

条約締結なすべきに得意顔して規約の

勵行などと叫ぶとは 片腹痛き事なるぞ

法權撤去や税權の

回復事業は浅薄の

小刀細工に成就なるべきか 上下心を協せつ

正々堂々一步だも 讓らず退かず飽迄も

皇國（みくに）の為に尽すこそ 真に吾人の大急務

愉快じや 愉快じや

そしてこうした民族主義がやがて国粹風潮の抬頭を促し、欧化風潮に水

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

第三章 外人居留地のパン

第一節 外人居留地の誕生

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

まず開港開市の年代であるが、これを列挙すると次の通りである。

開港開市略年譜

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

一一 東京鐵砲州（榮地）に互市場を開く
一一 新潟を開港する

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

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

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

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

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

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

新潟は裏日本唯一の開港場としての好条件にめぐまれてはいたが、ここ

も後背地に大都市をもたなかつた。そのために単にせまい地方的拠点として終らざるを得なかつたのである。

つぎは江戸あらため東京の築地居留地であるが、これまた予想されたほどの役割を果すことなくして終つた。その原因の一つは居留外人が築地に集結せず東京市内に分散してしまつたことにある。しかしそれよりも大きな原因是明治五年（一八七二）に横浜、新橋間の鉄道が全通して横浜の外人は東京で用を足して横浜に日帰りできるようになつたことであつた。

神戸と大阪の関係も東京の場合によく似ている。それは明治四年（一八七一）に神戸、大阪間の鉄道が開通したために、神戸の外人は大阪で用を足して神戸にもどるようになつたので、大阪に腰を下すものがあまりなかつたからである。

なお東京銀座の木村屋總本店から日本独特の純だねパンが拡がつていつたことをここで特に付け加えておきたい。

第二節 横浜居留地のパン

まず横浜の状況であるが、横浜市編の「横浜歴史年表」によるとその変貌の状態は次の通りであつた。

（註）▽印は筆者が挿入したもの。

横浜市史年表（抄）

西歴	年代	事項
一八六一	文久一年	横浜山の手に外人墓地を設ける
一八六二	文久二	▽ヘボン博士居留地に診療所を開設する
一八六二	文久一	居留地八〇番地聖心教会堂の献堂式挙行される
一八六三	文久三	▽ヘボン博士夫人居留地に英学塾を開く 仏人クラーク横浜ベーカリーを開業
一八六三	文久三	▽幕府攘夷の勅命に従い三港の閉鎖と外人退去を通

告する

英人カーチス山の手で西洋野菜の栽培をはじめる

▽英兵千五百名突如上陸仏これに倣う

中川屋嘉兵衛英駐屯部隊御用商人となる

横浜製鉄所起工首長は仏士官ドロートル

横須賀造船所起工仏から三十余名の技師到着

房州の百姓前田留吉牧場を設けて搾乳をはじめめる

この頃の碇泊船は商船一一隻軍艦九隻であつた

▽居留地にゴローブホテル開業

▽幕府横浜にフランス語学所を開設する

▽中川屋嘉兵衛万国新聞にパンの広告を出す

このころ商船二九隻、軍艦十隻

▽外人居留地にクラブホテル開業（のちのセンター

ホタル）

町田房造馬車道に氷水店を出す。長崎の大野谷藏姿

見町に西洋割烹店城陽亭を開業する

▽ミッショントスクールのフェリス女学校発足する

▽ミッション・スクールの横浜共立学園誕生する

▽このころ居留地に四軒の異人ベーカリーがあつた

▽横浜の山手天沼に米人経営のビール醸造所発足する（キリンビールの前身）

▽横浜・新橋間鉄道全通する

▽横浜・新橋間電信線なる

▽米国太平洋郵船の横浜定期寄港決定する

▽長崎出身の片岡伊右衛門ハムの製造販売をはじめる

一八七三 明治六
一八七四 明治七

明治九
明治一

▽横浜海岸通りにグランド・ホテル誕生する
▽横浜に初めてフランス人経営の西洋菓子屋出現する

る

▽数年前から営業していたものに仏人経営のオリエ
ンタル・ホテルがあつた

一八七六
一八七八

明治九
明治一

英のピーオー汽船上海航路を横浜まで延長する
▽箱根宮の下に外人専門の富士屋ホテル誕生——パン
肉類等の食料品を毎日横浜から馬車便でとりよせる

以上が直接間接パンに關係した横浜のうごきであるが、このうちヘボン博士の診療所、横浜ベーカリーの開業、中川屋嘉兵衛のパンの新聞廣告等のことはすでに言及すべきであるからここで改めて言及しない。

この年譜全体を通じて云えることは、第一はアメリカ人がキリスト教の布教基盤を築くために診療所やミッショントスクールの經營につとめ、それがパン食普及の役割をはたしたということである。第二はフランス人の活動であるが、フランスは前述の通り幕府のスポンサーであつたから横浜製鐵所、横浜仏語学校、横須賀造船所のために多くのフランス人を送りこんだ。その中には幕府の海軍指導の士官なども加わつてゐたが、その大部分は横沢に居住していた。フランス人経営のホテルなどがいちはやく誕生したことなどもこうした背景があつたからで、ここからフランスパン、フランスケーキ、フランス料理が拡がつていつたのは決して偶然ではない。少數ながら横浜の山の手にフランス軍が常駐していたことも忘れてはならない。

第三はイギリス人の影響であるが、横浜貿易の三分の一以上はイギリス貿易によつて占められていたし、山の手には元治元年（一八六四）から明治初頭まで一千五百人以上の英軍が駐留していた。英人がいちはやく西洋野菜の栽培をはじめたのも、中川屋嘉兵衛がこの駐留軍の御用商人となり

いちはやく肉屋をはじめたのも、仏人クラークの横浜ベーカリーが横浜一軒の外人ベーカリーがあつたという。そのうちの二軒はイギリス人経営であつたが、もつとも大規模な製パンをやつていたのはフランス人クラーク経営の横浜ベーカリーであつた。したがつてそのころこの港に入港する外国の軍艦や商船は必ずここに大量のパンを注文したし在留外人の多くもこなつた為ともかんがえられる。

この横浜の古の回顧談による明治四年（一八七一）ごろ山下町に四軒の外人ベーカリーがあつたという。そのうちの二軒はイギリス人経営であつたが、もつとも大規模な製パンをやつていたのはフランス人クラーク経営の横浜ベーカリーであつた。したがつてそのころこの港に入港する外国の軍艦や商船は必ずここに大量のパンを注文したし在留外人の多くもこの店のお得意であつた。

横浜ベーカリーこと宇千喜パンの開祖打木彦太郎は明治初頭この店にやとわれ、明治二十一年（一八八八）クラークが老令のため帰国するとき、そのノレンをゆずりうけた。ときに彦太郎は三十五才であつたから、この店に入店したのは明治六、七年ごろだつたのだろう。

横浜は近代日本のパンの出発点であつたが、ここでは容易に日本人経営のベーカリーが出現しなかつた。明治初頭発足の内海兵吉がその第一号だつたといつても過言ではないが、このように邦人ベーカリーの出現がおくれたのは、異人ベーカリーの技術がすぐれていたからでもあるが、いま一つは外人が日本人技術者の手腕を信頼しなかつたからもある。

そのために横浜ベーカリーをゆずりうけた打木なども苦労をかさねたが、やがてその技術と人柄が外人仲間に知れわたり、外国の艦船の注文もふえていったという。

関東大震災までパンの本場といわれた横浜に修業のためやつてくる職人の多くは、この横浜ベーカリーなどで腕をきたえた上独立するのが慣わしあつた。

この打木の場合にみられるように明治初頭の技術者の多くは外人ベーカリーにつとめたり、領事館や外人商社または外人の私邸の料理方として技術を身につけたが、その結果いろんな製法に習熟した。この横浜からイギリスだね、フランスだね、ロシヤだね、南京だね（一名チヤンだね）等々の製パン法が拡がつていつたのは、その主人の国籍がちがいパン種とその培養法が異つていたからであるが、その為に当時の職人は自分がならつた製法のパンしかつくることができなかつた。

この横浜でホップスだねの製パンが行なわれるようになつたのは明治五年（一八七二）以降であつた。それはこの山手の天沼に外人経営のビール醸造所（キリンビールの前身）ができ、そこから容易にホップスを手に入れるようになつたからであつた。

横浜のパンの需要は横浜の人口と在留外人の増加に正比例して伸びていつたが、この点を数字によつて立証するとあらまし以下の通りである。

横浜の内外人々口の推移年譜

年次別	日本	歐米人	支那人	支那人
明治六年	一一〇	八八〇	一〇一	一〇一
明治七年	一一八	五八九	一三〇	一三〇
明治八年	一一四	六〇二	一〇七〇	一〇七〇
明治九年	一一七	八一八	九六三	九六三
明治十年	一一六	二三五	一四五	一四五
明治十一年	一一九	三九〇	一五〇	一五〇
明治十二年	一二三	六九五	七〇八	七〇八
明治十三年	一三七	八八四	八八四	八八四

これでみると中国人の南京街の急速な成長が目につくが、ここから支那料理と支那マントーが拡がつていつたことはいうまでもない。

第三節 神戸居留地のパン

東日本の横浜と驕を争う神戸のパン関係のあゆみの跡を神戸市編の年譜などを参照してまとめてみると、あらまし以下の通りである。

神戸の食生活洋風化略年譜

西歴年代	事項
一八六五年	慶応一年
一八六六年	兵庫を開港勅許
一八六七年	兵庫開港勅許
一八六八年	兵庫の内外人雜居をゆるす
一八六九年	汽船の阪神間定期航路開設
一八七〇年	神戸から横浜へ牛肉の海上輸送開始
明治二年	兵人ムニクー元町に礼拝堂を創建
明治三年	當時兵庫の人口二万五千人、七ヶ国居留民四七〇人
明治四年	居留地に天主堂創建
明治五年	神戸—横浜間、神戸—長崎—上海間定期航路開設
明治六年	邦人経営牛豚屠場竣工
明治七年	米人経営のホテル誕生（のちのイースタンホテル）
明治八年	米人教師神戸和英女学校設立
明治九年	神戸在住欧米人三四〇人突破

一八七七 明治一〇 仏人宣教師女子教育院をおこし孤児を収容

仏人經營進光女学院誕生

一八八二 明治一五

元町の二宮盛神堂洋菓子を売りだす
ホテルドコロニー発足(のちのオリエンタルホテル)

一八八七 明治一〇

東海道線全通
日粉株式会社発足

一八九二 明治一五

仏人經營ベーカリーのドンペル誕生
この頃武田伍八、南玉吉、西村松之助の三人がパン屋をやつていた

一八九七

これでみるとこの神戸も横浜の場合と同じように外人ベーカリーがまず発足し、相当おくれて日本人ベーカリーが出現したことがわかる。そしてここは横浜とちがつてフランス・スペインが優位を占めた。仏人經營だったドンペルがいまも健在であることは印象的である。

この神戸で職をおぼえた日本人が西日本のパンの開拓にあたつたのは、横浜が東日本のパンの開拓基地になつたのと同じように、その技術水準が高かつたからである。記録によると日清戦争前に邦人パン屋が三軒あつたとあるが、その創業年代は不明である。しかし東海道線が全通した明治二十年(一八八七)ごろの発足とみるのが至当ではなかろうか。

第四節 長崎居留地のパン

長崎に外人居留地が設けられたのは横浜、函館と同じく安政六年(一八五九)の五月であつた。それまで小さな人土島(オランダ屋敷)にとどこめられていたオランダ人も、米、英、仏、露人と同じくこの居留地に住むことになつたことはいうまでもない。

これは長崎にとつて一つの劃期的变化であつたが、しかしこの变化は西

洋文化受容の大文闋が長崎から横浜へうつるという变化でもあつた。それはともかくとして、この長崎居留地が誕生してから三年後の文久二年(一八六二)居留地の外れに大浦天主堂が竣工した。土地の人はこれをフランス寺と呼んだが、この出現をよろこんだかくれキリストンが姿をみせたことから幕府とフランスの間に紛争がおこつた。その紛争に火をつけたのは成立早々の明治維新政府である。それは維新政府が慶應三年(一八六七)七月、突如として浦上・五島地方のかくれ切支丹三千四百余名を検挙したからである。この暴挙を知った列国は勿論嚴重抗議してその釈放をせまつたが、特にフランスはイギリスにあと押しされた新政府に対しても無力であった。そのためこのかくれ切支丹の釈放は明治六年(一八七三)の邪教禁止の制札撤去まで引きのばされてしまつたが、事態の急を知つたローマ教王はあらたにブティジアン司教とド・ロ神父を救援のために長崎に急派したのである。

それは翌明治元年の夏であつたが、二人の釈放運動はそれからヤソ教黙認の明治六年(一八七三)までつづいた。

この政策転換によつて再び郷土の土をふんだ信徒たちの救援運動がフランス寺の新しいじことになつたことはいうまでもないが、この救援運動の一段落を待つてド・ロ神父は長崎市外の黒崎村に教会を新設、その駐在神父となつた。それは明治十一年(一八七八)のことだつたが、ド・ロ神父はこの地にやがて女子修道院をつくつた。それはこの地が南蛮交易時代以来のヤソ教の聖地だつたからであるが、神父はここに五十余人の修道女を収容、その人々にフランス・スペインやマカロニの技術を授けるとともにフランス流の刺しゅう、牧畜、農耕の技術も授けた。このド・ロ神父の訓導をうけた大石トク女は當時を追憶して、神父が手ずから築かれたパン焼窯は、外壁を煉瓦石でかため、その上を泥でぬりつぶしたものであつた。神父はフランスから持参したロストルやアンクルをその中に敷き、鉄板を張つた窯でおいしいフランス・パンを焼いたと語つている。この鉄板も太平洋戦争

のとき供出を命ぜられていまは往時を偲ぶ外ないが、ド・ロ神父が長崎で永眠したのは大正三年（一九一四）の十一月七日であった。

しかし神父の執念はいまも長崎市民の中に生きている。それは長崎市民のパン食率が、九州第一だということが総理府家計調査で実証されているからである。

以上はフランスパン関係の史実であるが、もともと長崎はオランダ流のパンの本場であつた。そこでその長崎のオランダパンで日本の海軍が呱々のこえをあげたことをここで特に付け加えおきたい。

幕府が長崎奉行所の西役所に海軍伝習所をつくったのは開国翌年にあたる安政二年（一八五五）であつたが、その教官に充てられたのはオランダ士官四十名であつた。練習にはオランダ寄贈の觀光丸が充てられたが、幕末の大立物でのちに幕府の海軍總裁になつた勝海舟もこの学生の一人である。彼等が兵食に充てられたオランダパンで練習にはげんだことはいうまでもない。しかしこの練習所も安政六年（一八五九）築地の鉄砲州にうつされてしまった。

なお長崎の町年寄で西洋流砲術の大家であつた高島秋帆の配下作太郎が江川坦庵邸で兵糧パンを焼いたことは言及しきであるが、こうした一連の事実はすべて長崎がパン食文化発祥の地であつたことを示すものである。

第五節 東京築地居留地のパン

明治初期の築地居留地年譜

西歴	日本歴	事項
一八五八	安政五年	日米修好通商条約により、文久二年（一八六二）より築地開市と決定
一八六七	慶応三年	十月五日築地鐵砲州に外人居留地を設定

一八六八 明治元年

十一月十九日築地居留地開市

一八六七 慶應三年

九月築地ホテル館竣工（食パンの開祖）

一八六八 明治元年

正月築地に江戸ホテル開業

一八七〇 明治三年

築地に牛馬会社（牛乳）誕生

一八七一 フ四年

築地に精養軒ホテル竣工

一八七一 フ五年

二月二十六日銀座、築地大火

一八七四 フ七年

瑞西人チャリヘース築地で食パン及び清涼飲料水の製造開始（チャリ舎の出現）

以上が明治初頭の築地史であるが、政府が外人むき遊廓までつくつて築地の繁榮を策したに拘らず、この地は意外に発展しなかつた。その原因が外人が市内に分散居住するようになつたことと、新橋横浜間の鉄道全通以来横浜の外人は東京で用を足して日帰りできるようになつた点にあることはすでに言及しきである。

しかしそうはいつてもここは東京でもつとも異国情緒ゆたかな市街地であつたことにかわりはない。したがつて東京の食パンの本場がこの築地であつたことも侵すことのできない事実である。

上記の年譜にもあるように、ここに築地ホテル館が竣工したのは開市前年の慶應三年（一八六七）であつたが、翌明治元年（六八）には江戸ホテル館が竣工した。何れも外人向けのホテルであつたからここでは本格的な食パンがつくられた。

明治三年（一八七〇）になると築地新栄町に萬本パン店が誕生したが、この店が明治初頭の東京における代表的食パン店であつた。明治六年刊の「雑誌」第一五六号をみると人口の膚炎せるパン屋としてこの店の名を挙げてゐるからである。

この店は新人を歓迎したので、ここには多くの腕ききの職人が出入りし

た。大部分は横浜で修業した人々であつたが、これらの新人が各所にちらばつて食パンを普及したものだという。

明治四年（一八七一）にはこの築地の一角に精養軒ホテルが誕生した。

経営者は北村重威でそのあと押しは岩倉具視卿であつたという。北村は料理長としてスイス生れのフランス人チャリエスを招いて商売をはじめた。

ここでつくった食パンはホテルの用に供するだけでなく、市内の外人宅にも配達されて非常に評判になつた。

ところが明治五年（一八七二）二月二十六日の大火でこの築地も全焼した。火元は和田倉門内の旧会津藩邸であつたが、折りからの大火で日比谷から銀座、築地の一帯が焦土と化したのである。

その焼けあとに出現したのが銀座の煉瓦街であつたが、築地ホテル館と江戸ホテル館は再興成らず、精養軒ホテルだけは翌年再興した。しかしその規模が小さかつたので料理長のチャリエスは再就職を断念、築地居留地にチャリ舎という家号の店をもつてフランスパンの商売をはじめた。それは明治七年（一八七四）のことだつたが、それから明治・大正にかけての長い期間、このチャリ舎は東京を代表するフランスパンの店として繁昌した。チャリ舎のお得意の主力は在留外国人であつたが、チャリ舎が伸びたのは在京の外人がどしどしみえていたことにも原因がある。

昭和初頭新宿中村屋の職長に迎えられた石崎元次郎はこのチャリ舎の出身であるが、彼はこの築地が東京における食パンの誕生地であると断言「この築地居留地はアンパンの元祖木村屋總本店と共に永遠に業界史に記録さるべきであろう」と語つてゐる。

このチャリ舎に続いて亀屋が築地でパン屋をはじめたが、この店の主人は外人専門の商人であつたという。

（付記）五港中の函館及び新潟居留地のパンに付いては別に言及する。

第四章 パン食文化の開拓者

第一節 居留外人の役割

およそ食生活くらい保守的なものはない。そのもつとも保守的現状維持的な食生活を洋風化するのに大きく役立つたのは居留外人であつた。日本人が欧米に居留すると、欧米人の食生活に順応すべく努力するが、欧米人は日本にやつてきても欧米式なパン食生活をつづける習慣からぬけきれない。なぜこういうことになるのかについてはいろいろな見方が成り立つだろう。しかしそれはともかくとして、ここでハツキ云えることは、この居留外人たちによつて日本民族の食生活が大きく洋風化され、パン食が浸透していくことである。この点は欧米人が多数居留していた横浜神戸、長崎などのパン食率がいまなおたかいことによつてみごとに立証されている。

このような事実からいつてパン食文化の発達と居留外人は不可欠の関係にあるので、以下この点に言及する。

まづ第一に開国後まづさきに海外文化輸入の大玄関となつた横浜の人口からみた洋風化現象の推移についてみると、あらまし以下の通りである。

横浜の膨脹状況（安政六年開港）

西歴	年代	日本人(人)	歐米人(人)	支那人(人)
一八五九				
一八六三	安政六年	六〇〇	六〇〇	
一八六九	慶應三年	二〇〇	八八〇	
一八七二	明治二年	二八、五八九	六〇二	一、一三〇
一八七七	五	六四、六〇二	一、〇七〇	不
一八八二	一〇	五七、八二八	一、二〇五	明
一八八五	一五〇	七六、一三五	一、一四二	不
一八八八	一五八	九六三	九六三	明