことになる。アメリカ製であれば、アメリカの製作会社に急報して、然るべき技術者に来てもらわなければならないからである。

マルキ号では、水谷政次郎の同郷（香川県）人で、造船工出身の藤沢長太郎に依頼して、たいがいの修理や調整をその手に托していたが、機械に異常の関心をもち、天才的技能者であつた藤沢長太郎は、数年後に我が手で、小型ながら電気窯の製作に成功して、驚異と称賛を博した。次いでミキサーも完成した。自信を得た彼は昭和二年独立して藤沢鉄工所を開業した。

藤沢長太郎は我国における製パン機械製作の始祖であり、我国製パン工業界の発展向上を推進した功労者として永く記憶されるべき一人である。

かくて大阪の製パン業界は、全国にさきがけてイーストを使用し、機械化製パンに踏み切り、且つその普及に努力したのであるが、同時にマルキ号（水谷政次郎）、神戸屋（桐山政太郎）、木村家製パン会社（浅香忠雄）及び阪急百貨店製パン工場（工場長村上元吾）の四工場は、規模設備共に全國屈指の大工場であり、いすれも全国同業者のために進んで開放したので、各地からの見学者で賑つたものであつた。

戦前の我国製パン業界繁栄は、昭和十二年の支那事変勃発直前頃をピークとするが、それまで大阪は全国業界の先達をもつて任じ、大きな役割を果たして來たのであつた。

#### 外麦輸入禁止運動

昭和十二年七月七日の夜半。北支那の芦溝橋畔に起つた銃声は、大きく述べまして、遂に太平洋戦争の導火線になってしまった。この支那事変勃発で、我国の製パン業界が最初に受けた影響は、原料小麦粉の激的な値上がりであった。

これは、さきの満州事変以来抱懷して居る歐米列国の、日本に対する脅

威と憎悪感に今まで重ねて中国と事を構えたことに依つて、火に油を注いだ形となつたため、その報復的現われは、イギリス政府が先ず、対日輸出入カナダ小麦の関税を大幅に引き上げた。“関税障壁の設定”で、このために輸入外麦の価格が急騰して行き、特に食パンの生産に痛烈な打撃を与えたことである。

それまで、小麦粉の価格変動は、一袋六貫匁（二二・五キログラム）に付錢単位であつて、業者たちは三錢の値上り、二錢の値下りに一喜一憂し目の色変えて騒ぎ立っていたのであるが、関税引き上げで外麦高級品は、一袋六円七〇錢が一挙に五〇錢、七〇錢とハネあがつたので、業者たちは目の色を変えるどころか、色を失つて恐慌した。しかも粉価は日を逐つて騰貴を続けた。

支那事変は日本政府の不拡大声明にも拘らず、逆に拡大深刻化して行きこれが長期に亘ることの、不可避である実相に直面した大日本製パン工業会の中企業体幹部役員たちは、緊急役員会を本部に招集して熟議した結果外麦に依存することは、今後益々困難の度を増していくであろうと判断しその対策として、国产小麦粉使用による食パン製造の研究に着手すること。その成果によつて、政府に外麦輸入禁止を要請することの決議成ったので、直ちに本部の研究部主任、金子武次郎をして試験研究を開始させたが、約二ヵ月を要して、内地小麦粉による食パン生産に自信を得ることが出来た。

そこで、いよいよ外麦輸入禁止について運動を起こし、先ず全国会員に呼びかけた処、大企業体は揃つて躊躇まつたは反対の色を示したが、その他の大企業は進んで賛意を表明したので、その署名を支部毎に取りまとめこれを本部において一括、関係書類を添えて主事筑田勇弥が携行、大蔵、商工両大臣宛提出したところ直ちに受理されたが、商工省の永井貿易局長官は、目的達成の捷径策として筑田主事に、日本農民組合代表代議士杉山元治郎を紹介した。

快諾した杉山代議士は、熱心に斡旋の労をとつてくれたので、昭和十三

年三月、国会請願委員会で満場一致採択に決定、議会に上程されて異議なく通過した。

この運動は時局柄を認識した製パン業界の最も好ましい事件として、朝日新聞が大きく取り上げ、四段みだしの記事の中に、会長森利蔵の談話も挿入して詳細に報道した。日本のパンはこの時から国産化して行つたのであつた。

### 大阪製パン青年学校

大日本製パン工業会大阪支部は、国策に対応して、政府が規定を設け、勧奨しつつあつた職業青少年の教育訓練機関、青年学校を設立して、支部員事業場の従業員たちに教育訓練を実施することに決定、これが諸般の準備を整えた。

校長は森 利蔵。学科担当教官筑田勇弥。軍事教練教官森利兵衛（予備陸軍少尉）を任命し、昭和十二年十月一日、官幣大社生國魂社神前に置いて、校長、教官、生徒一同及び支部員ら参列の下に開校式を挙行した。

### 商店法施行さる

昭和十三年十月一日。法律に依つて“商店法”を制定、直ちに実施された。

この法律の眼目は、商品の量目と価格表示、及び営業時間の制限であつて、パン店に各種パンの量目並びにその小売価格を、店頭に明示することを命令したものである。

営業時間の制限は、従業員に休養時間を与えて、健康の保持をはかるため、夜間の営業時間を午後十時までとして、深夜営業を禁止した非常時局の一つの現われである。この法律の実施で、パン業界に及ぼした影響は、盛り場などの店舗を除く外、取り立てて言う程のことは無かつた。

### 大阪製パン工業組合設立

同業者による組合組織は大正時代全国各都市に設立された菓子同業組合が存在して、製パン業者は菓子組合の一部門として、恰も宿木的弱小存在に過ぎなかつたが、大日本製パン工業会が創立され、その支部が各都市に設けられると、菓子同業組合パン部の仕事は、事実上支部に移管された所連絡をとる都市が年毎に増えて行つた。

然るに支那事変が長期化するに及び、国家は戦時体制を布き、統制法の実施と共に昭和十四年十一月、商工省は製パン工業組合の設立を、先ず六大城市に指示した。製パン業界が単独で、法的根拠の上に設立される最初の同業者団体である。

この指示を受けた六大城市の製パン業界は、大阪を除いて東京をはじめ他の四大都市は、年内の組合結成を声明したが、大阪は事の大性に鑑みあくまで慎重を期することを申し合わせ、この旨を直接監督官庁である大阪府当局に申し出たところ、府も同感の意を表し、更めて来春（昭和十五年）創立総会開催の予定で準備を進めるよう指示を与えた。

事実、年内結成を急いだ組合の定款には、最も重要な組合事業として、組合員の製品パンはその種類を問わず、総て一個一個を検査し、合格製品には合格証票を貼付して販売させる。

大阪製パン工業組合は、周到な準備によつて些の遺漏無きを期し、昭和十五年四月創立総会を挙行、次の役員陣によつて発足した。

理事長	木村家製パン会社	浅香忠雄
常務理事	木村屋森	利藏
会計理事	松岡製パン所	松岡貫一
理事	木村家	安太郎
理事	木村屋	源太郎
理事	木村家	南
理事	木村屋	中
理事	木村家	富

監事 小泉製パン所 小泉直太郎  
新神戸富屋酒桐井山利三郎  
アヅマヤ  
井上製パン所  
アヅマヤ  
小泉製パン所 小泉直太郎  
新神戸富屋酒桐井山利三郎

盛事木村家 岡部パン家 松岡本玉  
木村家 岡部パン家 松岡本玉  
木村家 岡部パン家 松岡本玉  
加藤奥利七  
藤泰山助

この後組合は昭和十八年、統制組合に改組されるまで、役員改選が三回行なわれたが、第二次、第三次の幹部役員と、統制組合となつて、新人を軸とした戦時下最終の組合役員は次の通りである。

なお、第一次工業組合まで、主事に就任して居た筑田勇弥は、第二次組合の総会で、多年の労功に酬いるため組合員の資格を贈られた。

(第二次工業組合)

理事長 水谷政次郎	専務理事 村上元吾	常務理事 筑田勇弥	会計理事 森利蔵
（第三次工業組合）	（第三次工業組合役員）		
理事長 木筑田	専務理事 木村	常務理事 木村	会計理事 木村
木谷口製パン所	木村	木村	木村
マルミ	号	源太郎	源太郎
和田谷製パン所	和田谷	松谷	森中
繁春辰陽	梅谷	松森	中村
之三吉	貫	藏	源太郎
助	一	中	
雄		村	
一藏		源太郎	

商工省告示第三百五十四号  
価格等統制令第七条の規定に依り、パン類の販売価格を左の通り指定す。

昭和十五年七月十一日

商工大臣 藤原銀次郎

時あたかも皇紀二千六百年とあつて、祝賀、祭典と一應湧き立つたような景観を呈したが、内外の情勢は些かも好転を示していないため、何となく虚しい感じが漂うのを否めなかつた。

前年の九月に物価統制令が布かれ、この年に入つてからは、小麦粉と砂糖の配給統制が実施された。パンも我国製パン業史初めての、公定価格販売が実施されたのである。

製造業者販売価格

食パン一本 (三六〇匁)	五〇銭
(三〇〇匁)	四二銭
(二四〇匁)	三三銭

小売業者販売価格

食パン一斤 (一二〇匁)	一〇銭
(一〇〇匁)	一七銭
(八〇匁)	一三銭

菓子パンは単位を一個とし、一個の量目は一七匁以上とする。

製造業者販売価格	一個
小売業者販売価格	五銭

量日本は食パン、菓子パン共に、焼上げ後二十四時間を経過した後のものであること。

### チケット制の国策パン

昭和十五年に入るなり、大阪では“国策節米”を強調して、官公庁が率先、統一して会社、銀行、工場等でも中食に米飯を供給することを禁止して代用食をとらせるにしたが、大阪市産業部では、代用食特配の計画を立て、大阪製パン工業組合に、日産六五〇袋の“国策パン”を委託加工させ、これを大阪市が発行した購買券持参者に供給させた。国策パンとは馬鈴薯を二五%混入して製造したもので、火通りがあまり良くない、変質し易いパンではあつたが、市民は喜んで食用していた。

### 戦時型パン品評会

昭和十五年十月、大阪において時局に対応した国策戦時型パンの品評会が開催された。これは、どのようなパンまでが食用し得られるか?と試験的に創製されたり、多数の異様なパンが全国各地から出品され、見る者、味わう者に奇怪の目を睞らせた。

その“うたい文句”にも国策、非常時、報國、奉公などと時局を反映させていた。大豆粉を二五%混入したもの。馬鈴薯を三〇%混入したもの。食用し得る海草を刻み、これを一五%混入したもの。

### 太平洋戦争に突入

満四年余に及ぶ日華戦争は、いつ終息するても見出せず、泥沼に足を踏み込んだような状況で、事態は悪化の一路を迎るのみであつたが、昭和

十六年十一月八日未明、我国は遂に米英に對して宣戰を布告、戰局は一挙に地球の半分を占めるまでに拡大した。

果たして徹底的勝算の上に起つたのかどうか?緒戦のハワイ真珠湾奇襲で戦果を挙げ、次いでマレー沖海戦でも勝利を收め、好調な出足で翌年二月にはシンガポールを陥れ、比島攻略も成つて続けざまに凱歌を奏したが、同年六月のミッドウェー海戦から、米軍は強烈な反撃態勢に移り、戦況は日を経るに従い我に不利となり、惡戦苦闘を続けること三年余の後、昭和十九年から開始された米軍B29の日本本土空襲は、次第に熾烈の度を加えて行き、二十年六月までに我国の主要都市の大半を焼土と化し、廢墟にしてしまい、更に八月に入つては、ソ連が米英陣営に参加したのでこれわと驚く間に広島、長崎に原爆が投下されたので、我国は遂に屈服してボンダム宣言を受諾。八月十四日無条件降伏、翌十五日支那事変以来八年間に亘る長期の戦争に終止符を打つた。

日本国民は、有史以来初めて敗戦国民となつて、イヤという程苦汁を飲まされ、悲痛の涙を呑み、苦難に喘えだのであるが、この間ににおける大阪製パン業界は、どのような足跡を遺しているか?

### 戦闘機と内火艇献納

太平洋戦争は前線の将兵と、銃後国民との紐帯をますます緊密にして行つた。その最も顯著な現われに各種兵器の献納があつた。

昭和十七年四月に、大阪製パン工業組合は陸軍に戦闘機を、同五月にはマルキ号が海軍に内火艇を献納して、わが戦力の増強に、銃後産業人の赤誠を披露した。

一片の雲影も止めない陽春の青空の下、豊中陸軍飛行場では、各業界から、各種飛行機献納式が、厳かに且つ晴れがましく執行された。“愛國大阪製パン号”と命名された戦闘機が、あざやかな操縦によつてサッと離陸したかと見るや、飛行場の上空を三度旋回する雄姿を、仰ぎ見る我々は感激に頬を濡らしたのであつた。

その翌月は、大阪市南区千日前の劇場歌舞伎座で、海軍用内火艇“愛国マルキ号”の献納式が、島田海軍大臣臨場の下に挙行された。莊重な海軍軍楽隊の奏楽裡に進められる式典がかもし出す雰囲気は、これまた感激に胸をふるわせるものがあつた。

### 大阪製パン業界の解体

政府は緊迫の度を増して行く時局に対応して、統制強化に一段と圧力を加えるため、工業組合法を廃止し、統制組合法を制定して、即時実施を命令したので、大阪製パン工業組合も昭和十八年十月、統制組合に改組して新らしい一步を踏み出したわけだが、その実体は、統制組合とは名乗つても、組合そのものが統制力を保有するわけではなく、むしろ完全に自主性を喪失した形骸だけの、同業者の集合体に過ぎず、やがて企業整備の名のもとに解体へ追い込まれたのである。

政府が称する“企業整備”とは、一定基準の生産能力を有つ工場だけを単独に残存させ、その他の工場は合併させることで、この方式に従い、大阪製パン統制組合傘下の三百四十七工場の内、月産一千袋以上のマルキ号（水谷政次郎）、神戸屋（祠山政太郎）、木村家製パン会社（浅香忠雄）阪急百貨店製パン工場（村上元吾）、富屋（中村源太郎）の五工場だけを存置、他は地区的に合同させて、機械器具等の持ち寄り工場を造成、この結果大阪市内に十三工場、府下に二十六工場を企業整備工場とした。

これは全国に率先した企業合同整備の模範であると称赞され、大阪は全國にその強固な結束振りを誇示した観があつたが、その後大阪食糧営団から接收申し入れを受けて、交渉委員となつた有力業者の中から、脱退意向者や、単独に営団と契約成立した者などが出てために、営団の強い攻勢を支え切れず、これまで全国に率先して崩壊したので、全国の業界をひどく失望させることになつたのであつた。

食糧営団に接收される

食糧事情は戦局の推移と並行して絶望的となり、パンは一応主食の座をかち得たものの、同時に布かれた厳格な統制販売法の切符制が実施されたので、製パン業はも早や商売ではなくなつてしまつた。

昭和十七年七月に食糧管理法が公布され、地方食糧営団が設立されるに及んで、営団は直ちにその触手をパン業界に向けて来た。

食糧営団は主食糧の配給機關であつて、パンは営団が製パン業界に委託加工させるのが建前で、原則として、製パン業は独立企業として存続されることになつていてある。

然るに大阪食糧営団は、この原則を乗り越え、実状によつては製造業務も吸収することが出来るという、例外的運営要項を強行することに決定したのである。

言うまでもなく地方食糧営団は、米穀小売商が主軸となつて設立された半官半民的団体で、大阪のそれは六千人の団員を擁し、官憲と結んで勢威を高め、権力を恃んで、大阪製パン業界を接收するための交渉を申し入れて來た。名目上の斡旋者は大阪府当局の係官、陪席者は特高警察官といいう物々しい陣立であるが、府係官といい、特高といい共に営団の“お先棒”に過ぎない。

その第一回会談は、豊中市の高級料亭、星ヶ岡茶寮に席が設けられた。もちろん、営団側の設営で、会談後に招じられた別席には、極度に緊迫している時局とは、まるで別世界に來たような、おごりを尽した酒肴が用意されていた。交渉委員は製パン業界側から、次の人々が選任された。

水 谷 政 次 郎（マルキ号）

浅 香 忠 雄（木村家製パン会社）

村 上 元 吾（阪急百貨店）

森 利 蔵（木村屋）

筑 田 勇 弥（組合代表）

大阪食糧営団側は、専務理事岩木哲夫以下幹部四名で、第一回会談は多分に儀礼的の、懇談の域を出なかつたが、第二回からは具体的事項の会談

折衝に入り、緊張の色をみなぎらせたのであつたが、間もなく水谷政次郎が、次いで浅香忠雄が、更に筑田勇弥と村上元吾とが会談の席から姿を消してしまつた。

水谷政次郎は十数年前から、北海道の荒蕪地を開墾して大農場を経営、大いに業績を挙げていた。その経験と才能を高く評価した海軍の要請で、当時海軍の占領地、セレベス島の開拓指導者として赴くことを受諾すると共に、彼が生涯をかけて育成したマルキ号製パン工場を、同業者の手に委ねることをいさぎよしとせぬ心情から、これを當團に譲渡することを決意した結果である。

浅香忠雄は當團が組合と交渉に入る以前、當團が、生産面をも吸収の意図あることを観破し、猛然と反対気勢を示して、他府県の業界にも呼びかけた事実が當局の反感を買ひ、當時その規模設備共に全国第一と称さされていた彼の工場が、意外に低く評価されたので、これを不當する彼に加える官憲の圧力が強烈を極めたため、遂に彼をして製パン業の継続を絶望に追い込み、断念を余儀なくされた故である。

第三人の筑田勇弥は、かねてから食糧當團の本分は配給業務にあつて生産業務は専門業者の手に委任せらるべきであると、言論に拠つて各地を遊説し、また、工場の死守を強調した檄文の配布などを行ない、これを会談の席上でも主張したので、特高警官の憎悪を買ひ、國策に不服を唱える不逞の徒として、逮捕するやも知れぬと脅迫され、遂に己むなく交渉委員を辞退したのであつた。

また、村上元吾は、阪急百貨店製パン工場は、特殊企業体工場として百貨店の經營下に置かれることになつたので、彼も委員の席から退いたのであつた。業者側は四名の欠員を補いながら、森利蔵を中心にして松本玉次らが全力を尽して抵抗を試みたが、官憲を楯とする當團側の攻勢に敵せず、製造販売の両面を挙げて當團に接収されてしまつた。かくて、大日本製パン工業会創立以来十数年間、我国製パン業界の指導的立場に在つた昭和時代前期の幕を閉じたのであつた。

大阪製パン業界の悲運は、これで終つたのではなく、當團員としての遇は甚だ酷薄で、當團幹部としては、僅かに森利蔵一人がパン課長に、他は工場長に就任しただけで、あとは業体の大小を問わず、昨日までパン界の一国一城の主的存在であつた業者たちは、大阪食糧當團の一職員、または一従業員としての、不遇を歎じなければならなかつたのである。

製パン工場の悉くを接收した當團は、既存工場の再整備を行ない、大阪市内・福島・関目・西成・城東・阪南・東・平野の七工場

大阪府下・吹田・高槻・豊中・布施・堺・岸和田の六工場

に整理統合した。

かくて、さしもの大阪製パン業界は完全に滅亡してしまつたのである。それにつけても、浅香忠雄を大阪ばかりでなく、日本の業界から去らせたことは、大きな損失であつて、その後の紛乱期において、また事ある毎に「浅香忠雄が居つたら」との歎きがしばしばくり返されたのであつた。

### 終 戦 後 の 混 亂 記

昭和二十年三月十三日深更から、十四日の払暁にかけて、米軍基地サイパンを発進したB29の約三百機は、大阪市の中心部を襲つて多半を焼土と化し、更に六月に入つてから五回に亘つて、商工業地帯を爆撃して全滅に近い状態にまで、破壊焼失をほいままにしたので、あらゆる生産機能はトドメを刺された形となり、癱瘓などというよりも窒息してしまつたのである。

八月六日広島市に、九日には長崎市に原子爆弾が投下されて、戦争を急速に終結へみちびき、八月十五日、我方の無条件降伏で敗戦国と成り下がつてしまつたが、それからがまた大変であつた。

敗戦国の惨禍が一挙に展開された。国民は虚脱と放心状態から我に還れば、そこには飢餓がかもし出す苦痛と恐怖とを内心に渦巻く暗黒の混乱があつた。

しかし、製パン業者否食糧當團員は、ある意味で恵まれていた。彼らは

“飢え”的恐怖を知らずに過し得たからである。

食糧當團は戦後も引き十三ヵ所の製パン工場で生産するパンを、クーポン制によつて配給していたが、その一方進駐軍が放出した多量の小麦粉や、トウモロコシ粉を家庭配給したので、これを引受けてパンを製造する委託加工業者が現われた。

丁度その頃、パン界出身の當團員に向けて「ご奉公はすんだのだ。パンはパン屋の手に返還してもらえ」という激文が密かに配布された。當團当局はこれを、團員を惑乱する不法怪文書として忿怒した。これは團員の玉野貞治と、野に在つた筑田勇弥の仕業であつた。

激文は忽ち反応を示して、日を逐つて退團者を見たが、退團者たちの復帰第一歩は、家庭配給の粉類をパンに加工するという我が商売であつた。

しかしながら、委託加工製パン業は、戦前からの、製パンを本業として來た者の独占といふわけには行かなかつた。終戦で我が家業に立ち戻つたものの、菓子屋を始め餅屋、煎餅屋等々みんな肝心の原料が無いために、開店休業のありさまにあつた連中が、揃つてパン委託加工業に早めりしたからである。だいいち、一〇〇グラムの粉を預かつて一〇〇グラムのパンを渡せばよいといふ、こんな歩の良い商元を、指をくわえて傍観している

テは無いからである。

このために、戦前三百数十名の専門業者から成つていた大阪の製パン業界は、昭和二十二年に大阪府パン商工業協同組合が設立された時は、組合員が千人を超すといふ、大阪の製パン組合創つて以来の記録を作つた。しかもその大多数は一〇キロ前後の、家庭用のテンピに毛の生えたような焙燒窯を設備しているだけであつたから、同年九月に大阪府が調査して、指定認可した総合パン配給工場は総数の5%にも満たぬ四七工場だけであつたのを見ても判る。

昭和二十三年には整理統合されて大阪製パン統制組合に改組されたが、

## 面 目 一 新 の 近 代 化

二十五年に小麦粉の統制解除で組合も解散。業界は久々で青空を仰ぐようない歎びを味わつたが、しかも業界は四分五裂し、結局は三団体にまとまつたが、各団体がそれぞれ思い思いの行動をとつたため、業界としての不利不便是蔽うべくもなく、たまりかねた三団体は、一人ずつの交渉委員を選出して、会談協議を重ねた結果、昭和二十九年十一月に、再編成つて、現在の全大阪パン協同組合が新たに結成されたのである。

結成当時の組合員数は約四〇四人で、戦後初めて作られた組合に較べると、組合員数は半数以下に減少して居り、更に十数年後には三〇〇人を割つてゐるが、生産量ははるかに増大を示してゐる。

なお、戦後の大坂製パン業界は、戦前とは全く変貌して、全國各地の業界同様、アメリカ式機械化工場時代となり、量産を競いつつ經營者たちは踵を接するようにして海外視察に赴くなど、今昔の感に堪えないものがある。(一九六七・一一 文責 筑田勇弥)

## 古 老 の 懐 旧 談

森 富藏氏談

日露戦争前年の明治三十六年三月一日から七月末日まで、大阪で第五回国内国勧業博覽会が開かれた。明治十年以来「殖産興業」を国是とした政府が主催した、大がかりな博覽会の最後をかざつた博覽会で、総裁は閑院宮載仁親王殿下であり、開会式には明治天皇もご台臨になり勅語を賜わつた。參觀者延べ人員五百三十万五千二百九人で、受賞者だけでも三万六千四百九十人をかぞえる。

菓子の出品は四、五〇六点であつたが、うちパンは僅か二十点に過ぎなかつた。生パンが長期展示に不適当だったからで、東京銀座の木村屋總本店なども、わざわざ出店して会場でアンパンを発売、大好評を博したが出品はしていない。しかし日持ちのよい洋菓子の出品は非常に多かつた。政府のこの展覽會評はこの点に次の通り言及している。

「洋式菓子は毎回寥々としてわざかに命脈をつなぐに止まり、未だ人目

をひくほどのものをみざりしが、今回は特にその数を増加せり。なかんずく東京の如きは殆んど洋式菓子の一点張りをもつてこれを標榜し、旗鼓堂々これを以て隠然関西に当らんとするが如きの態度を示せり。これをもつて洋式菓子の出品総数三百十二点の多きに達せりと雖も、その過半は東京市の出品に係る。即ち米津松造は風月堂を代表し、東洋製菓会社はビスケット類六十二種ドロップ十四種、その他各種の製式を網羅せり。次に森永太一郎の如きも、チヨコレート、マシマロ、スガードの如きもの数十種を出し、藤田武次郎、谷戸俊二郎、宮本菊之助の諸人もまた各自独特の手腕を表するに足るべき装置をなせり。品位の精粗は姑く措き、広く各種を網羅し或いはその特色を發揮するの用意と陳列の整備に至りては、既往博覧会において未だ曾つてみざりしところなり」と。

これは東京、横浜の洋風食文化が関西を刺激したことを示すものであるが、この展覧会終了後木村屋總本店が、大阪市の中南部を南北に貫くメーン・ストリート堺筋の南端日本橋筋に店をもつた。

この店は日露戦争中閉鎖されたが、それは木村儀四郎三代目当主が、旅順攻囲軍司令官乃木大将の懇望によって旅順で酒保を開設することになり大阪まで手がまわらなくなつた為だつた。日露戦争直後に木村屋は旅順、大連に店をもつたが、その中核となつたのは、大阪店の經營を担当してい

た人物だつたらしい。

しかし大阪日本橋に店をもつた為に、木村屋系統の店が大阪にも門戸を張るようになつた。その一人が自分の兄の森利藏（いまの大坂パン協理事長森利兵衛氏の先代）である。

なおこの木村屋の大坂進出に刺激されてパン屋をはじめた人に水谷政次郎がある。彼は粉卸をやつていたが、木村屋のアンパンの大評判にヒントを得てパン屋に転向、パン屋をはじめたのは明治三十八年であつた。しかし当時は水谷パン店で、マルキつまり<sup>サ</sup>を名のるようになつたのは大正七年の米そうどうごろからである。

木村儀四郎が水谷政次郎の乞いにも拘らず、木村屋の家号をゆるさなか

つたのは、当時既に木村屋を名のる店がいくつも大阪に存在していたからであつた。

以上は明治時代の大坂パン史の一端であるが、ここで後年東洋一の機械化パン工場を築いたマルキ号について言及すると、当主の水谷政次郎がはじめに店をもつたところは東区の石町であつた。創業当初は酒種生地の蒸しパン屋であつたが、間もなく焙焼パンにも手を出した。しかし当時はまだ無名の一零細業者にすぎない。

開業三年後の明治四十年に大火災があつたがその時、店にありつたけのパンを消防隊に贈つて、大きく新聞記事になり、米騒動のときは同業店が一齊にパンの値上げしたのに、マルキだけが据え置きをして、又々新聞に大きく書き立てられたりして、みるとうちに大きく伸びて行き、大正時代の半ば過ぎ頃には、大阪一から日本一大業者に成り上がつていて。

明治の末から大正時代にかけて、製パン工の労働賃金は、職長級で月給十円から十五円程度、普通工員は五円位いが相場であつた。

それをマルキでは、技術さえ優秀であれば百五十円まで支給すると発表して、職人たちを動搖させたことがあつた。東京で修業した自分が、大阪移住を決意させた動機も、マルキの百五十円説が因であつた。

自分が大阪で開業したのは、大阪へ来て兄（故森利藏）の所で満三年間手伝つた後の大正五年で、その頃大阪市内には同業者が五十三軒あつた。

岡抜けて大きいのが例のマルキで、布袋屋というのも、数軒の直売店を持つてゐるので知られていた。

この外に卸専門のル食パン業者が四、五軒あつたが、大したことは無かつたようだ。

一般業者は中小企業体であるが、今から見れば皆零細企業といふことになるだろう。大多数が日産三、四貫匁の仕込みで、これだけで生活も成り立つて居たのであるから、まるで夢みたいな話。あんパンの小売値段が五厘、特製が一錢であつた。

バタは人造バタなどといふものが、未だ無くて、すべて天然バタばかり

それも舶来品の缶詰で値が高いので、パンも別説の高級品でない限り使わないから、一般的のパン屋は殆んど無縁の材料であつた。

自分の店へも、客が缶詰バタを持参して、このバタは大丈夫か？とたずねられ、面くらつたが、パン屋がバタを知らないとあつては、店のコケンにもかかわるので、苦しい答弁をしたものであつた。

もらい、妻を迎えて独立開業する者。技術者コースを精進する者と一手になるが、中には“飲む・打つ・買う”に身を持ち崩して、転々と勤め先を変える“渡り職人”で一生を終る者もあつた。

(森寅之氏の78話から)

年	月	事	項
昭和三二・四		大阪府パン商工業協同組合創立 綜合配給パンの生産はじまる	
二四・八	・九	大阪府パン商工業協同組合の解散と、大阪府綜合配給パン協同組合、大阪府委託加工パン協同組合の設立	
二五・一	・九	フリーカーポン制の実施	
二五・一	・七	代位販売店の指定	
二五・一	・七	大阪市内小学校に学校給食（パン）実施	
二五・一	・三	ジェーン台風関西地方を襲いパン工場被害甚大	
二七・三	・二	大阪府綜合配給パン協組が大阪府綜合パン協組と名称変更小麦粉の買取制実施	
二七・三	・二	主要食糧卸売業の登録制実施（総合パン組合卸売業認可）	
二八・一	・六	総合パン組合員数個の登録卸売業者別グループに分離す	
二九・七	・六	総合パン卸売部は大阪綜合食糧株式会社に発展的解消す 麦類の統制解除	
二九・七	・六	総合パン卸売部（総合食糧（株）小麦粉取扱業務中止 大阪府の全製パン業者大会開催	
二九・七	・二	大阪業界一本化して全大阪パン協同組合設立	

パン屋の店頭に客が列を作つたなどは、後にも先にもこの時だけであらう。  
いくらでも売れる。こんなボロイ商売があるものかと思えた程だが、残念ながら生産面に厚い壁があつた。生地をフカすだけに十時間以上もかかるからである。継続仕込みをするだけの場所も用具も無く、何もかも手工業のために必要な人手も無い。やむなく『売切り候』の貼紙。  
近年は自動車の激増で、交通戦争などと、道を行くのも走るのも命がけという、まことに怖ろしい世の中になつたが、あの頃はどうだつたか？  
カマから取り出したアツアツのパンを、電車通りの庇し下へ、これ見よがしにズラリと並べたもの。むろん放冷するためだが、道行く人々に対する宣伝も多分に含まれていた。何にしても泰平な世の中ではあつた。  
従業員は技術者の職人と、見習修業中の徒弟の二種類で、徒弟は高等小学校を卒えるとすぐ入店住込みで、それから徵兵検査までの五年間を、修業しながら働いたもの。  
修業中であるから給料は無く、僅かな小づかい銭しか支給されなかつた。

いくらでも売れる。こんなボロイ商売があるものかと思えた程だが、残念ながら生産面に厚い壁があつた。生地をフカすだけに十時間以上もかかるからである。継続仕込みをするだけの場所も用具も無く、何もかも手工業のために必要な人手も無い。やむなく『売切申候』の貼紙。

近年は自動車の激増で、交通戦争などと、道を行くのも走るのも命がけという、まことに怖ろしい世の中になつたが、あの頃はどうだつたか？  
カマから取り出したアツアツのパンを、電車通りの庇し下へ、これ見よがしにズラリと並べたもの。もちろん放冷するためだが、道行く人々に対する宣伝も多分に含まれていた。何にしても泰平な世の中ではあつた。

従業員は技術者の職人と、見習修業中の徒弟の二種類で、徒弟は高等小学校を卒えるとすぐ入店住込みで、それから徵兵検査までの五年間を、修業しながら働いたもの。

修業中であるから給料は無く、僅かな小づかい錢しか支給されなかつた。

普通、職人と呼ばれるのは、徵兵検査まで徒弟修業して、兵隊に合格すれば二年間の軍隊生活を終えて除隊すると、そのまま元の主家に戻り、一年間は“お礼奉公”というので低賃金で勤めた上で職人、つまり一人前の技術者としての待遇を受けるようになる。

その後は本人の心掛け一つ。一生けんめい貯蓄して“のれん分け”して

## 協同組合結成の動き

終戦の翌年（昭和二十一年）秋には、これまで企業整備により當団の三工場で食糧報國に己が技能を駆使して來た旧パン業者の間に独立自営の氣運が醸成しはじめ、十月には一部有志により、組合結成の準備会が開かれる等設立準備が進められ、十二月はじめに約七〇名の業者が大阪府製パン組合連合会を結成した。（当時は各警察署単位に製パン業者のグループがあつた）

この組合の理事長には浅香忠雄が就任し、さきに企業整備の際職掌柄関係の深かつた西山栄樹は官憲の身でありながら、戦後の旧パン業者の独立についても、陰の人として奔走する羽目になり、この組合の隠れたる専務理事の地位に在つた。

こうして製パン業を自営する身となつたもの、あるいは製菓業者は、一般家庭に配給のあつた穀粉をパンに加工するものが増えたが、砂糖とともになく、ただ闇の粉をつかつたり、貢加工するのが鬱の山であつた。

ここで組合は、国の要請で権力によつて強制的にやめさせられた製パン営業権の返還を求め、當団が独占する配給パンの製造を旧パン業者に開放され度として當団と折衝をはじめるに至つた。

当時食糧當団は現在の淀屋橋の少し南に在つたので、組合の幹部は殆んど毎日のように毎朝淀屋橋で落ち合つて當団に交渉に出たのである。この交渉に當団は主として課長山本要が当つたが、なかなか要領を得ず、ついには専務の岩木哲夫に詰めよつたのである。

一方これと並行して府食糧課に対しても鋭意懇願を続けた結果、ついに翌二十二年正月も暮れる頃「開放するよりいたし方なし」との見解を得るに至つたのである。さきの西山栄樹は、この頃常に辞表を懷中にして現職の身で旧パン業者側の立場でこの開放運動に当つたのである。

この情報を知つた当時の粉化糧食協組の理事長であつた小山兵吾は、早く旧パン業者、菓子屋、粉糧関係グループに呼びかけて配給パン製造の

ために大同団結して組合づくりに走りまわつたのである。  
ところで配給パンの生産をやるからには、當団関係も加わつて売るようないと食糧當団にも話しつぶし、都合四団体の間でいわゆる法的組合の創立準備が同年三月半からにわかに活発化したのである。そして翌四月十八日東区の大槻会館において総会を開き、大同団結して大阪府パン商工業協同組合の設立を見たのである。

一 初代役員 理事長 岩木哲夫

副理事長 浅香忠雄

専務理事 小山兵吾

常務理事 西山栄樹

二井四郎

森利兵衛

野口三吉

六九八名

二、この出資組合員数 翌二十三年三月末組合員数 一、一九五名

三、この年（二十二年七月二三年三月）のパン生産高（一袋二二二匁入）

イ、委託加工 一、九七二、一九二袋

ロ、総合配給 三六五、八三二袋（二二年九月・二三年一月の六カ月）

### 総合配給パンの生産

これまで國の方針にて実施して來た総合配給パンは、食糧當団の独占事業であつたが、度重なる交渉により主管官庁の指示もあつて、これを全面的に解放し、農林省の指示する条件（当時パン焼がま三キロワット以上、作業場三〇坪以上）を具備するもの（最初四七工場）で、昭和二十二年九月から生産を開始し、翌二十三年一月から大阪府知事の指定工場となり、工場審査委員会、およびパン運営委員会が設置された。

### 綜合、委託組合誕生

前記パン商工業協同組合には、綜合配給パンの生産工場と委託加工パン工場の二様のものが存在し、組合の利用度に自ら差異を生じることとなりその内部に綜合、委託業者でそれぞれ協議会を設置するに至つたが、業界今後の発展向上を考慮し、創立以来二年四ヶ月の間にともに一つの組合のもとで歩んで来た大阪府パン商工業協同組合を解散し、各別個の性格をもつた綜合配給パン工場を組合員とする大阪府綜合配給パン協同組合と委託加工工場のみの大坂府委託加工パン協同組合を、中小企業等協同組合法の施行を機会として昭和二十四年八月十六日に設立した。

#### 設立時の綜合パン組合員数

一一二名

同 初代役員	理事長	小 山 兵 吾
	副理事長	長 岡 茂
専務理事	西 山 栄 樹	
常務理事	森 利 兵 衛	
" "	雁 瀬 大 二 郎	
	林 則 竹 武 夫	
	松 太 郎	

### 小麦粉の買取制実施

昭和二十五年九月関西地方を襲つた台風ジェーンによりパン工場は殆んど被害を受けたが、組合は間髪を入れず融資の途を講じて速やかなる復旧をはかった。

### ジエーン台風関西地方を襲う

戦時中から実施されていた主食統制の業務担当機関である食糧配給公團の廃止に備え、これまで政府小麦粉の委託加工方式をとつて来た綜合配給パン用小麦粉を昭和二十五年十一月一日より買取制に切りかえて実施することになつたが、諸般の事情にてその実施には相当な困難が伴い、原料入荷の不円滑等を生じた。

終戦後の社会情勢の変転は、実に極りなく消費者の便宜を考慮して昭和二十四年九月にフリーカーボン制度が実施された。

代位販売店生れる

フリーカーボン制の実施に伴い、これまで食糧配給公團の支所を通じ一

般家庭に配給されていたパンは、翌二十五年一月より大阪府が指定する代位販売店で取扱われることとなり、綜合パン工場との間で自由に結び付きパンの取扱いは逐次製パン業者の手に戻つて來た。

### 学株給食パン制度の実施

その年の七月には、戦中戦後の食糧難と学童の体位の向上を考慮して大阪市内所在の小学校児童に対しパンを主食とする学校給食制度が実施され、翌二十六年一月から四月にかけ、府下衛星都市の小学校にも拡大普及され、その後は衛生的にも、能率的にも給食施設の改善がはかられ、パンについても当初のコツペパンから食パン等学童の嗜好性に合うよう研究、努力が重ねられて來た。

## 卸販売業の登録制実施

食糧配給公団の廃止に伴い、主要食糧卸売業民営切換えの登録制が実施になり、昭和二十六年二月中旬これが立候補業者間に票あつめの激しい競争が展開されたが、その結果既往の粉問屋と共に総合パン協同組合も合格し、同年三月公団の廃止と同時にパン組合は、協同組合の卸売部として粉屋の仲間入りをしたのである。

## 総合パン組合員の分離

当時の製パン業者は、戦前からのパン屋であり、米屋、製粉関係からの戦前の、戦後の転業者、あるいは兼業者等種々異つたもので、前記卸売業の登録にあたり、過去の取引関係からあるいはまた商慣習から、または義理人情等により組合の思想統一を欠き、それぞれの立場で卸売業の登録先を異にすることとなり、久しく組合員として苦楽を共にして来た約七〇名は組合に留ることを得ず、別離の情を惜しみつつ去つて行き、登録卸売業者別に分離して、総合パン協同組合のはかに食糧公団系第一食糧事業協同組合登録グループは徳永義雄を委員長とする第一パン連絡協議会として、また株式会社石川商店の登録グループは桐山利三郎を会長とする大阪パン協会として、このほか小型製粉系グループなど数個の団体に分れて行つたのである。

## 協組卸売部の組織変更

食糧配給公団の廃止に伴う諸機構の民営切換えにて、業界の主体性確立の一歩を踏み出した大阪府総合パン協同組合は、まだまだ武士の商法で、麦類の統制撤廃を目前にして、自由競争の市場に飛込んだ場合協同組合の組織では到底同業他社と太刀打ち出来ぬものとして昭和二十六年末より準備を進め、翌年三月下旬、協組卸売部は発展的解消して、大阪総合食糧株式会社として独立すると同時に組合は、その事業から卸売販売業を抹消し

## 麦類の統制解除

以上パン業界の動きは、食糧公団の廃止と麦類の統制解除に備えての対策であつたが、いよいよ昭和二十七年六月その日は来た。ここにおいて前記大阪総合食糧株式会社は粉問屋として大道を大手をふつて罷り通ることが出来るようになつたのである。

## 総合パン系粉問屋業務を中心とする

麦類は戦後最も早く解除された主要食糧であるが、相当長期間規制のルートを流れ来た小麦粉の取引は、ここで全く野放し状態となり、製造一問屋→小売→消費（需要）者という昔ながらの経路に乗らず、問屋をとび小売をとびする自由気ままな取引がなされ、卸売業の資格も有つて無きも当然の競争が惹起されるに至り、素人商人たる組合の粉会社の業績は日々経つにつれ、瘦せ細つて行かざるを得なかつたのである。

この結果、翌二十八年一月開催された臨時総会において、協組の会社の問屋業務を一時中止することを決議し、清算事務に入つたのである。

## 大阪府パン商工業協同組合の設立

総合パン協同組合並に総合食糧株式会社は表裏一休のもので、これが清算事務の開始により、総合パン協同組合の運営に大きな支障を來すこととなり、名のみにして実なきこの組合に頼るに利なきを知つた組合員は、同志相倚り、別組合の結成を発起したところ、総合パン協同組合員の殆んど全員がこの設立に賛同し、同年六月五日創立総会を開催して大阪府パン商工業協同組合の設立を見るに至つた。

初代役員	理事長	森 利 兵 衛
専務理事	東田 正治	
会計理事	田 中 一 弥	

## 業界一本化の動き

さきの卸売業登録制実施の切り分離していた各グループは、その後大阪府第一パン協同組合（理事長 荒木唯之助）、大阪府製パン業協同組合（理事長 桐山利三郎）をそれぞれ結成し、パン商工協組の三組合が法的団体として活動していたが、社会情勢や業界事情の変化に伴い、個々組合の単一活動が時流に合わぬことを知り、府下全製パン業者の大会を開催して現下業界の重要な問題を討議することとなり昭和二十九年七月七日大阪府立大手前会館で盛況裡に開催された。

この大会で提案決議なつたスローガンを実践するために、俄かに大阪パン業界の一本化が叫ばれ、既往三組合から各二名宛の委員（パン商工協組一竹内駒造、杉本喜十郎、第一パン協組一古木政次郎、杉山英治郎、製パン業協組一筑田勇弥、中崎一之）が選ばれて一本化の準備がすすめられ、この三組合とアウトサイダーを含め四〇四名の設立同意者により昭和二十九年十一月十三日市内四天王寺本坊において創立総会を開き現全大阪パン協同組合が誕生し業界の一本化が実現したのである。

## 米の豊作とパン業界

昭和三十年、三十一年はわが国未曾有の米の豊作で、これまで国内産米の絶対量が不足する食糧事情から、好むと好まざるにかかわらず代替食を強いた被災者たちは、日本人本来の国民食である米飯に対する愛着が幾分叶えられたといふべきか、これまで順調に消費の伸びを見て来たパンの消費が停滞し、製パン業者の経営にもひびいて、この両年に全大阪パン協同組合員のうち約二〇%が脱落して行つた。

## パン価格の改訂

ころをしらず、ついに組合指導者は業界の将来を憂慮し、当時全く冒険とも思われたパン価格の改訂という抜本的対策を意図し、京阪神の業界指導者はばかり、その不撓の努力と組合員の理解、協力により昭和三十二年十一月を期し、従来の食パン一包（いわゆる一斤）三〇円を三五円としてストップした。

### 協定内容

食パン	焼上	三七五～四一二瓦（一〇〇～一〇匁）	店頭表示	三
	五〇瓦	小売価格	三五円以上	
"	"	二六六～二九二瓦（七一～七八匁）	"	二
六〇瓦	"	二五円		

菓子パンについては、それぞれ量目制限のみにとどめた。

またその後も三十五年十月に菓子パンを、三十八年十二月に食パン価格を改訂し、現行価格菓子パンは十五円、食パンは四十円となつてゐる。

## 大阪府学校給食パン工場協会の沿革

### 協会の主たる活動事項

昭和二十五年度

大阪府教育委員会が戦後の食糧難に対する学童の栄養補食と謂つた所謂補食給食から昭和二十五年七月を目途として完全給食に発展せしめる計画のもとに先ず大阪市の二五万人学童を対象として完全給食の実施準備を進められると共に当時の大阪府綜合パン協同組合に給食パンの製造について協力方の要請があつた。そこで同組合では大阪府教育委員会と給食パン委託工場に指定された八五工場との連絡機関として二五年七月十五日に大阪府学校給食パン工場協会を創立し事務所を大阪市都島区相生町五六番地の前記組合内に設置し発足した。
--

食糧事情の好転と所謂神武景気の影響で、ひとり不況のパン業界からは従業員の離脱するものが多く、加えてその原材料は高騰を続けて止まる

完全給食が二六年一月から大阪府下の衛星都市一五万人を対象として実施され給食パン委託工場も一六七工場に増加したので関係官庁との緊密な連絡をはかり給食パンの円滑適正に行われる様、協会の事業活動も活発化の必要に迫られ二六年五月二六日協会発足後最初の通常総会を開催し規約の成案役員の選出等執行部の陣容を強化した。

ところが完全給食の手がかりとなつたガリオア資金による援助物資が二六年六月打切られたため、学校給食を継続するか否や前途極めて不安な情勢にあつたので協会としては折角軌道に乗つた学校給食の健全なる推進を念願し、これが継続実施されることを目標として当時の教育団体である全国学校給食推進協議会の運動に呼応し、積極的活動を進めた結果、国民的世論の強い支持もあって政治的問題まで発展し遂に政府の責任に於て継続実施の方針が決定された。これによつて学校給食は教育計画の一環として実施される基礎が固められた。

昭和二七年度  
二七年四月からは学校給食実施に対する原料小麦粉の半額を国庫が負担することになり、それまで市制施行地域のみに限られていた学校給食が都市以外に拡大された。大阪府下の学校給食が次第に都市周辺まで推進されたにしたがい、パン協会に於ても府の要請に応えて、よりよき給食パンの生産に不斷の努力を払いつつあったが、政府の経済成長策の進展に伴い消費水準の上昇による諸物価の変動或は賃金の高騰等により、工場の經營にも影響を及ぼしつつあるため給食パンの加工費問題が漸次論議される様になつたところが、加工費の決定権は当時文部省があつたので各府県教委を通じ加工費値上げの陳情運動を進める

必要ありとして、当協会が中心となり二七年九月五日近畿二府四県の連絡会議を大阪市で開催し、学校給食パンの充実発展とこれにより生ずる諸問題を当局に要望する一つの機関として近畿地方学校給食パン指定工場連絡協議会を設置し、同協議会の名に於て給食パンの原材料並に加工費問題等を関係府県及び文部省に陳情書を提出これが実現運動を進めた。

二八年一月偶々文部省の岩倉課長が大阪府下の学校給食の実施状況観察と近畿府県主管課長会議に来阪したのを機会に、近畿二府四県給食パン関係団体代表者の懇談会を開催し、学校給食法の成立並に学校給食の普及推進のため積極的協力を惜まないことを表明すると共に特に加工費の値上問題について配慮方を陳情した。このことが一つの契機となつて、文部省は加工費問題を検討され主管課長会議等も開かれたが、統一的決定の困難性から結局同年八月管理局長及び各府県教育委員会宛製パン加工費の取引方法を九月以降、各府県の実情に応じ適正に処理されたいとの委任通牒が発せられたので、爾後当協会は大阪府教委と加工費の決定について折衝を重ねると共に出来得る限り有利に妥結すべく総力を挙げ攻防戦を展開するなど凡ゆる努力を傾注した。

文部省が加工費の決定権を地方に委管された内容を探究する時学校給食の実施運動の裏付となる根本法が制定せられないところに基因するものであることが痛感されたので、加工費問題で軌を一にする近畿東海学校給食関係団体をもつて同年十一月連合会を結成し、強力なる連絡体制を整えると共に中央のパン食推進期成同盟とも連繋をはかり、政府並に国会政党関係に学

校給法案の制定実現のため猛運動を展開した。

前年度に引き続き学校給食法案の成立を念願として積極的な運動を進めて来た結果、二九年七月二七日衆議院を三〇日には参議員を通過六月三日法律第一六〇号をもつて公布され給食制度の恒久性が確立されたので、当協会に於ても愈々給食パン製造業者に課せられた責務の重要性を痛感し、よりよき給食パンの生産のため技術衛生計量講習会を開催する等、各指定工場が、府教委の要請に対応し過誤なきを期するに努力した。

昭和三〇年度  
学校給食法の制定を契機としてかねてより給食パンの推進を目指し且つ又給食パンに対する諸問題を解決する観点から全国団体の組織について、関東地方団体とも協議を重ね準備を進めた結果三〇年一月三日全国学校給食組合連合会が結成され当協会からは森会長が副会長に就任した。一方文部省は給食法に基づく施行令を発せられる等で大阪府教育委員会も、行政監督が漸次強化され給食パンの審査、批判会或は指定工場の立入監査が実施されたので、これに対応して当協会に於ても協会の自主的監査指導委員会を設置し指定工場の指導誘致に当ると共に、信賞必罰を明らかにするため同年二月臨時総会を開催し、不正事件に対する罰則並に功績事案に対する表彰規程を設けることを決議協会規約の一部を改正した。更に指定工場の指導監査を容易にする方法として、兎角批判の対象となる給食パンの量目の正確を期すため、計量器の取扱い指導及び定期検査を当協会嘱託計量士によつて実施する場合、官庁の検査と同一効力と看なす特典を与えられる計量器使用事業所を同年五月より開設した。

こうして協会の自主性による信頼感を深めるためにも又給食パンに対する認識理解を得る意味から同年九月より十一月まで、教委、学校、業者の三者合同の座談会をプロソク別に開催し又指定工場に於ける製パン工程の実地参観を求める等啓蒙宣伝に努力した。

アメリカの余剰農産物受入協定が決まり学校給食にも小麦と脱脂粉乳が贈与せられることになり、給食の前途極めて明るい情勢があつたので、当協会に於ても予ねてよりの念願であつた学校給食を中学校まで拡大する運動を積極的に進める事を全国学校給食パン組合連合会に強く要望した。これより先全国パン協同組合連合会が進められつつあつたところ同年二月全日本パン協同組合連合会が結成されると同時に、給食パン連合会は発展的消を遂げたのであるが、共通の目的である学校給食の拡大強化を促進するため政党方面の政治力を背景とし運動を進められた結果同年三月学校給食法の一部が改正され中学校まで拡大され更に同年六月には夜間課程を置く高等学校に学校給食が実施される法律が制定された。そこで当協会は中学校給食の可急的速やかなる実施を念願とし給食パンの受入体制の整備に当つたのであるが、三一年度の中学校給食の国庫補助は全国中学校を対象としては極めて僅少であり、然も当大阪は設置者に於て給食施設設備を要する経費の予算化が遅々として進まず、僅かに実施校一校に過ぎない状況にあつたので、給食施設が完備されるまでの暫定措置としてパン・ミルクによる給食実施の機運の醸成のため府市教育委員会と数次にわたり合同会議を開き、種々構想を練り研究の結果、中学校給食共同調理場方式の設置案を立

て文部省の見解を求めるため全パン連にも連絡し業界選出議員である浅香代議士の支援を得府市教委関係と共に上京、文部省に陳情懇談したところ文部省の意向としては同方式について給食法は可否何れとも規定していないので、法には抵触しない従つて若し学校設置者、校長、給食会等が設置運営し且つ法第二条の目的に適合し規定の栄養を摂取することが守られ、府教育委員会が認めた場合は政府物資を供給するとの表明があつた。そこで大阪市は試験的に共同調理場方式の設置を計画されたが、運営資金の予算措置が不調に終り打角の改善案も中断の止むなきに至つたが、当協会としては、府下全域に涉る中学校給食の実施促進を究極の目標として絶ゆまざる努力を重ねて來た。

現在、全国的に実施されつある給食センターは當時大阪が提倡した中学校給食共同調理場設置案が一つの示唆を与えたものと思われる。

大阪府下に於ける学校給食は愈々完全給食の型を整え普及充実されつつあつたが、給食パンの規格は完全給食が実施されて以来、依然として、改善されないため父兄PTA方面から食糧事情が好転し消費水準が上昇しつつある客觀情勢から給食パンの改善は時代の要求であるとの声も等閑に附し得ない状況にあつたので、当協会としてもいかにして、学童に喜こばれ、愛される給食パンを提供すべきかと技術講習会を実施するなり工夫研究を重ねた結果、原料小麦粉を市販同様混合挽碎とし副資材の砂糖、油脂は少なくとも四・四%以上に改善すべきだと府教育委員会に要望すると共に全パン連を通じ文部省にも実現を図つた

が、父兄負担云々を理由に文部省は消極的であつたので実施可能な次善策として文部省の意向を質し給食パンの小型化即ち二ヶ取パンを三二年一月より指定工場の負担を願りみず、敢えて実施した。大阪市は協会の熱意を認め更に当時の規格であつた砂糖三%、油脂二%の配合を試験的に二週間にわたり、砂糖四%、油脂四%配合の給食パンを全児童に給食し又試食会等を開催し、アンケートを取つた結果、学校及び父兄の不評解消に役だつたので、大阪市はこの規格を可急的速やかに実施の考え方で府教委へ要請した。協会も積極的に協力を表明し、その時期の一日も早からんことを期待した。

給食パンの規格問題は前年度、大阪市から府へ強い要請もあり協会もこれが改善を期待して居たところ三三年四月より砂糖三%油脂三%に改善されたが斯る程度の改善をもつてしては未だしの観があつたので、機会あることに大阪府教育委員会へ更に規格の改善を要望すると共に、一面指定工場の技術の向上に留意し同年十一月に学校給食パン技術指導講習会を開催し、挙げて全従業員を参加せしめ所謂勘による製法を排し時間、温度、湿度等の化学的製法に重点を置き研修せしめた。又毎年従業員の素質の向上を図るため、教養講座を設け練成会を実施し学校給食制度の重要性を認識せしめると共に給食パンを製造する誇りと責任感に徹する気魄の涵養に努力した。

給食パンの不評解消の意味で三三年一月から大阪市が実施された二ヶ取パンが学童の好評を得て漸次衛星都市まで普及される状況にあつたので、量的生産面を考えるととき奉仕的関係を持続することに限界がありとし二ヶ取加工費の設定について指定工

昭和三五年度

場からの意見要請があつた。そこで当協会として府市教育上考慮されたしと交渉を重ねた結果、大阪府に於て正式決定されるまでの暫定措置として大阪市は一食二〇銭の奨励金を認められた。又同年四月より小麦粉の配合率を強力粉七普通粉三に改善された。

学校給食パンの品質改善を促進する手段として当協会の切なる発案に基づき三五年二月府市教育委員会、学校P.T.等の関係者をもつて学校給食パン改善策委員会を設置し改善パンの試験焼試食会を開催するなど種々研究された結果、学校給食の趣旨に反せざる範囲に於て給食パンにバラエティをもたせ、然も栄養に富んだものを学童に提供するため高学年と低学年の二本建を全面的に実施すると共に、シーメンパン・ビーナンパン黒糖パン等を学校の希望に応じ隨時採用することに決定した。これに関連して府教委も砂糖、油脂の配合率を四・四に改善され粉乳も全面的に四%から六%配合することとし同年四月より実施された。

日米協定に基づく学校給食用小麦粉の贈与分が今年度をもつて打ち切られたので、一部父兄の負担となつたが給食法の精神から政府の責任に於て小麦粉一〇〇瓦に対する一円の補助は継続されることになつた。ところが年度に於て文部省の予算要求が難航し業観を許さない情勢にあつたので、万一この補助が削減される場合はそれこそ發展途上にある学校給食の推進を阻害するのみならず、間接的にはパン業界にも影響する問題であつたので学校給食関係団体の復活運動に呼応し、全パン連合会を通じ全国的な政治運動の展開を強く要望すると共に地元選出議員に

昭和三七年度

も働きかける等実現運動を進めた結果、幸い世論の支持と相俟つて三六年度も文部省の要求通り一円の補助が継続された。学校給食に対する国庫補助は三六年八月学校給食制度調査会から給食制度の改善について年次計画により助成の率を高め、最終的には半額公費負担の答申があつたにかかわらず、年々小麦粉の補助について文部省の予算要求に対し大蔵省が応ぜず最終段階の大臣折衝まで持込む事態もあつて、その成行きが注目がされたが義務教育無償の原則から当然助成すべきであるとの基本方針が効を奏し引き続き国庫補助は継続されて来た。

当協会が予ねてからの念願であつた学給パン用副資材の購入権獲得の問題は市販パンの製造を主とする製パン業者として副資材の選定には深い知識と経験を有するのみならず、使用数量からも学給は市販用の比ではない。従つて価格の点に於ても經濟原則から当協会の共同購入が有利でありそぞれだけ学童に還元されると共に教育委員会に於ける取扱い上の事務的繁雑が除去されるので、当協会に委譲されたしと強く要望し交渉を重ねた結果三七年七月より、砂糖油脂の購入権を委譲されたので品質保持には特に留意し砂糖の精製上白糖は勿論、油脂に至つては農林省規格以上の即ち植物油三〇%、鯨油脂七〇%の良質品の確保に努め爾来当協会が共同購入を実施して來た。

給食パン加工質問題は毎年府教委との折衝に苦心を重ねた。この問題で近畿東海北陸関係団体会議に於ても種々秘策を練つたが各府県ともに容易ならざる難関に達着するの実情にあつたので各府県当局も文部省に対し、何等かの打開策無きや建言もつて検討された結果、文部省を中心とする物資委員会が三七年

## 昭和三八年年度

十月設置され、加工質問題を審議されたが共通的基準を定めることの極めて困難であることから、結局計算基礎となる項目を設定されたのみで、依然決定権は各府県に委ねられる結果となつた。この物資委員会にはパン業界から委員として、東京、愛知、大阪から選ばれ、当時大阪からは森会長が委員として参画した（加工質の推移変遷は後記の通り）。

三八年度から大阪府教育委員会が中学校の完全給食実施校以外の未実施校に対して文部省の方針に基づきミルク給食の実施を計画されたので、当協力会は予てより中学校給食の府下全域に実施されることを究極の目標とし念願して來たことから、両論の関係にある給食パンも併せ完全給食に移行する機運の高まる様積極的に学校方面の宣伝に努めた。ところが同年八月一部の新聞雑誌にミルク給食の返上論が報道されたため、無用の摩擦を生じ物議を醸したが、文部省が学校給食を目的とする栄養改善の上に最も効果的であるミルクの栄養源は欠くことの出来ないものである必要性を公報或はマスコミより啓蒙宣伝された結果、漸やくミルク給食の効果が認識されたのであるが、これ等の論争が動機となって給食パンの品質にまで問題を提起し、父兄間に兎角の批判が強まる傾向にあると共に識者間に於ても学校給食が一つの転換期に來たのではないかの声もある点から當協会に於てもこの際勇断をもつて給食パンの改善を断行する他に方途なしとの決意のもとに府教委に強く進言したところ、先ず大阪市が市民の食生活向上の実態を遠観されて協会の要望を容れ高学年九〇瓦三ヶ取、低学年六〇瓦二ヶ取とし油脂一〇%に增量配合とする小型化パンの実施に踏切るべく試験焼、試

## 昭和三九年度

食会を開催する等當協会も積極的に協力した結果、指定工場の受入体制準備期間を経て三九年度より実施することになった。大阪市が給食パンの小型化に力を入れ然も品質の改善に意欲的であり、当協力会としても指定工場が生産上の支障を顧みず、眞に学童が喜ぶ給食パンを製造して努力したい信念のもとに受入体制を整備し、市の方針通り三九年四月より実施した結果これが非常な好評を得て、給食パンの食べ残しは殆んどみられない程の成果を挙げ、衛星都市方面に於ても実施の方向にあつた。この改善パンが各府県からも注目され実施状況の照会もあり、全国的にさきがけした画期的な実施方法であると高く評価された。

当協力会が創立以来三九年度をもつて十五週年を迎へたのでその間の事業活動を追憶すると共に、更に切磋琢磨し前進する意味からこの機会に学校給食パン十五周年記念大会の開催を計画、同年十一月九日新阪急ホテルに於て盛大に式典を挙行した。当日は大阪府知事から感謝状を贈呈されたもの四四工場、当協会より永年協会事業に尽瘁された役員九名に感謝状が贈られ、又、永年勤続従業員として表彰されたもの七六名であつた。

式典は官界業界方面から多數の来賓があり佐藤大阪府知事、前田文部省体育課長、中馬大阪市長、鎌田教育長、業界からは松浦全パン連合会長、木村日本工業会長の祝辞があり、当協会の發展と児童生徒に喜ばれ、愛され、親まれる給食パンの製造に一段と心構を新たにすると共に学校給食の益々普及推進のため前進することを誓い式典を終つた。

昭和四〇年度  
昭和四一年度

当協会が多年の懸案であり全パン連合会と共に実現運動を重ねて来た学給用小麦粉の混合挽碎については、文部省並に農林省もその必要性を認めながらも研究途上にありとして改善実施に至らなかつたが、主原料である小麦粉の品質如何によつては、製パン上に及ぼす影響も見逃せない事実なので凡ゆる機会をとらえ絶ゆまざる運動を進めて來た結果、漸やく四〇年五月より

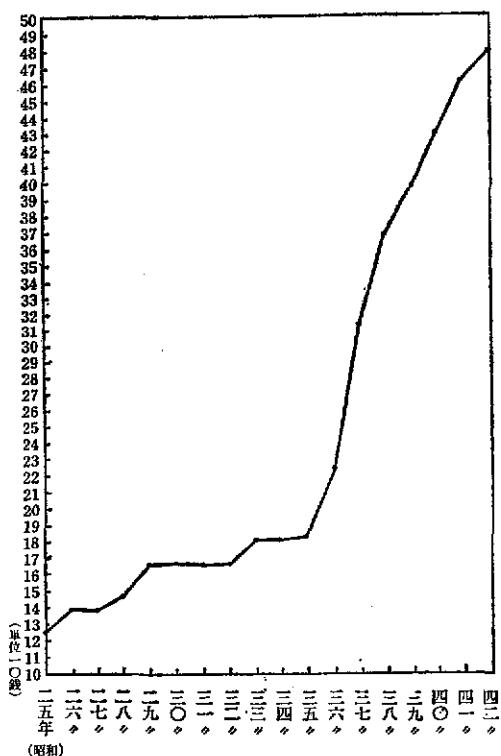
混合挽碎に改善実施され、なお小麦粉の包装量目が四一年五月より二五キロに改訂された。

当協会は予ねてから学給用小麦粉の製粉工場を給食パン指定工場の自由選択にされたいと府教育委員会及び食糧事務所に要望して來た。このことは、学校給食用小麦粉の検査規格は主として化学的成分検査のみで製パン適正とする物理的性質を考慮されないので問題点であり、従つて食糧事務所と教育委員会の間

年次	種類	六五瓦		八〇		八五		九〇		一〇〇		一一〇		一二〇		一三〇		一四〇		一五〇		二ヶ取			
		昭和二五年	円銭	昭和二六年	円銭	昭和二七年	円銭	昭和二八年	円銭	昭和二九年	円銭														
一・九〇	"	一・八二	一・六八	一・六八	一・六八	一・四七	一・四〇	一・二八	一・一〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇													
二・〇八五	"	一・八二	一・六八	一・六八	一・六八	一・四七	一・四〇	一・二八	一・一〇	一・〇〇	一・〇〇	一・〇〇													
二・五九	"	二・五四	二・三五	二・三五	二・三五	二・二五	二・一五	二・一〇	二・〇五	二・〇五															
三・〇七五	"	二・七七	二・七三	二・七三	二・七三	二・六七	二・六七	二・五七	二・五七	二・五七															
"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"

で協議選定された製粉工場のうち何れの製粉工場からでもパン工場の自由意思で学校用小麦粉を受入れたいためであり、これが実現される場合は、とりもなおさず学校給食パン推進の上に実効をもたらす所以であると確信し、四一年八月開催された全パン連合会学給部会にも提案し、実現運動を進められる様望した。

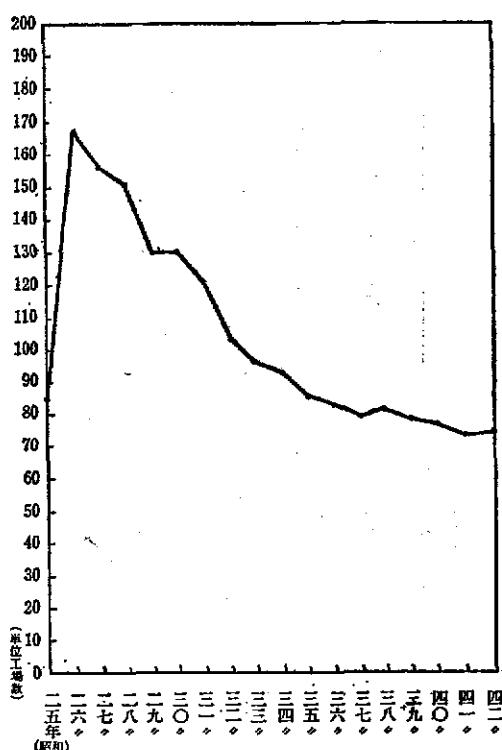
以上当協会沿革の概略を記したが大阪に於ける業界も四一年度以来大企業が資本力と組織力にものを言わせ積極的な拡販策に狂奔し場合によつては学校給食にも浸蝕せんかの空気が窺われるをもつて指定工場として一層心構えを新たにし、使命の遂行に精進すると共に協会員一体となつて懇々團結を強固にしなければならないことを痛感するものである。



				年次	役職氏名
会長	副会長	専務	会計理事		
小山 兵吾	長岡 茂	西山 英樹	山本 竜	昭和二十五年	会長
藤元 勇美			森利兵衛		副会長
西山 栄樹			雁瀬大二郎		専務
竹井 譲			島田 直榮		会計理事
小原嘉善太	三井満寿雄		今井 格郎		理事
甲斐 烟中 親雄	甲斐 太田安之助 親雄		島田 文二		理事
玉野 田中 貞治	高田 操	島田 直榮	雁瀬大二郎		理事
村上 筑田 勇	筑田 中崎 勇弥	田中 文二	島田 直榮		理事
島守 古木政 直芳次 栄松郎	古木政 次郎	山本 繁一	藤元 勇美		理事
鈴新森 木酒利	島田 安藤	山本 繁一	小泉 慶逸		理事
為彦兵 三一衛	直榮	竹井 譲	小泉 慶逸		理事
青中吉 木阪田 新伊 一三收 郎郎一	松吉 中西田 伊 一收正 郎一郎	松吉 伊藤 一收正 郎一郎	青木 新一郎		監事

協会役員の年度別役職及氏名

学給パン指定工場数の推移(大阪)





田中卯文二	吉田収一	辻正造	
"	米田鶴一	辻本庄太郎	"
"	"	"	"
"	"	"	"
"	"	"	"

## 京都府のパン業界歴譜

### 一、京都パン業界発展の歴譜

現在のゴールド西洋軒、初代中井栄三郎が東京から帰り、京都で始めて製パン業の經營に着手したのは、明治十五年（一八八二）で、これが京都パン業界を開拓する先駆者の役割をはたした。

やがて明治二十八年（一八九五）西洋軒は内国勧業博覧会に自家製のパンその他を出品、これが大好評を博し、當時としては異例の褒賞、および名誉ある菊花御紋章を授与した委細の顛末は、さきに刊行された日本のパン四百年史にもあきらかに記録されている。

初代栄三郎が西洋軒を舞台に、製パン業を始め、前記勧業博等の檜舞台を通じ、パンを始めとする諸種の製品が一般にたかく評価されたのみか、名譽の褒賞まで得たその影響は大きく、後進をかりたてるに絶好の刺激剤となつた。明治三十年（一八九七）日丁堂（現在の丸善パン）同三十七年（一九〇四）銀座屋等々の名門老舗があいついで誕生したのも、淵源はそこにあつた。

明治三十九年（一九〇六）これら先駆者の活躍功を奏し、パンもかつての異人食、珍奇食の殻から脱皮して、一般人の嗜好食ないし兵食として消化される機運漸次濃くなり、搖籃の草創期を過ぎて、斯業の發展段階へ進まんとするとき、河路清がロシヤより帰國し、清月堂（現在廃業）と称す

るパン屋を開業し、古来の製パン技術に新風をおくり、その發展に拍車をかけた。それはすなわち、日露の役戦勝直後の明治三十九年（一九〇六）時代のことであつた。

やがて明治時代の終りころ、京都の名門進々堂（現在の株式会社進々堂）が新しくパン屋として名乗りをあげ、統いて大正三年（一九一四）銀座屋がおりから挙行された大正天皇即位の大典にあたり、「パン饅」と名づけて「アンパン」を献上し、市内左京区に木村屋が進出したのもこの時代のことであつた。

大正五年（一九一六）には京都市外に始めて製パン業者が出現し、業界の話題を賑わした。それは現在の宇治市で活躍する木村屋、長谷川食品、高松製パン等々の諸店舗で、これは製パン業が時代の新しい脚光をあび、真正正銘の發展段階へ移行した姿の反映をもの語る以外のなものでもなかつた。その余勢を駆つて大正六年（一九一七）に京屋製パン、同七年（一九一八）には山一パン等の新銘勢力が続々と登場し、京都パン業界の成長発展に輪をかけた。

市外地區における製パン業者の進出は、前記宇治グループの活躍がひとつ大きな刺激となつて、類は友を喚ぶ勢いで發展していった。すなわち大正十年（一九二一）には丹波地方に荒川養老堂（福知山市）田井弥パン佐々木パン、川下パン等の製パン業者があいつぎ、陸續として名乗りをあげ、同時に天狗堂（大正十一年）タキノパン（大正十二年）西脇製パン（大正十三年龜岡市）神戸ドンペル支店（大正十四年）等々の店舗も、それぞれ妍を競つて登場、ために京都パン業界は市部郡部の別を問わず、全

体的にいただんと活況を呈するにいたつた。

すなわち以上のごとく、明治大正時代は京都パン業界にとって、今日の大に発展する足がための期間であつたと仮定すれば、やがて迎える昭和時代、しかも支那事変、大東亜戦争、太平洋戦争等の戦時体制に即応する統制経済時代に移るまでの期間は、製パン企業としての地歩も確立し、球根の栽培から開花結実のときを約束される、業界思春期のそれをおもわせるものがあつた。

すなわち、昭和二年（一九二七）近江屋（現在廃業）の進出に始まる京都錦林製パン、イソノパン（同三年）カルシュームパン（現在廃業）（同四年）西村製パン（同五年）西湖堂、神港製パン（同七年）等々諸店舗の登場は、開花結実時代を迎えた京都パン業界の生きた姿の反映ともいえるものであつた。

さらに昭和八年（一九三三）には大正製パン、栄昇軒、渡辺産業（宮津市）等の後続グループが、陸続として名乗りをあげる。この余勢を反映して、同年京都に始めて京都パン組合（任意団体）が設立され、西洋軒一代目中井金寿郎が初代組合理事長に選任された。

京都に日本最初のドイツ製パイプ窯出現

やがて昭和十年（一九三五）を迎えると、一方では京都万鉄、三好屋、谷井製パン等の店舗が新しく名乗りをあげると共に、一方では京都パン業界に革命的機運をもたらす劃期的な試みが、進々堂の手で行なわれ、その全貌があきらかにされた。

それは製パン機械製作で世界的に有名なドイツ、ベルナー社が京都進々堂の要請に応じ、日本では最初とみられるパイプ式オーブンをつくり、同店へ納入した。進々堂はこの進歩したパン焼き窯の導入で、宿願の生産の合理化に成功、店の看板製品として好評を誇る食パン、フランスパンなどの売れ行きは倍増、やがて月産じつに二万袋の成果をあげるという活況を呈し、一躍して京都パン業界の大評判となつた。

さらに昭和十一年（一九三六）になると、木村屋（上京）大宮万鉄等の

進出と共に、製パン業経営政策の新機軸として、同業者間に直営販売店をかね、喫茶店業態の新方式を探る店舗が増大する傾向が、めだつて濃くなつてきた。同時にまた、同業者のなかには京都で始めてチエンストア組織の商店十三軒をつくり、これが大当たりにあたつて一般業者間の注目的になつたのも、この時代のことであつた。

#### 関西パン工業会の出現

昭和十二年（一九三七）大阪で④号パンを經營する水谷政次郎が、京阪神地区を中心とした「関西パン工業会」を結成し、同氏は初代会長に選任された。さらに同十三年（一九三八）④号パンの水谷清重が国産イーストに着眼、京都市外宇治にイースト工場を新設し、マルキーストの生産販売に着手した。一方では波に乗るパン業界の余勢を反映し、昌生堂、マルホ製パン、荒木製パン（福知山市）等々の後続グループが市内外であいつぎ名乗りをあげ、さらに同十六年（一九四一）には、森製パン、小田垣製パン（福知山市）等の新銃組もその列に加わって、京都パン業界はあらゆる面で一段と活況を呈するにいたつた。

京都パン業界は企業整備時代へ突入

このようにして明治初期の草創時代に端を発した京都パン業界は、その碑列に加わる数々の先駆者たちの活躍で茨の道をきりひらき、文明開化の速度を利用して進展する新時代の脚光をあび、順風満帆のいきおいでの歩をかため、いまやおもしもおされもせぬ立派な企業として、将来の大發展を約束される絶好のチャンスを迎えたのであるが、要するに好事魔多しのたとえにもれず、昭和十二年（一九三七）に始まる日支事変は拡大の一途をたどり、昭和十六年（一九四一）には遂に対米英宣戦の布告から太平洋戦争となつて発展した。

そしてこの戦時体制に即応し、米麦等主要食糧の確保を目的とする配給統制は刻一刻と強化され、同時にまた一方では食糧官団の設立とあいまつて、パン類を含めた主要食糧のすべては當團統轄の下、一元的に統合され機運がしだいに濃くなつてきた。同時に戦力増強のための企業整備要綱

決定したのは、昭和十八年（一九四三）六月で、京都市内でも從来一三〇工場に達した製パン工場を、概ね三〇工場に整備縮少して、企業合同を余儀なくされるという最悪事態を迎えた。

また昭和十八年（一九四三）ときを一つにして政府指令により、從来の組合組織を改組して統制組合とし、理事長に滝野貞次が選任された。しかし一方では、大仙堂、光月堂本店、昭和堂、同二十年（一九四五）には、柳月堂、光月堂支店、木村屋（伏見）等の各店舗が出現。意慾旺盛なところをみせるも、京都市を除く全国主要都市の大部分は、敵機の激しい空爆で潰滅、ことに広島、長崎両市のこときは、原爆投下で数万を数える市民が一瞬にして生命を抹殺されるという史上空前の悲惨事となつて発展した。

祖国の必勝を信じて死斗の限りをつくした一般国民も、現状かくのことしだとあれば、もはやその運命は決定的で、万眼の涙をもつて敗戦無条件降伏の悲報を耳にしたのは、忘れもせぬ昭和二十年（一九四五）八月十五日のひとときであつた。

#### 戦後業界再建工作に移る京都パン業界の概況

昭和二十一年（一九四六）祖国敗戦の衝撃とともに、生き残つた一般市民の身辺に用捨なく襲い来るもの、それはこの現状をもつて推移すれば、全国で一千万人の餓死者がでるといわれた恐るべき食糧地獄であつた。しかし同年二月十一日から始まる進駐軍のいわゆる救済食糧の放出で、からくもその危機を遁れ、一方では食糧公團の米麦パン等主要食糧の配給業務がその機能を回復、活動再開の運びとなるにおよんで、食糧危機を告げる赤信号も漸次解消されていった。亀岡市の真継製菓が発足したのもこの時代のことであつた。

やがて昭和二十二年（一九四七）を迎えると、統制組合は廃止され、当組合も京都府パン商工協同組合に改組、理事長に滝野貞次を引き続き選任した。同時に進駐軍の放出食療による配給パンの順調な生産とあいまつて一方ではユニセフ物資を中心とした学校給食が始まり、京都パン業界の再建

工作も期待どおりに進展、一方では山田製パン、京食、岩田製菓（峯山）等の各店舗が、戦後新銃組の先駆者となつて登場した。

翌二十三年（一九四八）には、配給パンの生産は食糧公團の指定工場制となり、この問題をめぐつて両者間に物議をかもす一幕もあつたが、この時代から製パン業に注目する一般の関心は急激にたかまり、京都市内外でも東新産業、大誠食品、守谷製パン、宮崎パン、中央パン（現在廃業）大二パン（綾部市）マルジパン（福知山市）宮津橋丘屋（宮津市）等の新銃業者が陸続として進出する状況となつて発展した。

昭和二十四年（一九四九）には学校給食にパンが採用され、パン業界も活氣横溢、その余勢を反映した石橋パン、まる木製パン、丸和ベーカリー桂ベーカリー、三笠屋、エビスヤ、志津屋、カマダベーカリー、鎌田パン（園部）三協製パン（福知山市）等々の後続組があいついで名乗りをあげる。

さらに同二十五年（一九五〇）には、三宝堂、壬生パン、丸中製パン、門田製パン、細井製パン（宮津市）同二十六年（一九五一）には丸美屋菊水等々のパン業者が名乗りをあげ、京都パン業界はいちだんと活況を呈するも、翌二十七年（一九五三）には戦時経済統制時代の遺産、物価統制令の廃止で戦後雨後のだけのこの如く、陸續と輩出して乱立状態をしめた大小製パン企業は、その反動で転倒産あいつぎ、業者は全体数の三分の一程度に激減した。そのため京都府パン商工協同組合も致命的な打撃を受け結果的には数百万円の負債整理になやまざれるという最悪事態にみまわれることになつた。

しかし一方では白川パン、井上パン、まるをベーカリー（福知山市）丹波製パン（園部市）二十八年（福知山地区）朝日ベーカリー（福知山市）大江町製パン（福知山地区）二十九年（福知山市）朝日ベーカリー（三十一年）等々のパン業者が、麦の統廃による製パン企業の自主権回復による門戸解放で、あいつぎ登場し、組合もまたこの時代に対処して、從来京都市内にあつた五組合を統合一本化して、現在の京都パン協同組合を設立、理

事長に再び滝野貞次を選任してその運営にあたることになった。

かくて昭和三十一年（一九五七）には、市販パンの一切をやめ、学校給食用パンの委託加工を専門とする製パン工場が出現し、さらに昭和三十六年（一九六一）には京都市において、第一回全国パン業者大会と機械展示会が開催され、全国から概ね二千名の同業関係者が参考した。

また昭和三十七年（一九六二）には京都市の名門進々堂が、工場内無柱の最新式製パン工場を建設して、業界に合理化された製パン近代施設の範をしめした。さらに昭和四十年（一九六五）には中小企業の体質改善目標を達成するための研究課題である、パン協業工場が出現して業界の話題をさらう一方、翌四十一年（一九六六）には懸案の京都府パン工業組合が結成され、理事長に滝野貞次が就任するなど、京都パン業界をめぐる一般のあゆみは、たしかに特筆に値するものがあつた。

その半面丹後町製パン（宮津地区）三十二年（一九五六）みづは食品（綾部市）三十六年（一九六〇）進々堂製パン株式会社の新工場建設（三十七年）甲斐鳴食品（福知山市）三十八年（一九六二）ユニオンベーカリー（四十年）等、各店舗の進出もみられ、京都パン業界は概ねこのような経路をたどり、今日の大に発展したものであつた。

### 京都百年キリストンとパン

（京都新聞掲載、同社  
編集委員荒金喜義）

京都百年の歴史をかぎるキリストンとパン、本文は昭和四十一年四月二十一日と二十四日にわたる四日間、京都新聞に連載されたもので、京都パン協では日本のパン百年史の資料調査報告の一部として、編纂局宛送付されたもの。史料的に価値あるものと認め、その全文と京都西洋軒の食パン広告（明治二十八年）の内容を左に記して、一般的の参考資料に供することにした。

### ◎京都新聞に連載された本文の内容

「なんにも知らずに知った顔、むやみに西洋鼻にかけ、日本酒等は飲まない、ビールにブランデ、ベルモット、腹にもなれない洋食を、やた

らに食うのも負け惜しみ、内証でそつとへド吐いて、まじめな顔してヨーヒ飲む。」

オツペケペツボー、ペツボツボー」

これは鹿鳴館時代にひきつづく特權階級の欧化風潮をひにくつた歌で、天文十二年（西暦一五四三）の八月二十五日、九州の種子島に漂着したポルトガル人が、鉄砲と火薬、それにパンをもたらした。世は戦国時代である。鉄砲の方は種子島の城主、種子島時堯に献上され、時代の寵児としてもてはやされ、戦術革命をもたらしたが、パンの方は「南蛮人はパンといふ焼餅のようなものを食べている」ということで、すまされてしまい、人びとは氣にもとめなかつた。

その後南蛮人（ポルトガル人、イスパニア人）や、紅毛人（オランダ人イギリス人）が相ついで日本におとずれ、パン、カステイラ、ビスカウト（ビスケット）ボウロ、カルメラ、コンペイト（金平糖）アルヘイト（有平糖）と以上ポルトガル語と/or タバコ、スイカ、ジャガイモ、砂糖、バナナ、イチヂク、ブドウ、ミカン、ホウレンソウ、マルメロ、ザボン、カボチャ、その他をもたらしたが、やはり鉄砲が主な貿易品だつた。新しい事の好きだつた織田信長は、ポルトガルの帽子やカツバを身につけ、パンやケーキをよろこんで食べた。仏教ぎらいだつた彼は安土にパテレン（神父）を招き、京都に土地をあたえて永禄寺（後の南蛮寺）を建てキリスト教の布教をゆるした。

この南蛮寺をこわし、キリスト教の布教を禁じたのは秀吉で、南蛮寺の鐘はいまも妙心寺山内の春光院に、また上京区御前通下立売下の延命寺、上京区一条通大將軍神社前の成願寺、大將軍西町の椿寺などに切支丹碑が残つてゐる。

秀吉に引き続いて徳川家康もキリスト教を禁じ、特に家光のころ鎖国し

たので、パンやケーキは京の町から姿を消し、長崎だけが息をついた。

「南庵太閤記」によると、「バテレンたちはキリシタンの法をひろめるために黒船（貿易船）の荷物をこび入れ、上戸にはブドー酒、ミリンチユウガネブ、などを、下戸にはパン、ボウロ、カルメラ、アルヘイト、コンペイトなどをくばつてもてなし、宗門に引き入れた」とある。明治になつてからも宣教師たちは、パンやケーキを与へながら布教した。

人はパンのみで生きるものではない。だが反面衣食足つて礼節を知るのが、よわい人間であることは今も昔もかわりはなかつた。とにかく約四百年前の天正時代に、京都の人一部がパンやケーキを食べていたのである。それが鎖国以来トップして約三百年間、パンは話題にものぼらなかつた。

これは京都だけではなく、長崎をのぞいてはどこも同じで、安政三年（西暦一八五六年）の八月二十一日、初代のアメリカ総領事として伊豆の下田にやつて来たタウゼント・ハリスも「食いものは米と魚だけ、アメリカン・ビスケットもなくなつてしまい、私は日一日とやせた」と、その日記に書いている。

殺生をやかましく戒める仏教の影響で、畜類を屠殺するものがなく、牛乳ですらしぶる者がなかつた当時、ハリスが幕府当局にあたりちらしたのも、こうした食生活ノイローゼが大きな原因だつたかも知れない。明治維新ののち、パンは在留外国人の主食として改めて登場した。はじめ幅をきかせていたのがフランスパン、それをのちになつてイギリスパンが駆逐した。

フランスは徳川幕府とむすんでおり、イギリスは薩長の肩入れをしていた。その薩長の藩閥が幕府をたおしたので、パンの世界でもイギリスパンがフランスパンにとつてかわつたのである。明治の京のパンの元祖は上京区天性寺前町（現在の中京区寺町通三条上ル）の西洋軒、中井栄三郎である。

中井栄三郎は滋賀県近江八幡の出身である。先祖は叡山延暦寺の寺侍だったという。安政五年（西暦一八五八年）の八月二十八日、中井円信の長男として生れた彼は、明治十四年の二月に家をつぎ、五月に北川藤兵衛の娘たかを嫁に貰つた。栄三郎は二十二歳、たかは満十三歳だつた。

「いつまでも田舎にしてはウダツがあがらない。東京へ行つてひと旗あげよう」と、若い二人は結婚早々近江八幡を後にして、三重県の四日市から船で東京にでた。

「何の商売をしようか？」小石川同心町に小さな家をもつた二人はそれを考えた。だれも手をつけない、しかも将来性のある商売が良い、二人はいろいろと思ふ迷つた。

「パン屋はどうですか？」「パン屋？ もうかるやろか？」「鎮台ではパンを常食にするときまつたそうです。お米ばかり食べている日本人はやがては、西洋人のまねをしてパンを食べるようになると、ちがいますか？」

「おまいえらいことを知つとるなあ」

パンは兵糧として幕末から研究されていた。米の飯では炊煙があがつて砲撃の目標になる。その上腐りやすい。「長持ちする兵糧はないだろうか」洋式兵学の大家といわれた江川太郎左衛門は蘭書をよんで、それをしらべた。そしてパンのことに気がついた。江川は砲術家高島秋帆の家来で長崎のオランダ屋敷でパンを焼いた経験があるという、作太郎を伊豆垂山の代官山によりよせ、パンを焼かせた。天保十三年（西暦一八四二年）の五月だつた。

長州、薩摩、水戸藩でもパンを研究した。水戸藩のパンはドーナツ型でこれにひもを通して腰にぶらさげた。アメリカ総領事ハリスは安政三年から一年間、米と魚ばかりになやまされたというが、開港条約が結ばれて横浜が開港場になると、アメリカ、イギリス、フランス、オランダ人たちは本国から材料をはこんでパンを焼き、肉料理を食べるようになつた。外人商館につとめる日本人が見よう見まねでそれをおぼえた。

本一のパン老舗といわれる木村屋の木村安兵衛も、横浜でパンの作り方を学んだにちがいない。西洋文明を吸収するに急だつた明治政府は、明治五年の正月二十四日、明治天皇に西洋料理を食べてもらつた。殺生禁斷の仏教思想を打破し、西洋人と同じ食物を日本国内ですすめるためだつた。統いて僧侶の「肉食妻帯蓄髪の禁」を解除した。殺生を戒める坊さんたちにまず肉を食べてもらわんことには、牛馬を四つ足ときらつて、国民が食べなかつたからである。

肉食が盛んになるにつれて、パン食もさかんになつた。しかしそれは都会のごく一部で、大部分の日本人はまだパンなど見向きもしなかつた。パン食を大々的にとり入れたのは陸軍である。徵兵令を施行したばかりの陸軍では、鎮台兵を優遇するため、三度三度白い米の飯を食べさせた。麦や粟、雜穀ばかりを食べていた百姓兵は大よろこびだつた。ところが兵隊たちは脚氣でバタバタたおれた。脚気にかかると十人の内九人までが死んだ。

明治初期西洋医と漢法医が勢力争いをし、西洋医が勝つたというのは、築地に開業していたドイツ人の医師で、彼はインドや日本など米を常食としている国民に脚気が多かつたので、麦でそれをなおすことを思いついた。パンは麦から作る。彼は鎮台兵にパン食をすすめた。そのパンを調達したのが木村屋の木村安兵衛だつた。だがパン食になれぬ兵隊たちは腹もちの悪いそれときらつた。

「米を食わずしてパンを好み、日本の木をぬいてゴムの木を植える」と  
れ當世バカの最なるものなり

ともいわれた。

「そやけど、パンはきつとはやるようになります。パン屋をしまひよくな」と、たかは栄三郎にすすめてパン屋をはじめた。屋号を近江屋とつけた。明治十五年五月のことであつた。

### ◎パンと戦争

近江屋栄三郎は、パンと同じ家号の近江屋平兵衛から仕入れて売つた。

近江屋平兵衛は中井栄三郎と同じ近江八幡の出身だつたので、栄三郎夫婦を引きたててくれた。栄三郎は平兵衛の近江屋を大近江屋、自分の店を小近江屋と呼んだ。

食パンの値段は一斤卸値が四銭、それを六銭で小売りした。「小売りではもうけが少ない。造り方を教えてやるからお前もパンを造つたらどうぞ」平兵衛の親切なすすめで、栄三郎は伝通院前に移転し、パンの製造と販売をはじめた。明治十六年のことである。

大近江屋から得意先も分けて貰つたし、若夫婦が一生懸命働いたので、店は面白いように繁昌した。栄三郎の独創になる石造パン窯をつくつたのもこの頃である。若夫婦は寝る間も惜しんで働いたので、近所の人たちはおどろいた。「近江屋は夜寝ない國から来たのか」といつた。

間もなく造兵局（後の造兵廠）や浄土真宗、学校、東京師範学校などにパンを納めることになり、五十人の職人を使つようになつた。一日三千本それを箱車二〇台で納入した。売り上げはカマスに入れてはこんだ。「毎日お金の勘定にうんざりした」と、たかは後年その頃を思い出して、子供たちにそう語つたという。原料は粉はゴールデンという舶来が最上で、一俵一円八十銭、つぎが半メリケン（舶来国産の混ぜ合せ）その下がジャパンと称した日本の粉で、メリケン粉というのが舶來の粉、うどん粉というのが日本の小麦粉である。

砂糖は極上品が一俵八円、普通は五円だつた。明治二十五年、東京で大もうけした栄三郎夫妻は、親族縁者の切望を容れて、京都市上京区天性寺前町（現在の中京区寺町通三条上ル）に、西洋軒製パン所を開設した。東京が本店、京都が支店のつもりだつた。

ところが、東京店の管理を委せていた親戚の者が、店の一切を金に替えで北海道に逃げだしてしまつた。栄三郎夫妻は京都の西洋軒だけで商売せねばならなくなつた。東京に比べて京都人のパンによせる関心は薄かつた。「いやア、大きなカステイラやこと」「まあ、大きな歴史やなあ」人びとはそうささやいた。

京都人の食生活は地味である。一日に食パン十五本がやつとだつた。毎

日三千本からの売り上げのあつた東京の店がしのばれにならなかつた。日清戦役が終ると西洋軒の売り上げは少し上むいた。戦争でパンの効用が認められたからである。敵前で炊煙をあげなくともすむパンは日本人になれず、腹もちも悪かつたので、後では米の飯だつたが、その飯も米だけだと脚気にかかるおそれがあるので、麦を混ぜて食べていた。

兵糧としてのパンは維新の東北征伐のとき、五千斤が使われ、西南戦争のときが二万四千斤、それが日清戦争では四千万斤もつくられた。西洋軒が明治二十八年に出した広告（別紙参照）によると、主食としてより菓子パンとして宣伝しており、病人にも老人子供にも、お茶菓子によいと、大変効能をうたつている。

この年京都で開かれた第四回国内勧業博覧会に出品した西洋軒のパンは総裁彰仁親王から褒状と菊花紋章を受けた。また栄三郎はビスケットの製造もはじめ、廻転式トンネル窯をつくつて焼いた。その窯を見ようと各地から見学者が毎日絶えなかつた。西洋軒のビスケットは国内はもちろん遠くウラジオストックにも売り出された。西洋軒はやがて市内をはじめ各地に十五ヵ所の支店をおき、病院、ホテル、兵営にも納品するようになつた。

日露戦争がはじまると、軍用パンの需要はますますあがり、全国生産高は三二、〇八七、〇〇〇斤、日清戦争当時の八倍におよんだ。西洋軒のパンもビスケットも羽根がはえたように売れた。

#### ◎日本のパン

日露戦争が終るとこれまでの食べパンに加えて、黒パンが盛んになつた。

前線から送られて来るロシアの捕虜は日本人に厚遇された。乃木大将がロシアの将軍ステッセルを優遇した話は「水師營の会見」の歌にもうたわれた。こんどの大戦で東条英機は、「乃木は敵慨心の足らぬ將軍だつた」ときめつけたが、当時は日本人のすべてが彼等を厚遇した。長崎では捕虜は自由に人力車で市内見物をしている。京都でも東福寺の山内や大津の市内

に収容したが外出自由だつた。

西洋軒ではこの捕虜たちのためにパンを納めたが、捕虜は白いパンを好みなかつた。これは京都の西洋軒だけでなく、西日本各地のパン屋が頭を痛めた問題だつた。そこでロシア人の好む挽きぐるみの黒い粉を使つてみたが、日本人の手ではそれがパンにならなかつた。それで捕虜をパン屋に出售させ、日露合作のパンを造らせた。

日本のパン屋が黒パンつくりの技術をおぼえたのはこれからである。戦争が終つた後もロシアに帰りたくない、日本に住みついた捕虜が多くつたのは、こうした日本の厚遇が身にしみていたからだろう。西洋軒はこうして京都の地に確固たる地盤をきづいていつた。一日に食パン十五本しか売れなかつた創業の頃を思うと、夢のよな发展振りであつた。

日露戦争ののちは従来のフランスパン、食パン、アンパンに加えて、ジャムパン、クリームパン等の多種類になり、食パンの部門ではサンドイッチ用のものが多く売れるようになつた。サンドイッチはイギリスの貴族の名をそのままとつたもので、トランプ好きのサンドイッチ伯爵が食事の時間を惜しんで、パンの間におかずをはさみ、トランプをやりながら食べたから、それが食べものの名になつたといわれる。

サンドイッチを造るにはパンの耳を切りとらねばならず、それには山型のパンだと不便だったので、サンドイッチ用角型パンがつくられるようになつた。パンの売り上げに拍車をかけたのは、明治の末年からできたミルクホールで、客はパンにバター・ジャムをつけ、熱い牛乳をすすつた。パン屋が後に喫茶店を兼営するようになつたのは、こうしたつながりがあつたからである。

余談だが、いま日本の製菓と乳業のトップメーカーといわれる森永製菓森永乳業の祖森永太一郎が、東京赤坂溜池二番地の家賃二円三十銭の小さな家で、パンとケーキをつくりはじめたのは明治三十二年の六月のこと、佐賀県出身の太一郎は明治二十一年夏單身アメリカにわたり、サンフランシスコのジョンソン・ホームベーカリーで、パンとケーキつくりの勉強を

京都における業界組合の現在に至る経過概況

組合名	西暦	日本暦	理事長名	要項
京都パン組合 (任意団体)	1933	昭 8	中井金寿郎	京都パン業界に始めて、任意団体京都パン組合が出来た
パン統制組合	1943	同 18	滝野 貞次	京都パン協が出来た昭和31年迄の経過については、組合はあつたが詳細の記録がなく、又分離、統合等もあつて明らかでない。
京都府パン商工協同組合	1947	同 22	滝野 貞次	
京都パン協同組合	1956	同 31	滝野 貞次	五つの組合を発展的解散、京都府パン協を結成して全パン連に加入
	1957	同 32	滝野 貞次	
	1958	同 33	滝野 貞次	
	1959	同 34	滝野 貞次	第一回パン祭を盛大に実施、成果あがる
	1960	同 35	滝野 貞次	
	1961	同 36	滝野 貞次	第二回パン祭実施
	1962	同 37	滝野 貞次	
	1963	同 38	滝野 貞次	第三回パン祭実施、パン食普及大デモを展開、中小企業基本法改正に当り、献言書を作成して、中央に大運動を展開
	1964	同 39	滝野 貞次	永続従業員表彰制度確立、市場調査実施
	1965	同 40	滝野 貞次	第四回パン祭開催、冊子「パンとくらし」10万部印刷、パン食普及と販売促進のため配布した。また全国業者大会の決議により、全パン連より同誌120万部を全国に配布
京都府パン工業組合	1966	同 41	滝野 貞次 (両組合共)	京都府業界を一丸として、京都府パン工業組合を設立、滝野貞次初代理事長となる
	1967	同 42	滝野 貞次 (両組合共)	管外大手メーカーの進出著しく、価格、サービス共に競争過当となり、激化の様相を呈する。
				～記録～ 企業整備前の業者数—— 130工場 企業整備後の業者数—— 30工場 整備当時の製パン実績—— 12,000袋

一京都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 态	施 設 状 況	備 考
京都市中京区西の京 石馬寮	ゴールド西洋軒KK	中井 球晴	明治15年	卸	食、菓	機械生産	木材屋系(四代目)
同 南区東九条下 殿田	山一パン総本店	山本 市次長	大正7年	卸50 山50	食、菓	機械生産	初代(山一系)
同 南区上鳥羽勅 進橋	山一パン総本店KK	山本 東造	昭和22年	卸	食、菓、業	機械生産	初代(山一系)
同 上京区大宮通 寺之内上ル	タキノパン本店(有)	滝野 貞次	大正12年	卸	食、菓、業	機械生産	初代(田辺玄平著私淑)
同 中京区竹屋通 寺町	進々堂 KK	続木 満那	大正2年	卸	食、菓	機械生産	四代目(初代パリ留学)
同 伏見区下鳥羽 北ノ口	進々堂製パンKK	続木 満那	昭和37年	卸 食	食、菓	機械生産	二代目(進々堂)
同 東山区山科竹 鼻街道	丸善パンKK	中村 善一	明治30年	直 売	食、菓	機械生産	三代目(日下堂継承)
同 東山区山科西 野山	大誠食品KK	林中 誠	昭和23年	卸	食、菓、業	機械生産	初代(独立創業)
同 左京区田中下 柳町	柳月堂 KK	杜政憲	昭和20年	卸	食、菓	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
乙訓郡向日町高田	京食 KK	磯野 章	昭和22年	卸	食、菓	機械生産	二代目(初代継承)
同 左京区下鴨東 本町	三好屋製パン(有)	石川 虎男	昭和10年	卸50 小50	食、菓、業	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
同 右京区西院西 今田町	守谷製パンKK	守谷 治三	昭和23年	卸	食、菓、業	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
同 東山区山科御 陵町	銀座屋 KK	鶴銅 実信	昭和37年	卸	食、菓、業	電熱窯オルイ窯、モ ルダー	三代目(銀座木村屋系)
同 中京区二条通 河原町	志津屋 KK	堀 信	昭和24年	直 売	食、菓	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
同 下京区大宮通 花屋町	大宮万鉄(有)	籠野 敬司	昭和11年	卸	食、菓	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
同 左京区下鴨西 本町	三笠屋	松本 軍治	昭和24年	直 売	食、菓	電熱窯、モルダー	初代(銀座屋系)
同 中京区壬生松 原町	壬生製パン	清水 清太郎	昭和25年	直 売	食、菓	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
同 北区紫竹高繩 町	昌生堂	続木 輝久	昭和13年	直 売	食、菓	電熱窯、モルダー	二代目(進々堂系同)
同 中京区壬生中 川町	天狗堂海野パン	海野 忠吉	大正11年	直 売	食、菓	電気窯、モルダー	初代(木村屋系)
同 北区紫野中柏 野町	神港製パン	竹内 武治	昭和7年	直 売	食、菓	電気窯、モルダー	初代(独立創業)
宮津市字魚屋九〇六	宮津橋立屋KK	中村 陽次	昭和23年	卸90 小10	食、菓、業	電気窯、モルダー	初代(独立創業)
熊野郡久美浜町	岩田製菓所	岩田 一二	昭和22年	卸	食、菓、業	電気窯、モルダー	初代(独立創業)

した。（安達巖著パンと日本人）

なお、日本製粉は政友会とむすぶ三井物産の系列として生れ、永く日本の製粉企業を独占した。大正年間になると日本の製パン技術はますます向上した。第一次大戦で日本軍につかまつた四、三八九人のドイツの捕虜のうち、日露戦争のときのロシアの捕虜のように、日本のパン屋に出向いてパンを焼くものが多かつたからである。この時も日本人はドイツの捕虜を厚遇した。だからドイツ人のなかで日本に惚れこんで帰国をやめ永住、パン屋や菓子屋はじめたものを多かつた。東京のジャーマン・ベーカリーやケテルスはその店である。

京のパンの元祖中井栄三郎は大正四年に他界し、社業を長男金寿郎がついた。金寿郎は製パン業のかたわらパンホールも經營し、昭和になつてからは京都府パン商工業協同組合を設立し、初代理事長として業界発展のためにつくした。

その後金寿郎の長男中井貞輔が三代目の西洋軒社長となつたが、太平洋戦争で戦没したので、弟の中井晴晴が四代目社長として社業につくしている。中京区西ノ京江馬寡町八番地の工場ではほとんどオートメで各種のパンケーキを大量生産している。創業の頃を思うと隔世の感がある。

#### 四二三年前の大正十二年、ポルトガル人が種子島にもたらしたパンと鉄砲

砲、その鉄砲は終戦により、今の日本ではありがたくない存在となつたが当時見向きもされなかつたパンは、いまや“たか”が言つたとおり、日本本の食卓に欠かすことのできない主食となつた。

#### ◎京都西洋軒の食パン広告（明治二十八年）

##### 食麵麪製菓子の広告

抑々弊店に於て発売する処の食麵麪菓子は、最上の舶来餅皇國産の小麦粉に、精良の砂糖を加へて製せし品なれば、單に身体に害なきのみならず胃部に納りて消化し易く、大いに滋養の効ある事は從來御用い諸君の万々御了知ある所ならん。かの世間に行はるる粗悪の原料を以て製したる菓子と比較して、優れることの数等なるは、店主の誓つて確証する処なり。

## 京都パン業界の調査

### 一、調査対象、組合管轄関係二十二社

（内訳）

京都市一九、乙訓郡一、宮津市一、熊野郡一、

### 二、調査内容

#### （ア）業態

調査対象二十二社の内、卸売を主とするもの十二、小売を主とするもの七、卸と小売を兼ねるもの三の割合に大別され、企業形態面では卸売業者が圧倒的多数をしめている。

つぎに卸売で学給パンを兼業するもの六、卸兼小売形態で学給パンを兼業するもの二、卸売だけで学給パンをやらないもの六、小売で学給パンをやらぬもの七、卸兼小売形態で学給パン業務に無縁なもの一、これが業態内容である。

#### （イ）創業

古くから京の都として発達した土地柄を反映して、明治時代の創業歴をもつもの三、大正時代の創業歴をもつものの四、昭和時代の創業歴をもつもの一五と、数のうえでは昭和時代出身が圧倒的多数をしめているが、明治十五年創業の株式会社ゴーレッド西洋軒（前身東京小石川近江屋）明治三十年創業の株式会社丸善パン、明治三十七年創業の株式会社進々堂、大正七年創業の山たる名門老舗に続き、大正二年創業の株式会社進々堂、大正七年創業の山一パン総本店、大正十二年創業の有限会社タキノパン本店と、明治大正組は京の都にふさわしい絢爛豪華な業界俯瞰図を形成している。

#### （ウ）技術系統

調査対象二十二社の内、銀座木村屋総本店を含めた、いわゆる木村屋系

が三、山一パン系が二、あとは進々堂系一、日丁堂系一が技術系統のもつ内訳で計八社、残る十四社は始祖の遺業を継承したものか、他で製パン技術を学び、独立自営へ踏みきつた初代組によつてしまつてしめられている。

#### (2) 事業者の代目

事業者の代目は前記各業者の創業歴が雄弁に立証するとおり、初代の十五名は現業界の移り變る一般客觀的状勢から判断して、当然の帰趣とされるも二代目の三、三代目の二、四代目の二という内容は、さすがに古くから發展した京都パン業界の面目を躍如たらしめるものがあるといえる。

また、これらの業者を年齢的に分類すると、七十年代一、六十年代四、五十年代五、四十年代八、三十年代一、二十代一、不明二の内訳となつており、次代を背負う若手の進出が目立つてゐる。

#### (3) パン製造技術面の推移

京都パン業界においてもご他聞にもれず、明治時代はもちろん、大正時代へ移つても、ホツブスダネ、サカダネ等の自家製酵母に依存する製パン方式を踏襲する例が大部分で、イーストパンに切り替えられたのは、もちろんフライシユマンス・イーストなど舶来品が普及化された大正初頭時代からであるが、そうした機運を醸成するにおおきな役割をはたしたのは、株式会社進々堂の初代続木斉が、大正十三年パリに留学、かの地で得た洋風的知識を基礎として、帰国後京都で本格的フランスパンや欧風流の食パンをつくることに成功したのがひとつのおおきな刺激となつて、イーストパンへの関心を漸次たかめたものであつた。

つぎに明治大正時代の創業歴をもつ各業者間のパン製造技術面の推移をみると、その状況は概ね次のとおり。

#### 一、株式会社ゴーレッド西洋軒の例

ホツブスダネ、ナンキンダネ、サカダネなどによる製パン方式を踏襲したのは、明治十五年から昭和二年頃の時代まで、昭和二年にはイーストに切り替え、從来の食パン、菓パンに加えて、各種スイート製品の研究にあつてゐる。

### 二、株式会社銀座屋の例

当店の始祖は東京銀座木村屋総本店で技術を学び、明治三十七年当地で開業した関係で、サカダネ法による菓子パンは明治三十七年から大正六年まで、ホツブスダネによる食パンは昭和五年まで、昭和六年には全面的にイーストパンに切り替えてゐる。

なお、同店では御大典の際パン饅（菊の御紋章入り台紙に、赤字で“ぱん饅”と印刷したものを使用した）を謹製、京都御所に納めた。

#### 三、株式会社進々堂の例

同社で菓子パンおよびスイート製品（タネ不明）の製造を開始したのが大正二年、食パン（タネ不明）が大正三年、ぢか焼きパン（タネ不明）が同五年、おそらく初代のパリ留学という歩みから判断して、当初の時代はすべて欧風流の製パン方式を導入したもののごとく推測される。

#### 四、山一パン総本店の例

ホツブスダネによる食パンは大正七年から同十五年まで。サカダネによる菓子パンは大正七年から同十五年まで、イーストパンに切り替えたのは昭和二年からである。

#### 五、有限会社タキノパン本店の例

ホツブスダネによる食パンの製造法を踏襲したのは大正十四年まで、サカダネによる菓子パンの製造法を踏襲したのは大正十二年まで、その後現社主滝野貞次は父と共に粋種を中心にして、乾燥イーストを創り始め、大正十五年には生イーストと酒種併用で、一般から強く要請される“食べてうまいパン”的研究に着手した。

すなわち、以上の事例が雄弁に立証するとおり、ホツブスダネ、サカダネ等に依存する製パン方式は、大体大正七年頃の時代が境、以後漸次生イーストによる製パン法に切り替えられたのが、京都パン業界におけるパン製造技術面の推移概況だと観測されるのである。

#### (4) 製パン機械

調査対象二十二社の内、現時点で機械生産システムを採るもの八社、そ

の内訳はゴールド西洋軒（京都市）山一パン総本店（京都市）株式会社山一パン総本店（京都市）タキノパン本店（京都市）株式会社進々堂（京都市）進々堂製パン株式会社（京都市）丸善パン（京都市）大誠食品（京都市）となり、他はいづれも電気窯にモルダー式の中小企業形態の施設が大部分をしめている。

#### 一、明治十五年創業の株式会社の例

電気窯、ガス窯の導入大正十四年、混合機昭和五年、デバイダー、モルダー、自動包装機同三十年、以来運行窯を使用している。

#### 二、株式会社銀座屋の例

電気窯の導入昭和三年、混合機同三年、モルダー同二十二年、デバイダー、混合機同三年、モルダー同二十二年、デバイダー、モル

ダード、自動包装機同三十年、以来運行窯を使用している。

#### 三、株式会社進々堂の例

電気窯導入昭和十二年、混合機大正十五年、モルダー昭和二十四年、デバイダー同二十六年、引出し窯と自動包装機の導入同二十九年、昭和三十年から運行窯を使用している。

#### 四、山一パン総本店の例

電気窯導入昭和二年、混合機同三年、昭和二十五年から運行窯を使用している。

#### 五、有限会社タキノパン本店の例

電熱固定窯の導入大正十五年、混合機昭和二十四年、デバイダー、モルダー同三十五年、自動包装機同三十八年、昭和三十五年から電熱オイル併用窯を使用している。

大体以上が製パン機械推移の概況である。

#### (1) パン配達方式の推移

明治から大正時代はパンの配達方式も大部分箱車に依存したこと、京都パン業界のばあいもけつしてその例外ではなかつた。明治十五年の創業歴をもつ株式会社ゴールド西洋軒が、箱車による配達方式を踏襲したのは大正十二年まで。以後はリヤカーに切り替え、貨物自

動車依存の配達方式に切り替えたのは、昭和八年であつた。

明治三十七年創業の株式会社銀座屋が、箱車を踏襲したのは昭和三年まで。以後はリヤカーを利用、貨物自動車による配達方式に切り替えたのは昭和二十四年であつた。

大正二年創業の株式会社進々堂のばあい、箱車時代は不明、リヤカーによる配達方式を踏襲したのは昭和十七年まで。昭和十八年からは貨物自動車による配達方式に切り替えている。

大正七年創業の山一パン総本店が箱車を踏襲したのは、大正七年から昭和八年まで。リヤカーは大正七年から昭和八年まで。昭和八年から貨物自動車による配達方式に切り替えている。

大正十二年創業の有限会社タキノパン本店の箱車時代は不明、自転車およびリヤカーによる配達方式を踏襲したのは大正十年まで。昭和二十四年からは軽三輪、および貨物自動車による配達方式に切り替えている。

なお、調査対象二十二社の内、現時点で貨物自動車によるパン配達方式を探つてゐるのは十七、残る五は自転車、リヤカー等の配達方式に依存しているのが現状のようである。

## 兵庫県パン業界の歴譜

### 一、沿革

明治・大正時代の西日本のパン食文化の拠点は神戸であつた。これは日本の拠点であつた横浜に匹敵するものであるが、横浜の開港が安政六年（一八五九）であつたのに対して、神戸の開港は慶應三年（一八六八）十二月七日で、横浜におくれること九年であつた。随つて神戸は横浜の後塵を拝することになつたが、その神戸が横浜を凌ぐようになつたのは、大正十二年の関東大震災で、横浜港が荒廃に帰した為に、在横浜外國商館の多くが神戸に移つたからであつた。しかし第二次大戦後び形勢は逆転したが、それはともかくとしてこの西日本の拠点神戸のパン食文化の中心は、

いうまでもなく明治三十二年まで存続した、神戸港メリケン波止場沿いの外人居留地と、これに隣接した内外人雜居地域であつた。

居留地は市川を貢流する鯉川の川尻に設けられたが、当時の記録によるところの総面積は約二十町歩であつた。またこの居留地の外に外国人雜居地域も画定されたが、その区域は東西は生田川から宇治川まで、南北は海岸から山辺までと劃定された。

そんなわけでこのせまい地域に外國商館と外人住宅が立ち並び、この地域から西日本一帯にパン食文化が拡がつていつたのであるが、開港から四分の一世纪後の明治二十四年現在の神戸在住外人数をみると、その総数は一、五三九人である。ところがそれが内外人雜居前の三十一年には二、四九一人となり、三十年には三、〇九九人、四十年には三、七三三人と漸増している。そのうちのほぼ六割が中国人で最も多く、ついでイギリス人が多くその数五・六百人をかぞえていた。

(註) 明治三八年十二月現在の神戸居留民内訳は清国人一、九五五名、英国人五二七名、ドイツ人二〇五名、米国人一七七名、仏国人五五名、デンマーク人二四名、合計一、九四三名であつた。

そうだとすると、明治四十年現在の清国人を除く居留外人は約一、五〇〇人で、これに外人旅行者と外人の船のりなどを平均一、〇〇〇人とみれば、合計二、五〇〇人となるから、その一日平均パン食数は七、五〇〇食となる。随つて一袋平均二三〇食どりとすれば、一日平均のパンの需要は約三四袋である。これを年間消費に換算すると約一万二千四百袋となるがこれだけのパンをつくる作業に従事した内外人のパン屋とその職人が、西日本にパン食を拡げる中核的役割を果すことになつたのである。記録によると最初この居留外人相手のベーカリーとして出現したのは異人パン屋であつた。その異人パン屋などで腕をみがいた日本人が次第に独立して、独立自営のパン屋となり、内外人の間に次第にその販路を拡げていったことは疑うべくもないが、その詳しい過程はわからない。

しかし昭和四年しらべの兵庫県の資料によると、当時の兵庫県のパン屋

は次の通りであつた。

### 昔の神戸のパン屋しらべ（昭和四年十一月現在）

計	創業年代	屋号		代表者	所在地
		明治	大正		
一四社	五年	(合) 寒川パン	三一	寒川 鉄男	神戸区下山手通三丁目
	三四年	ダルマ堂	五	谷本 鍵市	北長狭通二丁目
	九年	フランスパン	八	鶴巻 和三郎	三宮町一丁目
	九年	岡製パン所	九	小川 米吉	三宮町
	九年	(株) 西村食糧品	九	重太郎	三宮町四丁目
	一四年	三宮工場	九	滝本 登一	三宮町三丁目
	一四年	茸合工場	九	"	"
	一四年	ハイカラ堂	一四	琴絹町五丁目	上箭井通
	昭和四年	ホームベーカリー	一四	畑 熊次郎	中山手通一丁目
	大正一ノ	(株) 神戸パン	一ノ	助九郎	琴絹町五丁目
	大正一ノ	出口洋菓子	一ノ	重 藏	中山手通二丁目
	明治四三ノ	大原製菓	一ノ	小野柄通八丁目	元町通
	明治一〇ノ	風月堂製菓	一ノ	吉川 市三	永沢町三丁目
	大正四ノ	津村製菓	一ノ	喜太郎	姫路市中負町
	明治三ノ	内海製パン所	一ノ	吉	

これでみると明治創業の店が六軒、大正創業店が七軒、昭和創業店が一軒で、計十四軒となつてゐるが、うち十三軒が神戸、一軒が姫路という内訳である。そしてその經營者をみると日本人十三人、外人一人で、このころになるともう外人も日本人經營のパン屋に依存するようになつたことを

示している。

つぎに経営者の創業年代をみると、居留地が撤去された明治三十二年以前に創業した店が四軒で、そのうち一番の老舗は明治十年創業の風月堂である。

また企業の形態をみると、株式会社一、合資会社一、その他一であつて、株式会社には大正九年創業の西村食糧品店と、昭和四年創業の神戸パンがあり、合資会社には明治三五年創業の寒川パンがある。おそらくこういつたところが当時の神戸の大手だったようと思われるが、最も手広くやつていたのは滝本登一経営の西村であった。それは三宮と葺合の二ヵ所に工場をもつていてことでもわかるのであるが、この滝本登一氏は昭和十六年に結成された兵庫県パン統制組合の初代理事長をつとめた人である。

## 二、現状紹介

左記は兵庫県下パン業者の一部に関する調査であつて、これをもつて全体を云々することは冒険にすぎないが、何らかの参考にはなるであろう。

### 兵庫県の部（八社）

創業年	社名	所在地	代表者	年令代目	販売形態	技術系統
大正一〇年	岡ベーカリー	神戸市	中本善治	四六才	卸直売	新開発
一二〇年	エビラ堂	明石市	藤井幸慶	二二	卸直売	新開発
一二二年	宝塚富士堂	宝塚市	花村謙一	二五	卸直売	新開発
一二五年	青晃堂	平田市	福井良祐	二二	卸直売	新開発
一二六年	マルイ	堺本町	為吉	二二	卸直売	新開発
一二七年	トバン	市塚	謙一	一一	卸直売	新開発
一二八年	スン屋	花村	良祐	一一	卸直売	新開発
一二九年	本チ	藤井	吉	一一	卸直売	新開発
一二九年	スン屋	宮野	吉	一一	卸直売	新開発
一二九年	スン屋	神戸市	吉	一一	卸直売	新開発
一二九年	スン屋	西村	吉	一一	卸直売	新開発
一二九年	スン屋	寒川	吉	一一	卸直売	新開発

以上が調査結果の集計であるが、これを分析してみると、あらまし次の通りである。

イ、創業の時期 大正時代四社、昭和時代の戦前派三社、昭和時代の戦後派一社、合計一八社である。この戦前派の大正時代組に現兵庫県パン協理事長の花村謙一氏が含まれている。

ロ、販売形態 卸売よりも直売に重点をおく業者が多いことがめだつてゐる。これは神戸や横浜などのパン食伝統の古い都市にみられる特異現象の一つであるが、こうした傾向が次第に破られ、量産工場の市場占拠率が上昇しつつあることも否定し難い事実である。

### ハ、酒種の正しい製法

神戸市兵庫区寒川町青晃堂（代表者花村謙一氏／六八歳）は、大正十五年創業の老舗であり、花村社長は神戸の邦人経営ベーカリーとして最古の歴史を誇る寒川パン店（明治二十五年創業）の出身者であるが、氏はこの寒川パンで習得した酒種製のパンを、昭和十五年まで焼きつづけた経験の持主である。左記はその花村氏が寄せられた正しい酒だね製法の「秘書」であるが、これは歴史的な文献として高く評価されて然るべきものと認められるので、特にその全文をここに掲載する。

昭和二二年	二四橋	市川哲夫	五八
二三年	三野田	三木屋	六二
二三四年	松	小松実之助	五三
二三五年	河合	河合パン	二七
二三六年	松本	松本保二	三九
二三七年	北田	北田政治	四七
二三八年	松本百合子	松本百合子	五〇
二三九年	新井	新井パン	○

酒種製法秘書（大正十二年四月記録）

青晃堂花村謙一

酒種（糀種）になるまでの経路

(+) 酒種の元液即ち発酵液の取り方  
発酵液の取り方は米のとき汁、米だけ。りんご汁など多様にあります。が私の研究した方法が失敗が少くて、自分の思うようなパンが出来ましたので、私の大正十三年まで用いていた発酵液のとりかたを、ありのままに発表します。

醸酵液の材料—イ、白米

一合（さつくりませて白水が出なくなるまで）

口、飯 一〇匁  
ハ、糀 二匁

ニ、水 約一五合（水道水）

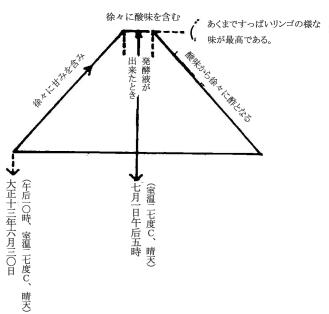
別図のように飯で糀を包んで、こわれぬように握りしめて、BINの中央に入れ、洗つた米を徐々に入れ、水をそつと入れてそれにフタをする。

発酵液の出来る時間

米飯に糀水を合わせた時間	室内温度	出来た時間	備考
大正十二年四月一四日 〃 二〇日	一五度C 四四時間	一〇匁 二匁	
五月 六日 六月三〇日	二〇〃	三一	
一〇月一四日	一九・五	三五	
大正十三年四月一〇日 八月 五日	二〇	三一	
一〇月一七日	二七	一〇	
大正十四年一月二〇日	七	二三	保溫C度位の所
	三六	一四	夜間温C度下る所
	三六	二三	
	二九	二三	
	二三	二〇	
	二	一〇	
	一	一	

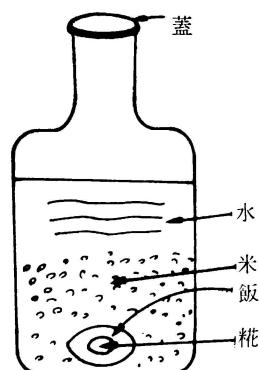
二、発酵液で新種を作る方法

新種の材料	口、飯	イ、糀
ハ、酸酵液	五〇匁	五〇匁
二五匁	一一〇%	一一〇%
五〇%		



注意

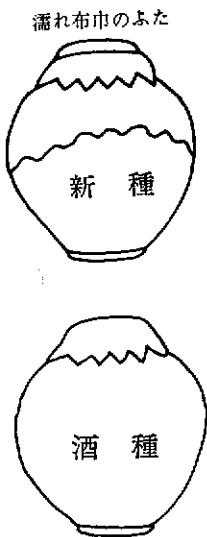
- ① あまい味の発酵液を使用すると、あまい酒種となつて発酵力弱くて良いパンが出来ない。
- ② 酸の強い発酵液はパンに酸味が出て味悪く商品の価値が下がる。



- 1.ストローの様な小さい管を握りめしの中央に差し込んで出来る状態を調べる。
- 2.あくまでスッパイリンゴの様な味が最高である。
- 3.最高の味のとき軽くまぜて布でこしたものが、発酵液である。

(注) 容器や手を清潔にして、イロハの順に入れザツクリ交ぜ合せる。

## 奈良県パン業界の歴譜



[註] 室温二四度C位なら四〇時間位でアルコール発酵する。これを新種といふ。仕込だねをふやすために五分の一位残した新種、酒だねをつぎだねといふ。

### 三、仕込酒だねのつくり方

仕込酒種の材料	イ、新種	ロ、飯	ハ、糀	ニ、水	一〇〇匁	五〇〇匁	五〇匁	二五〇匁	一〇〇%	一〇〇%	一〇〇%	一〇〇%

(注) イ、ロ、ハ、ニ、の順に入れてサツクリませ合せる。

一二四度C位なら四〇時間でアルコール発酵する。これを酒だねといふ。

調査対象 七社（橿原市一 桜井市一 大和郡山市一 生駒町一 広陵町一、田原本町一、下市町一）  
調査内容 調査対象の数が少なく、奈良市、天理市など本県の主要都市の業者の報告がないから、包括的な統計ではないが、つぎのような内容を示している。

(1) 業態 調査七社の中、卸売を主とするもの四社（うち学給パンを兼業するもの二社）小売を主とするもの三社（うち学給パンを兼業するもの二社）となつてゐる。また七社全部が食パン、菓子パンの両方をつくつており、その中四社がスイート製品、二社が直焼きパンを製造している。

(2) 創業期 本県の製パン業も明治時代にさかのぼり、奈良市の松村パノその他古い創業のものがあるが、本調査で創業期のもつとも古いものは昭和一四年創業の隆盛堂（橿原市）であり、残りの六社はいずれも終戦後の昭和二二～二五年の間の開業である。

(3) 代表者の代目と年令 調査七社の代表者七名のすべてが初代でありその年令は六〇才以上二名、五〇～六〇才二名、四〇～五〇才三名となつてゐる。

(4) 技術系統 キリン軒総本店（桜井市）が大阪キリン軒初代大西良一氏の指導を受けたと報告しているのみで、その他の六社は技術系統についての報告はない。

(5) 烟と製パン機械 平窯の使用を報告したものが七社中五社もあるのが特徴的である。その中四社は昭和二〇～二五年の期間に平窯の使用をやめているが、一社だけは昭和二年まで使用している。現在七社全部が電気窯を使用しているが、電気窯は主として昭和二〇～二五年の期間に採用されている。運行窯は二社が使用しているが、ガス窯とオイル窯の使用者はない。

ミキサーは現在七社全部が使用している。一社のみが昭和十六年に採用

他の六社は昭和二〇と三〇年の期間に採用している。モルダーも七社全部が使用、デバイダーは四社が使用している。モルダーとデバイダーは隆盛堂が昭和二十年に採用している外、昭和三十年以後に採用したものが多いたい。自動包装機その他は七社中五社が使用しており、かなり普及率が高い。

(6) 発酵方法の推移 ポップス種使用の製パンを報告しているものは二社で、一社は昭和十六年まで、他の一社は昭和二十二年まで使用している。酒種の使用を報告しているものも二社で、一社は昭和十六年まで、一社は昭和二十四年まで使用している。イーストの使用は昭和十四年からが一社で、終戦後に創業した六社はすべて開業時からイーストを使用して製パンしている。

(7) 配達方式の推移 パン配達の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、一社は昭和十四年によっているが一社は昭和三十八年まで継続している。貨物自動車が始めて採用されたのは昭和十八年であるが、昭和三十年頃から急速に普及し、現在は調査した七社全部が使用している。

(8) パンの種類 食パンと菓子パンは七社全部がつくつており、その中直焼きパンは二社が、スイート製品は四社がつくつている。直焼きパンは

終戦直後からつくられているが、スイート製品はややおくれてつくられている。

(9) 雇傭関係の推移と従業員組合 年季奉公制度を報告しているのは隆盛堂と石井パン(広陵町)の二社であり、前者は昭和十八年頃、後者は昭和二十四年頃に廃止している。従業員組合があるのは隆盛堂のみで、昭和十六年成立となつている。

(10) パンを始めた動機 終戦後の開業が多いから、食糧不足の機会に製パンが有望と考えたものが多い。製菓業が不況で製パン業に転向した、友人にパン業者がいたからなどの動機のものもある。

## 奈良県の部（七社）

創業期	社名	所在地	代表者名	年令	業態		技術系統
					卸売	直売	
昭和一四年	隆盛堂	檍原市	吉村繁太郎	六五	初代		
二二年	キリン軒總本店	桜井市	伴	繁雄	五六		
二一年	岡村食品	岡村	辰雄	六三	初代		
二四年	三光堂	市生駒町	圭二	四六	初代		
二四年	石井パン	西原	正雄	四三	初代		
二四年	木村家	広陵町	石井	正嗣	四〇		
二五年	因木村	下市町	木村	正嗣	四〇		
二五年	大東安兵衛	大東町	正嗣	四〇	初代		
二五年	辻市一、その他八	辻市一		○	○		
二五年	調査対象	二九社(和歌山市一四、有田市三、湯浅町一、御坊市一、田辺市一、その他八)		○	○		
	調査内容			○	○		
				○	○		
						大阪	キリ
						軒	

## 和歌山県パン業界の歴譜（二九社）

(1) 業態 二九社中卸売を中心とするものが大多数の二社を占め、卸売と小売を半々に営むものが三社、小売を中心とするもの三社、学給のみを行なうもの一社、不明一社となつていて、また過半数の業者（一九社）は

食パンと菓子パンの両方をつくつているが、食パンのみをつくつているもの二社、菓子パンのみをつくつているもの四社であり、食パンとともに直焼きパンをつくつている業者（六社）が比較的多い。

### (2) 創業期

本県の製パン業も明治中期に始まつたものと思われるが、この調査中では和歌山市の太田屋（水主安市氏）と西畠製パン（西畠駒蔵氏）がともに直

明治四年の創業でもつとも古い。これについて、島津製パン（和歌山市）、木下製パン（御坊市）コイケ（和歌山市）坂下食品（湯浅町）などが大正年間の創業で古い。昭和年代に入つて終戦までに七社が開業しているが、大多数の業者（一六社）は、終戦（昭和二十年）以後の創業である。

(3) 代表者の代目と年令 企業体の代表者は二代目が二人、初代二七人

で、三代目は一人もなく初代が圧倒的に多い。それを反映して代表者の年令も七〇才以上が四人、六〇～七〇才が六人、五〇～六〇才が九人と高年令者が多くなっている。

(4) 技術系統 東京の木村屋系が五社、名方系が三社となつて、木村屋の菓子パン製造が広く伝わつたことを示すとともに、和歌山市の名方パンの技術系統が本県業界の一潮流をなしていることがわかる。

(5) 窯と製パン機械 本県のパン業界では石窯や煉瓦窯の使用者が多く、明治・大正時代に使用されたことはもちろん、終戦後に開業したパン業者で今なお石窯や煉瓦窯を使用しているものも少なくない。電気窯は昭和七年頃に始めて採用されたが、終戦後に急速に普及した。ガス窯、オイル窯運行窯の使用者は本調査中には一名もない。

ミキサーは大正末期から昭和初年にかけて二、三名の業者が採用しているが、大多数の業者が採用したのは昭和二十年の終戦後のことである。デバイダーとモルダーも終戦後ミキサーよりもややおくれて普及している。

自動包装機その他も十一社が使用しており、相當に普及している。しかしそのほとんどは昭和三年以後の採用である。

(6) 発酵法の推移 本県のパン業者も明治・大正時代から昭和初年まで食パンはホップス種を使用し、菓子パンは木村屋系の酒種を使用してつくつた。イーストが現われるとともにホップス種は昭和三～一〇年の期間に酒種は昭和一五年ごろまでに、いずれもイースト種に変わつていつた。しかし終戦後の昭和二三年まで酒種の使用を続けた業者もあつた。イースト種が始めて採用されたのは大正八年であるが、イーストが本県業界全般に

拡がつたのは昭和七～八年以後のことである。

(7) 配達方式の推移 創業期の古い和歌山市の太田屋と島津製パンとの二社は箱車の使用時代を報告しているが、ともに大正時代に終止している。箱車に続ぐリヤカー時代は比較的長い間続き、大正時代から終戦後まで使用され、昭和三五年までリヤカーを継続使用した業者もあつた。

貨物自動車は終戦後の昭和二五年ごろから次第に業界に普及し、現在二九社中の二一社が使用している。現在も自転車または單車を使用しているものも少數（四社）残つている。

(8) パンの種類 二九社中二二社が食パンと菓子パンの両方をつくつているが、本県の業界では直焼パンの製造がかなり広く行なわれているのが特徴である。食パン専業者も二名、菓子パン専業者も四名ある。

スイート製品も終戦前の昭和初年から二～三社がつくつていたが、終戦後に製造するものが増加した。しかし現在も二九社中八社だけがスイート製品をつくつている。

(9) 扱俸関係と組合 古い年期奉公制度がいつまで続いたかについての報告は少ないので確実な結論は出せないが、徒弟制度が廃止された年代は大正一〇～一五年ごろと昭和二～三年ごろとの両期となつて、古い徒弟制度が一番おそらくまで続いていたところは昭和三〇年までである。本調査中には従業員組合の存在を報告した業者は一人もない。

(10) パンを始めた動機 終戦前のパン開業の動機は、大震災のため、軍隊納入のため、主家倒産のため、将来性の職業であるから、などであるが終戦後に開業した動機は、他府県の業者と同じく、食糧不足のため、パンの重要性を認めて、復員後職がないため、時代に適応した商売と考えて、などである。

## 七、中国地方パン業界の歴譜

一、沿  
革

中国地方に最初にパンをもたらしたのは聖フランシスコ・ザヴィエールで  
あつた。ザヴィエールが鹿児島に上陸したのが天文十八年（一五四九）であ  
り、平戸にうつったのが翌十九年であるが、ついで彼はこの年京都に上つ  
て後奈良天皇に謁し布教の允許を得ようとした。しかし現実に京都に出向  
いてみてもはや天皇の実権がうしなわれてしまつていていることを知り、朝廷  
との折衝を断念、ただちに引き返して山口に到り大内義隆に謁見、城下に  
おける布教の許可をとつた。キリスト教とパンと葡萄酒は不可分のもので  
あるから、山口でパンがつくられたのは一五五〇年（天文十九年）といふ  
ことになる。しかしそれから六年後の弘治二年（一五六六）にこの山口の  
会堂は兵火にかかるて焼失、宣教師のコスマス・デトトレルらは豊後府内にうつ  
つた。

しかし戦国時代には広島、岡山、鳥取などにも教会堂がつくられ、そこでパンが焼かれたものである。