

三三年	山岡商店	高知市山岡	盛治六二初代
三四四年	なかむら室戸市中村	高知市永野寅太郎	元巳五七二代
三五年	パン高知スープー製	高知市永野寅太郎	六〇初代
三六年	山下みさき堂	市佐清水山下	静一一二八初代
三七年	太陽パン	市佐清水山下	一好三二二代
三八年	西田パン	中土佐町島川	一夫三八初代
三九年	大杉製パン	西田一好	半〇〇〇
四〇年	大豊村浜吉日出男	西田一好	〇半〇〇
四一年	大豊村浜吉日出男	西田一好	〇〇〇
四二年	木村屋系	木村屋系	技术部
四三年	杉のパン	杉のパン	日清製粉

九、九州地方パン業界の歴譜

一、沿革

九州はパン食文化の発祥地である。ボルトガル船が種子ヶ島に漂着したのが一五四三年、鎖国が一六三九年で、南蛮紅毛人と接触がひんぱんにおこなわれたのは九六年間であつたが、キリスト教とともにパンが拡がつたのは大体においてこの後半であつた。その中心地は長崎であつたが府内（大分）及び平戸においても相当パン食が行われた。パンというポルトガル語が九州地方の方言として伝存したことから推してもその普及の程度を察するに難くない。

しかし鎖国以後の海外交易は長崎に限定され、相手国もオランダと唐國のみとなり、キリスト教は厳禁されたので、キリスト教と表裏一体のパンは殆どその姿を消してしまつた。ただ長崎の出島には蘭舎がおかれ、また長崎市内には唐人屋敷がおかれたので、蘭舎には熔焼パン、唐人屋敷には蒸しパンの技術が温存された。そして鎖国時代にはこの両所の技術が若干活用されてパンが長崎名物の一つとなつた。

このパンの闇黒時代に一つの転機をもたらしたのは幕末の開国であつた。

開国は一八五四年であり、長崎の開港は一八五九年であつたが、このころからパン食復興のきざしがみえはじめたのは、左記を通じて西洋人との接觸がしだいにひんぱんになつていつたからである。

パン食文化の侵透事情年譜

西暦	年代	略年譜
一八五〇年	嘉永三年	佐賀藩で反射炉を築造
一八五一	四	鹿児島製糖所竣工
一八五四	安政元年	日米和親条約（下田開港）
一八五五年	二	日露和親条約（下田、函館、長崎を開港）
一八五七年	四	長崎に海軍伝習所開設
一八五九年	六	長崎海軍伝習所を江戸に移転、長崎製鉄所起工
一八六二年	久文二	日米修好通商条約調印（横浜、長崎、函館開港）
一八六七年	慶應三	長崎に大浦天主堂建立
明治四年	四	鹿児島紡績所操業
明治四年	四	熊本洋学校開校

何といつても九州のパン食文化が復興のきざしをみせたのは安政元年の開港でもつて長崎が開港されたことであつた。これによつて鎖国の中法があふれ、長崎を経て諸外国の文化が流入する突破口がひらかれたからである。

長崎のパン食文化の拠点が、その外人居留地であつたことはいうまでもないが、外国の軍事・産業などの受入れ基地も一役はたした。安政二年から四年にかけて長崎にもうけられた海軍伝習所ではオランダ人の士官以下二二名が教官となつておしえたし、これと前後して発足した長崎医学伝習所、長崎英語伝習所、長崎製鉄所なども主としてオランダ人が

教師となつて指導した。そしてこれらの外人によつて我国の指導的な俊才

長崎の居留地に大浦天主堂が設けられたのは文久二年であつたが、教会を通じてパン食様式が一般に拡がるようになったのは明治六年のヤソ教解禁以後である。

九州で最も積極的に西洋文化を導入することにとめたのは薩摩と佐賀の両藩であつた。特に薩摩藩の場合は慶応二年にイギリスから技師つきの紡績機械を導入して、産業近代化のトップを切つたが、これらの外人がパン食文化をもちこんだことはいうまでもない。

九 州 地 方 の パ ン 現 況

県別	総人口 (千人)	市部 (千人)	郡部 (千人)	年産高額 (屯)	市販内 (屯)	学給訛 (ペソ)	所県在地序	指掌食 数	業者数	五〇〇kw	一〇〇kw	一〇〇kw	計
福岡	三、九六四	二、七四〇	一、二三三	三五、六五〇	二八、五六七	七、〇八三	福	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
佐賀	八七一	四三〇	四四一	四、九三九	二、四三九	二、〇六五	佐	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
長崎	一、六四一	九三	七一七	一〇、九七六	一〇、九七六	三、六三四	長	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
熊本	一、七七〇	八七三	八九七	七、三四二	五、三〇八	二、二二〇	熊	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
大分	一、一八七	七三七	七五八	五、二九六	六、三四九	二、四三三	大	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
宮崎	一、〇八〇	六四七	四三三	四、三三四	二、二九六	一、七七	宮	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
鹿児島	一、八五三	七一九	九七二	九、三七七	六、三四九	一、七七	鹿	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
沖縄	二、三七〇	八八〇	一七二	九七、七三九	四、三三四	一、七七	兒	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
全国比	九八、二七四	六八	一七三	八六五、五八九	七一、二九六	一、七七	島	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇	一〇〇
全国	一一・六%	一一・六	一一・三	一一・三%	一一・三	一一・三	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一
福岡	九〇	七五	七〇	九三	二三六	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇	二二〇
佐賀	九三	七五	七〇	九〇	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五
長崎	九〇	七五	七〇	九三	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五
熊本	九三	七五	七〇	九三	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五
大分	九三	七五	七〇	九三	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五
宮崎	九三	七五	七〇	九三	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五
鹿児島	九三	七五	七〇	九三	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五
沖縄	九三	七五	七〇	九三	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五	九五
計	一一・三	一一・三	一一・三	一一・三	一一・三	一一・三	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一
上	一一・三	一一・三	一一・三	一一・三	一一・三	一一・三	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一
計	一一・三	一一・三	一一・三	一一・三	一一・三	一一・三	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一

これでみると九州の対総人口比率一二・六%にたいして、対総パン食比率は一一・三%であるから、パン食率は全国平均を下廻つていることにな

る。そしてその原因が都市化のおくれにあることは対総人口比率一二・六%にたいして、市部人口比率は一〇・六%、郡部人口比率は一七・三%と

こんなわけで開国以後の九州のパン食文化は長崎の外人居留地が中核となり、これと併行して鹿児島、佐賀、熊本から次第に全九州に拡がつて行ったのである。

九州でもつともパン食率がたかいのは長崎であるが、これは一ぱんはやく西洋文化を導入したこの都市の伝統がいまも生きていることを示すものにはならない。

いう実績によつてあきらかである。

しかしパン食を市販パンと学給パンに区別してその比率をみると、対総人口比一二・六%にたいして市販パンの比率は一〇・三%，学給パンの比率は一五%であるから、学給パンの普及率は全国平均を大きく上回つてゐることになる。

つぎに県庁所在地のパン食普及度をみると、平均指数は八六であり、平均を上回つてゐるのは長崎、福岡、佐賀の三市であり、その他はすべて平均以下であるが、長崎のパン食率が圧倒的にたかいのは、その古い伝統が依然として生きていることの証拠である。

業者数の対全国比率は一一・三%であつてパンの年産高比率も一一・三%であるからその規模は全国平均そのものといふことになるが、オーブン能力別をみると大型工場といつても三〇〇~五〇〇kw級が八工場、五一~一〇〇〇kw級が一工場あるきりで、一〇〇~一kw以上の大型工場は皆無である。しかし最近福岡に日本一の実績をほこる山崎パンが進出した。

終戦後昭和二年に福岡県パン工業協同組合（理事長久野勘助氏、組合員数一四四名）を設立して主食パンの製造配給を担当したが、昭和二五年右組合を解散して福岡県パン協同組合連合会（理事長久野勘助、組合員一六組合）を設立した。同年学校給食パンが始まつたが、昭和二九年に福岡県学校給食パン協力会（会長村上勝一氏）が設立された。昭和三年には昭和二五年以来連合会に未加入だつた福岡市パン協同組合が加入し、初めて県内パン業界が完全に統一された。

昭和三二年には福岡市で日本パン科学会の年次大会を開催、昭和三四年には福岡県パン会館を建設、昭和三六年には福岡市で西日本パン業者大会を開催した。昭和四二年には右パン会館の四階増築が完成した。

現在福岡県内で二〇〇~五〇〇袋の製パンを行なつてゐる大手パン業者と見られるものは、天神町木村家（福岡市）セブン食品（福岡市）、西日本パン（福岡市）、糧友パン（筑紫郡）イトウパン（北九州市）などである。

天神町木村家は創業も古く、福岡市の工場の外、北九州工場、熊本工場などを運営し、年間約十一億の売上げと伝えられる。それについて売上げ

の多い業者はセブン食品（約八億円）、西日本パン（約七億円）イトウ製パン（約三億六六十万円）などである。

筑紫郡の糧友パン工場は佐賀県唐津市に本社のある唐津糧友製パンの経

営で、パン以外にメン類やアイスクリームなども製造している。唐津糧友製パンは九州有数の大業者で、福岡県下の中パン業者を吸収合併してい

る。

現在福岡県内のパン業は大型化の傾向がいちじるしく、設備の近代化、

企業化の共同化とともにパンの販売競争は激化し、中央の大手パン業者の

に久留米、大牟田、筑豊、門司、小倉、八幡、若松、遠賀郡、福岡の各地にパン組合が結成され、以一五年に福岡県パン組合連合会（組合長村上藤吉氏）が結成されたが、昭和一八年当局のすすめにより福岡県菓子組合と合併した。

昭和四年に大牟田市の大福商事が洋菓子のつけたりとしてパンの製造を始め、同五年には北九州市のくるがね製菓が、同七年には北九州市の安達ベーカリーが製パンを開始し、同九年マルスギ製パン（田主丸町）、同一〇年藤本パン（番春町）などが開業した。

日支事変が勃発し次第に食糧配給統制が行われてきたので、昭和一四年

進出も伝えられる。

〔福岡県パン業界の調査〕

調査対象二七社（北九州市八、福岡市二、大牟田市五、田川市三、久留米市一、その他八）

調査内容

(1) 業態 調査した二七社中圧的多数の二二社が卸売と主とするもので、直売を主とするものはわずか五社にすぎない。また学給パンを兼業するもの一七社で、過半数の業者が学給パンを担当している。

(2) 創業 久留米市の木村屋と福岡市の天神町木村屋とがともに大正一五年の創業でもつとも古く、それについて大牟田市の大福商事、北九州市のくろがね製菓や安達ベーカリーなどが昭和初年の開業で古い。しかし調査した二七社中の一九社までが終戦後の創業で、特に昭和二二～二五年の四年間に一五社が開業している。

(3) 技術系統 木村屋系三、ドンバル系、加勢屋系、不二屋系各一となつていて、特に創業の古いパン屋の多くが木村屋系である。

(4) 代目 二代目四人、初代目二三人で、初代目が圧倒的に多い。三代目はない。代表者の年令は七〇才以上二人、六〇～七〇才七人、五〇～六〇才八人で高年者が多いが、二〇～三〇才一人、三〇～四〇才一人といい代表者もいる。

(5) 発酵法の推移 大正時代から昭和五～一〇年頃まではホップス種で食パンを、酒種で菓子パンをつくつたが、昭和五～一〇年頃からライースト種に切換えられた。しかし酒種を昭和二二年まで使用していた業者（一名）もある。

(6) パンの種類 多くの業者が食パンと菓子パンをつくつているが、菓子パン専門の業者もある。直焼きパンは四名の業者がつくつており、スイート製品は九名の業者がつくつている。スイート製品は主として戦後特に昭和三五年以後に製造を始めた業者が多い。

(7) 製パン機械 大正時代から昭和初期にかけては主として石窯が使用され、電気窯が始めて使用されたのは昭和七年であるが、一般に普及したのは終戦後である。ガス窯は昭和七年始めて使用されたが、現在四業者だけが利用している。運行窯の使用者は七社で、本県の製パン業がかなり大型化していることを示している。オイル窯の使用者は六社で、かなり普及している。

された。

電気窯が始めて使用されたのは昭和七年であるが、一般に普及したのは終戦後である。ガス窯は昭和七年始めて使用されたが、現在四業者だけが利用している。運行窯の使用者は七社で、本県の製パン業がかなり大型化していることを示している。オイル窯の使用者は六社で、かなり普及している。

窯以外の製パン機械はほとんどすべて終戦後に使用し初めているが、ミキサーだけは昭和八年から使用している業者が一名ある。

自動包装機その他は昭和三五年頃から採用されているが、まだ一般には普及していない。

(8) 配達方式の推移 大正時代から昭和十年頃までは箱車と自転車とが主な配達方法であり、終戦後は貨物自動車が普及した。しかし自転車とリヤカーはかなり長く使用された。貨物自動車をもつとも早く利用したのは北九州市のくろがね製菓で昭和三年からである。

(9) 雇傭関係 年季奉公制度をやめたのは大体昭和一〇～二〇年の間が多いが、昭和二九～三〇年という店もあり、最初から年季奉公制度を経過しなかつた店もある。

(10) パン屋を始めた動機 パン業の有望な将来性を見こんだというものがもつとも多いが、洋菓子や生菓子の製造業者で菓子のつけたりとして製パンを始めたものも三社ある。終戦後は食糧とパン食増大を見て製パン企業の将来性を見通したものが多い。特殊な動機としては、"パンが好きだった" "陸軍部隊で経験があつた" "加勢屋廃業につき生活のため"などがあげられる。

現在フラーべーべー（田川市）の代表者である石原道夫氏は、昭和十年頃の製パン従業員の労苦をのべ、炭坑で働く方が賃銀がたくさん取れたが、甘いものが好きでパン作りに興味をおぼえ、事故の多い炭坑で働くよりもしっかりした技術を身につけて将来の安定を計るのがよいと考えたと報告している。根本的な動機は石原氏の報告のとおりであろう。

福岡県の部（七社）

創業期	社名	所在地	代表者名	年令代目	卸販売形態	技術系統
昭和五年	木村屋	久留米市	萩尾芳雄	六八初代	○	木村屋系
昭和七年	天神町木村家	福岡市	緒方シヅエ	四六二代	○	木村屋系
昭和九年	大福商事	大牟田市	友清健児	五六初代	○	木村屋系
昭和一〇年	マルスギ製パン	田主丸町杉	一郎	六二二代	○	木村屋系
昭和一一年	カラーフラワー・ベー	香春町藤本	喜平七〇	初代	○	木村屋系
昭和一二年	鶴田屋	田川市石原	道夫四七	初代	○	木村屋系
昭和一二年	東京堂	田川市鶴田	林平四八	初代	○	木村屋系
昭和一二年	大盛産業	大牟田市藤田	富蔵七三	初代	○	木村屋系
昭和一二年	福間町薄	福間町薄	泉六三	初代	○	木村屋系
昭和一三年	延永製菓	深田町竹下	福美四五	初代	○	木村屋系
昭和一三年	コモノ製パン	方城町藤野	利彦四八	初代	○	木村屋系
昭和一三年	藤屋ベーカリー	方城町藤野	元一五九	初代	○	木村屋系
昭和一四年	竹下製パン	大牟田市吉満	正一五一	初代	○	木村屋系
昭和一四年	藤井製パン	藤木久雄	栄吉五〇	初代	○	木村屋系
昭和一五年	中原製パン	糸田垂水	六七	初代	○	木村屋系
昭和一五年	福堂	吉井町	一六三	初代	○	木村屋系
昭和一五年	みのり製パン	大牟田市森永	定美五六	初代	○	木村屋系
昭和一五年	恵屋	北九州市西田	五郎四六	初代	○	木村屋系
昭和一五年	みつば製パン	北九州市西田	五郎四六	二代	○	木村屋系

佐賀県パン業界の歴譜

近代日本の温床となつた明治政府の欧化政策により、九州地方の一環をなす佐賀県にも、異人食としてのパン、珍奇食としてパンが発祥の地で知られる長崎から、ないしは又外国人宣教師等の手で伝えられ、その指導を受けて門外不出の秘法とされた製パン技術を学び、佐賀市松原町で徳永半六、同吳服町で坂井善太夫の両氏がそれぞれパンの製造販売業を始めたのは、明治三十年（一八九七）の時代であった。

明治三十年といえば日清の役戦勝直後の時代で、かつては一般的に見向きもされなかつたパンが、兵食利用の影響で一般民間人の間にもパン食そのものに対する関心が急激にたかまり、企業的にも立派に成立する見通しがつき始めたときで、そうした時流に着眼、県下で先駆商業に着手した徳永半六、坂井善太夫等先覚者の活躍は、後進を奮起育成するひとつのおおきな刺激剤となつたのはもちろんであつた。

やがて明治四十年（一九〇七）日露戦役直後のパン活況時代に刺激されてか、柳川卯平太が佐賀市水ヶ江町に製パン工場を設け、パン類の製造販売を開始した。明治中期に端を発した佐賀市のパンは、このようにして将来の発展を期する地歩を着々としてため、その影響は市部地域ばかりではなく、郡部を含めた県下全般に漸次侵透、商業にたいする世間一般の関心

一五年	まるきパン	大牟田市今村	正紀四五初代
一六年	イトウ製パン	北九州市伊藤	徳之五〇初代
一八年	大坪製パン	北九州市大坪	嘉一六六初代
一九年	奥山ベーカリー	北九州市奥山	信次二六初代
二〇年	二宮製パン	北九州市二宮	章夫二六初代
二一年	北九州市	北九州市	○○○
二二年	二宮	二宮	○○○
二三年	章夫	章夫	○○○
二四年	二六初代	二六初代	○○○
二五年	初代	初代	○○○
二六年	不二屋系	不二屋系	○○○

は急激にたかまつてきた。

(つまり明治時代は佐賀県のパンにとって、球根栽培の足がためをする時期に匹敵するもので、このようにして栽培されたパンなるタネはやがて大正時代を迎える、ようやく成長開花結果するきさしをみせてきた。)

その顯著な一例として、大正十二年（一九二三）には、山口兼吉が県下伊万里町でパンの製造販売業をはじめ、続いて原口伊八が唐津市でおなじくパン屋を開業した。また大坪謙市が佐賀市で製パン業者としての名乗りをあげれば、一方では栗岡喜六もそれにおくれじとばかり、県下嚴木村でそれぞれパンの製造販売業を開始した。

しかしながら、大正十二年といえば一般周知のとおり関東大震災が突発し、帝都をはじめ、横浜その他の主要都市に壊滅的打撃をあたえ、被災地は食糧欠乏その他原料資材の不足から、諸物価は鰐上りに奔騰し、そのためパンの主原料である粉価のごときも、底知れず暴雨騰するという悪循環がたたり、当佐賀県下においてもパン食勃興の波に乗つて、県下各地域に地歩をかためたパン業者の人びとも、採算難その他の事由ですくなからず頭を痛めたものであつた。

しかし関東大震災による諸物価等のはねあがり混乱状態も、帝都復興速度が漸次たかまるにつれて、ときの動きをめぐる諸情勢は漸次正常状態にとり、パンの製造販売面でも、おりからの粉食普及、パン食普及の時流好転の影響も手伝つて、県下パン業者の多くは、事業経営面でもようやく安定性をとりもどし、将来の大發展をめざして一筋道に進む業界路線は、かくてあかるくひらけるにいたつた。

その意味で大正時代は佐賀県のパン業界にとって、文字どおり“ぐもり後晴れ”的試練期か、ないしは又、業者にとって禍転為福のそれを約束する、発展段階への瀕踏みにも該当する期間で、日本のパンのばあいがそりであるように、佐賀県のパンもまた起伏に富んだ茨の道を幾度か踏み越えて行くところに、やがての大發展を保証されるキイ・ポインターがあつたといえるのである。

昭和新時代を迎えてパン業界も好況の波に乗る

歴史的にはきわめて短かい一瞬間ではあつたが、大正時代はこのような悲喜こもごもの足跡を残して去つた。そして昭和元年（一九二六）の新しい年代を迎えると、佐賀県下においても各地にパン食普及熱はたかまり、ために当地パン業界はにわかに活況を呈するにいたつた。

その余勢を反映して、のちに業界をリードする組合の総師吉岡善次をはじめ、水口頼正、武藤佐久馬、若菜彦次、中本米一等々の有力な顔触れがくつわをならべて相つぎ登場、市内外で陸続とパン食の製造販売業を開始した。まことに百花競争、佐賀県のパン春來たりてまさに開花結果の觀、なきにしもあらずの状況だが、しかしこの時代は明治の御代から受け継がれたパンの製法は、技術的にも南蛮伝来の前時代的なしきたりから脱皮することができず、食パン類にせよ、莫子パン類にせよ、そのすべてが自家製のホツブス種、ないしはサカダネに依存するのが精一杯で、企業的にも家内手工業的な枠内から抜けだすことはできなかつた。

しかるに昭和五年（一九三〇）、アメリカに留学した杉本隆治がその帰國土産として、純粹培養方式による圧搾酵母、すなわち、フライシユマノ・イーストなる暫新奇抜なパンダネを日本のパン業界に紹介した。日本のパンはこのアメリカ製のイーストの出現を契機として、製法改善の革命的機運を迎えるのだが、佐賀県パン業界においても生イースト出現の快報は敏感にひびき、県下業者間の大部分は生イーストによる製パン法に大きな関心と注目の眼を傾け、これを進んで研究導入する機運が刻々としてたかまつていつた。

この舶来製生イーストの出現は、日本のパン業界全般にパン製法近代化へ拍車をかける偉大な役割をはたしたのみか、それが直ちに国产生イーストの出現を促す導火線となり、関西地方では大阪④号水谷清重によつて創製されたマルキイースト、関東地方ではオリエンタル酵母工業で生産するオリエンタル・イースト、三共製薬で生産する三共イーストなどの国産品の

進出に拍車をかける結果となるのだが、しかし、日本のパンの近代化を促進する刺激剤となつたのは、たんに舶来製生イーストばかりではなかつた。

すなわち、昭和七年（一九三二）を迎えると、当地佐賀県下においてもパンの焼焼方式に一大革命機運をもたらす新事態が到来した。それはなんとか。従来石造式パン焼き窯、ないしは幾分文化的な煉瓦窯、こういう古来伝統のパン焼き窯にとつてかわる電気窯が新時代の脚光をあび、ポツポツ次の王座をめざして進出して来た動きがそれであつた。

石造窯ないし煉瓦窯といえば、一部の例外を除き、燃料はすべて松薪、雜木類、コークスなどの資源に依存した。ことに致命的な欠陥とみられる点は、一度燃焼加熱した窯でパンや菓子類の連続焼ができず（そでだき窯（中だき窯の例））、ある一定量の品物を焼したり、窯を一度なかやすみして再燃焼加熱するという操作を繰り返すので、生産能率的に不合理とみられる点が多々あつた。

その隘路をとりのぞくため、連続焼可能なドライ窯、石造式によるトンネル窯、ないしはごく小規模生産用の天火窯等々のパン焼き窯が石造式で考案されたのは事実だが、それは概して量産的なものではなく、主として店売り専門のホーム・ベーカリー向きのものであつた。

しかし電熱式によるパン焼き窯は、石造式その他のパン焼き窯とちがつて、これを設置するにも場所をとらず、移動自由でしかも清潔衛生的であり、ことにパン菓子類の連続焼可能という絶対的な強味も手伝つて、パン業者の利用効果といふ点では到底石造窯、煉瓦窯などの比ではなかつた。したがつてこの便利重宝な電気窯、そのあとに続く瓦斯窯の登場は、好むと好まざるとにかかわらず、おそれ、はやかれ、石造窯煉瓦窯等の後退焉を強いる以外のなものでもなかつた。

パン窯革命と機械化製パンの到来

要するに昭和七年（一九三二）を契機に展開された電気窯出現による、

ン焼き窯革命は、パン菓子類などの焼焼方式に合理化目的達成の新風をもたらしたばかりでなく、一方ではこの電気窯が製パン機械化の動源となり電化の進むところ混合機を生み、モルダーを生み、デバイダーを生み、やがて製パン工程のすべてをオートメ化する割期的な役割をも同時にはたすことになつた。それは同時に明治以来うけつがれた手工業的な製パン方式に訛別する合図の鐘となる以外のものでもなかつた。

佐賀県パン組合の結成

昭和十二年（一九三七）佐賀県下におけるパン業界も、同業者の増加により、企業的にも自治団体組織の確立を急務とされる機運を迎えたので、吉岡善次、柳川卯平太等の有志が発起人となり、任意組合組織の「佐賀県パン組合」を結成、吉岡善次が組合長に選任された。

この時代から事局重大化の緊迫状態を反映して、従来の自由主義經濟体制から急角度に、戰時經濟体制から急角度に戦時經濟体制へ移行する機運が刻一刻と濃くなり、やがて昭和十五年（一九四〇）を迎えるや、米麦をはじめとする小麦粉、砂糖など、主要食糧のすべては配給統制の対象となり、パン業者としてのパン類もまた価格の設定と共に統制配給の対象となり、パン業者としての自由的色彩は、まったく影をひそめることになつた。

そうなると組合組織等をめぐる法令も漸次國家管理的な方向をめざして進展、そのまえぶれとして、佐賀県パン組合も工業組合への改組を強いられ、新しい佐賀県パン工業組合に看板を塗り替え、この難局に対処して県下パン業界の運営にあたることになつた。

かくて昭和十七年（一九四二）には、パン類を含めた主要食糧の国家管理制度の対象となり、さらに一方ではときの政府の至上命令で、戦力増強策

同時にまた、小麦粉その他の製パン主要原料に加えて、イーストも配給

としての企業整備に着手、その結果として整備前、県下で二十九軒に達した製パン工場は、整備後十九工場に整理縮少し、その大部分は企業合同形態で運営することになった。試みに当時の県下業界における製パン実績を参考までに記すと、月間平均二一六〇〇袋（小麦粉一袋二十二キロ基準）程度のものであった。

やがて昭和十八年（一九四三）を迎えると、戦局は拡大の一途をたどり米英相手の全面戦争へ発展、この難局を反映して主食パンの規格統制、⁽²⁾新価格の設定等、主食統制をめぐる諸政策は猫の眼のごとく変動し、かてに加工利用を強いたのも、この頃であった。

また當団の統轄業務進展と共に、パン類の配給部門は食糧當団に完全にせつしゆうされ、同時に又政府は上意下達機關としての組合を、意のままに最高度に活用する目的で、統制組合法を施行、そのため從来の佐賀県パン工業組合は統制組合に改組、佐賀県製パン統制組合とその名を改めた。

このようにして迎える昭和二十年（一九四五）ともなると、第一線でたたかう将兵も、本土空爆下で生命を以て奮闘建功これ努める銃後国民も、祖国の必勝を信じて頑張るも、不幸にして戦局我れに利あらず、事態はますます悪化して、戦争末期の症状は日毎に濃くなるばかりであった。

この緊急事態に対処して、欠乏の一途をたどる食糧資源の需給に万全を期する目的で、あらたに佐賀県食糧協会が設立され、パンの加工団体は佐賀県製パン統制組合を含めた二団体のみとなつた。しかしそれも束の間、戦局の悪化は遂に決定的なものとなり、万恨の涙をもつて綴る祖国敗戦、無条件降伏の悲報を耳にしたのは、まだ記憶も生きしく残る同年八月十五日のことであつた。

佐賀県パン業界戦後再建経緯の概況

祖国敗戦の悲報と同時に用捨なく一般国民の身辺に襲い來たつたのは、いうまでもなく、史上空前の悲劇とされた食糧地獄であつた。しかし進駐

軍のいわゆる救済食糧の放出で、からくもこの危機せまる混乱状態から脱し、ことに放出食糧の大部分は小麦粉その他の雑穀類であつた關係から、漸次製パン利用の道もひらけ、豈に佐賀県パン業界といわず、全國パン業界の再建工作を促進するに大きく役立つた。

かくて昭和二十二年（一九四七）を迎えると、食糧事情も漸次好転し、佐賀県下においては学校給食がはじまつた。さらに佐賀県食糧協会は戦後的新時代に即応する体制を確立する目的で、佐賀県食粉工業協同組合に改組された。

同時に佐賀県製パン統制組合も、統組法の自然消滅で解散、新法の施行にもとづき、あたらしく佐賀県製パン商工業協同組合を設立し、理事長に福原繁太郎を選任して業界の運営にあたることになった。

なお、協組編成後組合員として登録参加を認められた業者は三十九名に達したが、一方では食糧公団が直営製パン工場を設立し、あらたにパン業界へ進出する動きなど、業者間に物議をかもす一幕もあつたが、翌二十三年（一九四八）佐賀市に糧友パン株式会社が発足、同社が公団製パン工場をひきうけて經營することになり、これによつて公団問題は落着した。

さてパン類は當団の統轄配給から脱皮、あたらしくクーポン制による配給制にかわり、同時に又、計画生産の実現と共にパン類は食糧公団による綜合配給方式が採られるようになつた。その結果として県指定、食糧公団の委託加工工場は県下で一〇工場、生産実績年間五〇、〇〇〇袋、小麦粉の統制額一袋七三三円二〇銭となつた。

なおまた、政府民主化政策の進行と共に、組合等の運営面でも屋上屋を架するような官僚的色彩をとりのぞくため、從来二本建てで運営された佐賀県製パン商工業協同組合と、佐賀食粉工業協同組合の合併一本化が実現した。これによつて組合員数は六十一名となつた。

昭和二十五年（一九五〇）を迎えると、戦時統制経済時代の遺産、當団にかかる官製の食糧公団は解散、その業務はすべて民営に切り替えられた。近かき将来麦の統廃を予想される前夜、あわただしく移り變る時代風

景のひとこまだが、ともかくこのようにして、日一日とパン業界にも自由的色彩が濃くなつてきた。

その余勢を反映して、小麦粉の卸売り販売業者、パンの製造業者、およびパン類販売業者の登録制が実施された。

自由経済時代に対処する佐賀パン協の発足

従来の佐賀県製パン商工業協同組合が旧套から脱皮、あらたに佐賀県パン協同組合に改組、新発足したのは昭和二十五年（一九五〇）で、すでにこの頃ともなると組合員も九十二名に増大し、製パン実績は年間一一六、七六二袋と、これまで飛躍的に増大し、戦後のあたらしいパン食時代に迎合して、躍進の一途をたどる佐賀県パン業界の片鱗を窺い知るに十分の伸びをしめした。さらに又、この時代から懸案の学童完全給食が実施されるはこびとなつた。

だが一方、おしよせる自由化の波と、経済統制のきずながら解放されて業者としての個々の自主権が甦り、何を考え、何をするにも個人の自由といふことになると、人間主張にしても、組合活動にしても、得てして離合集散常なき状態にみまわれる例も少なしとせず、はやい話が中央で頑張る旧パン統にもそのよき前例があつた。

いや、それは中央業界ばかりではない。殷鑑遠おからずとでもいうか、当佐賀県下においても、岡一枝をはじめとする二十一名の同業者は、佐賀県パン協同組合から脱退し、新規に佐賀県製パン協同組合を結成して、理事長に岡一枝が就任するという事態が突発した。昭和二十六年（一九五一）食糧公団のクーポン券引き換えによる、小麦粉の売却業務が終了するときと、機を一つにして起つたできごとであつた。

佐賀県パン協小麦粉卸業務を開始

やがて予想される麦の統廃は、あらゆるパン業者をして自由の分野に解放する機会を提供する結果となるのだが、そうなると従来小麦粉取扱い手

数料等に依存して、組合運営の財源としたパン協自体は、いきおいこれら収入源の喪失で、経営的に行きつまる危険にさらされるのは、火を見るよりあきらかな事実とみなければならぬ。

当然予想されるこの不測の事態に対処して、組合運営百年の大計確立に万全を期するには、小麦粉取扱い手数料など、旧財源にかわる新規財源の捻出方法を考えるのが、その掌にあたる理事者として、これまた当然の措置と考えられて不思議はないはずである。

佐賀県パン協同組合は以上のとおり観点から、県知事に請願、小麦粉の卸売り販売業務の許可を受け、この業務を実行に移したのが昭和二十六年（一九五一）で、前記組合分裂問題に続く次善の策で、この頃ともなるとすでにパン類を含めた麦製品は全面的に、クーポン制配給に移行した。この新事態に対処して、パン食推進の機運をさらに一段とたかめる目的で、佐賀県パン協同組合は佐賀県製パン協同組合とタイアップし、共同主催でパン品評会を大々的に開催した。

かくて昭和二十七年（一九五二）を迎えると、遂に麦類の統制撤廃が実現した。パン業者間にとっては好むと好まざるとにかかわらず、この日を契機として自由競争時代へ突入するはこびとなるのだが、佐賀県パン協同組合においても、現理事長福原繁太郎の辞任にともない、パンの自由化時代に対処して組合運営に万全を期するため、吉岡善次を後任理事長に選任現状対処の新組合体制を確立した。

佐賀県パン菓子博覧会の開催

昭和二十八年（一九五三）パン自由化第二年目を迎えた佐賀県パン業界は、このときに処して業界の発展策に直結するもの、それはあらゆる催しを通じて、一にも二にもパン食熱を強力にもりあげるための普及宣伝あるのみという観点から、佐賀県パン協同組合、佐賀県製パン協同組合、佐賀県菓子協同組合の三団体が結束、共同主催のもと、県下では割期的な行事とみられる佐賀県パン菓子博覧会を開催、これが一般市民の人気をあ

より、好評裡に終始して予期以上の成果をあげるにいたつた。

越えて昭和二十九年（一九五四）には、新規に学校給食法が公布された。この機会に既存のパン協同組合組織とは別個に、あらたに佐賀県学校給食パン協力会が発足、会長に吉岡善次が就任、給食パンの強力な推進に一段と拍車をかける基本的体制が確立された。

また一方ではパン食の普及推進をめぐる食生活改善運動が関係諸般の協力を得て、活発に展開されるはこびとなつた。このような機運の到来はあたらしいパン食時代の成長した姿をもの語る以外のなものでもなく、その結果としてこのいきおいにさらに拍車をかける目的で、パン食推進期成同盟が結成され、具体的に活動を展開するはこびとなつた。

このようにして佐賀県パン業界は、戦前時代のそれにもまさる企業組織を確立し、一日一食はパンという県民皆食の悲願達成をめざして一路前進するのであるが、一方佐賀県パン協同組合が財源捻出の一方策として着手した小麦粉の卸売り業務は、東京その他のパン協のばあいがそうであるように、結果的には期待どおりの成果があがらず、結局は粉屋は粉屋にまかせるべきであるという大乘的見地から、昭和三十一年（一九五七）を最後に組合は前記卸売り業務を廃止する結果になつた。

しかし一方では、全国パン協組織を統轄する中央機関、全パン連等の自由化時代に対処する業界活動はめざましいものがあり、ことにパン食の普及推進運動には主務官庁をはじめ、関係諸般の協力を得て活発に展開する動きが常時みられるようになつてきた。

その顯著な一例として、昭和三十一年（一九五七）には業界初の全国パン祭が全国各地で大々的に開催されるはこびになり、佐賀県パン協同組合も中央からの呼びかけに呼応して、全国パン祭に参加し、催しものなど、そのスケールの雄大と諸企画の立案効を奏し、空前絶後に近かい圧倒的盛況裡に終始して、多大の成果をあげることができた。

やがて昭和三十四年（一九五九）、佐賀県パン協同組合理事長として大活躍業界発展のために大きな功績を残した吉岡善次は理事長を辞任、かわ

つて水口頼正が後任理事長に選任された。

さらに又、佐賀県学校給食パン協力会々長を兼任した吉岡善次は、パン協理事長辞任と同時に、前記協力会々長をも辞任することになつたので、後任会長に岡一枝が就任することになつた。

佐賀県パン協の一本化実現

さてところで麦の統廃による自由化時代の渡来から進展、パン類の製造販売面においても、当初のいわゆる自由競争時代から、業者間それぞれのシェア拡大をめざす過当競争時代へ、移行を余儀なくされる現状のもとでこれら業者間の統轄機関である組合が、この猫額の大の佐賀県下パン業界で二本建ての形で運営されるということ自体、如何に個人の意思にもとづく自由の時代とはいえ、ある意味ではむしろ時勢に逆行する結果ともなり、また業界の運営面でも徒らに煩雑をまねくだけで、かつしておおきなプラスとなるものではなかつた。

そこで佐賀県パン協同組合と佐賀県製パン協同組合と両者のあいだに、再統合一本化の機運が漸次拾頭し、遂に宿願の一本化目的を達成したのは昭和三十八年（一九六三）のこと。その結果として新理事長に岡一枝が選任され、組合員三十六名という構成で、今後の難局面に対処することになつた。

しかしそれ以降のパン業界の動きはすでに一般周知のとおり、大企業攻勢による中小企業の圧迫、そのための過当競争の激化、等々の現状から、多数業者間のなかには倒産脱落の悲劇をみるという始末。ことに昭和四十二年（一九六七）前後の時代になると、製パン業界はさらに波瀾をよび、当佐賀県下においても、業者間の絶対多数をしめる中小企業形態のパン業者は、企業防衛手段として設備の近代化、事業の協業化ないし合同化、等々の研究課題が山積し、一方では製パン大型化時代の渡来とあいまつて、一般中小企業ないし零細企業今後の去就が顛る注目されることになるだらう。

—佐賀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
小城郡小城下町	米屋中本菓子舗	中本米一	大正5年	食、菓	直売	電熱窯、手工業	初代(独立創業)
佐賀郡富士町	田中屋製パン	田中森一	大正7年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
武雄市朝日町	三矢製パン(有)	水口頼正	大正13年	食、菓、学	卸	機械生産	初代(独立創業)
唐津市本町	若菜製パン	若菜彦次	昭和6年	食、菓	直売	電熱窯、手工業	初代(独立創業)
佐賀郡諸富町	東洋堂製パン	武藤佐久馬	昭和3年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
佐賀市城内町	糸山製パン	糸山松枝	昭和4年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
伊万里市万里町	飯盛製パン	飯盛武三	昭和5年	食、菓	卸	電熱窯、手工業	初代(独立創業)
佐賀市八戸町	佐賀糧友パンKK	岡一枝	昭和23年	食、菓、学	卸	機械生産	二代目(甲斐系)
佐賀市水ヶ江町	三丸パン	三丸新三郎	昭和24年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	初代(三河屋系)
神崎町駅前通	吉岡製パン	吉岡松次	昭和24年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
杵島郡福富町	住江製パン	久原イワ	昭和24年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	二代目(唐津若菜パン系)
神崎郡神崎町	手塚製パン	手塚一義	昭和24年	食、菓	卸	電熱窯、手工業	初代(独立創業)
佐賀市神野町	内田合名会社	内田宗仁	昭和24年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	二代目
杵島郡北方町	立川パン	立川信一郎	昭和25年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
神崎郡三田川	宮地製パン	宮地三郎	昭和25年	食、菓	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
神崎郡神崎町	マルハ製パンKK	原松次郎	昭和25年	食、菓、学	卸	機械生産	初代(独立創業)
多久市北多久町	幸地製菓製パン	幸地二郎	昭和25年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
唐津市和多田	唐津糧友パンKK	松尾九一	昭和25年	食、菓、学	卸	機械生産	初代(独立創業)
杵島郡江北町	江北製パン	馬渡要	昭和25年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
杵島郡北芳町	糧友食品杵島工場	杉原哲次	昭和26年	食、菓、学	卸	機械生産	初代(独立創業)
鹿島市納富町	アメリカパンKK	一ノ瀬五郎	昭和26年	食、菓、学	卸	機械生産	初代(佐賀糧友系)

伊万里市新天町	水町産業KK	松尾九一	昭和26年	食、菓、学	卸	機械生産	三代目
佐賀市唐人町	堀江製パン(有)	中島辰雄	昭和27年	食、菓、学	卸	機械生産	初代(独立創業)
鳥栖市本通り	鳥栖木村家	永野義滿	昭和28年	食、菓、学	直売	電熱窯、モルダー	二代目
佐賀郡川副町	江頭製パン	江頭忠己	昭和29年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
神崎郡神崎町	立川製パン	立川郡太	昭和29年	食、菓	卸	電熱窯、手工業	初代(長崎吉田屋系)
佐賀市唐人町	木村家パン	中山藤二	昭和32年	食、菓	直売	電熱窯、モルダー	初代(木村屋系)
鳥栖市田代外町	サンライズ食品KK	佐藤原太郎	昭和37年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)

佐賀県パン業界の調査

1、調査対象、組合管轄関係 二十八社

～内訳～

小城郡一、佐賀郡四、武尾市一、唐津市一、佐賀市五、伊万里市一、神崎郡五、杵島郡四、多久市一、鹿島市一、鳥栖市一

る。

1-1、調査内容

(1) 業態

調査対象二十八社の内、卸売を中心とするもの二四、小売を中心とするもの四、卸と小売を兼業するものの該当者なし、本県パン業界は土地柄卸売業者がほとんどその大部分をしめている。

また、卸売業者で学給パンを兼業するもの一五、小売業者で学給パンを兼業するもの一、がその内訳。一方卸売を中心とするも学給パンをやらないもの九、小売専門で学給パンをやらないもの三、以上が業態内容の俯瞰図である。

(2)

本表調査による創業歴をみると、調査対象二十八社の内、明治時代の創

業歴をもつもの該当者なく、大正時代に移つて米屋中本菓子舗(小城郡小城下町～大正五年創業)田中製パン(佐賀郡富士町～大正七等創業)三矢製パン(武雄市朝日町～大正十三年創業)の三社が本県のトップクラス。あとの二十五社は全部昭和時代へ移つてからの創業歴をもつ面々である。

それを序列順にピックアップすると、昭和三年から同二十三年までは毎に各一社が進出、同一十四年に五社、同二十五年に六社、同二十六年に三社、以来二十九年の一社を除く三十七年までは各一社の順で創業している。

(2) 技術系統

本表調査による対象二十八社の内、技術系統的に関連性をもつメーカ一はわざかに六社でその内訳は、木村家パン(佐賀市～木村屋系)立川製パン(神崎町～長崎吉田屋系)アメリカパン株式会社(鹿島市～佐賀糧友系)住ノ江製パン(福富町～唐津若菜パン系)佐賀糧友パン株式会社(佐賀市～三河屋系)飯盛製パン(伊万里市～甲斐系)がそれ、他はいずれも系統的には無縁な業者によつてしまはれている。

(3) 事業者の代目

本県パン業界の特異性ともみられるのは、調査対象二十八社の内、初代業者が圧倒的多数をしめ(二十三)、一代目が四、二代目が一名の内訳となつており、明治大正時代の古い伝統を継承する業者は漸次後退、いつれも昭

和時代出身の初代組によつて、人脉構成面に新風を送りこんでいる点にあるとみられる。

つぎにこれらの業者を年齢的に分類すると、七十年代が五、六十年代が七、五十年代が十と比較的多く、四十年代が二、三十年代が四、これがその内訳で、年齢的にも本県パン業界は五十年代を中心とした若手の時代へ移行する空気が、とみにたがまつている点をもの語つている。

(3) パン製造技術面の推移

大正五年創業の米屋中本菓子舗（小城町）の例をみると、食パンも菓子パンも当初は自家製酵母に依存、サカダネをやめたのは昭和十二年で、これは生イーストの普及化が動機となつてゐる。

また大正七年創業の田中製パン（富士町）の例をみると、ホップ・スターナーをやめたのが昭和五年、イーストパンを始めたのが昭和六年、菓子パンはサカダネを尊重、昭和二十年までこの方式を踏襲してゐる。

さらに大正十三年創業の三ツ矢製パン（武雄市）の例をみると、ホップ

スターナーは大正十三年から、サカダネも同十三年から使用、これをイーストパンに切り替えたのは昭和二年で、この時代になると従来の食パン類、菓子パン類のほか、スキーートパンの製造にも着手している。

以上は大正時代創業者の事例だが、昭和時代トップの若菜製パン（唐津市）（大正元年創業）、東洋堂製パン（佐賀郡諸富村）（昭和三年創業）、糸山製

パン（佐賀市）（昭和四年創業）、飯盛製パン（伊万里市）（昭和五年創業）等々のいわゆる昭和初頭時代出身グループの事例をみると、当初はいづれもホップ・スターナー（食パン）サカダネ（菓子パン）等の自家製酵母による方式に依存し、これをイーストパンに切り替えたのは、いづれも昭和五、六年頃からの時代であつた。

ことに注目すべき点は、富士町の田中製パン、唐津市の若菜製パン二社のばかり、製パン技術を取得するに、当初ドイツ人の指導を受けたと記してあることで、そのドイツ人がどのような奇縁でその掌にあたつたか？その点はあきらかでないが、ともかく本県においても外人の指導でパン業開

業のチャンスをつかんだ事例が発見されることは、パン製造技術面の推移という観点からするも、きわめて注目に値するものがある。

(4) 製パン機械

調査対象二十八社の内、機械生産システムをとるのは、三矢製パン（武雄市）、佐賀糧友パン（佐賀市）、糧友食品杵島工場（北芳町）、アメリカパン（鹿島市）、水町産業（伊万里市）、堀江製パン（佐賀市）の六社で、これは本県パン業界においても、企業大型化の進行速度が漸次活発化しつつある現状を雄弁に立証するもの。これにたいし、いわゆる電気窯にモルダー式の中小企業形態業者が二十六社と、圧倒的多数をしめるのは他府県の状況とまつたく同様で、やはり大企業と中小企業との自由競争の激しさをもの語る一面が、このような俯瞰図の中からもあきらかに発見される。

ところが本県業界における製パン機械の推移だが、大正から昭和初頭時代に創業した業者間の概況を記すと、

一、若菜製パンと電気窯、混合機の導入が昭和二十五年。

二、米屋中本菓子舗と電気窯昭和三年、混合機昭和二十七年。

三、三ツ矢製パンと混合機昭和十三年、電気窯昭和十五年、デバイダー、モルダー同十四年、自動包装機同十八年。

四、田中製パンと電気窯昭和七年、混合機同二十五年、デバイダー、モルダー同三十年。

五、東洋堂製パンと電気窯昭和六年、混合機同二十一年、デバイダー、モルダー同二十三年。

六、糸山製パンと電気窯昭和二十七年、混合機同三十年、モルダー同三十年。

七、飯盛製パンと電気窯昭和二十五年、混合機同二十八年、自動包装機同三十四年。

大体以上のことを推移をしめしている。

(5) パン配達方式の推移

本県パン業界における配達方式の推移を、大正時代から昭和初頭時代に

創業した各業者間の実態にてらして観測すると、大正時代創業組は大体昭和十七年頃の時代まで箱車方式に依存、同十九年リヤカー時代、やがて昭和二十年頃から貨物自動車方式に移り変つた経緯の概況があきらかにされている。

つぎに昭和初頭時代の創業者の例をみると、箱車方式にはあまり触れておらず、創業当初の時代から自転車、リヤカー等による配達方式に依存し、貨物自動車へ移り變つたのは、大体昭和二十三年頃の時代からであったことがあきらかにされている。

つぎに調査対象二十八社の内、現時点で貨物自動車による配達方式を採つているのは計二十社、残る八社はリヤカーその他の方でその業にあつているのが現状のようである。

大分県パン業界の歴譜

一、当組合の沿革

当組合は昭和十年県下製パン業者を結集、県一本化の同業組合として発足した。当初の組合員総数四十名、やがて昭和十五年を迎えて業界発展の連鎖反応で組合員は一二〇名に増大した。

その頃鹿児島において九州各県連合のもと、鹿児島県知事総裁で全国に先駆、(九州パン及び代用食連合共進会)が開催され、審査員として九州各県より三名宛就任、当県より今村軍一郎、原三平、芝崎彰の三氏を選任その業にあたつた。

この共進会が開催される以前の九州パン業界、ことに当県の状況を概観すると、別紙個人業態調査の実態が雄弁に立証するとおり、パンは企業的にも生産的にも明治以来受け継がれた、零細手工業的な範囲から一步として抜け切ることができず、パンを造るにも業者間の全部は石造窯、オガク

ズ窯等を唯一のものとして使用し、燃料は主として松薪、オガクズその他の燃料資源に依存した。

また、パンの製法も自家製酵母によるスponジ方式に一切を依存し、食取扱う労務管理面でも、タネモチクラスの賃銀は非常に高く、同時に又、信頼のおけるタネモチ等、優秀職人の不足も手伝つて業者は經營面でも苦腦が多く、業界の進歩発展を口に叫ぶも、そのおかれる実態はまつたく夢にもひとしいビジョンであつた。

しかるに今度の共進会を機会に、九州各県のパン業者は、近代科学・文明の所産ともいえる電熱窯、混合機等をまのあたりにみせつけられ、珍らしいというよりは、キカイのもの偉大な性能と働きに吃驚仰天、これがひとつの大好きな刺激となつて、当県業者間にも十キロ電熱窯、三袋用ミキサーなどを導入装備する機運が漸次濃くなつて來た。

そのおおきな刺激剤となつた鹿児島での共進会は、ときがときとあつて人気が人気を喚び、ことに電熱窯によるパンの焼成実演、混合機によるパン生地の混捏実演等の催しは、当初の予定五日間のところ、好評に次ぐ好評の圧倒的人気で、遂に一週間の日程に延期するほどの盛況裡に終始した。

ところで当組合設立当時は前述したとおり、食パンも菓子パンもすべて自家製酵母オンリー時代で、いわゆる職人天下の状態に終始したが、その後アメリカから杉本隆治先生等の帰朝によつて、圧搾酵母(米国製フライシュマンス・イースト)が本邦に始めて紹介され、これを契機にパンの製法も一躍して原始的な扉から開放、すべてイースンパンにとつてかわる革命的機運を迎えるに至つた。

続いて本邦にも大阪のマルキースト、東京のオリエンタルイースト、三共イーストなどの国産品があいついで登場、これによつて明治以来の遺産であったホツプス種、酒種等自家製酵母による製パン法の時代は去り、昭和初期時代を出発点とするイースト製パン法万能時代が到来するのであ

るが、しかし当県消費者側はもちろん、業者側一般の見解として、パンの風味はイーストで造った菓子パンよりは、酒種製菓子パンのほうが遙かに勝れ、味の面でも格段の相違があるとして、酒種に依存する風習は依然として強く、そのため食パンは論外として、菓子パン製法のイーストへの切替えは、各イースト会社関係の積極的普及宣伝工作をもつてするも、遲々として進まなかつた。

それ故当時は職人達の賃銀も熟練工（管理者級）で月額平均三十円程度の状況であつたが、業者間では酒種尊重のあまり、

一酒種でパンを造る職人は
均五円・十円高の割で待遇し、
酒種製菓子パンの踏襲に専らこれ努めた」
ものであった。

しかし、常に流転し、進歩の波を追い求めて躍動する時代の趨勢には、酒種と雖も所詮勝つことはできず、支那事変の勃発から大東亜戦争へと事

当県業者間でもイーストによる製パン法が殆んど局の重大化にともない、主体となつた。

二、昭和十四年以降組合活動の概況

昭和十四年戦時統制経済の進展と共に、砂糖が統制配給の対象となり、当組合は配給制度の基準を確立するため、左記の点を調査勘案し、配給基準を決定した。

一、機械等の設備状況

三、技術者等の使用人員

当時九州地区各県パン組合は全国に先駆して、九州連合会を組織し、当組合代表佐藤岸太郎氏は同連合会常務理事に選任された。昭和十八年戦局重大化による政府の至上命令で企業整備に着手、企業合同等により、残存を認められた当組合管轄下統制組合員次の通り。

別府、山下パン、亀川、野村パン、武田パン、臼杵、芝崎パン、
大在、末松パン、佐賀閔、羽田野パン、大分、伊東パン、大南、
白瀧パン、中津、松山パン、今村パン、中津、富士パン、三重、
一大パン、日田、伊東パン、日田、東京堂、永山パン、キムラヤパン、
ソ、玖珠、村口パン、安心院、石川パン、四日市、藤田パン、香月
パン、長洲、徳永パン、佐々木パン、高田、友成パン、関東、青
山パン、杵築、川田パン、河野パン、別府、原パン、林パン、翠山
パン、林パン、山下パン、石田パン、津久見、香日パン（四日市支
店）大分、西日本パン、河部パン、桑野パン、安岐、たわらやパン、
伊東パン、大分、山ノ内食糧株式会社、山崎食品、平嶋パン、高田
高田協同パン 以上

組合を設立し、学校給食パンの委託加工に着手、役員に左者を選任し

なお、同組合は昭和三十六年九月改組の必要を認め、総会の議を経て解散した。

理事長宮崎益雄
副久香月芳輔
同久山内啓祐
なお、同組合は昭和三十六年十一月、協同組織を大分県パン協同組合として設立した。

昭和三十七年度定時総会で役員改選の結果、左者を選任した。

理事長
同副理
糸芝香月
永崎芳
正夫彰輔

昭和十九年度定期総会で役員改選の結果、左欄を廃止、現在に至る。

理事長 稲 月 芳 輔

副 会 長 岩 崎 彰

会 副 米 永 正 夫

昭和四十一年度定期総会で役員改選の結果、左欄を廃止、現在に至る。

理事長 稲 月 芳 輔

副 会 長 伊 東 陸 男

なれど、羽根合発足以来歴代理事長および副理事長は就任して業界発展のため活躍された人々の氏名次の如く。

大分県のパン個人調査表

所 在 地	社 名	代 表 者	創 業 時	技術系統	業 性	施 設 状 況	備 考
西国東郡香々地町	貴 船 堂	宮 本 マサ子	昭 和 25 年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	初代継承(二代目)
高田新町五	松 竹 堂	丸 国 孝 徳	昭 和 33 年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	独 立 自 営
高田市玉津	木 村 堂	木 村 ミヤ子	昭 和 22 年	食、菓、学	卸	電 気 烤、セ ル ダー	独 立 自 営
高田市田染池部町	松 栄 堂	仲 井 加登志	昭 和 24 年	食、菓、学	卸	機 械 生 产	菓 子 兼 業
高田市玉津町	友 成 パン	友 成 晴 男	昭 和 25 年	食、菓	直 完	手 工 業	独 立 自 営
東国東郡安岐町馬場	アキ食品有限	永 松 保 二	昭 和 24 年	食、菓、学	卸	機 械 生 产	独 立 自 営
東国東郡国東町	青 山 パン	青 山 芳 松	大 正 14 年	食、菓、学	卸	機 械 生 产	独 立 自 営
東国東郡国見町	秋 元 パン	秋 元 光 雄	昭 和 5 年	食、菓、学	卸	電 气 烤、セ ル ダー	初代継承(二代目)
東国東郡安岐町朝来	四 月 パン	伊 東 四 月	昭 和 29 年	食、菓、学	卸	瓦 斯 烤、セ ル ダー	独 立 自 営
東国東郡安岐町富情	笑 月 堂	金 東 美 年	昭 和 25 年	食、菓、学	卸	電 气 烤、セ ル ダー	独 立 自 営
東国東郡武藏町古市	足 立 製 パン	足 立 正 人	昭 和 23 年	食、菓、学	卸	電 气 烤、セ ル ダー	初代継承(二代目)
東国東郡国東町富来浦	岡 田 製 菓	岡 田 俊 幸	昭 和 23 年	食、菓、学	直 完	瓦 斯 烤、セ ル ダー	初代継承(三代目)

白 昭和十三年四月	理 事 長 佐 藤 岸 太 郎
同 昭和十四年三月	副 会 長 高 友 静 井 錦 共 勵 川 郎
白 昭和二十九年三月	理 事 長 佐 藤 芳 勝 男
同	副 会 長 香 石 益 雄
白 昭和二十九年四月	理 事 長 佐 藤 芳 勝 男
同	副 会 長 香 石 益 雄
白 昭和三十六年九月	同 内 路 岩

東国東郡西安岐町	かけひパン	河野 進	昭和 25 年	食、菓	直 売	手 工 業	独 立 自 営
別府市浜脇一	糸永商事(合)	糸永 正夫	昭和 22 年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	初代継承(二代目)
別府市末広町六	翠山パン(有)	宮崎 生人	大正 12 年(菓) 昭和 22 年(パン)	食、菓、学	直 売	電気窯、モルダー	初代継承(二代目)
別府市北浜町三	タイコパン本舗	原 三平	大正 12 年	食、菓、学	直 売	機 械 生 産	木 村 屋 系
別府市楠町一三	平川商店(有)	平川 福太郎	昭 和 21 年	食、菓、学	直 売	電気窯、モルダー	独 立 自 営
別府市亀川町上町	堀越パン	堀越 桂一	昭 和 30 年	食、菓、学	直 売	電気窯、モルダー	独 立 自 営
速見郡山香町河野	大野共栄堂	大野 正	昭 和 23 年	食、菓、学	卸及び小売	機 械 生 産	独 立 自 営
山香町久水野尾	石川製パン	石川 明正	昭 和 15 年	食、菓、学	直 売	瓦斯窯、モルダー	木 村 屋 系
杵築市魚町三四	近藤製パン	近藤 秋美	昭 和 8 年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	下関児パン系
別府市北石垣町春本	山下製パンKK	山下 真一	昭 和 11 年	食、菓	卸	機 械 生 産	初代継承(二代目)
速見郡日出町二の丸	山本パン	山本 達雄	昭 和 25 年	食、菓	卸	瓦斯窯、モルダー	初代継承(二代目)
大分市金池南町二	山内食糧KK	山内 啓祐	昭 和 26 年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	独 立 自 営
大分市新川町二四	石川製パン(有)	石川 正人	昭 和 23 年	食、菓、業	卸	機 械 生 産	独 立 自 営
大分市鶴崎町七一六	伊藤製パン(有)	伊東 陸男	昭 和 21 年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	独 立 自 営
大分市末広町二	松喜屋製菓KK	足立 義弘	昭 和 25 年	食、菓、学	受給専門	機 械 生 産	初代継承(二代目)
大分市戸沢町 五六一九	白滝屋パン(有)	川勝 次郎	昭 和 9 年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	独 立 自 営
大分市大在町横田	末広パン	姫野 淳	昭 和 22 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代継承(二代目)
大分郡庄内町庄内原	庄内製パン	将生 幸人	昭 和 33 年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	独 立 自 営
大分郡庄内町	大勝堂	土師 松夫		食、菓、学	直 売	電熱窯、モルダー	初代継承(二代目)
臼杵市辻町一九二	芝崎製パン	芝崎 彰	昭 和 7 年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	独 立 自 営
臼杵市佐志生 三〇五三	小手川製パン	小手川 徳男	昭 和 27 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独 立 自 営
北海部郡佐賀関本町	羽田野パン	羽田野 作児	昭 和 22 年	食、菓	直 売	手 工 業	独 立 自 営
北海部郡佐賀関町	寺岡パン	寺岡 信明	昭 和 35 年	食、菓	直 売	手 工 業	獨 立 自 営

津久見市元町六	松尾製パン	松尾 默	昭和 7 年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	初代継承（二代目）
津久見市大友町10	若林製パン	若林 律	昭和 38 年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
津久見市地蔵町七	是永製パン	是永 真澄	昭和 25 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
佐伯市来島町二	木村家製パン	石田 与孝	大正 12 年	食、菓、学	卸	機械生産	木村屋系
南海部郡直川村赤木	武田製パン	武田 繁	昭和 34 年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
南海部郡宇野町小野市	明治屋	河野 明治	昭和 40 年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
南海部郡鶴見沖松浦	清家製パン	清家磯 己	昭和 41 年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
	高野製菓	高野 三明	大正 10 年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	初代継承（二代目）
大野郡三重町	一六パン	後藤 勝士	大正 10 年	食、菓	直売	手工業	初代継承（二代目）
大野郡三重町	西枝パン	西枝 勘次郎	昭和 38 年	食、菓	直売	手工業	独立自営
竹田市君ヶ園町九〇八	松本パン	松本 章	昭和 21 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
竹田市竹田町三一五	主長堂製パン	進藤トキ	昭和 27 年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
竹田市竹田町二三〇八	政東製パン	政東 岩見	昭和 7 年	食、菓、学	卸	機械生産	和歌山ナカタ系
竹田市慶順川町	干潟ベーカリー	干潟琢磨	昭和 35 年	食、菓	直売	手工業	独立自営
日田市中城町一	日田パン協組	大山 太一郎	昭和 33 年	食、菓、学	卸 50、小 50	機械生産	木村屋系
日田市三本松町二	大發製パン(有)	梶原万年	昭和 35 年	食、菓、業	卸	機械生産	独立自営
玖珠郡玖珠町塚脇通り	白石製菓KK	白石寅男	昭和 28 年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
玖珠郡久重町中央通り	木下製パン	木下 賢次郎	昭和 38 年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
玖珠郡玖珠町森	七宝堂パン	佐々木 勝	昭和 11 年	食、菓	直売	手工業	初代継承（二代目）
玖珠郡玖珠町森	村口パン	村口 悅次	昭和 5 年	食、菓	直売	手工業	独立自営
中津市井端町一三七一	富士商会(有)	高田 明	大正 12 年	食、菓、学	卸	機械生産	初代継承（二代目）
中津市栄町一	今村パン	今村 軍一郎	昭和 1 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
中津市福沢通り	松山山菜	松山 努	昭和 22 年	食、菓、学	直売	機械生産	初代継承（二代目）

中津市船町	松山 パン	松山一徳	昭和23年	食、菓、学	直壳	手工業	独立自営
下毛郡本那馬渓	ささやパン	小谷瀬 忠義	昭和24年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
中津市京町	ささやパン	竹林 広	昭和22年	食、菓	直壳	手工業	独立自営
中津市天神町	井上 パン	井上 泰雄	昭和23年	食、菓	直壳	手工業	独立自営
下毛郡山国町宇曾	平井 パン	平井 義雄	昭和24年	食、菓	卸	電気窯、モルダー	独立自営
宇佐見市四日市中央通り	香月商店(有)	香月 芳輔	昭和2年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
宇佐郡安心院折敷田	岸田 パン	岸田 道夫	昭和36年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
宇佐市南宇佐一四二	松 竹 堂	小田原 国友	昭和33年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	独立自営
宇佐市長洲小黒	長洲製パン	西谷 智	昭和26年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代継承(二代目)
							独立自営

熊本県パン業界の歴史

1.

熊本のパンは明治四年創立の熊本洋学校にその端を発してくるが、この学校設立の動機は「日本新教百年の歩み」(片岡沢千代松著)によれば次の通り言及している。

「熊本藩は明治維新的改革に際して時流にのりそいね、薩・長・土・肥に押されて、政府に用ひられるといふ甚だ少いのを、郷党あげてくわしく思つていた。藩首脳部は一つには横井小楠の甥一人がアメリカ留学からかえり、泰西文明輸入の必要を建議したのと、また一つには維新の際國論の一一致を欠いた為に立ちおくれたのに憤慨して将来の人物養成の必要を認めため、明治四年熊本洋学校を開設した」と。

この教師として赴任してきたのは、当時米国桑港要塞勤務中の砲兵大尉ジョンズであったが、彼は宣教師にまわるほどの宗教的熱誠をもつて

各般の洋学を講じた。その結果、いよいよ学んだ青年によつて熊本パンが結成され、横浜パン、札幌パンと共に、日本のキリスト教普及の先駆集団が形成されることになり、その中から日本キリスト教史上有名な宮川経輝、金森通倫、横井時雄、森田久万、浮田和民、海老名彈正、元良勇次郎、市原盛宏、徳富猪一郎などの俊才が続出した。

洋学の研究がキリスト教につながることを知つた古老がおひらこでこの学校を閉鎖したのは明治九年十月であつたが、パン食普及史上厄難ゝキリスト教婦人矯風会の初代会頭矢島梅子もこの熊本の人である。

それはともかくとして以上の記述でもわかるようないいのパン食の草分けは洋学校の教頭ジョンズと、アメリカ帰りの横井小楠の甥一人であつた。

いひして時かれたパンの種子をそだてていったのは熊本鎮台と旧制五高であった。

熊本に九州鎮台がおかれたのは明治四年、六年になるといれが熊本鎮台

となり、二一年には熊本師団に改名されたが、二五年には松石本店がパンの製造をはじめ、二八年には福栄堂がパンの製造をはじめた。そしてこの両社が熊本師団御用のパン屋になつたが、その主なる得意先は熊本師団と五高であつた。

明治三七～八年の日露戦役の際は、熊本の練兵場に六、〇〇〇名の俘虜が収容されたが、その俘虜の給食パンを焼いたのは前記の両社であつた。そしてこのとき将校には白パン、兵隊には黒パンが与えられたが、原料粉は戦利品であつた。

大正三～七年の第一次世界大戦の際は、青島のドイツ人俘虜を熊本師団が収容した。そしてこのドイツ人の給食を担当したのは松石本店であつたが、同店の窯はこのドイツ人の手でドイツ式煉瓦窯に改造された。

昭和九年になるとフライシュマンイーストが出廻つてきただが、昭和一二年ごろになると土地のアルコール会社（協和発酵の前身）の薬用酵母を製パンに使用するようになつた。

昭和十六年の企業整備当時の県下の業者数は合計四五であつたが、企業整備の結果これが二七に淘汰された。

昭和十七年の県下のパンの年産高は二一、〇〇〇袋であつたから、その平均日産高は七〇袋であつた。

現存する戦前派のパン屋を拾つてみると、あらまし以下の通りである。

戦前派のパン屋

創業期	社名	代表者	所在地
明治三五年	松石本店	松石正己	熊本市新町
大正一四年	田中屋	田中久年	上通町
昭和二年	松崎製パン	松崎為一	菊池市隈府
五年	本田	本田直作	大江町

五年	北川家伝	菊池郡泗水町
五年	立山本店	立山光輝
九年	花房屋本店	河本三善
一〇年	行徳卯一	行徳卯一
一年	丸金堂	樽室兼久
四年	金子定巳	熊本市西子飼町
四年	浜田屋本店	本渡市捕浦町
四年	浜田勝男	人吉市紺屋町
五年	立山本店	八代市通町
五年	花房屋本店	熊本市新屋敷
五年	立山本店	熊本市川尻町
五年	ミカエル堂	本渡市
五年	河本三善	菊池郡泗水町

以上一軒が現存する戦前組の内訳であるが、現存という前提をぬぎにすると、あらまし以下の通りである。
◇大正前期組
立山本店（現存） 大野パン（明進堂） 進々堂（重浦）
有明堂 一熊本市
◇大正後期組
田中屋（現存） ヨシツネ、ロシャパン、電気パン（以上熊本） 浜口パン（人吉市）
◇昭和初頭 ミカエル堂（八代市）
四、
前記以外はすべて戦後派の業者であるが、戦前～戦後を通じて県下の主なる卸売業者をあげればあらまし以下の通りである。

主要卸パン店

創業期	社名	代表者名	所在地
大正一〇年	二葉パン	鳥越正男	熊本市清水町
明治三五年	松石本店	松石正己	新町
昭和一四年	菅原製菓	菅原福藏	本渡市

大正一四年	田 中 久 平	田 中 久 平
昭和二〇年	鶴 田 清	鶴 田 清
昭和二五年	高 木 一 枝	高 木 一 枝
昭和九年	大 黒 屋	大 黒 屋
昭和二四年	ミ ド エ ル 堂	ミ ド エ ル 堂
昭和二五年	高 木 パ ン	高 木 パ ン
昭和二〇年	永 田 バ ン	永 田 バ ン
昭和三〇年	稻 田 バ ン	稻 田 バ ン
昭和一七年	高 岡 バ ン	高 岡 バ ン
昭和二四年	恒 松 バ ン	恒 松 バ ン
昭和二八年	患 山 バ ン	患 山 バ ン
昭和三八年	青 木 バ ン	青 木 バ ン
昭和三〇年	稻 田 バ ン	稻 田 バ ン
昭和二七年	高 岡 正 吾	高 岡 正 吾
昭和二四年	恒 松 世 界	恒 松 世 界
昭和二八年	稻 田 餅 太 郎	稻 田 餅 太 郎
昭和三〇年	稻 田 餅 太 郎	稻 田 餅 太 郎
昭和三八年	稻 田 餅 太 郎	稻 田 餅 太 郎
昭和三〇年	出 水 町	出 水 町
昭和二七年	球 摩 郡 多 良 木 町	球 摩 郡 多 良 木 町
昭和二四年	芦 北 郡 芦 北 町	芦 北 郡 芦 北 町
昭和二八年	八 代 市 建 馬 町	八 代 市 建 馬 町
昭和三〇年	水 俣 市 大 間 町	水 俣 市 大 間 町
昭和二七年	千 葉 城 町	千 葉 城 町
昭和二四年	熊 本 市 九 品 寺	熊 本 市 九 品 寺
昭和二五年	春 日 町	春 日 町
昭和二〇年	明 午 橋 通	明 午 橋 通
昭和二〇年	玉 名 市 亂 甲	玉 名 市 亂 甲
昭和二七年	熊 本 市 上 通 町	熊 本 市 上 通 町

ドイツ人俘虜の給食を一手で担当した。そのときこの設備はドイツ人の手でドイツ窯にとりかえられ、ドイツ式の製法も導入されたが、ここでのドイツ窯に倣つて各地にドイツ窯が築かれ、それが日本の製パン法の改良に大きな役割を果すことになった。

二葉製パンは終戦直後製粉会社として発足した二葉商事の後身である。

現在熊本市内に三工場をもつてゐるが、主力工場は昭和三九年市内清水町に竣工したオートメ工場で、その敷地は一五、八〇〇平方米、建物は延二、四〇〇平方米である。資本金三、三〇〇万円。従業員数六一〇名、年商一五億円、販路は熊本県だけでなく鹿児島、福岡県にまで及んでいる。

六、

本県の組合史を要約するとあらまし以下の通りである。

◇大正八年 業者八名で熊本パン組合を結成。代表者松石鶴次郎、大野元一、重浦賢

◇昭和二三年 業者四八名で熊本県パン工業組合を結成。理事長松石鶴次郎

この組合は戦時中パン統制組合となつた。

◇昭和二四年 熊本県パン協同組合結成、理事長松石鶴次郎

◇昭和二六年 別途にパン、メン業者を一丸とした熊本県粉食原料購

買協組を設立したが、統制解除後組合員有志の手で熊本粉食原料KKを設立、その後身が白熊商事である。

◇昭和二八年 熊本県学給協力会設立。会長大塚逸雄。のち田中久年

会長となる。

◇昭和二八年 熊本県学給協力会設立。会長松石鶴次郎。のち田中久年

のち製パン共同職業訓練所に改称。昭和三六年閉鎖。

◇昭和三三年 県パン協、県パンメン協、県学給協力会の連合会結成

会長松石鶴次郎。副会長重浦賢、田中久年。

◇昭和三五年 業界一本化なり県パン協設立理事長田中久年。

◇昭和三七年 学給パン協力会解消。

以上のうち歴史的にみて特に注目すべき存在は、明治二五年にパン屋をはじめた松石本店と同二八年に発足した福栄堂と、昭和二〇年にパンの仕事に携つた二葉パンの三社であるが、このうち福栄堂は現存しない。しかし明治期の福栄堂は九州一大手パン屋であつた。それが日露戦役のときの俘虜の給食パンで大をなしたことは察するに難くない。何しろ足かけ三年間ロシヤ人六千人がここと松石本店のパンのお世話になつたのだから。松石本店の初代松石鶴次郎が菓子屋を開業したのは明治一九年であり、パンを手がけたのは明治二五年であった。この松石本店も日露戦役の俘虜の給食を福栄堂と分担したが、大正三七年にかけての日独戦争のときは

◇昭和三七年 週休制協定実施。

◇昭和四〇年 最低賃金三六十円決定。

◇昭和四二年 福岡市の天神町木村屋、佐世保市の白砂屋熊本市に進出。

◇昭和四三年 鳥越正男県パン協理事長に就任。副理事長河本三善。専務松石康

老舗松石本店の社長松石鶴次郎氏の多年にわたる業界指導の功績がみとめられ、勲五等瑞宝章を授与されたのは昭和四三年であった。松石氏は明治二六年生れ。長崎の鎮西学院卒。賢在

七、

長崎県パン業界の歴譜

一、

長崎県は日本のパン発祥の地であるが、その詳しい経緯は本文に載つてゐるので、ここではかいつまんで本県のパン史に言及する。

パンはポルトガル人によつてこの国にもたらされ、南蛮交易と耶蘇教と共に拡がつていつた。

ポルトガル船が九州南端の種子ヶ島に漂着したのは天文一二年（一五四三）であつたが、これが南蛮船の来航と耶蘇教伝来のきっかけとなつた。

貿易を目的としたポルトガル船が来航したのは天文一九年（一五五〇）で、南蛮船の種子ヶ島漂着から六年後であり、その来航地は當時松浦鎮信領であつた長崎県平戸港である。その前年布教の目的をもつて来朝していいた聖フランシスコ・ザベリオは早速平戸に南蛮船をたづねここを布教の拠点としながら、こうして南蛮パン食文化が耶蘇教とともに、長崎地方から西日本一体に拡がる体制が築かれたのである。

南蛮交易の拠点は内戦の影響をうけてその後猫の目のことくかわつた。

これはヤソ教の布教拠点の変遷を示すものもあるが、いまその変遷のあとを辿つてみるとあらまし以下の通りである。

（第一拠点） 松浦鎮信領平戸島平戸港（平戸市） 天文一九年（一五〇〇）から永禄四年（一五六一）まで平戸が南蛮交易港として栄えた。

（第二拠点） 木村純忠領横瀬浦（西彼杵郡西海村） 永禄五年（一五〇一）から翌六年の二カ年間この港が南蛮交易の拠点となつた。

（第三拠点） 大村純忠領福田浦（長崎市編入） 永禄七年（一五六四）から同九年までの三年間この長崎港入口の小港が拠点となつた。

（第四次拠点） 有馬義直領口之津（南高東郡吾妻町） 永禄一〇年（一五六七）から元亀元年（一五七〇）までの四年間この港が拠点となつた。

（第五次拠点） 大村純忠領長崎（長崎市） 元亀二年（一五七一）から寛永二〇年（一六四三）までの七三年間長崎がポルトガル貿易の拠点となつた。

（別拠点） 平戸港 ポルトガル以外の紅毛国（オランダ・スペイン・イギリス）に対して徳川幕府が平戸港を慶長一四年（一六〇九）開港、ここが寛永二〇年（一六四三）までの三五年間紅毛国との交易拠点となつた。（鎖国以後） 寛永二〇年オランダ以外との鎖国を断行した幕府は、平戸のオランダ人を長崎の出島に移した。以後安政六年（一八五九）までの二一七年間、この地が唯一の鎖国の窓となつた。

以上が開国以前の南蛮人（ポルトガル人）および紅毛人（その他の西欧諸国人）との交流拠点となつた諸港の概要であるが、これはそのまま耶蘇教とパン食文化の歴史でもある。

いうまでもなくパンは在留の南蛮紅毛人の主食であつたし、また耶蘇教会の儀式においてブドウ酒と共になくてはならないものであつた。耶蘇教の布教と共にパンが普及し、この外来語が遂に長崎地方の方言として伝存されるに至つた所以であるが、このパンはポルトガル語の Pão を借入れたことばである。

なお、前述の通り貿易と布教の中核となつた長崎がパン食文化の中心であつたことはいうまでもないが、日本人にパン食様式を拡めるのに大きな役割を果したものに教会経営のコレジヨ（高等教育機関）とセミナリヨ（初等教育機関）がある。

前者は大分県の府内、山口県の山口、長崎県の平戸、同県島原半島の千石、有家、加津佐、それから天草島の天草、長崎などに設けられ、後者は滋賀県の安土、長崎県の有馬、平戸、加津佐、八良尾、有家、天草、長崎などに設けられたが、これらの学校がわが国の学校給食パンの発祥校と推定される。なお鎖国後も長崎ではオランダ屋敷のためにパンが焼かれ市販もつづいた。当時の長崎名物にカステラとパンがあつたことは広く知られている。

また蒸しパンの発祥地は元禄元年（一六八八）長崎の館内町に設けられた唐人屋敷であり、支那饅頭がここで市販された。

二、

嘉永六年（一八五三）にはペリーの黒船艦隊がこの国に押しかけて強引に開国をせまつた。その結果幕府は遂に鎖国の祖法を破つて翌安政元年（一八五四）日米和親条約を締結、ついで露、英、仏、蘭の四カ国と和平条約をむすび、長崎と下田、函館の三港を開港した。

この長崎に海軍伝習所が開設されたのは安政元年であつたが、その指導に携つたのはオランダの軍艦スームピング号の将兵であつた。したがつてこの伝習所では、オランダ人教官のためのパンが焼かれたばかりでなく、船食用としての軍糧パンの研究がはじめられた。それから幕末にかけて長崎が軍糧パンの本場となり、諸藩の代表者が相次いで長崎を訪問、製パン法をこの地で習得するようになつたいきさつは本文記載のとおりである。

長崎が開港された年の翌年といえど安政二年（一八五五）であるが、この年長崎の大浦で仏国人フーデルが内外人のために製パン技術講習会を開催した。これが契機となつてこの長崎にブリーフ、アダムス、ジャリベル等の異人ベーカリーが出現したが、安政五年（一八五八）から翌年にかけ

て前記の五カ国と通商条約が締結され、長崎のオランダ屋敷が廃止されて外人居留地が設定されたために、在留外人は増加の一途をたどつた。そのため日本人の間にも次第にパン食が浸透していくが、この状勢をみた浜田紀平が長崎市内に浜田紀平合資会社を創立、レンガ窯四基を構築してパン屋をはじめたのは明治五年のことだつた。その窯の総日産能力は一二〇袋であつたというから、当時としてはもちろん日本一の設備であつた。なお会社組織のパン屋の元祖はこの浜田紀平合資会社である。

明治期長崎に存在したパン屋にロシヤ人、イギリス人、フランス人経営のパン屋と、邦人経営の浜辺パン、波止パン、大崎パン、片岡パンなどがあつたことは、古老の口伝として知られているが、何れも現存していない。

日清戦争後ロシヤの東洋艦隊は、結氷期になるとウラジオを出港して長崎にやつてきた。ロシヤ人のパン屋がこの東洋艦隊御用商として繁昌したことはいうまでもない。

なお明治中期から雲仙岳の温泉が外人の避暑地として盛に利用されるようになり、在留外人だけでなく上海あたりからも大勢の外人が出向くようになつた。はじめは長崎からパンが届けられたが、やがてこの山にベーカリーが出現した。

明治二二年には佐世保に海軍鎮守府が設けられ、ここが西日本の海軍基地となつた。明治初頭から海軍はパン食を採用していたので、この土地でパン屋商売がはじまつたことに不思議はない。當時広島の江田島でパン屋をやつていた竹田三郎が、東郷平八郎のすすめによつて佐世保に移り、ここでパン屋をはじめたのは、鎮守府開設の直前であつた。この竹田ベーカリーが海軍御用のパン屋になつたことはもちろんあるが、海軍のパンの需要は逐年増加の一途をたどつた。そこで彼は昭和初頭海軍の要請によつて海軍の工廠内に日産二〇〇袋の海軍専属工場を建設したが、いまこの設備は米軍にそのまま利用されている。なおこの佐世保軍港のパン窯で焼かれたのは食パンと、ビスケットであつた。

開国以後のパンの拠点は横浜と神戸にうつったが、長崎は九州地方のパンの拠点としての役割を果した。その長崎地方でパン食普及に尽した外人に長崎郊外西彼杵郡外海町黒崎郷に女子修道院をつくつたフランス貴族出身のカトリック宣教師ド・ロ神父があつた。このド・ロ神父が黒崎村の教会に赴任したのは明治一三年、三九才の壯年であつたが、彼はこの土地の信者の貧しくらしに心をいため、私財を投じて施薬局、養生所、孤児院

をつくり、女子修道院をおこし、修道女たちにその經營を担当せしめた。

そしてこの修道院ではフランスパン、マカロニの製法、洋式の織物、編み物、染め物、裁縫技術等を伝授したが、特にパンとマカロニの普及には積極的で、彼は明治一八年製粉技術改善のために渡瀬川に水車製粉所を設けたりした。この製パン設備は太平洋戦争のさい供出されてしまつていまはその跡方もないが、こうしてこの地方のパン食普及につくしたド・ロ神父が自分がつくつた出津教会で最後の息を引き取つたのは大正三年、ときには七四才であつた。長崎のパン食率が横浜や神戸と共に群をぬいて高いのは、このド・ロ神父の努力に負うところ多大であるが、この人の墓は東出津のカトリック共同墓地にある。

なお、明治十二年創立の長崎の活水女学校などのミッショニ・スクールや、教会がパン食普又に寄与したことは、他の地方の場合とかわりがないが、この地方のパン食と深いつながりをもつたものに明治二二年長崎の外人居留地（明治三二年解消）に出現した長崎製粉会社がある。

この会社はイギリスのホールミンガ商会によつてはじめられた純粹の外資会社であつたが、「機械の精巧無比東洋無双」（長崎市産略史—明治三三年刊）といわれた。機械設備は二〇〇バーレルの近代的ロール製粉機が主力で、その三階建工場の偉容は「居留地の一角で偉觀を呈し」ていたとある。その製粉は長崎の需要をまかなつた上、朝鮮、浦鹽斯徳などに輸出されたが、日粉、日清出現より十年早くこの地方にこの種の近代的設備が出現したということは、当時の長崎の粉食の隆盛と、この地の将来性を暗

示したものである。

明治三二年の居留地撤廃を契機にこの工場は日本人經營となつたが、明治四二年火災のため消失、これで解散となつた。その原因が大消費地に遠い長崎の土地柄と、日粉・日清の抬頭による実力差にあつたことは察するに難くないが、明治初頭この長崎にいちはやく近代製粉が抬頭したということは看過できない事実である。

四、

大正時代に入ると七年には長崎に石橋パン、増崎パンが開業し、九年には同じく東洋軒が創業した。以後逐次同業者が殖え、昭和一六年の企業整備当時の県下の業者総数は四八社であつた。企業整備の結果これが四一社に減つたが、左記は長崎パン協の調査である。

◇前述のフランス人フーデルのパン講習会に出席、技術の伝授をうけたものに村田喜三がある。この人はその後ロシヤのハボロースクに行き、そこでパン屋商売をはじめたが、その長男の浜辺徳三が帰国して長崎でパン屋を開業したのは日清戦役ごろであつた。この浜辺徳三は明治三一年當時まだ外人居留地であつた大浦に、県知事の特別認可をとつてパン工場をつくり、ここで本格的なパン屋を開業した。この人の孫が浜辺泰一郎であるが、この人も昭和四年に没し去つた。こうしてロシヤ直伝のパンも長崎から消え去つたのである。

◇明治三三年

前年に条約改正の結果外人居留地制度が解消したが、依然として旧居留地は外人街であり、ここがパンの本場であつた。そのパンの本場で明治三三年創業したのが大崎パンである。現在長崎市玉園町で増崎製パン所を經營している増崎進氏の先代佐藤治はこの職長であつた。しかしこれは現存しない。

◇大正七年（米騒動の年） 当時の長崎市には五軒の邦人パン屋があつた。米はどうが刺激してこの五軒をメンバーとするパンの同業組合が誕生したが、単なる申合せ団体で世話をによって運営されていた。米麦価

の暴騰で半斤四錢の食パンが十銭に値上りしたが、それではパンが売れなくなるといつて仲卸業者がこれに反対、自分たちの手で日の出パンを創立した。これが長崎市築町に現存する中央製パン所の前身である。

◇大正期の異人ベーカリー もと外人居留地の大浦地区は依然として外人の多い町であつたが、ここに当時現存していた異人ベーカリーは次の通りであつた。

コンルドー（仏） 人窯一基

パウルス（米）

レスナー（ユダヤ人）？

外にロシヤ人経営のベーカリーもあつた。

これらの事実から推定できることは、長崎が各国のパン技術の拠点であつたことおよびこの長崎から九州地方に製パン技術が拡がつてゐたということである。

◇大正期のパン関連商社 イギリス人経営のリングガーホールド社が、英國製のチーズ、バター、乾燥酵母などを扱つていた。またフライシュマンイーストがマニラ経由で輸入されていた。また池田食料品店ではアメリカ製の固型ホップだねを扱つていた。

◇パンの同業組合 昭和八年に長崎の同業者を中心とする親睦をかねた同業組合が生まれた。その初代組合長は東洋軒の桑野万吉氏であつたがその後繼者が武田治郎・西田金治、佐野豊、などの諸氏で、現組合長は島原市あつみ産業社長の竹下助一氏である。

四、

長崎県下のパン業者をその創立年代によつて区分するとあらまし以下の通りである。

（大正期創業店）

創業	社名	代表者	所在地	備考
大正五年	(有)県北食品産業	光武栄次	北松浦郡江迎町	
七年	(合)マスサキパン	増崎進	長崎市玉園町	
九年	(合)東洋軒	桑野万吉	長崎市新大工町	
四年	ミツワ堂	庄司ゆきの	島下一大手	
昭和六年	(有)吉永春陽堂	吉永春光	壱岐郡浦之郷	
七年	松瀬製パン所	松瀬菊五郎	佐世保市白岳町	
一二年	双葉商会	田崎一治	西彼杵郡時津町	
二二年	熊崎製パン所	熊崎嘉雄	佐世保市俵町	
(昭和初頭創業店)				
昭和六年	(有)吉永春陽堂	吉永春光	壱岐郡浦之郷	
七年	松瀬製パン所	松瀬菊五郎	佐世保市白岳町	
一二年	双葉商会	田崎一治	西彼杵郡時津町	
二二年	熊崎製パン所	熊崎嘉雄	佐世保市俵町	

右以外はすべて戦後の新興業者であるが、その大部分は小規模企業である。なお以下は当県下の主要大手である。

◇東洋軒（大正九年創業、長崎市、社長桑野万吉氏）

県下第一の大手で、特に長崎の土地柄を反映フランクスパンの生産比率が高い。昭和三年鉄筋四階建工場を建設。直営完店十数軒。五階建のレストランも経営している。

Bクラスの大手は左記の通り。

イーピーキムラヤ（昭和二三年創業、社長江原克巳氏、長崎市外時津町）

（株）糧友食品（昭和二六年創業、社長杉原哲次氏、佐世保市）
（有）白砂屋（昭和二七年創業、社長藤沢安治氏、佐世保市）

（有）あつみ産業（昭和二一年創業、社長竹下助一氏、島原市）
右の中のあつみ産業竹下助一氏は、島原市議で、現長崎県パン協理事長である。

C級の大手は左記の通り

創業	社名	代表者	所在地	備考
昭和三四年	神戸屋	田代 幸盛	西彼杵郡大島町	
昭和二三年	九州油糧工業	鈴木 新	諫早市永島町	
昭和二三年	太平物産	土橋喜代次	諫早市東小路	
大正五年	県北食品産業	光武 栄次	北松浦郡佐々町	

五、

県下のパン同業組合のあゆみのあとはあらまし以下の通りである。

昭和四年大阪のマルキ号パン社長水谷政二郎主宰の大日本パン工業会長崎支部が結成され、増崎製パン所(長崎)の増崎佐藤治が、その支部長に就任した。さらに昭和八年には長崎パン同業組合が発足、東洋軒の桑野万吉氏が組合長に就任した。昭和一七年には長崎県製パン工組が結成され、武田次郎氏がその組合長となつた。戦時中は食糧當局に設備を買収されたが、戦後いちはやく進駐軍當局と折衝、當局から分離して自営權を回復した。

昭和二一年 長崎市パン組合設立(理事長桑野万吉)

昭和二十四年 長崎県パン協同組合設立(理事長西田金治)

昭和二十四年一六年 長崎市パン事業協同組合結成

昭和三十一年 長崎市パン組合設立(理事長桑野万吉、増崎進、宮崎村吉等)四三年に解散した。

なお県パン協連の理事長は西田金治、脇山寛、桑野万吉、佐野豊、竹下助一と続いたが、昭和四三年に長崎県パン協同組合が設立され、竹下助一氏が理事長に就任した。

長崎県パン協

理事長 竹下助一氏

本籍 略履書
長崎県島原市一〇四八番地



県パン協理事長

竹下助一氏像

住所 / 島原市高島町四五〇番地

あつみ産業有会社

社長

竹下助一
大正二年四月十六日生

一、長崎県警察教習所卒(特高警察)

一、昭和二十一年一月終戦に依り公職追放により辞職する

一、昭和二十一年四月あつみ産業創業

一、昭和二十三年四月製パン部併設

一、昭和二十六年四月島市議會議員当選

一、昭和二十六年四月島市議會議員当選

一、昭和三十二年四月島市議會議長(連合会長)
引続き現在に至る

一、昭和三十四年市會議長

一、昭和四十二年四月迄二期議長

一、昭和四十二年七月市議員に互選さる(現在)
島原南柔道協会長(柔道六段)

一、昭和四十二年七月市議員に互選さる(現在)
島原地区警友会長

工 場	名	代 表 者	所 在 地	創 業	技 術 系 统	備 考	電 話
県北食品産業有限会社	株式会社 マスサキパン	光武 栄次	北松浦郡江迎町田ノ免	大正五年S二六法人	先代より後独自		○九五六六五三一
合資会社 東洋軒	桑野 万吉	増崎 進	長崎市玉園町二の二四	大正九・三	バン学校	④四〇三六	
ミツワ堂	庄司ゆきの	〃	長崎市新大工町七六	太正一四	先代より後独自	②八四三二	
有限公司 吉永春陽堂	吉永 春光	田崎 一治	長崎県壱岐郡郷ノ浦柳田校前	昭和六	"	②八二三五	
松瀬製パン所	松瀬菊五郎	佐世保市白岳町二四七	西彼杵郡時津町浜田郷二三一	昭和二一 昭和二五改め	大阪パン学校	②八九五五六二	
双葉商店	熊崎 嘉雄	竹下 助一	佐世保市俵町一一の六	昭和一二	門司双葉パン	②九五八八二四	
あつみ産業有限会社	あつみ	島原市高島町四四五	島原市高島町四四五	昭和二一・六	先代より後独自	②九五八三六七	
つたや製パン所	松尾寿一郎	古賀 誠二	平戸市宮之町五八九	昭和二二	中央講習	②九五八三六七	
古賀製パン工場	古賀 誠二	北松浦郡福島町塩浜	長崎市浜口町三の一六	昭和二二	パン学校	②九五七六二二	
有限公司 本多屋製パン所	本多 久市	瀬戸口 吉之助	長崎市浜口町三の一六	各講師の指導により	各講師の指導により	○九五〇一三六〇	
マルト製パン所	鈴木 新	宮田 秀治	岩川町一九の一	昭和二三・三	蔓子学校後独自	○九五五二〇九	
九州油糧工業株式会社	木岡喜代一	西彼杵郡長与村吉無田郷	昭和二三・五	マスサキパン	東洋軒	○九五八五八	
宮田製パン所	昭和二三	昭和二三・八・一	東洋軒	マスサキパン	東洋軒	○九五七三	
大平物産株式会社	大平 戸屋	大平 戸屋	長崎市東小路町七〇七	昭和二三・三	獨自	○九五八三二	
有限公司 神戸屋	江原 克巳	浜端 清	長崎市曙町二三の三	昭和二三	二四年阿久津先生 二七年渡辺幸先生	○九五七八三	
イーピー キムラヤ	東彼杵郡川棚町栄町七四	昭和二三	昭和二三・三	昭和二三	神戸一心堂パン学校	○九五八二一	
昭和商事株式会社	山城 鶴次	昭和二四・四・一	西彼杵郡時津町元村郷一〇七	昭和二三	独自	○九五八八三	
		四三四六六一 四合株式併	西彼杵郡時津町元村郷一〇七	昭和二三	神戸一心堂パン学校	○九五八二一	
		四三四六六一 四合株式併	西彼杵郡時津町元村郷一〇七	昭和二三	神戸一心堂パン学校	○九五八二一	

内田製パン所	内田 益巳	長崎市深堀町五の二二九	昭和二十四・四・二〇	タ
小林製パン所	種村 猛	木鉢町二の二二〇の二三一	昭和二十四	浜辺パン
坪内製パン所	坪内 知邦	福江市中央町七の二三三	昭和二十五	
糧友食品株式会社	杉原 哲次	佐世保市上原町二七七	昭和二六・三・二六	パン学校後独自
有限会社白砂家	藤沢 安治	佐世保市大和町九七八一六	昭和二七・四	菓子より後独自
畠製パン所	畠 達夫	北高来郡飯盛町開名	昭和二七	ミツワ堂先代後独自
合資会社ふじや製パン所	樺山 観八	長崎市戸町一の四九	昭和二七	○九五七二一
立石製パン所	立石 勝美	平戸市津吉町八四一ー二	昭和三〇・六・二二	○九五〇四二六八
まるさ	横山 宗信	西彼杵郡香焼町四一四	昭和三一・一	○九五八〇四一四一
橋里	橋里 武志	崎戸町驥ノ浦郷	昭和三一	○九五二四一
谷郷製パン株式会社	山口 嘉朗	佐世保市谷郷町六二三一	昭和三三・四・八	○九五六二六六
岡崎製パン所	岡崎 一行	西彼杵郡大瀬戸町瀬戸櫻浦	昭和三三・五・名変更	日本パン学校後独自
有限公司神戸尾ベーカリー	鳥山 康夫	" 大島町徳万	昭和三三・六・一八	○九五二四一
福屋	齊藤千嘉太	壱岐郡勝本町勝本浦二三五	昭和三四・一〇	大瀬戸一六九
横浦製作所	横浦 利光	南松浦郡若松町若松郷	昭和三八	肥前大島六一〇
対島	"	安藤長太郎 下県郡築原町田渕	昭和三九・六	壱岐勝本六五
		昭和四二・一	キムラベーカリー	五島若松七三
		学校給食のみ		対島築原六六一

三、(1) 長崎市大浦町に浜辺泰一郎氏経営の浜辺製パン所が大正初期より

レニガ釜の中焼釜という円型の薪を使用した釜でフランスパンを専

門に焼いていた。釜の中心で薪を燃やしレンガを熱くして、中の火

を一応外に出し、釜の中は布で拭きとられてレンガの熱でフランス

パンは焼かれた。

終戦後は工場も電化されこの中焼釜も姿を消し浜辺氏も昭和四十

二年九月に世を去られた。

(2) 明治三十三年には大浦町に大崎パンが出来て、現在のマスサキバ

ンの先代増崎佐藤治氏は職長として活躍された。

(3) 大正七年には五軒のパン工場があつて任意の市パン組合も出来た

が理事長としては別になく皆で力を合せてパン工場の発展につとめた。

(4) パンの値上げも当時あつて、半斤食パンが四銭であつたが、十銭

に値上げする事に決めたが中卸が反対して中卸 자체でパン工場（日の出パン）を構えて食パンの製造にあつたりして値上げも難しいものであつた。中卸で造つたパン工場は現在（長崎市築町の中央バ

ンとして残る)

(5) 当時より毎年結氷期に入ると、十月～翌年三月迄はロシヤ義勇艦隊が越冬のため長崎港に寄港約半年は滞在するので平常は余り忙しくないパン工場もこの時期には一六〇袋も日に製造していた。やはり人手が足りないと力仕事なので沖仲仕をしている人がこの時期には沢山働いたものである。当時の釜は薪を使用して天板が三十二枚位入るものであつた。

大浦常盤町波止パン二釜 樺島町浜端紀平パン五釜

〃 相生町片岡パン二釜

露西亚艦隊は解氷期には出航する。この時は乾パンの製造が盛になり、乾パン製造機もあつた。大型の乾パンが製造され二十センチ四方で厚さは一五センチもあつた、航海中の食糧として供せられた。

(6) 大浦方面には外人が住んでいた関係ですでに石炭釜も使用されていた、これも円型ですべて人力で横に回転するもので天板等も三角型で中心に向つて差込むように出来ていた。ミキサーも四人がかりで回転して扱つた、ボックスも大型で三間位もあり四人位の力で扱つたと伝えられる。

(7) 外人パン屋の名前も残つてゐる

コントロー（フランス人）釜一台（現九州製菓のところ）

パウルス（米国人）〃（大浦海岸宝酒造倉庫、当時は

大浦十四番倉庫といわれた）

レスナー（ユダヤ系工場）係に露西亚人もいたと伝えられる。

長崎県パン協同組合歴代理事長

昭和二十四年四月 理事長西田金治 副理事長竹田次郎

〃二十五年三月 竹下助一、増崎進、桑野万吉、大久保徳衛、椿

昭和二十六年四月 理事長脇山寛

〃二十七年三月

昭和二十八年四月 理事長桑野万吉
〃二十九年三月

昭和三十年四月 理事長佐野豊
〃三十一年三月

昭和三十二年 役員空白時代
〃三十三年 昭和三十三年 理事長竹下助一

〃三十四年 以来現在に至る。

第五 組合の歴史

◎ 大正四年にパン工業会が大阪の丸喜パン社長（水谷政治部長）により発起された。同年長崎にもパン工業会の支部が発足され支部長に増崎佐藤治氏が就任

昭和十六年頃迄パン工業会はあつたが歴代理事長名は不明
◎ 昭和二十一年八月頃に長崎市パン組合が設立された。

理事長東洋軒社長桑野万吉就任

◎ 昭和二十四年には長崎県パン協同組合設立

専務理事 組合長西田金治、竹田次郎（副）

長崎市島原 竹下助一

長崎 増崎進、桑野万吉、大久保徳衛、川棚椿

◎ 同年長崎市パン事業協同組合も設立された三十六年頃迄続いていた。

◎ 昭和三十二年には任意で長崎市パン組合が設立

理事長 桑野万吉、専務理事 西川一、理事八、監事二
三四四年 理事長 増崎進、理事七名、監事二名

三九年 〃 宮崎村吉、理事五名、監事一名
四一年九月 〃 桑野万吉、理事五名、監事一名

四三年三月 長崎市パン組合解散

四三年四月 長崎県パン組合設立県化一本化した組合で運営

竹下助一 理事長、理事六名、監事二名
雲仙のパン

宮崎県パン業界の歴譜

一、

天孫降臨の地宮崎県は古代史の宝庫である。しかしパンに関する限り格別めだつた歴史はない。周知の通りパンは戦国時代ポルトガル人によつて九州にもたらされた。しかしその拠点となつたのは豊後の府内と西九州の長崎及び平戸であり、東九州の南部はあまりパン食文化の影響をうけなかつたからである。しかし宮崎県が南蛮紅毛交易時代にパン食文化の影響を全然うけなかつたわけではない。

それは戦国時代のキリスト教伝来史をみると、宮崎県南部の「飫肥」や県北の「県」「久住」などにはポルトガル人の宣教師が駐在していだし、特に「飫肥」にはりづばな教会堂も建立されていたからである。南蛮人と耶蘇教にパンは不可欠のものであるから、このような点からいって、既に戦国時代にこの地にパンのタネが蒔かれたことはうたがう余地がない。

しかしこのタネは徳川幕府の禁教政策によつてその芽を無惨につみとられてしまつた。この空白期間に終止符が打たれたのは、明治六年に耶蘇教敵禁の高札が撤去されて、再び外人宣教師が宮崎県にその姿を現して以後であつた。昭和二年に宮崎市に開業したミカエル堂本舗はフランスパンでその名を売つたが、その技術は当時宮崎市内にあつたカトリック教会のイタリーア人神父から伝授されたものであつた。

二、

昭和初頭宮崎市には五軒のパン屋があつたといふから、むろん延岡や都城にも何軒かのパン屋があつたにちがいない。しかしいつごろ誰がどこでパン屋をはじめたかの記録はない。したがつて古者の伝承による外古いことはわからぬが、その伝承によると宮崎市内に中和堂（鈴木嘉三郎）と

いうパン屋が開業したのは日露戦役前後だつたようだ。この店がこの土地のパンの草分けだらうといわれているが、ここでは甘酒だねを使つていだ。大正二年になると飯島三郎が長野県から塩川パンのノレンをもつてきで開業したが、それはホップ種のパンであつた。

大正三年から七年にかけて第一次世界大戦があつた。そのため日本は未曾有の好景気にめぐまれ、その結果食生活の洋風化がすすんだ。こうして宮崎県にも次第にパン屋がふえていつたが、現存する戦前派のパン屋は下記の七軒にすぎない。

戦前派ベーカリーしらべ

社	名	代表者	所	在地
ミカエル堂本舗	都成昌道	都成昌道	宮崎市高松通	
松岡パン	松岡貞市	宮崎市高松通		
塩川パン	有吉善道	宮崎市船塚町		
中島パン	中島俊文	都城市姫城町		
マルタパン	富田勇	延岡市幸町		
キムラヤ	高柳宗七	延岡市祇園町		
アサヒパン	近藤カメ	延岡市船倉町		
計	七社			

以下はこれらのお舗から得たはなしのあらましである。

◇ミカエル堂（昭和二年創業）

代表者の都成昌道氏は鹿児島県奄美大島の出身。氏は幼少時代大島の首都名瀬市のカトリック教会に入りし、そのフランス人牧師のパンつくりを手伝つた。こうしてパンに興味をもつた都成氏は、大正十五年当時全盛をほこつていた熊本の福栄堂に入店、そこで本格的な技術を身につけ

た。こうして氏が宮崎市黒迫町一丁目でミカエル堂パン店を開業したのは昭和二年のことだつた。

この店は現存するパン屋では一、二を争う老舗で、戦前は宮崎県を代表するパン屋として広く知られていた。

それは昭和十年にこの地方で陸軍特別大演習があつた際、この店が天皇陛下に供するパンの製造を命ぜられたことからも察するに難くない。この内示をうけた都成さんは市内高松通りに工場をうつし、ここで斎戒沐浴してパンを焼いた。當時としてはそれほど身にあまる光榮だったのである。

その都成さんの述懐談によると、氏が奄美大島の教会堂でおそわつたのはホツプ種法であつた。宮崎で開業したときもこの製法によつていたが、何しろこの製法ではバラつきが多い。そこで宮崎さんはこの点を補完するために遠州掛川町西町の日本乾燥酵母（阿形福松）から乾燥酵母をとりよせてこれを併用したと語つている。そのころ既に大阪のマルキや東京のオリエンタル、三共などでは生イーストをつくつていたが、それを遠隔地に輸送する手段がなかつたからである。

◇ 塩川パン店（大正九年創業）

宮崎市最古の老舗。経営者有吉善道さんはなしによる、有吉さんが宮崎市橋通りの塩川パン店に弟子入りしたのは大戦景気はなやかなりし大正七年であつた。ところが大正九年にこの店の経営者飯島三郎が郷里の長野県に引き揚げたので、氏はその家号を継承することになつた。

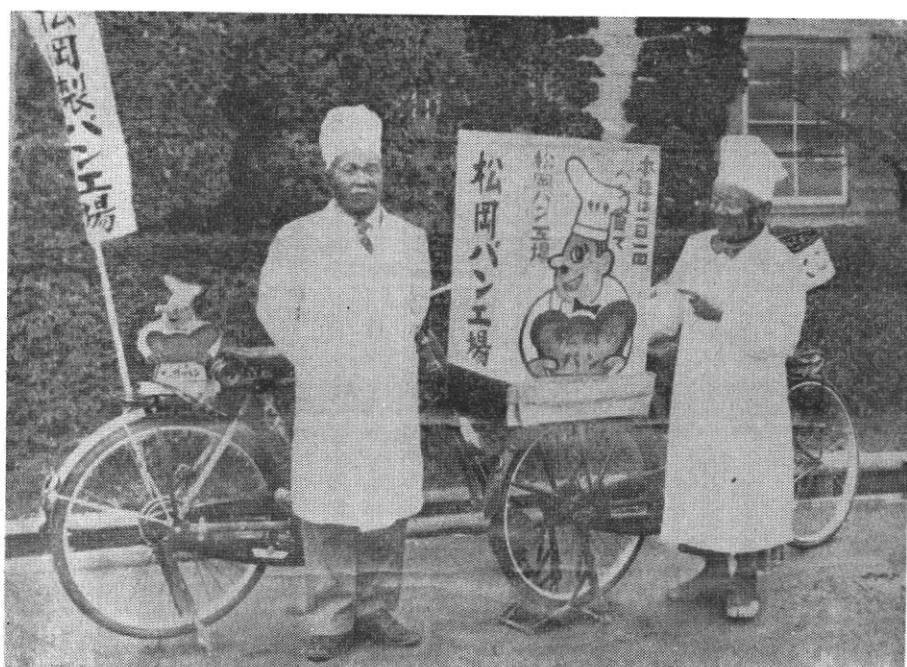
こうしてたちまち経営者になつた有吉さんはその後数回店をうつし、大正十四年にいまの船塚町にうつたがはじめのうちホツプだねで食パンをつくり、酒種でアンパンをつくついていたが、昭和初頭から乾燥酵母を使いだした。その有吉さんがイースト法にかわつたのは、太平洋戦争がはじまり、パンの統制がはじまつた昭和一六年であつた。

その有吉さんははじめ石窯で松炭を使つていたが、満州事変以来木炭統制が次第に強化されて、松炭の入手がむずかしくなつたので、昭和十五年から松炭を断念、製材所の鋸屑を燃料源として使いだした。そしてこの鋸

屑はいまもなお燃料源として使用されている。

◇ 松岡パン工場（昭和一〇年創業）

松岡さんが唐津のパン屋に入店したのは大正十五年。その後氏は朝鮮に

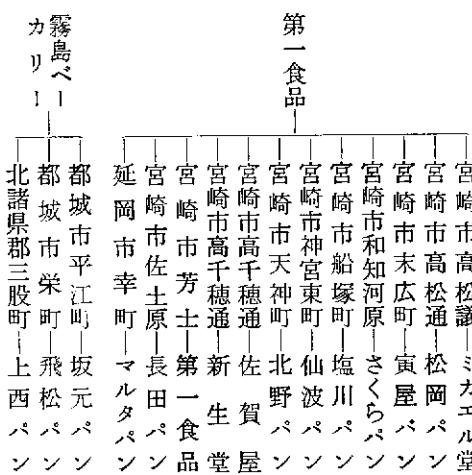


わたり、そこで技術をみがき、昭和一〇年宮崎市高松通りで開業現在に至つてはいるが、松岡さんの述懐談によると店売りだけではしようがないので自転車にパンを積みこみ、パン食宣伝の旗をたてて、近郊の町村をかけまわつて売りあるいたものだという。(写真参照)

◇・キムラヤ(昭和九年創業)

店主高柳宗七さんは明治四二年小学校卒の年上京して、当時有名だった食パン卸の金田屋に奉公した。ついで神田長嶮町の木村屋、芝金杉の木村屋、横浜伊勢佐木町の木村屋などに入り酒種法をまなぶ。それから静岡、名古屋、大阪、福岡、朝鮮のパン屋などを転々、昭和九年延岡市ではじめてパン屋を開業した。キムラヤと名のつたのは東京の木村屋で酒種法のアンパンつくりを身につけたからであるが、当時の職人はこのように腕一本をたよりに至るところを転々としたものである。

三、現在宮崎県を代表するパン屋は宮崎市の第一食品(株)(成松長正)と、都城市的のキリシマベーカリーである。前者は企業連合体であり、後者は企業連合体であるが、その構成メンバーは次のとおり。



前者は労働力不足時代に対処するために発足、後者は隣接鹿児島県のかの主なるパン企業を挙げればあらまし以下のとおりである。

寿堂 大屋寿太郎 延岡市山下町

清水製菓 清水幸平 延岡市北小路

第一食品延岡支社 平野バント 川野寅夫 延岡市中島町

当房商店 平野磯吉 当居勇 都城市北原町

坂元製パン所 坂元照雄 都城市平江町

中島製パン所 中島俊文 都城市姫城町

東京パン 日南市吾田町

江川恵之助 日南市財光寸

四、現在の宮崎県パン協連会長は富田勇氏、宮崎県製パン協連理事長は都成昌道氏(ミカエル堂)であるが、県下のパン業界のために尽した人はこの富田、都成の両氏と松岡貞市(松岡製パン工場)の三氏であつて、この点は次の一覧表に示されている。

現在役員一覧表

氏名	理事歴	監事歴	顧問歴	会長歴	計
(理)富田松岡川野大屋寿太郎寅夫真市勇	平野成昌道	坂元高柳當房	日高又木國太郎中島大屋寿太郎	高柳當房	一四一
吉照雄英明俊文	坂元	中島	中島	中島	一四一
七七	四五七七九三	一三二一六一	七	五	一一一
七七					一一一

鹿児島県パン業界の歴譜

一、幕末のパン

幕末期の鹿児島藩主島津重豪及び島津斉彬は、夙に西洋近代文化に着目特に斉彬の如きは一般科学にも精通しその応用に異状な努力を傾倒した。その現れの一つが慶応元年（一八六五）の藩士一九名のイギリス派遣である。これは薩藩が幕府の禁令を破つておこなつた大英断であつたが、その顔ぶれは監督新納刑部（筆頭家老格）町田久成、寺島宗則、五代友厚、堀孝之、畠山義成、名越主税、鮫島尚信、田中清洲、中村宗見、森有礼、吉田清成、高見一、東郷愛之助、町田申四郎、町田清蔵、磯永彦助、市来勘十郎、村橋直衛の十九名であつた。その中の磯永は当年十三才の少年であつたが、彼等は長崎から公然出発することを憚つて、長崎商人ラバ所有汽船の香港行きを利用して、これを夜陰ひそかに串木野沖に寄港させて乗船してい。彼等の専攻科目は海軍機械術、文学などであつたが、後年薩藩がイギリス海軍指導の下に帝国海軍創設の推進力になつたのは、この密航組の新智識の賜であつた。またこの密航組のうちの五代友厚は藩命によつてマンチエスターに行き、ここで各種紡績機械二八台を購入し、さらに力織機百台なども購入、工場の設計を購入先のプラット兄弟商会に依頼する契約を結んだ。

その結果慶応二年には三名の英人技師が到着、鹿児島郊外磯の浜で工場の建設をはじめた。そして翌三年には工務長ジョン・テットロウ以下一名の英人技師付添いで機械も到着、この年の春には技師たちの居館と工場本館が竣工した。これが鹿児島紡績所での職工は一〇〇人をこえた。イギリス人は約一年の滞在を了えて帰国したが、この異人館のためにパンが焼かれたことはいうまでもない。おそらくその技術は長崎仕込みのものであつたろうが、英人技師の指導によつてイギリス風のパンも焼かれたことであ

る。

なお本藩のイギリス留学生たちは、ロンドンで海軍学をまんだが、彼等はそれによつて兵糧としてのパンの重要性を学びとつた。その結果薩藩では兵糧用のパンをつくりこれを「蒸餅」と称して備蓄するようになつたが、「斉彬公言行録」はこの点に次の通り言及している。

「御軍用のため蒸餅数千個の製造を命ぜられ、軍用に御試薦相成り、一ヶ月も薦えておき、虫作相成らざる様製造すべしとの御沙汰にて種々製を異にし御薦え相成りたり」と。この軍用パンは御花園製煉所でつくりれたといふが、これはその目的からいつて乾パンに近いものであつたことは察するに難くない。

明治元年六月江戸の風月堂は薩藩の兵糧方からの要請によつて東北征伐用の兵糧パンを焼いたが、当時の記録によるとそれは黒胡麻入のパンであった。

なおこの薩藩出身者に大山巣元師があるが、この人はパン祖江川太郎左衛門の弟子である。

このように薩藩は幕末からパンを焼いていたのであつて、その歴史はたいへん古い。それにこうしたいきさつからみていま日本の食パンの主流になつてゐるイギリス風の型焼パンは薩藩の異人館でも焼かれたのではなかとも想像される。しかしそれより早くイギリス人が横浜でベーカリーをはじめているとの説もあるから、イギリスパンの本場はやはり横浜とみるべきであろう。

なおこのイギリス留学生が帰国後食生活の洋風化に貢献したことはいうまでもないが、彼等が躍躍した舞台は鹿児島でなく東京であつた。もともと薩藩は鎖国時代から西洋と交流のあつた我国唯一の開化藩であつた。仮船が琉球（沖縄）に来航して、我國に貿易をせまつたのは、阿片戦争から五年後の弘化元年（一八四四）であつたが、阿片戦争によつて清国がイギリスに敗退した事実をみつけられた当時の幕府は、西欧列強とことをおこすことを極端に警戒していた。文政八年（一八二五）に制定さ

れた「異國船無二念打松令」が、天保一四年（一八四三）の「薪水給与令」にかわつたのはその何よりの証拠であるが、そうしたときに来航した仏船にたいして、幕府がさらに一步をゆづつて、当時薩藩の委任統治領であった琉球に限つて対仏貿易を許したのは、当然のなりゆきであつたといふことにならう。

とまれこうして薩藩は弘化元年から公然と琉球において対仏貿易をはじめたのであるが、薩藩はそれから三年後の弘化四年（一八四七）には、対英貿易も開始している。これもむろん幕府の諒解の下に行なわれたことであるが、ペルーの黒船が本格的開国の要求をひつさげて浦賀に来航したのはそれから六年後の嘉永六年（一八五三）であつた。

このように他国にさきんじて西欧と親交をむすんだ薩摩藩が、前述の通り他のどこよりも早く西洋のパン食文化をうけいれることになつたのは、まことに当然のなりゆきであつたといわなくてはならない。

二、明治、大正昭和初頭のパン

しかし薩・長によつて明治維新が成就すると、この強藩の文化人は猫も杓子も東京に移住して、本国は文化的先進地としての地位から脱落していつた。そうしたことからこの地のパン食文化も停頓を余儀なくされたが、維新以後のこの地のパン食史はあらまし以下の通りである。

維新当時の開港場は横浜、神戸、長崎、函館、新潟の五港であつたが、やがて鹿児島も開港場として誕生したのがいまの鶴鳴館ホテルで、その結果外人との交際場として誕生したのがいまの鶴鳴館ホテルであり、ここでは本格的なパンが焼かれた。そのパンが専門のパン屋で焼かれるようになつたのは明治の末葉であつたが、そのしことを担当したのは明治三八年創業の有村パン店であつた。この店の開祖有村直五郎の父親はアメリカ移民であつたが、この有村一家はシカゴでパン屋を経営していた。そんな関係で帰国した有村一家は鹿児島でベーカリーをはじめたのであるが、アメリカ育ちの直五郎は英語がペラペラだったので、入港した外

国船の通訳として毎日鶴鳴館に出入りしていた。有村パン店が鶴鳴館専門のパン屋になつた所以であるが、ここではむろん本格的な食パンが焼かれた。しかし当時の食パンの需要は、外国船員、宣教師、弁護士、病人と、五高の先生の一部位にすぎなかつた。この店は昭和二七年に転業していまは跡方もないが、現存するパン屋中第一の老舗は、枕崎市の大坂屋（柴建高雄）で、その創業は明治三九年であつた。枕崎といえれば鹿児島県の南端で、文化の流入がおそかつたところであるが、ここに明治の末に大阪仕込みのパン屋が誕生したということは、当時鹿児島には相当パン屋があつたことの生きた証拠である。しかし有村パン創業以前のこととはわかつていな

い。

大正四年には鹿児島市の清月堂が創業、同六年には同じく鹿児島市に有村パン店（有村直次）と鹿児島化学の製パン部（福谷君貞）が発足した。しかし清月堂（渡辺フミ）は盛業中であるが、有村パンと鹿児島化学の製パン部は共に廃業している。けれども鹿児島化学の福谷君貞氏は県パン協創立以来ながいこと理事長をつとめた人でいまも健在である。大正一四年には加世田市の田中ベーカリー（田中利美）が発足している。

以上が草創期の鹿児島県のパン略史であるが、かつての先進地鹿児島のパンの技術は、アメリカ移民、阪神地方、長崎などの職人によつてもたらされた。有然転変は世の倣いの感ひとしおである。

鹿児島県の老舗（企業整備以前創業）

創業期	商号	代表者	所在地
昭和二年	昭和パン	勝田虎寿	鹿児島市
大正四年	(株)宝パン	広瀬三郎	ク
昭和六年	(合)清月堂	渡辺フミ	ク
	山崎パン	山崎弘平	指宿市

明治三九年	丸芳パン	板敷芳内	枕崎市
昭和六年	大坂屋	柴建高雄	枕崎市
大正一四年	田中ベーカリー	川口ユキ	加世田市
昭和一六年	松下屋	田中利美	〃
昭和一五年	田村バン	川内市	枕崎市
昭和六年	喜久屋	川内市	枕崎市
昭和三年	田村バント	川内市	枕崎市
昭和六年	肱岡バン	川内市	枕崎市
昭和八年	三木克夫	川内市	枕崎市
昭和九年	田村寛次郎	川内市	枕崎市
計 一五社		田内武夫	川内市
一五社		前田正広	出水市
一五社		若松泰助	大口市
一五社		愛甲力	大口市
一五社		麻屋市	大口市

以上の通りであつて明治組一、大正組一、昭和初頭期一二、計一五社が当県の戦前派老舗である。

昭和一六年の企業整備当時の県下の業者は五九名で、その年産高は四〇、九〇〇袋（一日平均一三五袋）であつた。それが企業整備で五七社に減り、戦災のために鹿児島市のパン屋の大部分が焼失した。そのパン屋が戦後四〇〇軒を上廻つたが、いまはその五〇%内外である。

三、県下の大手メーカー

鹿児島県でパン企業の大型化競争が本格化したのは昭和三〇年代の末からであつた。

このころ相前後して大型工場にふみきつたメーカーの主なるものは本拠を加世田市におく（株）池田製菓（池田龍男）と、鹿児島市の（株）大田パン（大田昭男）と、同じく鹿児島市の（株）風月堂（川畑誠逸）（合）清月堂（渡辺フミ）（株）宝パン（広瀬正美）等であつたが、特に池田製

菓の場合は九州全体の制覇をめざしており、昭和四八年の九州縦貫高速道路の開通と共に、この大型化競争はさらに一段とげしさを加えるだろうと予測される。

なお以下は前記五社の簡単な略史である。

大手五社の略史

(1) 池田製菓株式会社（社長池田竜男）
本社——加世田市地頭所五一〇番地
授権資本——一億八千万円

創立——昭和二三年

略史

イ、昭和二三年

製粉製パン事業を開始
ロ、昭和二四年
製パン部を併設

ハ、昭和二六年
製菓部を併設

二、昭和二七年
チ、昭和二八年
ホ、昭和二八年
ヘ、昭和二七年

ト、昭和三九年
ク、昭和四〇年
チ、昭和四〇年
ク、昭和四一年

以上通りで現在鹿児島県下はもちろんのこと、隣接の宮崎県から福岡県にまで進出、姉妹会社六、年商二〇億円を突破している。

(2) （株）大田パン（社長大田昭男）

（株）大田パン（社長大田昭男）

鹿児島市錦江町に製菓工場設置

以上通りで現在鹿児島市にオートメパン工場を設置

以上通りで現在鹿児島市伊敷町三六九六番地

所在地——鹿児島市伊敷町三六九六番地

創業——昭和二八年

資本金——六〇〇万円

昭和二六年米穀配給所を開設したが、二七年に麦類の自由販売が実現したので、翌二八年市内のパン工場を買収してパン屋になつた。そして三二

年には市内高麗町にパン工場を新設したが、四〇年には市内伊敷町に近代的大型パン工場を新設、四二年には佐賀星パンを合併した。鹿児島、宮崎の両県に四ヶ所の営業所をもつてゐる。

四、組合略史と功労者

(株) 風月堂（社長川畠誠逸）
所在地——鹿児島市西千石町一七番一八号
資本金——一、〇〇〇万円

大正八年創業の老舗○昭和二四年株式改組○昭和三七年に新工場を設置続いて三九年に近代的機械化工場を新設した。そして同年直売店一〇ヶ所を開設。

(二) 合資会社清月堂（社長渡辺フミ）

所在地——鹿児島市西千石町一一番一八号
資本金——八〇万円

大正四年創業の老舗。昭和三五年鉄筋の近代工場を建設、第一期工事が完成して四階建の偉容をみせたのは昭和四〇年であった。別にスープーマーク等も経営している。

(三) 株) 宝パン（社長——広瀬正美）

所在地——鹿児島市松原町一四番二七号
資本金——二五〇万円
創業——昭和二年

昭和三八年に始良郡始良町に近代的パン工場を建設した。
以上の通りで現在の大手は戦前派三戦後派二である。

以下は本県のパン業者団体略史である。

年 代	事	項
大正期		
昭和五年	大正七年の米そうどう後同業組合が結成され、鹿児島化学製パン部の福谷君貞が組合長に就任した。	
昭和二〇年	公認の鹿児島県パン同業組合を結成、組合長福谷君貞	
昭和二七年	艦砲射撃と空しうで鹿児島市鳥有に歸す。	
昭和二八年	麦類自由販売。	
昭和三〇年	統制時代の組合を解散、鹿児島県パン工業協同組合を設立、理事長福谷君貞、組合員二三名。	
昭和三一年	鹿児島県学給パン協力会を結成。会長川畠誠逸。	
"	日本パン協連に加入。	
昭和三二年	鹿児島市パン組合設立。理事長渡辺次郎、専務広瀬正美。	
昭和三三年	鹿児島市パン組合を解散、鹿児島製パン事業協同組合を設立。	
昭和三八年	県下一本化を前提として鹿児島パン事協全パンに加入。 県下一本化の鹿児島県パン工業協組設立を機に福谷君貞勇退。 物理事長渡辺次郎。	
昭和三九年	鹿児島県パン会館竣工。	
昭和四一年	渡辺理事長急逝。川口幸夫新理事長。	
昭和四二年	川口理事長急逝。持増顯義新理事長。副理事長川畠誠逸郎、専務神宮司明。	

以上が本県の組合略史であるが、本県のパン食普及の功労者はあらまし以下の通りである。

福谷君貞氏 三啓商事社長

大正時代から県下パン業界の指導者となり、昭和三八年まで業界指導の最高責任者として活躍した。組合長辞任と共に製パン部を閉鎖。現在は一部上場農業会社の社長。

川畠誠逸氏 風月堂社長

学給パンの普及と改善に活躍。現在県パン協副理事長。

渡辺岐次郎氏 清月堂初代社長

陸軍御用商として活躍。鹿児島パン事業協組を設立理事長となる。技能者養成、集団求人、県パン会館の設立に尽力。昭和四一年急逝し組合葬。

兵衛吉次氏 (株) 大田パン会長

学校給食協力会の会長として斯業の普及に功績顯著。県パン協副理事長としても活躍。

川口幸夫氏 清月堂先代社長

県パン協の役員として特に企業診断に活躍。加世田市会議員でもあつたが昭和四二年急逝。

広瀬正美氏 宝パン二代目社長

鹿児島市パン組合、鹿児島製パン事協、鹿児島県パン工業協の事務理事として活躍。

持増顯義氏 南州パン会長、持増屋社長

現鹿児島パン工業協理事長。特に協業化の推進に尽力。

神宮司明氏

現鹿児島県パン工業協専務理事。技能者養成の講師としても活躍した。