

第二章 変貌つづくパン業界

第一節 現代パン史の要約

冒頭に詳しい年譜を掲載したが、各論にうつるにあたって、その中から特に重要なと認められる事柄だけを抽出してここにこれを再掲載する。それはそうすることによって問題の歴史的意味をあやまりなく伝えることができるだろうからである。

統廃後のパンとその関連商品の年譜抄

年	月	事項
昭和二十七年	六月	麦類自由販売元で小麦粉銘柄復活 パンとその関連業界の競争激化
昭和二十六年	七月	糖業界の価格協定を公取撤発
昭和二十六年	八月	公取イーストの値上協定を追求
昭和二十六年	九月	M.S.A協定交渉開始
昭和二十六年	十月	朝鮮戦争休戦協定の成立
昭和二十六年	十一月	独禁法の改訂で不況カルテル、合理化カルテル合法化
昭和二十六年	十二月	財團法人日本パン科学会設立
昭和二十九年	一月	栄養改善法公布
昭和二十九年	二月	M.S.A協定の調印
昭和二十九年	三月	オリエンタル酵母工業とスタンダード・ブランズの技術提携に酵母業界反対を表明(不成立)
昭和二十九年	四月	明治パン反対運動激化翌年まで続く

日本ベーカー協会結成 学校給食法公布 米・仏の技術者を招き全国で国際製パン技術講習会 開く

米の余剰農産物買付交渉妥結
一〇円牛乳運動拡がる

パン屋の二世相次いで青雲会（東京）新人会（京都）
青年クラブ（名古屋）を設立
内地米空前の大豊作でヤミ米価暴落
世界小麦相場豊作のため惨落

米価引下期成同盟誕生

パン業者団体の全国一本化成る
製粉界の価格協定違反を公取摘発

大手水産会社の上陸作戦相次ぐ

米余剰農産物見返り市場開拓費による技術者養成及
ボン食育開拓

栄養改善法による強化パンの認可百件突破

イースト産業に不況カルテル認可

糖価引下げ運動おこる

武田薬品の、セラミドによる皮膚保湿効果の研究

行

中小企業團體法公布

日清製粉社長令嬢正田美智子嬢の皇太子妃決定

東京パン工業組合誕生（以後パン工組統出）

結果として要求されるものはすぐれた技術的手腕と経営的才能と優秀な設備と技術である。しかしその中で何よりも肝心なものは技術である。りつぱな商品がつくれなければ、経営も設備も糞もあつたものではないからである。

ところが第二次世界大戦がはじまつた昭和十四年から昭和二七年までには十四年間という長い月日が経つてゐる。そしてこの間はほとんど食パン一本槍でつくればこと足りる時代だつたのである。

したがつてこの時代に育つた職人は、戦前の職人のように何でもこなせる職人ではなかつた。彼等がこなせるものは配給の食パンとコツペ位いのもので、その他のものにはまるで自信のない中途半端な片輪の職人であり半人前の職人であつた。これでは商売になるはずがない。実際問題として業者の大部分は卸売業者でなくて製造販売に重点をおく直売者であるから、どうしても菓子パンを主軸として乾菓子類から半生物、さらに洋生類に至るまで、凡そパン屋として必要な一切の製品を自家生産するのでなければ、とても店の經營はやつていけない。

そんなこんな事情のために、統制から自由への復元と共に、何よりも痛感されたのは技術水準の向上とその応用としての商品の多角化であつた。自由販売時代の到来と共に大手製粉、イースト、油脂などの正副原料商などが主催または後援する技術講習会やパン協主催の技術講習会などが流行のブームをおこしたのは、これがためであつた。

勿論統制は徐々に緩和されていつたので、突如として何もかも自由な時代がやつてきたわけではない。それは次のような年譜を示すことによつて足りるであろう。

統制緩和の経過

年	月	事項
昭和二五	六	綜合配給パンに三%の砂糖混入実施
六	六	小麦粉製粉歩止り八〇%に引下げ
七	七	パンのフリークーポン制実施
一	一	原料小麦粉買取制の実施
一	一〇	イーストの自由販売実施
一	一一	ジャムパン製造許可
一	一二	全国共通フリークーポン制実施
一	一三	アンパン、クリームパンの製造許可
一	一四	民営小麦粉卸の発足
一	一五	業務用砂糖の随意契約実施
一	一六	バターロール製造許可
一	一七	砂糖の自由販売実施
一	一八	麦類自由販売の実施

以上の通り統制はなし崩しに緩和されたのであるが、主原料である小麦粉統制の撤廃は何といつても本格的な自由経済への第一歩であり、これによつて技術が大ききものをいう時代になつたことはいうまでもない。

統制時代の技術関係史実として忘れ難いものは、前編で言及した通り昭和二三年に制定公布された労働基準法第七章に規定された「技能者養成」制度である。

これは徒弟制度の弊害をのぞくことを目的とした制度であるが、この技能者養成制度が実際に発足したのは昭和二六年四月、具体的に「指定技能」と「養成期間」が定められてからのことである。

この労働省令で定められた養成規定には製パン工も含まれており、それ

には次の通り記されている。

指定技能及び養成期間の表

分類番号	技 能 名	技 能 概 要	養成期間
○の五	製 パン 工	各種生パン生菓子の製造における技能	三 年

しかし職場内で技能者を養成するためには、何よりもまず職場内に労働基準法で定められた指導員がいなくてはならない。そこで労働省は実技経験者の中から形ばかりの検定試験をやつて、その合格者に指導員としての免許状を付与した。

こうして労働省公認の働きながらまなび、まなびつつ働くという技能者養成制度は、はなばなしく発足したのであるが、この封建的な徒弟制度にかわる新しい技能者養成という劃期的な試みは、見事失敗に終つてしまいほとんどみるべき成果を挙げ得ないままやむやに終つてしまつた。

なぜこうなつてしまつたかについてはいろいろな原因が考えられる。その一つは折角先生の資格をとつた職人さんではあつたが、その多くは実技の名人ではあつても学科の教師ではなかつたということである。また実技は巧みであつてもそれを理論的体系的に教える能力が乏しかつたということともあらう。なお、学ぶ側にとつても養成課程が了えたらそれが待遇の上にはつきり現れるという保証でもあればともかく、それもないとなればこの制度にたいした魅力を感じるはずもなかつた。

しかし、それよりも何よりもパンの自由販売以来業界の競争がはげしくなり、企業の興亡浮沈みがひんぱんになつて、職人の一企業体への定着率が急速に低下していくことである。こうなれば三年間も腰をおちつけて学ぶものもなければ、そんな腰のきまらない職人相手の教育に没頭するほどの魅力を持ちつづける経営者もいるはずがない。

従つてこの劃期的な企てが失敗に終つたのは、当然のなりゆきであつたということにもなるう。

第三節 製パン技術の発展過程
統制解除以後の技術関係事項の主なるものを前記の年表から抽出するとあらまし以下の通りである。

年	月	事 項
昭和二七	六	麦類の自由販売実施
二八	一	財団法人日本パン科学会創立
二九	四	日本ベーカー協会創立（のち社団法人に改組）
二九	九	この秋から年末にかけて食糧タイムス及びパンニュース共催の国際製パン技術講習会各地で統開される
三一	一	米国余剰農産物買付による見返り市場開拓費による技術者養成開始
三九	三九	日本製パンゼミナール協定成立
四一	四	フランス・スペイン学校のカルベル教授来朝、各地でフランス・スペイン講習会を開催（内麦パン普及のため）
四二	五	日本パン技術者協会創立

こうして日本パン技術指導所（パン学校）と、パン科学会、日本ベーカー協会、日本パン技術者協会の四団体が鼎立（ていりつ）することになつたのであるが、その性格内容については別に言及することにして、ここで一応過去一世紀間の製パン技術史をありかえつてみるとあらまし以下の通りである
左記は中小企業振興事業団が製パン技術実体調査の結果集約した近代製パン技術史一覧表であるが、まずこれによつて大局を展望したい。

一世紀間の製パン法の推移表

年代	製パン法 (ナショナル タイプ)	生地発酵法	生地製法	窯(オープン)型式	パン製品 (ナショナルタイプ)	冷蔵冷凍用
明治維新前後	フランス	サワード	旧スポンジ法	中焚石窯	フランスミッシュュファンデュクーベ	
明治10年 明治30年	フランス イギリス	サワード ホップ種 酒	旧スポンジ法	中焚石窯	フランスミッシュュファンデュクーベ イギリス食パン三斤型焼 アンパン	
明治0年 大正末期	フランス イギリス ドイツ アメリカ	ホップ種 酒	旧スポンジ法 ストレート法	中焚石窯 通し窯	フランスファンデュクーベ イギリス食パン アメリカワントローフ アンパン・クリームパン	
昭和初期 昭和20年	フランス イギリス ドイツ アメリカ ロシア	ホップ種 マジックイースト コンプレストイースト 酒	旧スポンジ法 ストレート法 ノータイム法 ファーメントドウ法	中焚石ガマ 通シガマ 運行窯 スチームパイプ窯 インピーダンス法	フランスファンデュクーベ 食パン アメリカワントローフブルマン アンパン、クリームパン、ジャムパン	製品冷凍法 生地冷蔵法
昭和20年 昭和30年	フランス イギリス ドイツ アメリカ イタリア	ドライイースト コンプレストイースト 酒液	新スポンジ法 ストレート法 ノータイム法 ファーメントドウ法 ブレファーメントドウ法 リクイドスポンジ法	電気ピール窯 運行ガマ ロールガマ インピーダンス法	フランスファンデュクーベ コツベ(クツベ)食パン アメリカワントローフブルマン アンパン、クリームパン、ジャムパン アメリカイーストグッズ	
昭和30年 昭和40年	新フランス 新イギリス 新ドイツ アメリカ イタリア	サルトライジングイースト ドライイースト コンプレストイースト 酒液	新スポンジ法 ストレート法 ノータイム法 リクイドスポンジ法 後塩法	電気ピール窯 運行ガマ ロールガマ エターダンガマ	フランスパケットコツベ、食パン、アメリカワントローフブルマン、アンパン、クリームパン、ジャムパン アメリカスイートグッズ、デニッシュブーストリー	製品冷凍法 生地冷蔵法 ローター
昭和40年 昭和43年	新フランス 新イギリス 新ドイツ アメリカ イタリア	ドライイースト コンプレストイースト 酒液	新スポンジ法 ストレート法 ノータイム法 ブレファーメントドウ法 リクイドスポンジ法 チョーリーウッド法 後塩法	電気ピール窯 運行ガマ ロール窯 エターダンガマ	フランスパン、コツベ、食パン ワントローフブルマン、アンパン クリームパン、ジャムパン アメリカスイートグッズ デニッシュベーストリー	製品冷凍法 生地冷蔵法 ローター

これでみるとよくわかるように、日本はこの一〇〇年間に殆んど世界各

ては項を改めて言及する。

第四節 フアシー式製パン法の普及

國から技術をとりいれたことになる。
まず製パン法をみると、幕末から明治初頭にかけてわが国はフランスの技術をとりいれた。それは幕府がフランスと結んでいたからであるが、イギリスのうしろだてで成立した維新政権の時代になるとイギリスの製法が伝來した。それからドイツ、アメリカ、ロシア、イタリアの製法がとりいれられたのであるが、この外に中共の蒸しパン法も渡来している。しかし地中でもつとも我国に大きな影響を及ぼしたのは、フランス、イギリスアメリカのパンとその製法であつた。

次に生地発酵法をみるとサワード法からホップ種法、酒種法、ドライイースト法、コンプレストイースト法、液体発酵法へとすんでいるが、現在主力を為すものはいうまでもなくコンプレストイースト法である。

また生地製法をみると旧スパンジ法からストレート法、ノータイム法、ファーメント・ドウ法、後塩法と変遷をかさねているが、いまもとつとも広く行なわれているのは中種法である。

オーブンの変遷をみると中焚石窯から通しがマにうつり、ついで運行ガマが出現、それからスチームパイプ窯が出現する。そして昭和初頭になると熱源が薪・石炭から電気ガスにかわり、さらにオイルが登場した。現在主力をなすものは電熱式ビール窯と電熱式運行窯とオイル窯である。

さらにパンの製品をみると、フランス流のクッペのつぎに、イギリス流の三斤棒、型焼パンが登場し、それからアメリカ式の一斤枕型パンや、日本独特のアンパン、クリームパン、ジャムパンが出現し、さらにアメリカ式のスキートロールやペーストリーや現れている。このほかに日本式中生パンや玄米パン、中国式のマントーがあることはいうまでもない。

またパンの生地や製品の冷蔵法や冷凍法もとりいれられたが、これが企業に本格的にとりいれられるのはこれからであろう。

以上は簡単な製パン技術一〇〇年史であるが、パンの自由販売以後もつとも広汎に普及したのは新しいタイプの中種生地法であつた。これについ

この新式中種法がフアシー式製パン法という呼び名ではじめて公表されたのは統制解除の前年にあたる昭和二六年七月の、名古屋公会堂で開かれた第二回全国製パン技術発表大会においてであつた。

ファシー式というのは藤沢製作所社長の藤沢義雄氏と阿久津正藏氏と柴田米作の（故人）三人の頭字を綴り合せたものであるが、この種の製法は大量生産方式のアメリカでは盛んに実施されていた。これを上記の三人特に阿久津正藏氏が日本の実状に合うよう改正し、体系づけられたものであるが、この方式の最大の特色は、ストレート法にみられるような出来不出来が少なく、いつも安定した製品を得やすいこと、仕事の能率があがること、熟練工でなくとも比較的よい製品を得やすいことなどであつた。

これが急速に普及したのは当時の客観状勢がこの種の製法を必要としていたからであるが、名古屋の研究大会での故柴田米作の発表は業界の注目を浴びたのに拘らず、いざとなるとこれをとりあげる人は少なかつた。これは技術者というものは容易に新しい製法にとびつかないという習性があるからで、決してめずらしいことではないが、在来式製法に自信のない新興業者は新製法の採用に積極的であった。それはそうしなければ、古い経験ゆたかな業者との太刀打ちに勝ち目がないことを、本能的に知りぬいていたからである。

そんなわけでこの製法をまつさきにとりいれて成功したのは東京台東区浅草の新興パン屋である関根製パン所主関根貞一郎氏であつた。後年関根氏は当時を追憶して次の通り語っている。

「私は名古屋大会で発表された柴田先生のフアシー式製パン法なるものに非常な興味を唆られた。というのはそれが理論的に充分なつとくの行く合理的な方法だつたからです。それでそれ以来私はこの方法の採用を決意、種々準備をととのえて、昭和二七年十月から製パン法を全面的にこの新し

い製パン方式にきりかえました。しかしこれに慣れ切るまでには失敗をかさねました。それは従来の経験と勘にたよる製法に比し、この方法はあくまで合理的科学的であつて、温度と時間にしばられて作業を手順よく運ばなければならなかつたからです。いつてしまえばそれだけのことですが、古い習慣を自發的に切りかえることは容易なことではないということを痛感しました」と。

しかし関根パンは間もなくこの新しい方式を身につけることに成功し、店の売上げがグングン伸びていった。

そうなるとこれを冷眼視していた業者も追従せざるを得ない。こうして数年を出ずしてこの新しい製法が業界を風靡するに至つたのである。

第五節 エンリッチパン・連続パン・食品コンビナート

昭和二八年に栄養改善法が公布されると、エンリツチパンなるものが一時たいへんに流行した。それは昭和三一年六月に栄養改善法による強化パンの厚生省認可が百件を突破したことだけでもその盛況ぶりを察することができよう。しかしこれによる売上げ増進に多くの期待を寄せられないことがわかると、やがて強化パンなるものは業者から見放されていった。

しかしこの強化パンの功績は、包装パンの普及に大きな役割を果したということであつた。それはエンリツチパンであることを包装紙に明記する必要があつたために、やむを得ずしてはじめた包装であつたが、これによつてスライス包装形式の食パンが急速に普及したことは否定しがたい事実である。なお、昭和三〇年に発足した明治パンが、全面的にスライス包装形式の食パンを売り出したことが、包装パンの普及に輪をかけたことも事実である。やがてこの包装形式は食パンだけでなく菓子パン部門にも波及し、いまでは裸売りのパンは殆んど見かけないところまでいつたが、これが量産メーカーと中小メーカーの格差の拡大に一役買つたことも周知の通りである。

アメリカで開発されたアムフロープロセスの連続製パン方式が、日魯漁

業経営のあけぼのパン(株)によつて、はじめてこの国にもたらされたのは昭和三六年であつたが、翌年には名古屋の敷島パンがこの新装置を導入した。この装置の特色は液体発酵方式であることと、高度の連続製パンシステムで貫かれていることであるが、この装置でつくられるパンの特色は立ちが揃い色が白くフンワリとやわらかいことである。しかし実際にこの機械を使って製品を市販してみると欠点があることが立証された。それは風味が劣ることと、トーストするとパン片が小さく縮こまつてしまうということであつた。そんなわけでこの見たところすばらしいパンも意外な伸びやみを見せた。こうしてこの連続製パンという液体発酵装置は巨額の資金を投じて輸入されたに拘らず、遂に在来式パンに敗れ去つたのである。しかしこの液体発酵方式の連続製パン装置はその後幾多の改良が加えられ、アメリカではこれが次第に普及している。

昭和四〇年代になると食品コンビナート方式のパン工場が登場する。これは資本取引の自由化にそなえて、我国の企業の国際競争力強化のために農林省が先頭に立つて推進しているあたらしい試みであるが、そのねらいの重点はこのコンビナート方式によつて食品の流通経費を縮少し、これによつて原材料コストを引下げようという点にある。

現在すすめられているのは臨海型のコンビナートであつて、その地域は船橋・千葉・神戸・水島（岡山）・博多の五ヶ所であるが、パン工場が参加しているのは船橋、千葉の両地区である。

正統の御船橋二葉の回虫図

このコンビナート方式の勘どころを小麦に例をとつて説明すると、まず接岸した船から小麦がパイプでサイロに送り込まれる。そのサイロの小麦が再びパイプで製粉工場に送りこまれてそこで製粉され、粉とフスマにふるい分けられる。つぎにこのフスマはパイプで配合飼料工場に送りこまれ小麦粉は同じくパイプで、パン、メン、マカロニ、ケーキミックスなどの二次加工々場に送りこまれて製品化される。こうして計画生産されるのだから、当然のことながら小麦粉の包装費や一次加工に要する運搬費はゼロとなる。従つてそれだけ原料費コストが下るということになる道理であ

る。

それではこれによつてどの程度原料費コストの引下げが可能かといふことになるが、これについての試算を示せば次の通りである。

◆：製粉工場の小麦粉をパイプで小麦粉二次加工場へ送ることによる

経費節減額

(A) 製粉工場側

ア、包装費

一二二匁当一八円

イ、労務費(口縫、はいつけ、横持)一二二匁当り一〇円

ウ、輸送費(倉庫—需要者)一二二匁当り三〇円

エ、金利(工場在庫、輸送、特約店在庫、手形の期間の短縮)二

一二匁当り七円

オ、その他一〇円

カ、計(ア+イ+ウ+エ+オ)一二二匁当り七五円、一屯当り三、四〇

キ、経費増加額(パイプ、ニューマ設備償却費、電力費等)屯当り一

七五円

ク、差引節減額(カからキを引く)屯当り三、四〇〇円の節減となる。

(B) 二次加工々場側

ア、解体作業費 一二二匁当り 六円

イ、横持はいつけ費 // 一円

ウ、金利 // 三円

エ、計(ア+イ+ウ) // 一一円

(屯当り五〇〇円)

(C) 合計(A+B) 屯当り三、七〇〇円

以上の通りでこの一次加工と二次加工費の節約額は一袋一二二匁当り八六円六〇銭となるが、この外に管理費その他の節減もあるので、それらを計算すると約一〇〇円の節減となる。これは一袋一、一〇〇円の粉が一、〇

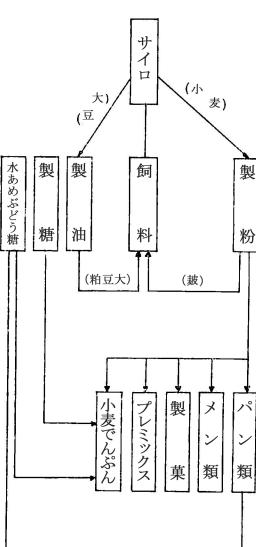
〇〇円になることだから大きい。

仮りにパン工場で一日平均千袋加工すれば、原料費が十万円浮くことになるから、その年額は三千万円以上である。

現在船橋埋立地では昭和産業食品コンビナートが船橋食品(パン・ケーキ)昭和食品(マカロニ、スペゲッティ、天ぷら粉、ケーキミックス)エリート食品(ラーメン)と組んで操業しており、千葉市出州埋立地では、

千葉製粉、日清製粉とヤマザキパン、その他の大手がコンビナートをつくつて操業しているが、試みに千葉食品コンビナートの構成図を示せば次の通りである。

食品コンビナートの構成



しかしこのようなコンビナート方式がよいからといって、ここで生パンのような商品を集中生産しすぎると、製品の販売行動半径が伸びすぎてその流通経費が増大するという欠点を免れないでの、これにも勿論限界があるが、それはともかくとして昭和四〇年代にこのような試みがなされたことは歴史的事実として記録に値しよう。

第六節 米・仏の製パン技術導入

戦後の日本はアメリカとフランスから主として製パン技術を輸入した。しかしフランスパンの技術は伸びやんんでいる。

最初にアメリカとフランス本場の製パン技術者を招いて大がかりな技術講習会を全国的主要都市で開催したのは、業界紙の食糧タイムスとパンニュースであった。それは昭和二九年の秋であつたが、これを積極的に支援したのは大手の製粉会社や副原料メーカーであつた。非常な盛況であつたが、特に日本の技術者にとって興味をそつたのは、フランスの技術者が実演したフランスパン生地の製法であつた。それはアメリカ式のフランスパンの製法と似ても似つかぬものであつたばかりでなく、薄力粉でおいしいフランスパンが焼けるということが実証されたからである。

この状況を耳にしたアメリカは、早速アメリカ余剰農産物の買付条件に日本側はこの余剰小麦をおいしくべさせるために、製パン技術者の養成とパン食の普及宣伝に必要な経費、アメリカ側からいうと市場開拓費ということになるが、これを必ず計上するように注文をつけた。こうしてアメリカのお声がかりでアメリカ式の製パン技術者養成の長期講習がはじまつたのは昭和三一年の十月からであつたが、この技術者養成の中心となつて活躍したのは財団法人の日本パン科学会であつた。昭和三一年といえど有史以来の大豊作の翌年である。したがつてパン業界は内地米の重圧に喘いでいた。それ故講習をうける側も真剣であり、それなりの成果があつた。昭和三九年九月に日米製パンゼミナール協定ができたのも、このときの成果が高く評価されたからである。

一方フランスパンの普及に深い関心を寄せたのは農林省であつた。それはこれを普及することによつて、これまでパン用としては不適当として敬遠されていた内麦の、パン用としての新しい用途を見出すことができるかも知れないと思つたからである。

科学技術庁の資源部会、食糧部会が、昭和三六年に公表した食糧資源白

書をみると、その中に内麦利用に関する部分がある。農林省のフランスパン奨励政策の根拠となつた理論であるからここにその一部を示せば次の通りである。

「内地産の小麦は主として中間質小麦であるため、メン用に適した性質をそなえているが、パン用、菓子用、ケーキ用には適さない。したがつてこれらの目的的ためには輸入小麦に依存せざるを得ない。(略) メン用には現在内麦のほか外麦もかなり使われているが、これは漸次内麦でまかなうようにすべきである。また内地産半硬質小麦を、栽培する研究も行われており、一方製粉工程中蛋白質の多い粉を取出すような技術の可能性もあるので、必ずしも内麦が全くパン用に適さないと断言することはできない。一方またパンの型にも問題があり、ヨーロッパ型のパンが好まれるようになれば、必ずしも輸入小麦にたよらずこれに適した内地小麦を育成することも一つの行き方であろう」と。

農林省がこの科学技術庁資源調査会の見解をとりあげて、蒸気発生装置のついたフランスパン用パン焼窯に助成金を出したり、フランス人技師を講師として内麦を主原料とするフランスパン技術の講習会などをもつようになったのは、昭和三九年以降であるが、肝心かための内麦は減産に次ぐ減産であつて、低止するところを知らないというのが現状である。そんなわけでこの内麦の製パン用としての用途転換計画も永続させずに何時の間にか忘れ去られようとしている。しかし我が国がささやかながら意識的にフランスパン技術を導入して内麦の新規用途を開拓しようとしたことは、明治初年以来のことであり、その意味で記録に値するであろう。明治初年北海道開拓使長官、黒田清隆は札幌に洋式製粉所をおき、道産小麦粉でパンを焼くことに骨を折つた。その結果北海道産の小麦粉はパン用として役に立つ旨を、明治十年に上野で開催された第一回国勧業博報告書は報じてゐるが、北海道官有物払下げ事件で黒田が長官を辞した為にこの折角の企ても尻切れトンボに終つてしまつた。こんどの企てもこれと似たところがある。

第七節 技術関係四団体の沿革

戦後誕生した製パン技術関係団体に(1)社団法人日本パン技術指導所(パン学校)(2)財團法人日本パン科学会(3)社団法人日本ベーカー協会(4)日本パン技術者協会があることは既に言及すみであるが、これらの四団体はそれぞれちがつた特色をもつてゐる。

1、財團法人 日本パン科学会概況

現在、東京都渋谷区千駄ヶ谷四ノ六四〇、パン会館内にある財團法人日本パン科学会(会長森田秀平氏)が正式に発足したのは、前記のとおり、昭和二十八年十一月であるが、その前身ともみられる日本パン技術者協会が、戦後改組された東京都パン工業協同組合(代表小山貞雄氏)株式会社藤沢製作所(代表藤沢義雄氏)その他製粉関係各社の支援協力を得て、東京旧万世橋駅筋向いにあつた、藤沢製作所東京営業所内に設けられたのは、終戦直後の食糧危機に見舞われた混乱時代も過ぎ、進駐軍の放出する救済食糧の順調なごまわりで、都パン業界の再建工作もようやくその緒についた當時であつた。

では一体、このような日本のパンの技術研究指導機関の設置を必要とする直接の動機となつたものはなんであつたか?という点だが、その一つは当時一般都民への配給対象となるパン類は、現在のようにとりわけされた派なパン用粉一本槍の製法に依存することは絶対許されず、はやい話粉といえば、そのほとんど全部が全粒粉形態のまづくろなものであるのに加えて、進駐軍放出の救済食糧もその大部分が小麦粉であり、小麦粉であつたとしても、絶対量という点ではまるで問題にならないほど不足していたし、ことにそれが正規の輸入食糧的なものではなくて、すでに一般周知のところ、実態はかれらの余剰食糧で、つまりかれらの食べ残したあまりのものより、よろこんで頂戴するような始末なので、その救済食糧と称するものも種々

雜多で、悪るくいえばまるで“未利用可食資源の展覧会”的な觀があつた。

これが戦勝國の戦勝国民とあれば、“日本人をあまくなめるな、こんな豚のエサにもならないようなえたいの知れぬシロモノを、食糧と称して食わせるとは一体何事だ”と、ネジリ鉢巻きで威勢のいいタンカのひとつもきつたつて当然おかしくないところだが、なにしろその頃の時代はまだ史上空前の食糧地獄の真ッ只中、この現状で推移すれば、やがて來たる端期には、一千万人の餓死者が出るとさわがれた時のこと。それこそ未利可用可食資源であれ、草根木皮であれ、半分かかれかかつて悪臭鼻を衝くようなモロコシ粉であれ、ともかく、無理をしても口の中におしこんで、腹の虫が空腹感を訴えない程度の食物であれば、これを製パン加工等に利用して、うまい、まずいなど論外、正規の配給量だけはからうじてみたす。これが嘘いつわりのない一般都民の強いられた、日常生活面の現状であつた。

それ故、パン類をつくる技術的条件も非常に複雑微妙なものとなり、普通一般の技術者感覚で、こんなものをとりあつかつたら、その答えは正規的なパンどころか、結果的には失敗の二字につくるものがあつた。

つまりそんな関係で、この時代都の配給パンの生産面を一手に統轄する。東京都パン工業協同組合等においても、このような現状に對処する一策として、尾池竜明、柴田米作両氏等のベテランを長とする技術部なるもの組合内に設け、これらの問題を専門に研究する一応の体制を整えたのであるが、なんにしてもそれらの研究目的を達成する研究機関的施設の不備という点も手伝つて、期待どおりの成果があがらず、ことに放出食糧と称するも、トウモロコシ粉のようなえたいの知れぬシロモノが配給されたばあい、これをどのような方法で技術指導し、一般組合員にもつとも有効な形で利用せしめるか?その答えをもとめるに頗るてこずつたものであつた。

すなわち、以上のような状態に加えて、一方ではもう一つの理由として

戦前陸軍糧秣本廠（東京深川越中島）で、軍用パン等の研究に専念した阿久律正蔵氏（陸軍主計大佐）が、戦時中陸軍から、ドイツ國立穀物加工研究所に派遣され、それらの専門課目とパン科学をかの地で専攻、帰国後の活躍をおおいに期待されたのだが、その願望も空しく、ドイツと運命を共にして我が日本も敗戦、無条件降伏という世紀の悲劇にみまわれる結果となつた。

しかし阿久津氏はその儘直ぐ日本へは帰らず、アメリカに渡つた。この報に接した日本内地では、敵軍の捕虜として収監されたのではないか？とひと頃はかなり心配されたものだが、あとで同氏の話を聞くと、かの地で捕虜あつかいどころか、行動の自由、研究の自由も認められ、滞米目的の成果を十分身につけることができたと語つている。

つまり原子物理学の大家、湯川秀樹博士等によつて代表される、あまた学者グループのはあいがそうであるように、あらゆる科学面や学術的な分野で優秀な頭脳をほこる一流大家ともなると、それがたとえ日本人であれ、何処の人間であれ、そんなことは全然問題とせず、かれらはあくまでもその頭脳の力をたかく評価し、社会生活や学究生活はもちろん、あらゆる面で最大の便宜を供与する。これが要するにアメリカ人の一断面にみるお国柄なのである。

おそらくは阿久津氏のはあいもおなじ意味で、その便宜を供与された一人と推測されるのだが、ともかく前記のとおり、アメリカでの生活をおわつて無事帰国した。それ自身、日本のパン業界にとつても、東京のパン業界にとつても、まさしく“待ち人來たる”の朗報で、期待の同氏が再びパン業界にその姿を現わした以上、旧軍隊にかわるパン業界の分野で、この人のもてる優秀な頭脳をパン科学研究面に活用し、戦後あたらしいパン食時代に處する立派な技術研究機関を設定したいという要請が、あらためて同氏の奮起を促す機運となつて発展したのも当然であつたといえよう。さて、このようにして発足した日本パン技術者協会は、阿久津正蔵氏をリーダーとして運営される運びになるのだが、なにしろパン科学研究面で

は斯界の第一人者が運営する研究機関があるので、発足当初の時代は東パン専属的な観もあつたが、一方では一般都民への配給対象となるパン類は政府の出先機関でも當団行政下に統轄される関係で、農林省や食糧庁等を始めとする官庁側も、協組関係の技術研究機関とは性格を異にした、この種のパン科学研究機関の存在を重視し、配給パンや学給パンを対象とした品質規格面の問題や、未利用可食資源の製パン利用、その他技術関係に属する一切の問題を検討するばあい、この研究機関を代表する阿久津氏等に諮詢し、その意見聽取とあいまつて、ことを正式に決定する動きが強くなつて来た。

それはそれで結構だとするも、一方において業者間期待のパン科学研究機関が、純然たる業界の独占物ではなく、どちらかといえば、半官半民的な形に変貌を余儀なくされるこのようない動きに対しても、例によつて例のごとく、そこにいろいろと批判的な空業も生じ、ある意味では“おのれの利益を代表する掌中の玉”を他人の手にもぎとられたような感じにとられたのも、あながち無理からぬことであつた。

とはいひ一方では、当時パン用として配給される原料関係面でも、またこれらの原料を消化する製造技術面の分野でも、あまた難問題続出の現況に対処して、配給パン類を動源に、戦後あたらしいパン食時代の開発におおきな役割をはたした。この種パン科学研究機関の存在は、世間一般からたかく評価され、パン業界の發展に絶対欠くことのできないものとして再建への歩調と共に着々とその基盤をおおきく培かつていつた。

やがて株式会社藤沢製作所がパン業界發展のために巨費を投じ、東京都渋谷区千駄ヶ谷にパン会館を建設したのを機会に、阿久津氏によつてリードされるこのパン科学研究機関も、従来の万世橋事務所から同館内に移転し、近代化された理想的な研究施設を完備した。同時にパン科学研究面で残した数々の研究成果と、その実績がたかく評価され、従来の任意研究機関的立場から脱皮して、現在の財團法人日本パン科学会の形となつて発展するのだが、これをバツクアップするに名古屋の敷島製パン等によつて代

表される、パン業界大手関係、日清、日粉等によつて代表される製粉大手関係、その他関係各般有力筋の支援協力の下に結成された団体とあつて、そこで積み重ねられたパン科学面の研究成果も、かの有名なファーチー法という製パン技術革新の大成果をはじめ、例年開催される「日本パン科学年次大会」の研究発表事項をみても一目瞭然のとおり、世界先進諸国的事例に徴しても、かれらに優るとも劣らずして劣らない、数々の貴重な研究成果を挙げ、日本のパン業界発展のためにももちろん、よろしく世界のパンという国際的観点からするも、その発展に貢献すること少なからざるものがあつた。

こんにち、日本のパン、日本人の製パン技術が世界的にたかく評価されるのも、根本は財團法人日本パン科学会のような立派な技術研究機関が国内に存在し、日本の頭脳を誇る一流科学者の面々が、こうした団体のもとに結集し、そこであらゆる分野にわたり研究された成果の数々は、同会機関誌『新しいパン科学』や、同会主催の年次大会等の席上を通じ、ひろく一般に公表され、日本のパン業界を遺憾のない形でうまくリードするところに、業界今日の大発展をもたらした直接のキイ・ポイントがあつたものといえるのである。

2. 社団法人 日本ベーカー協会概況

現在の社団法人日本ベーカー協会の前身、日本ベーカー協会が尾池竜明、工藤敬忠、笠原福治、その他京浜地域の業者間有志、技術者間有志等々の賛同を得て、正式に発足したのは昭和二十九年四月のことであつた。

この日本ベーカー協会なる団体は、戦前の大日本パン友会（代表白鳥三朝氏）、東京菓麺協会（代表柴田米作氏）等々のばあいと同様に、性格的には労資間双方の協調と、技術者間の働く権利と身分保証、さらにその利益を代表する純然たるパン技術者団体を目標に結成されたものであつた。しかばなぜ、この種の技術者団体を結成する必要を認めたか？問題はその動機という点にある。それはすでに一般周知のとおり、戦前の時代には大日本パン友会あり、東京菓麺協会あり、東京製パン大学会ありで、お

おくの技術者がパン業界を渡り歩いて生活するばあいも、背後にかれらの所属する技術者団体という、心の拠りどころがあるから、そこにいささかも不安動搖を感じるような懸念はなかつた。

また、労資間双方が期待する技術者の紹介斡旋、それとともに人事の交流面でも、大日本パン友会や東京菓麺協会は、それを事業目的の一つにとりあげ、業界関係各般と絶えず密接に連繋をとつてゐるので、新規に就職を希望する技術者もたくさんかかえて、れば、求人を望む業者側の受け入れ口もたくさん用意されているので、現在のように手不足で業者間が悲鳴をあげるとか、技術者間が職場の選り好みで、浪人生活を強いられるとか、そんな意味の懸念は全然なく、使う者も使われる者も、いさといはあい、待つたなしの形で問題はうまく解決したものであつた。

さらに又、技術者間各個の技術研究を促進する製パン製菓技術講習会や研究会、その研究会の研究成果を共に発表して、資質の向上に拍車をかける製品もより品評会や、是なりとする意見を自由に発表し、検討論議に花を咲かせる討論会や座談会、業者間にとつても、技術者間にとつても絶対必要と認められる、この種の催しを行なうばあいも、すべてはかれらの利益を代表する団体を中心に、ことは支障なく進展するので、その意味における不安や心配も全然なかつた。

しかるに戦後の時代ともなると、多数製パン技術者間の心の拠りどころであつた大日本パン友会、東京菓麺協会、東京製パン大学会等の技術者団体や、技術研究機関的な団体は、そろいもそろつてみな影をひそめ、その連鎖反応的現象として、パン業者間の利益を代表する組合や連合機関は、それこそ雨後の筈のようにつき、陸續として結成されるが、技術者間の利益を代表する組織的な団体は、京浜地帯ひろしといえども、唯だのいつもみられず、技術者間の組織という点では、完全な野放し状態のもとにおかれたのが当時の現状であつた。

しかるに、パン業界一般の大勢はどうであつたか？戦前の不況時代、東京や横浜のパン業界はパン屋浪人の群れで、始末にこまるほど溢れに溢れ

た風景など、まるで嘘事のように雲散霧消し、いずれのパン屋の例をみても、みな人手にこまり、人手不足で非鳴をあげている。これがこの時点で見る戦後のパン業界を浮き彫りにした、眞の姿の一断面でもあつた。

仮りに一般業者間の現状がそうであつたとするも、一方において、戦前の大日本パン友会、東京菓薬協会のような、製パン技術者団体が健全な形で存在していたならば、いかに人手不足の現状でも、この種の団体にはまだ、『技術者の売手市場』となる魅力と、潜在能力だけは十分にもつてゐるので、業者間の人手不足に対処する相談相手となる資格だけは、十分にあつて不思議はなかつた。

いや、それどころか、業者間においても人手不足の問題が、深刻となればなるほど、技術者団体結成の急務を強く要請する機運がたかまつて來た。そうなると戦前の大日本パン友会を知る者、東京菓薬協会を知る者、東京製パン大学会を知る者、それら業者間の大部分は絶対待つたなしの形で起ちあがり、同憂同志の奮起を促す空気が急速にたかまつて來た。

現在横浜市で藤忠商店を經營する工藤敬忠等、一連のグループが先頭に起つて、関係諸般に呼びかけ、日本ベーカー協会の結成を企図した所以も根本は又そこにあつた。

かくて昭和二十九年四月、この悲願みごと実を結び、戦後のパン業界では嚆矢とされる純然たる技術者団体が発足する運びになるのだが、なんにしても業者間の組合や団体のばあいことなり、活躍の動源となる資金面の裏付けは全然なく、協会結成に参加した大部分の者は、裸か一貫主義の鳥合の衆にもひとしい集合体であつた関係から、当初は立派な事務所どころか、東京芝佐久間町の裏長屋の一室を賃借してスタートするという、まるでお話にならない状況のもとにあつた。

当初の運営は主として協会機関誌『ベーカーズ・フレンド』のあがりに依存するのが精一杯で、その機関誌も當時安達巖氏の經營する雑誌を譲り受け、ようやく発刊する運びにこぎつけたのがその間の経緯で、しかも編集者は退散、この現状ではどうにもならぬというとき、懇請されて会長に

就任したのが尾池竜明氏であった。

尾池会長の就任はこの苦難にみちた協会活動を促進するに、起死回生の靈薬を注入する結果となつて發展したのが、問題は資金源となる機関誌対策で、その掌を担当する人を得ないとあれば、残念ながら自然消滅を待つ以外に手はなかつた。

そこで尾池会長は一策を按じ、かつて大日本パン友会機関誌『パン友』および全パン連機関紙『全パンニュース』の編集者として、多年の経験をもつ笠原福治氏の蹶起を促し、まがりなりにその承諾を得て、一応のスタッフを整える膳立てに成功した。その結果会長に尾池竜明、専務理事に工藤敬忠、機関誌編集に笠原福治という線ができるが、この三本の線を軸として協会活動の第一歩を踏みだすことになった。

とはいゝ、無から発した協会のたどる路線は、まさに茨の道の連続で、もたざる者のなやみを嫌というほど、痛感させられる以外のなものでもなかつた。しかし技術者団体としての活躍は經營難のなやみとは別に、一方では相当顕著なものがあつた。たとえば、尾池会長の經營する新宿道場を舞台に、技術者間の製品持ち寄り品評会を恒例的に開催し、戦後みる影もなかつた製パン製菓技術研究面の分野に、あたらしく希望の曙光をあたえたのも、その収穫の一つであった。

また、新宿区公会堂を舞台に、この時代はまだ夢にも考へられなかつた。『製パン製菓技術研修大会』を前後三日間にわたり、大々的に開催し京浜地区関係の業者や技術者を、延べ三千有余名も集め、戦後のあたらしいパン食時代に対処する、技術開発面の新知識と、技術人としての資質啓蒙に大きな役割をはたしたのも、協会活動面にみる特筆すべき大収穫の一つであった。

これらの催しに加えて、この時代なんらひとつとしてまとまつた組織をもたない、数多くの技術者間を結集し、別動機関として『日本ベーカー協会講師会』なるものを結集し、個人講習会、団体講習会等、全国各地で催されるこの種の行事には、講師会がそれぞれ専門別の講師を派遣し、業者

間の期待する製パン製菓の技術指導や技能者の育成に、相当大きく貢献すると共に、一方では技術者間の交流や人事の紹介斡旋等の事業を活発に展開し、技術者団体としての存在価値を遺憾なく發揮したもの、これまた大きな収穫の一つであつた。

このようにして、日本ベーカー協会の成長を約束する基盤は、歩一步と培かれていくのだが、そのあゆみの足跡を反映して、協会事務所も芝佐久間町から世田ヶ谷の仮事務所、そして中央区の日本橋本町一丁目と移り変り、これを契機に協会は資金捻出のための別動機関として、株式会社大木製作所（水戸市）と提携、“日食興機株式会社”を新規に結成し、二袋用横型高速度ミキサー、各種スライサーなどを営業品目によりあげ、技術者団体としての活動範囲の拡大化という有利な条件も手伝つて、発足当初の時代はかなり優秀な販売成果をあげた。

それはそれで結構だとするも、一方協会機関誌に協力するスポンサーの多くは、製パン機械関係業者によつて占められていた関係で、同業者間に共通する商戦敵とでもいゝか、その敵視の反動が協会運営面に直接圧力を加える結果となつて発展し、一方では日食運営の放漫経営の蹉跌も手伝つて、この別動機関は遂に自然消滅の形となつておわつた。

やがて協会本町事務所はビル建設のため、立ち退きを要請され、これを

機会に協会は現在の東京港区三田豊岡町に新事務所を設定する。同時に社団法人結成運動の成果がみのつて、従来任意団体であつた協会は、あたらしく、“社団法人日本ベーカー協会”と看板を塗り替える。

発足当初の芝佐久間町時代からみると、協会としてのスケールも、天地雲泥の差があるほど大きく発展したわけだが、しかし経営面では資金難のなやみを如実に反映して、茨の道はなおかつ依然として続き、発展も倒瀆もほんと紙一重の差にあるという現状、これはかつての大日本パン友会、東京菓薬協会等のばあいがそうであつたように、つまりは技術者団体には当然のつきものとみられる、宿命的な現象ともいえるものであつた。しかし、それはともかくとして、社団法人日本ベーカー協会と看板を塗

り替えて以来の協会活動は、関係諸般から拍手をもつて称えられるほど、素晴らしいものがあつた。その主なる事例を参考までにピックアップするに、その一つは全国各地を対象とした、製パン製菓技術講習会の巡回的開催という点があげられる。

この全国巡回講習計画は製粉業界の大手、日本製粉をはじめとする原材料商関係の支援協力を得、北は北海道から東北六県、関東各地を含めた甲信越地方、北陸三県から中京近畿地方等、中国四国九州地方を除く全日本各地を網羅した広範な舞台を対象に、概ね延々六ヵ月間にわたり、連続的に開催されたもので、これらの技術講習会を通じての参加動員数も、この時代としては、かつて前例をみない記録的な数に達し、終始圧倒的大盛会裡に、製パン製菓技術指導の目的を達成して、その終幕を飾つたものであった。

さらにもう一つ、特筆するに足る顕著な事例としてとりあげられるのは前後三回にわたる“社団法人日本ベーカー協会主催、製パン製菓技術研修大会”的開催がそれであつた。すなわち、第一回の研修大会は横浜市山下町海岸通りで堂々たる威容を誇る、横浜シルクセンターを舞台に開催され全国各地から出品された諸作品は、概ね八百点に達し、参加者これまで数千を算する観客動員に成功し、神奈川県パン業界はじまつて以来といわれるほどの劃期的成果をおさめて、その終幕を飾つた。

第二回技術研修大会は、東京大手町都立産業会館を舞台に、横浜大会のそれを上廻る大スケールのもとに開催され、出品点数面でも観客動員数の面でも、前大会のそれを凌駕する新記録を樹て、これまた業界史上空前とみられるほどの大成果をおさめてその終幕を飾つた。

第三回技術研修大会は、国際見本市で有名な東京月島の晴見埠頭、国際文化センターの大ドームを舞台に、概ね四日間の日程で堂々と開催され、全国各地から寄せられた、製パン製菓技術者間の苦心の作ともみられる諸作品は、無慮數千点に達し、参加者を含めた観客動員数も、これまで数万を算する大盛裡に技術研修目的を達成し、一般の称賛と拍手のなかでその

終幕を飾つた。

ことに以上前後三回にわたる技術研修大会でもつとも注目される点は、

政府機関である関係各省が、パン食の普及推進と製パン製菓技術研究の主旨を達成するために企図された、本大会の举措を頗る重視し、その意欲をさらに一段と強力に盛りあげる意味で、内閣総理大臣賞をはじめ、農林大臣賞、食糧庁長官賞、その他関係各大臣賞を本大会のために寄贈し、最終日の各受賞者表彰式には、政府を代表する高官がみずから列席して、名譽に輝く受賞者を表彰するという、演出効果満点のスケジュールでの終幕を飾る一事にあつた。

その機会を提供された、総理大臣賞受賞者組が如何に感銘を深こうしたか、それは鎌倉市林屋製パンの経営者、林喜三郎氏が総理大臣賞受賞機会に、テレビに登場パンのなんであるかを一席弁じて、技術研修大会の成果を強調した一例。さらによつた、平塚市で株式会社丸良製パンを経営する横溝良造氏は、第三回技術研修大会で総理大臣賞を獲得した感銘を覆いかくすことができず、地元平塚市に到着するや、駅頭で待機するバスパンの出迎えを受け、それ自体丸良パンだけの名譽や光栄ばかりでなく、延いては平塚市全体の名譽であり、光栄につながるものだとして、プラスバンドを先頭に市中行進で気勢を挙げ、夜分ともなると官民総出の形で、内閣総理大臣賞受賞記念祝賀会を大々的に開催して、そのよろこびと共ににするなど、まるで戦勝祝賀風景のそれをおもわせる、活氣満溢した場面を開したものであつた。

以上は社団法人日本ベーカー協会の在り方をしめした、事業活動の一断面だが、ともかく、このような事例に徴してもあきらかに推測されるとおり、製パン製菓技術研究を対象とした協会活動はあらゆる分野にわたり、その発展に貢献する多くの足跡を残して現在にいたつた。その間会長役も尾池竜明氏から大村省三氏へとバトンタッチされ、現在は神奈川県パン協同組合連合会を代表する湯川光雄氏が三代目会長に就任、事業活動面では往年のはなやかさはみられないが、結構健全な形で運営されているのが現

状のようである。

3、社団法人 日本パン技術研究所概況

株式会社藤沢製作所等の支援協力を得て、大阪で発足したパン学校、すなわち、社団法人日本パン技術者指導所（所長藤山諭吉氏）が、東京都渋谷区千駄ヶ谷のパン会館内に移転し、その呼称も社団法人日本パン技術研究所とあらため、初の開所式を挙行したのは昭和三十四年一月であつた。

このいわゆるパン学校は、戦前杉本隆治氏によつて経営された、日本製パン製菓学校（東京神田軍人会館内、昭和七年開校）これに続く東京製パン製菓学校（校長駒井重次氏、教頭柴田米作氏、前記日本製パン製菓学校の一切を継承して開校）等々の前例に次ぐ、日本パン業界では第三の学校

とみられる機関で、もちろん戦後の現状では先輩格二校は完全な形で消滅し、社団法人日本パン技術研究所をもつて嚆矢とされるものであつた。

ところで戦前の日本製パン製菓学校、これに続く東京製パン製菓学校のばあいがそうであつたように、戦後あたらしく発足したこの製パン学校も学生養成の主目的はパン屋としての企業形態別の如何を問わず、その業その職場で今後の活躍を期待される中堅幹部クラスの人材を育成するところに重点がおかれている。

それ故、パン学校としての教育方法も、戦力源としての技術者を養成するばあいことなり、パンや菓子類をつくる実際の技術面の問題もさることながら、どちらかといえば、現代の業・パン企業経営、現代の科学的製パン方式、これを総合した経営と実技の両面を学問的に専攻し、その科学理論に裏付けられた基本的概念を、しかと把握するための知的教育に重点をおき、学問的に訓練された立派な人材を育成する。これがすなわち、現代のパン学校の教育方針でもあるかのように推測されるのであつた。

それが証拠にこのパン学校をめあてとする入校志願者の大部分は、純然たる技術者とか、技術志望を目的とする見習工、養成工の分野に属する人材ではなくて、いずれも大企業の中堅幹部的な人材か、各地域で名門老舗と謳われる家柄の同族関係か、子息その他の身近かな人材で占められるの

が、現状であるかのごとくに見受けられるのである。

パン学校とあれば、もちろんその式で結構であり、現代の製パン企業が高度に発達し、今後は事業というよりは、むしろ工業的に大きく伸びる将来性を約束している現状のもとで、その運営に直接関与し、社の中堅幹部となる優秀な人材を知的訓練によつて育成することを狙いとするこの種の学校が、この業界に一つや二つ存在したからといって、なんら不思議でもなんでもなく、経営者側もそれを期待し、それを要請してしている。事実それは社団法人日本パン技術研究所が学期末、新入校生を募集する都度、志願者殺到でその人選にとまどう他の大学風景とおなじ場面を展開している現状にてらして判断するも、その辺の事情があきらかによく理解されるのである。

したがつて、現在のパン学校はパン学校として、当然尊重されてしまるべきであるが、しかしその半面において、この業界がこの種の学校機関、技術教育機関に期待するもの、それは一体なんであるか?という点を考えたとき、卒直にいつて現状の範囲で推移するのが、この種学校の本来の姿であるとしたら、そこになんとなく、もの足りない感じがするという空間もその一面ではみられ、かなり批判の声もたかまつているのが現状だといえる。

なぜか、これを一言にして要約すると、一般経営者側の当面する深刻な人手不足、その打開策の一環として学校側の奮起に期待する処、頗る大なるものがあるとみられるからである。つまりその意味では、学校当局側の

「としての役割を果たすことである」問題はこの点にあるのだが、残念ながら今日の学校側の現状では、前者の目的のみに重点をおくあまり、職場の戦力となる技能この養成教育は棚上げの形となつて、到底期待をもてるどころの話ではない。

現在の学校側にそのことを強いるのは、あるいは無理な相談であるかも知れない。しかし一般経営者側の卒直な見解をもつてすると、以上のような中堅幹部育成重点主義の学校経営方式は、業界各般の切実な要請に必ずしもマッチしたものでなく、その一方的にかたよつた学校の経営政策自体が、一般業者側にとつてひとつの大きなウイークポイントになつているという見解も、あながちあやまりではないともいえるのである。

その意味で、社団法人日本パン技術研究所の今後の奮起に期待されることは、現在の中堅幹部育成重点主義の学校政策、それはそれで当然尊重されてしまかるべきであるが、同時にまた一方で、一部大型企業等特殊な業者側のばあいは一応論外として、業者間の大多数を占める中小企業や零細企業者の多くは、このパン業界唯一の学校機関である日本パン技術研究所に、一体なにを望み、なにを期待しているか、こういう点もあわせて慎重に検討し、日本のパン業界全体という発展的観点から、その経営政策面にも、「直接職場の戦力となる技能工の養成教育」を取り入れ、一方では中堅幹部の養成教育とあいまつて、これを二元的に運営する措置と決断をおおいに望まれるのである。

4、日本パン技術者協会概況

日本パン技術者協会が発足した歴史は極く新しく、正確には昭和四十二年五月の創立であるから、現在の時点を観測するも、その活動実績はわずか一ヵ年程度で、この技術者団体がパン学校で訓練された知性を活かし、業界の要請するいろいろな問題、いろいろな案件を解決するために、今後はたしてどのよう活躍振りを展開するか?その答えを求めるのは現在の時点ではなく、すべてこれからの一挙手一投足という動きのなかに、その鍵を発見することができよう。

いま一般経営者側がもつとも強く望んでいるのは、「社の中堅幹部の養成」というよりは、職場の戦力となる実際の働き手の養成にある。そして学校側はそのような労力不足資源を積極的に開発し、労力給源の売手市場

ところで、日本パン技術者協会といふ呼称から判断すると、この団体は然純たる製パン技術者の結集機関でもあるかのようだ、ともすると錯覚をおこすおそれもあるようだが、じつは現在技術面の分野で活躍する、社団法人日本ベーカー協会等のばあいと性格を異にして、この日本パン技術者協会と称する団体は、大阪時代の日本パン技術指導所、東京時代の日本パン技術研究所、このいわゆるパン学校を卒えたOB同志の面々が主体となつて結成されたもので、この団体をリードする会長役に選任されたのが、名古屋市敷島製パンで活躍した佐野倉吉氏であった。したがつてこの技術者団体は、あくまでも学校グループ重点主義で運営されているのが、その実態だといえるのである。

なるほど、その意味ではたしかにパン業界の技術者団体であり、その看板に毫も悖もとるところはないのだが、だがその半面において、前記社団法人日本パン技術研究所の概況で触れたとおり、これら学校出OB連の大部分は、現在勤務する大メカニカ、それに準ずる大工場の中堅幹部の、または、幹部候補生としての立場にある人材なので、これを要するに世間一般の常識的概念でもある、普通の技術者感覚で同一視すると、この団体の本質的なもの、性格的なものを、あやまつて解釈されるおそれも、一方では生じて来る。

これは頗る妙な表現で、幾分ピントの狂つた見解かも知れぬが、要するに現在技術者団体として活躍する、社団法人日本ベーカー協会のごときは職場の戦力として実際に働く、正真正銘の技術者中心に結成された団体であるから、性格的には技術者間の眞の利益を代表した、大衆的な含みをもつ機關であるともいえるし、またその意味での利用価値もあり、現にその存在が世間一般から、かなりたかく評価されている。

しかし、日本パン技術者協会のばあいは前文で触れたとおり、その構成員は全部学校出という知識階級に属し、しかもかれらのおかれの現状は必ずしも技術者一本槍の生活ではなく、社の中堅幹部としてパン類の生産部門にも関与すれば、また、経営部門にも関与する、重要なポストにある

関係で、実態は技術者というよりも、それより一段と高い地位にある管理職か、ないし、管理職に準ずる面々の集団なのである。それ故、技術者団体を標榜するも、性格的には前記日本ベーカー協会のごとき、純然たる技術者のための技術者団体と、必ずしも同一視することができます、ある意味では学校出のグループで結成される校友会か、または、校友活動をもつとも有意義な形で推し進める仲間同志の、技術研究面の交流機関的性格をおよび団体であるといえるのだが、はたして如何なものであろうか。

なにはともあれ、発足以来一年有余の活動実績では、この団体のなんであるかを正確に評価する材料は極めて乏しい。すでに前文で触れたとおり、その答えが出るのは今後にある。それを期して待つことにしよう。

第一の日本パン技術指導所は事実上のパン学校であり、第四の日本パン技術者協会はこのパン学校卒業生の団体である。第一の日本パン科学会は文字通り科学的製パン法の確立をめざす研究機関であり、第三の日本ベーカー協会は経験ゆたかな実際家の集団であり、何れも独自の境地を開拓しつつあることに変りはない。

(以上笠原記)

第八節 大企業と中小企業の紛争

昭和二六年には翌年から麦類の自由販売が実施されることがわかつていいた。したがつて製粉、パン、菓子業界は来るべき自由競争時代にそなえて準備をすすめていた。東京の場合を擧げると、木村屋総本店の新宿工場や中村屋の笹塚工場が竣工したのは、統制解除の前後であつたが、これらは

当時としては第一級の機械化パン工場であった。

そんなわけで昭和二七年六月一日から麦類の自由販売が実施されると、小麦粉と砂糖とこれらを主原料とするパン・菓子業界、それからメン業界などで一斉にはげしい販売競争の火が切られた。

これは当然予測されたことであつたが、その結果からみるとこれは誰しもが予想だもしなかつた大きな業界構造革命の序幕であつた。

統制時代の中堅パン企業は三〇～五〇畳級の工場であり、このクラスが業界の主力であつたが、いくばくもなくこの中堅クラスの地位は揺らぎ、業界は少数の大企業と零細な直売企業に二分される傾向がはつきりしてきただからである。

どうしてこういうことになつたかについては多くの見方があらう。しかしこれを要約すると大体次の通りではなかろうか。

一、昭和三〇年から三五年にかけて、パン業界は豊作続きのため内地米に圧倒されて窮境に喘いだが、これが企業の合理化を促し、機械化大量生産工場の続出をもたらす原因となつた。

二、昭和三〇年以降の戦後景気で労働力の供給過剰傾向に終止符が打たれ、次第に労働市場は売り手市場へとかわつていつたが、これは大企業のプラスとなり中小企業の大きなマイナスとして作用した。

三、戦後景気の結果到来したものは、自動車輸送時代であつたが、国及び地方公共団体は、この自動車洪水中そなえて、舗装道路網、高速道路網の拡大延長に努力した。その結果次第にパン工場の販売行動半径が拡大しこれが大工場の続出を促す背景となつた。

あらまし右の通りであるが、こうした大工場時代到来のキッカケとなつたのは、明治パンの登場であつた。

明治乳業、明治製菓などを株主とする明治パン(株)の設置計画が表面化したのは、昭和二九年の春であつた。そしてこの計画の中心となつたのは当時明乳社長だった植垣弥一郎氏と、東洋製缶社長の故高崎達之助であつたが、二人の理想とするところはミルクとパンは表裏一体であるから、牛

乳と一緒にパンを売り広め、これによつて日本人の食生活を改善しようといふ点にあつた。それには良質廉価なパンをつくる体制をととのえなくてはならない。従つてオートメ生産方式の工場が必要だというのだが、二人が明治パンの創設を決意した動機だつたといわれている。

こうして六大都市に機械化大量生産方式の工場をつくる計画が具体化したのであるが、それは中小パン業者にとってはゆるしい問題であつた。なぜならばこれによつて被害をこうむるものは中小パン業者だからというのである。

こうして明治パンの設置反対の運動がおこつたのであるが、それは明治パン用機械に対する外貨割当反対運動となつて表面化した。第一回の明治パン反対業者大会が大田区入新井第二小学校で開催されたのは昭和二九年の四月十七日であつたが、特に大田区で反対の火の手があがつたのは明治パンの敷地が大田区内と内定したかに伝えられたからであつた。

当日は大田、品川両国のパン業者約二五〇名が参集したが、自社両党の代議士らもこれに出席反対演説をぶつた。

大会司会は

◆…中小企業を圧迫する大資本を葬れ

◆…明治パンに対する政府融資反対

◆…明治製品の不売実行

などであつたが、四月二六日には下谷公会堂でオーレ東京明パン反対業者大会が開かれた。当日は七百余名の業者が出席、満場一致明治パンに対する外貨割当反対と明治製品の不売を決議した。業者が反対した外貨割当額は一億二千万円ばかりで、いまからみるとさしたる金額ではないが、当時としてはこれでも大問題だつたのである。

こうして一企業体のパン工場設置問題が、はしなくも政治問題となり、明治パン、農林省、議会にたいして反対運動の火の手が拡がつていき、東烟農林次官の釣し上げ事件、植垣明パン社長の進退問題などがおこり、議会でもこの問題をめぐつて論議がかわされるということになり、事件のな

りゆきが日刊紙をにぎわすようになった。そこで元農林次官の荷見安氏が事件の調停にのりだした結果、両者の歩み寄りが実現、昭和二九年十一月九日の農林省分室における手打ちとなつたのであるが、その条件は次の通りであつた。

一、パン業者は反対運動をやめる

二、明治パンは業界と一体となつてパン食を普及する

こうして明治パンは既存パン業者を仲卸として事業をはじめることになり、二九万一千ドルの外貨割当が実現したのであるが、工場敷地問題で再び紛糾した。それは明治パンが大田区建設を断念して、東京隣接の埼玉県戸田町に建設と決定した為に、その周辺のパン業者が再び反対の火の手をあげたからであつた。しかし明治パンはその反対を押し切つて建設を強行した。その明治パンの舶来機械によつて装備された新鋭工場が稼働したのは昭和三一年の六月であつたが、このオールスライス包装の食パン専門工場の操業率は意外にあがらなかつた。その原因の一つは、競争相手のパン業者を仲卸にえらんだことであつたが、より基本的な問題は食パン専門卸は流通経費が膨脹して成立しないということであつた。

しかしそれはともかくとしてこの反対運動が妥協によつて終結にみちびかれて以来、各所に大工場建設の機運が盛り上つた。

その第一は昭和三〇年に竣工したヤマザキパンの江戸川工場であり、ついでこの新興会社は横浜、杉並に三、〇〇〇坪工場を新設した。こうした状勢をみた経済界はパン企業に関心を寄せ、この分野への進出をくわだるようになつた。その一例が武田製菓のパン界進出プランであつたが、それは遂に不発に終つた。しかし日魯漁業直営のあけぼのパンが連続製パン装置導入の方針を決定したのは、三五年の六月であり、これに対する外貨割当が決定したのは同年九月二〇日であつた。このときも若干の反対のうごきがあつたが、それは明治パン反対のときのみられたような大がかりなものではなかつた。その原因が反対運動の効果に限界があるとみられたことにあることを疑う余地はない。そこであけばのパンに統いて名古屋の敷

島パンが連続製パンの採用を決定したが、両社とも敷地一万坪の大工場であつた。こうして三、〇〇〇坪クラスの明治パンや山崎パンの新鋭工場はたちまち中型クラスの工場に顛落したのであるが、このような工場大型化の進行はやがて企業の大型化傾向の発展に拍車をかけることになつたのである。

第九節 経営規模と市場規模の大型化

単位工場の大型化は、單一工場経営方式から多工場経営方式への転換と併行して進行したが、これは企業規模の大型化を促す要因でもあつた。

こうして昭和三七年になるとパン業者の中から株式市場に株式を上場する業者が続出した。

上 物 株 年 譜

年	月	事	項
昭和 三七	二 七	中村屋株式公開東証一部上場	
三七	八	山崎パン株式公開東証一部上場	
三七	九	船橋食品株式公開東証一部上場	
四一	一〇	第一屋株式公開東証一部上場	
		山崎パン第一部上場株となる	

以上がその内訳であるが、こうして資本調達力を強化した大手のパン業者は一層設備拡大競争に拍車をかけた。その一つの現れが昭和三八年五月に竣工したヤマザキパンの武藏野工場であり、その敷地面積は一万五千坪に達した。これはパン工場というよりも綜合食品工場といつた方がふさわしい工場であるが、このように単位工場面積とその生産力が急速に拡がつていつたのは、道路網が整備した為に、集中生産方式をとることが有利とされるに至つたからである。

このような単位工場規模の拡大は、昭和四年ころから更に新段階に入

つたかの感があるが、それはともかくとして山崎パンの第一株式市場上場ごろから、状勢は新局面をむかえた。

それは大手メーカーのトップクラスが、三菱系と三井系に二分されるという資本構成を表面化したからであるが、これが資本自由化にそなえた企業防衛措置であることはいうまでもない。

何れにしてもこうして企業体質の近代化をすすめていった一部大手は、

大企業の進出によつて窮地に立たされた中級クラスのパン類卸売企業の合併吸収を推進する一方において、その販売行動半径の拡大にのりだしていつた。昭和三九年九月の名神高速道路開設後いくばくもなく、シキシマ（名古屋）フジ（名古屋）ヤマザキ（東京）などの大手の関西市場進出、ヤマザキの中京市場進出、フジパン、日糧パンの東京進出などが実現したのはその一つの現れであるが、これと共に大企業の中型市場への進出も次第にめだつてきた。そしてこうした傾向は東名高速道路の開設と、資本自由化をまえにして、さらに拍車をかけられようとしている。

勿論かわつたのは六大都市の業界だけではなく、地方の中小都市の業界も大きく変貌した。その変りようが大手の進出抬頭、中規模中堅企業の退潮、零細企業の不振というかわりようであることは、大都市の場合と全く同様である。

地方業界の変貌にいまこれ以上紙幅をついやす余裕はないが、特にめだつた一例をあげると、岡山市隣接の倉敷市に出現した岡山木村屋の一万坪

工場と、札幌市月寒に建設された日糧月寒工場であろう。

岡山木村屋の倉敷工場が竣工したのは、昭和三九年十月であったが、このような中規模市場に敷地一万一千坪、建坪三千坪の大型工場が竣工したということは、近い将来中規模市場においても寡占体制が形成される可能性があることを示唆するものとして注目に値しよう。

日糧製パン（株）の札幌市外月寒工場が竣工したのは岡山木村屋と同じく三十九年の十月であったが、これまた敷地九千坪、建坪三千八百坪の近代工場であつた。

地方都市におけるこのような生産規模の大型化現象と共に目につく現象は、小都市を中心において企業合同工場が続出しつつあることであるが、その原因が労働力の極端な不足にあることはまづまちがいないところとみられる。

第十節 パン工業組合の統出

大企業のめざましい進出抬頭にたいして、中小企業が反対運動を展開したこととは前節において言及しみであるが、その代表的なものは何といつても明治パンの設置反対運動であった。そしてこれにつぐ紛争は山崎パンの大坂進出をめぐつての紛争であつた。

名古屋の大手シキンマパンとフジパンの大坂進出は、名神高速道路が開通した昭和三九年から四〇年にかけてであつたが、昭和四一年五月には統いてヤマザキパンの吹田工場が竣工した。

前記二社の大坂進出についてはさしたる紛争もなかつたのに、ヤマザキパンの場合に限つて地元業者との紛争が激化したのは、大阪パン協が、販売面においての協調を申入れたのを山崎パンが拒否した為であつたが、この紛争は全パン副会長西田信雄氏の調停によつて一応解決した。それはヤマザキパンは不当取引をしないという抽象的なものであつたが、こうしたことからみられる点は、反対運動なるものに決定的ななきめてがないということである。

従つてパン業界もこうした反対運動の限界を知り、一層建設的な方向へと進んで行くことを忘れなかつた。その一つがパン工業組合の設立運動である。パン工組は地域内の業者の三分の二以上を結集して組織されるもので、これが運営よろしきを得ればパンの生産販売の協定も理論上実施可能である。それ故業界の過当販売競争を抑制して業者の共倒れを防止するため、この組織に多くの期待を寄せられたことにふしげはない。

パン工業組合設立の第一声をあげたのは、大手の進出と業界の過当販売競争にならむ東京のパン業界であつた。東京都パン工業組合の設立総会が

開かれたのは昭和三三年もくれの十一月八日であったが、当時は昭和三〇年の大豊作以来の打ちつづく豊作で、パン食が微減の方向をたどっているときである。それはこの年の六月にイースト業界が不況カルテルを結成したこと象徴されているが、この工業組合の正式認可は翌三四四年の九月一日であった。こうしてパン工組第一号が誕生したのであるが、翌三五年九月一日にはあけぼのパンの連続製パン装置輸入のための外貨割当が正式にきまつた。団体交渉権をもつた工業組合の力をもつてしても、これを阻止することはできなかつたのだ。これをまのあたりにみた業界は改めてこの無力な工業組合にたいする期待がまちがつてることを知つて熱意を失つたが、これは工組幹部が無能だつたからではなく、東京という地域だけの協定ではどうしようもない事情もあつたからである。東京で何が協定されようと隣接県の業者はそれに拘束されない。だから東京の協定におまわりなく隣接県の業者は東京に進出する。これを防ぐすべはないのだ。そうだとすると関東市場の一部でどのような協定が行われても、その協定は殆ど無意味にひどい。そんなことから、やがて工業組合は各県にもれなくつくらねばだめだといふ氣運が盛り上つてきた。こうして全国的に工業組合の設立がいそがれることになつたが、工業組合に異存のある業者を強制加入させるわけにはいかない。従つて大手はこれに加わろうとしない。すると何をやつてもその効果は乏しいということにならざるを得ない。

そんなこんなでこの工業組合も期待されたような効果を挙げ得ないままズルズルと時が経つていつた。

第十一節 大手業者団体の発足

不況克服の手段としてとりあげられたのは、大手にたいする反対運動やパン工組の運動だけではなかつた。それはいろいろあつたが、その中でも最も効果を發揮したのは価格協定であつた。協同組合法には協同組合が行う価格協定は公取法違反にならないという特別の規定がある。統制撤廃後はげしい販売競争になんだ地域協同組合は、次々に卸・小売価格協定を

実施、これによつて破局を防止してきたが、結果からみるとこれは必ずしも賢明な措置とばかりはいえなかつた感がある。なぜならば協定によつて合理化を怠つた府県の業界に、他の地区的協定にしばられない業者が進出して、その花園を思う存分荒らすという現象が至るところでおこつたからである。

それはともかくとして、ともかくもこの価格協定は中小企業にとつては一つのたのみの網であつた。そんなわけでマンモス都市の東京でも価格協定が実施された。昭和三四四年一月には都内の協同組合を打つて一丸とした東京都パン協同組合連合会と、都内の任意組合連合会の東京都パン組合連合会が結成され、両連合会の会長を木村栄一氏（木村屋総本店）が兼ねることによつて、業界の一本化が完成したが、これは価格協定実施のための布石でもあつた。

ともあれこうして昭和三五年八月には東京の業界一致の適正価格協定なるものが成立した。ここにその要旨を挙げると次の通りである。

食パン一斤	三五〇~四〇〇瓦	三〇円以上三五円以下
コッペ一個	一〇〇~一五瓦	八円五〇銭以上一〇円以下
菓子パン一個	七五瓦以内	八円以上一〇円以下

包装食パン一斤 卸三五円以上

ところがこれが公正取引委員会を刺激し、公取法違反としてとりあげられ、遂に審判開始という予期せざる事件に発展していつたのである。

公取が問題としたのはパン協同組合の中には従業員三〇〇人以上資本金五千万円以上の大企業が加わつているから、そのような組合で行なつた価格協定は公取法違反だというのである。これはたしかにその通りであつたが、この協定には制裁規定もないし、それに全業者が協定に加わりますと約束したものでもなかつた。だからこれは協定といえぱいえないこともないが、実際は申合せ程度のものにすぎなかつた。それがこのように意外に大きな問題となつたのは、パンの主食としての性格上消費者団体などが殊更これを問題としてとりあげたからであつた。

審判の結果一応協定は破棄、大企業は協同組合から正式に脱退するということにおちついたが、こうして組合から脱退した大企業はバラバラになつた。それではこまるというので農林省が首頭とりになって出来上つたのが、大手メーカーを会員とする社団法人日本パン工業会であつた。日本パン工業会の設立は昭和三八年の十月十八日であつたが、創立当時の会員は次の通りであつた。

大手業者会員

北海道 日糧パン（札幌）

東北 ひらつか（仙台）

関東 山崎パン（東京）第一屋（東京）木村屋總本店（東京）中村屋

（東京）伊藤パン（東京）明治パン（東京）あけぼのパン（東京）小網ペ

ン（東京）中村屋産業（東京）松月堂（東京）船食パン（千葉）新興産業

（千葉）昭和堂（神奈川）シキシマパン（名古屋）フジパン（名古屋）

近畿 進々堂（京都）神戸屋（大阪）阪急共栄物産（大阪）城東パン

（大阪）中 国 岡山木村屋（岡山）

そしてこの初代会長に木村栄一氏（木村屋總本店）が就任した。二代目は飯島藤十郎氏（ヤマザキパン）三代目は山野幸之助氏（船食パン）四代目が現会長の梶谷忠一（岡山木村屋）氏である。

このような事情から生れたこの団体は、利害の一一致を前提として生れる協同組合ではないのだから、仮りにそのまとまりがよくなつにしてもそれは決して不思議ではない。

第十二節 製パン企業近代化指定業種となる

中小パン企業が中小企業近代化促進法の指定業種にきまつたのは昭和三九年の四月であつたが、これが中小パン企業の行きつまり打開のために何等かの役割を果すだらうと、多少の期待を寄せられたことは事実であつ

た。しかし結果は予期に反した。これによつて中堅企業が強化されたといふべきさしさはどこにもないからである。

それはともかくとしてこの業種指定は「製パン」「生メン」「乾メン」の三業種一括しておこなわれたが、これによつて中小パン企業に長期低利の政府資金融資の道がひらけたことになつた。

この法律の規定による「中小パン企業近代化五ヶ年計画」が正式決定をみたのは、翌昭和四〇年の三月であつたが、この計画はあらまし次のようなものであつた。

生パン製造業近代化五ヶ年計画要旨

一、根拠法規 中小企業近代化促進法

二、実施期間 昭和四〇～四四年

三、所要資金 一九二億六千万円の設備資金と付帯工事費

四、生産の規模 食パン一〇時間稼働として日産一〇〇袋、菓子パン一〇時間稼働として日産一〇〇袋

五、各生産方式の比較

項目	毎時間能力		用 菓子 （一 袋） パン 専 用 ラ イン ン	食 パン 専用ラ イン ン （一 袋）
	四 し 六 袋	一 〇 し 二 袋		
設備台数	一二〇～一二一	二二	一二二	一九
設備金額	九五二～一〇八三	一七八六～一七九一	二一九五	四四〇〇
作業人員	二三三～二六六	二九	一七	一二
稼能	七〇kw×一	一五〇kw×一	一五〇kw×一	一五〇kw×一
一日一〇時間生産量（袋）	一四人として 六五～一五	三、四～四、一	五、九	一六、五
計	一一〇袋	一一〇袋	一一〇袋	一一〇袋

六、近代化の目標

日産一〇〇袋程度	五〇工場
〃 二一〇〇袋 〃	一〇〇工場
〃 三〇〇袋 〃	一〇〇工場

これによると日産一〇〇袋工場五〇、二一〇〇袋工場一〇〇、三一〇〇袋工場一〇〇、合計二五〇工場を五ヶ年間に新設するというのだから、その総日産能力は日産五万五千袋となる。これは総需要の四〇%に相当するから相当大がかりな計画であるが、中小都市はともかくとして大都市でこの程度の規模の工場が存立することはたいへんむづかしいのが現状である。

そういう点からいつてこのような計画はやや時代錯誤の感を免れない。そこで最近はもつと思い切つた中小パン企業打開策を見出すための模索がつづけられているが、それが実を結ぶか否かはもとより歴史の問題ではない。

なお中小企業設備近代化資金のパン企業への貸出しがはじまつたのは昭和三七年四月以降であり、大手パン企業に対する開発銀行融資がはじまつたのは昭和四〇年以降であった。

第十三節 麦類対米比価の矛盾

昭和三〇年の大豊作をきっかけとしてはじまつたパン業界の不振を打開する一つの手段としてとりあげられたのに麦価引下げ運動と糖価引下運動があつた。

麦価引下げ運動がはじまつたのは昭和三〇年の暮、糖価引下げ運動がはじまつたのは、昭和三一年の夏であつたが、何れもたいした成果を挙げることにならなかつた。いうまでもなくこのように昭和三〇年代初頭にかかる運動がおこつたのは、昭和三〇年が世界的な豊作の年であり、この年から小麦や砂糖原料の国際相場が激落したばかりでなく、大豊作のため内地米のヤミ値が急落して、実効米価と麦価の格差が大幅に縮少し、そのためパンの売れ行きがめだつておちたからであつた。

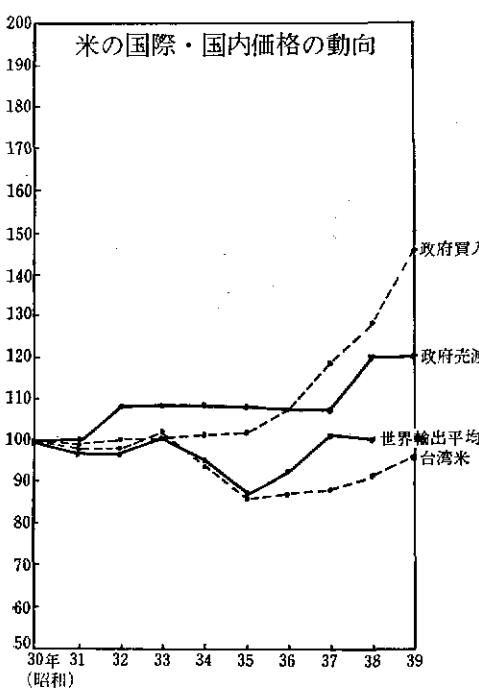
衆議院の第一議員会館で原麦引下期成同盟が結成されたのは昭和三〇年の十一月八日であつたが、その委員長にえらばれたのは木村栄一氏であつた。

一体この麦価の引下げは衆議院の本会議で昭和二八年十二月十五日に満

場一致で決議された一つの国策ともいべきものである。したがつてこの期成同盟は衆参両院に強く働きかけてその実施をせまつたのであるが、遂に政府当局はその要求に耳を傾けなかつた。それは麦価引下げは日本の麦類生産農家の増産意慾を阻害するばかりでなく、これによつて食管特別会計の赤字が増大することをおそれたからであつた。

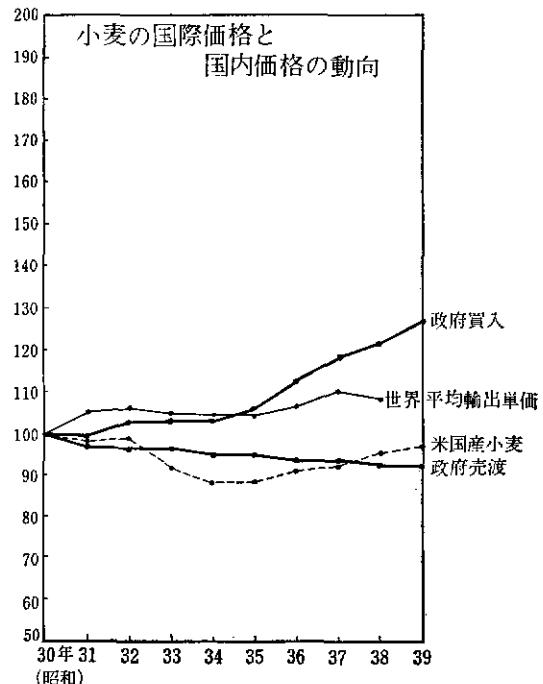
この問題はその後次第にその矛盾を増大して、大きな政治問題として論議がかさねられたが、いまも未解決のまま推移している。そしてそれがパン食の普及を妨げる一大原因として作用していることはいうまでもない。麦価引下げ運動に統いておこつたのは糖価引下げの運動であつたが、これまで国内糖の保護と食管赤字の増大をおそれた政府が、頑として応じなかつた為に成果を挙げるに至らず、遂にパン業界は内地米に押されて不振をかこつことになつたのである。

いま一つの歴史的資料として外米と内地米、外米と内麦の価格の推移及びその不合理を示せばあらまし次の通りである。



別 項 目	年次 昭和 三〇	米	
		輸出単価 世界平均 (一、五七円)	輸出量 (一、八〇億)
C・I・F (三、四〇円)	一〇〇	六・九	六・一
政府買入 (一、一〇円)	一〇〇	六・一	六・一
政府売渡 (一、〇一〇円)	一〇〇	六・三	六・一
一〇八・四	一〇八・四	六・四	六・一
一〇八・四	一〇八・四	六・四	六・一
一〇八・三	一〇八・三	六・四	六・一
一〇九・六	一〇九・六	六・六	六・一
一〇九・三	一〇九・三	六・七	六・一
一〇九・九	一〇九・九	六・七	六・一
一一九・〇	一一九・〇	六・〇	六・一

主要農產物の國際價格と國內價格の動向



小麦も米と全く同じであるが、これによつて生ずる赤字は安い外麦を高価で売渡すことによつて補填される仕組みとなつてゐることがわかる。いうまでもなくこのような現象は政治の貧困を示すものであるが世の中はまことに皮肉なものである。それは内地米の政府買取価格の相次ぐ大幅引上げによつて、政府手持ちの古米があえていつた結果、配給米はねだんがあがればあがるほどまづいということになつた。昭和四三年からパンの売れ行きが目にみえてよくなつたのは、配給される古米の引きとり手がなくなつた為に外ならない。

これでみると内地米の政府買入価格は昭和三五年以来急上昇をつづけているが、その売渡価格の上げ足は緩慢である。従つて高い米を買つて安い価格で売るのだから、年々食管特別会計の赤字がふえるのにふしぎはない。

第十四節 大企業と中小企業の関係

昭和四〇年前後は日本人一般にとつて忘れ得ない思い出の年代である。昭和三九年十月には日本人待望の東京オリンピック大会が開催されたがその前月にあたる九月には名神高速道路が開通し、翌十月の東京オリンピック開催の直前には東海道新幹線が開通した。

のは、勿論オリエンピックという一つの目標をたてて事業計画の完成がいそがれたからではあるが、パン業界においてもこのオリエンピック前後に忘れ得ないいくつかの現象がみられる。

その第一はこのオリエンピック開会の年に、まず名古屋の大手パンメーカーであるシキシマパンとフジパンが相次いで大阪に進出し、四二年にはフジパンの東京進出とヤマザキパンの大坂進出があつたことである。

これは東京オリエンピックを契機として、それまで一地域産業にすぎなかつた生パン企業が、全国単位の企業としての新しい第一歩をあみだしたものとして注目に値する新現象であるが、これと関連していま一つ注目すべき現象は、全国単位の近代企業として脱皮した生パン企業がその脱皮同時に、日本の二大財閥と正式に結びついたということである。

これを具体的に挙げるとヤマザキパンは昭和四一年十一月に第一証券市場の上場株となつたが、これと同時に日本第一の貿易実績をほこる三井商事と日本第一の製粉実績をほこる日清製粉を、正式に株主として迎えた。これに対して山崎パンのライバル第一屋は日本の大手貿易商社として知られている三井物産と住友商事をその株主として迎え入れた。

これは日清製粉（製粉）三菱商事（粉卸）山崎パン（二次加工）という系列関係と、日本製粉（製粉）三井物産、住友商事（粉卸）第一屋（二次加工）という系列関係が形成され、これによつて日本の生パン企業の近代化を推進する体制がととのえられたことを意味するものとして、看過しがたい現象といわなくてはならない。

これがパン業界にとってのプラスかマイナスかは見る人の立場によつて勿論大きくちがうであろうが、おそらく後世の史家はこの新しい現象を歴史の曲りかどにみられた現象として指摘し意義づけることであろう。それはこうした大手パンメーカーと、産業資本と巨大財閥の接近の背景となつたものが、貿易の自由化及び資本の自由化であり、この自由化が日本産業再編成の原動力となろうとしているからである。

これは大手の動向であるが、これにたいして中小企業のうごきをみると

中小企業近代化促進法による中小製パン企業近代化五ヶ年計画が正式に発足したのは昭和四〇年の四月であつた。歴史的にみるとこれが大資本の市場制覇攻勢にたいする中小企業の自己防衛手段の一つであることは疑いないところであるが、果してこの目的がこのような手段によつて達成されるであろうかという点になると、誰しも確信のある答は出せないのでなかろうか。それはこの年のパン業界の求人充足率がわずか二四%におちこんだことからもわかるように、これまで低賃銀に依存して大企業の攻勢に対処してきた中小企業が、もはやその利点を完全に喪失したことを意味するものだからである。

こうした大企業と中小企業関係の歴史的変化にさらに複雑さを加えたものは、資本取引の自由化であつた。もちろん資本の自由化は段階的にすすめられるのだから、これによつて我国の食品工業が一挙に潰滅的な打撃をこうむるようなことははあるはずがない。しかし何れ食品工業が国際的な実力競争舞台に立たされることは必至である。だとすると国際的にみて当面焦眉の急務は、国際競争力の最も乏しい食品工業の構造を早急に改善してその国際競争力を強化することでなければならない。しかしそれには大企業と中小企業の在り方とか、寡占による利害得失とか、いろいろとむづかしい問題がある。そこでこうした問題にメスをいれ、その建設的打開の方途を見出すための研究が必要だということになる。このような事情から昭和四〇年八月、食糧庁長官の諮問機関として設けられたものが食品工業改善合理化研究会であった。これには生パン関係学識経験者として安達巖氏が参加したが、その一応の結論が出たのは昭和四二年であつた。しかしここの研究は一定の枠内での研究であつた。そのためそこで得られた結論は必ずしもパン業界が直面している多くの基本問題解決の明確な指針となるものではなかつた。

こうして問題解決の明確な方向を見出しえないまま時が経過していくのである。では一体これからパン業界はどうなるのか——それを知つているのは神さまだけということになるであろう。

第十五節 技術提携と合弁会社へ

昭和四〇年代に現実の問題として大きくクローズアップされてきたのは、国際競争力の問題であるが、これについてパンとその関連業界の関連諸問題をここに抜粋するとあらまし次の通りである。

国際的にみたパンと関連業界年譜

年	月	事項
昭和二八	一月	M S A協定の交渉開始
二九	三月	M S A協定の調印
三〇	五月	オリエンタル酵母工業とスタンダード・ブランズの技術提携に酵母業界反対を表明
三一	七月	余剰農産物貿付交渉の妥結
三二	九月	余剰農産物市場開拓費によるパン食の普及宣伝
三三	十一月	国際小麦協定の改訂
三四	一二月	ドル・カワセの自由化
三五	二月	米・加・豪の原麦売込競争激化
三六	四月	貿易の自由化措置決定
三七	六月	豊年リーベ設立反対運動開始
三八	八月	コンチネンタル・ベーキング社長来日
三九	十月	資本取引の自由化方針決定
四〇	十二月	豊年リーベ設立認可
四一	一月	日本製パンゼミナール協定成立
四二	三月	ナビスコの日本進出計画伝わる

森永ゼネラルミル設立

日清D C A創立

押切機械A M Fの食パン切断機技術を導入

アメリカン・ベーカリー日本市場を調査

フジパンアーノルドベーカリーと技術提携

コンチネンタルベーキング及びナビスコ日本市場の調査開始

第一屋西独ウオル社と技術提携

不二家外資提携方針を決定

コンチネンタル・ベーキング社員の日本語教育開始

ヤマザキパンQ B A準会員となる

これでみると前期の日米合作は、主として両国政府間の合作であつた。それが日本と外国企業の合作提携にかわってきたのは、だいたいにおいて昭和三〇年代の後半期以降であつた。そしてその内容をみると、酵母、油脂、ケーキ、パンと多くの業種に亘つてゐる。しかしその何れをみてもまだ見るべき実績を挙げていない。いうまでもなくそれはまだ日本の経済解放体制が中途半端だからで、こうした外資との提携がどの程度その実力を発揮するかは今後にのこされた問題である。

けれども注目の焦点であつた豊年リーベの合弁会社が、数年を出ずしてその経営権を外資にゆづりわたざるを得なかつた事實を想起すると、外資の潜在力が如何に強大であるかは察するに難くない。この意味においてパンとその関連業界の外資との結び付きは重大な歴史的事実として記録されていいはずである。

第十六節 不況対策の変貌過程

ここで昭和三〇年の大豊作以降のパンとその関連業界の不況対策を、全

体としてふりかえつてみるとあらまし次の通りである。

パンと関連産業の不況対策年譜

年	月	事項
二八	四	糖業界の価格協定を公取摘発
二八	六	酵母業界の価格協定を公取摘発
二八	八	独禁法改訂で不況カルテル、合理化カルテル容認される
三一	八	製粉業界の価格協定を公取追求
三一	六	酵母業界に不況カルテル認可
三三	二	東京パン工組創立、以後パン工組統出
三五	一	東京でパンの適正価格協定成立
三七	四	中小製パン企業設備近代化資金の貸出開始
三四〇	一	公取東京パン協連の価格協定事件の審判開始
四一	四	中小企業近代化促進法による中小パン企業近代化五ヶ年計画発足
四一	八	製パン機械工業近代化計画成立
四二	八	中小企業近代化促進法による中小製粉企業近代化五ヶ年計画発足

ことは予想に難くない。しかしつぎの問題の解決策がどのような形をもつて具体化するかは、歴史の問題ではなくて予測の問題である。

第十七節 パン業界の構造変化

生パン製造設備の大型化と、单一工場方式から多工場方式への移行は停止するところがないというのが現状であるが、これを昭和四二年末の数字によつて示せばあらまし次の通りである。

パンの種類別生産量と大手企業の種類別市場占拠率（昭四二末）

食パン	菓子パン	その他のパン	合計			大手企業の市場占拠率
			学給パン	合計	大手企業の市場占拠率	
全企	菓子パン	その他のパン	学給パン	合計	大手企業の市場占拠率	
大手	菓子パン	その他のパン	学給パン	合計	大手企業の市場占拠率	
業企	菓子パン	その他のパン	学給パン	合計	大手企業の市場占拠率	
屯	屯	屯	屯	屯	屯	
三七	二九	二八	二七	二六	二五	
六四	三三	三二	三一	三〇	二九	
一六	三五	三四	三三	三二	三一	
一五	三七	三六	三五	三四	三三	
一四	三九	三八	三七	三六	三五	
一三	四一	三九	三八	三七	三六	
一二	四三	三九	三八	三七	三六	
一一	四五	三九	三八	三七	三六	
一〇	四七	三九	三八	三七	三六	
九九	四九	三九	三八	三七	三六	
九八	五〇	三九	三八	三七	三六	
九七	五一	三九	三八	三七	三六	
九六	五二	三九	三八	三七	三六	
九五	五三	三九	三八	三七	三六	
九四	五四	三九	三八	三七	三六	
九三	五五	三九	三八	三七	三六	
九二	五六	三九	三八	三七	三六	
九一	五七	三九	三八	三七	三六	
九〇	五八	三九	三八	三七	三六	
八九	五九	三九	三八	三七	三六	
八八	六〇	三九	三八	三七	三六	
八七	六一	三九	三八	三七	三六	
八六	六二	三九	三八	三七	三六	
八五	六三	三九	三八	三七	三六	
八四	六四	三九	三八	三七	三六	
八三	六五	三九	三八	三七	三六	
八二	六六	三九	三八	三七	三六	
八一	六七	三九	三八	三七	三六	
八〇	六八	三九	三八	三七	三六	
七九	六九	三九	三八	三七	三六	
七八	七〇	三九	三八	三七	三六	
七七	七一	三九	三八	三七	三六	
七六	七二	三九	三八	三七	三六	
七五	七三	三九	三八	三七	三六	
七四	七四	三九	三八	三七	三六	
七三	七五	三九	三八	三七	三六	
七二	七六	三九	三八	三七	三六	
七一	七七	三九	三八	三七	三六	
七〇	七八	三九	三八	三七	三六	
六九	七九	三九	三八	三七	三六	
六八	八〇	三九	三八	三七	三六	
六七	八一	三九	三八	三七	三六	
六六	八二	三九	三八	三七	三六	
六五	八三	三九	三八	三七	三六	
六四	八四	三九	三八	三七	三六	
六三	八五	三九	三八	三七	三六	
六二	八六	三九	三八	三七	三六	
六一	八七	三九	三八	三七	三六	
六〇	八八	三九	三八	三七	三六	
五九	八九	三九	三八	三七	三六	
五八	九〇	三九	三八	三七	三六	
五七	九一	三九	三八	三七	三六	
五六	九二	三九	三八	三七	三六	
五五	九三	三九	三八	三七	三六	
五四	九四	三九	三八	三七	三六	
五三	九五	三九	三八	三七	三六	
五二	九六	三九	三八	三七	三六	
五一	九七	三九	三八	三七	三六	
五〇	九八	三九	三八	三七	三六	
四九	九九	三九	三八	三七	三六	
四八	一〇〇	三九	三八	三七	三六	
四七	一〇一	三九	三八	三七	三六	
四六	一〇二	三九	三八	三七	三六	
四五	一〇三	三九	三八	三七	三六	
四五	一〇四	三九	三八	三七	三六	
四三	一〇五	三九	三八	三七	三六	
四二	一〇六	三九	三八	三七	三六	
四一	一〇七	三九	三八	三七	三六	
四〇	一〇八	三九	三八	三七	三六	
三九	一〇九	三九	三八	三七	三六	
三八	一一〇	三九	三八	三七	三六	
三七	一一一	三九	三八	三七	三六	
三六	一一二	三九	三八	三七	三六	
三五	一一三	三九	三八	三七	三六	
三四	一一四	三九	三八	三七	三六	
三三	一一五	三九	三八	三七	三六	
三二	一一六	三九	三八	三七	三六	
三一	一一七	三九	三八	三七	三六	
三〇	一一八	三九	三八	三七	三六	
二九	一一九	三九	三八	三七	三六	
二八	一一〇	三九	三八	三七	三六	
二七	一一一	三九	三八	三七	三六	
二六	一一二	三九	三八	三七	三六	
二五	一一三	三九	三八	三七	三六	
二四	一一四	三九	三八	三七	三六	
二三	一一五	三九	三八	三七	三六	
二二	一一六	三九	三八	三七	三六	
二一	一一七	三九	三八	三七	三六	
二〇	一一八	三九	三八	三七	三六	
一九	一一九	三九	三八	三七	三六	
一八	一一〇	三九	三八	三七	三六	
一七	一一一	三九	三八	三七	三六	
一六	一一二	三九	三八	三七	三六	
一五	一一三	三九	三八	三七	三六	
一四	一一四	三九	三八	三七	三六	
一三	一一五	三九	三八	三七	三六	
一二	一一六	三九	三八	三七	三六	
一一	一一七	三九	三八	三七	三六	
一〇	一一八	三九	三八	三七	三六	
九九	一一九	三九	三八	三七	三六	
九八	一一〇	三九	三八	三七	三六	
九七	一一一	三九	三八	三七	三六	
九六	一一二	三九	三八	三七	三六	
九五	一一三	三九	三八	三七	三六	
九四	一一四	三九	三八	三七	三六	
九三	一一五	三九	三八	三七	三六	
九二	一一六	三九	三八	三七	三六	
九一	一一七	三九	三八	三七	三六	
九〇	一一八	三九	三八	三七	三六	
八九	一一九	三九	三八	三七	三六	
八八	一一〇	三九	三八	三七	三六	
八七	一一一	三九	三八	三七	三六	
八六	一一二	三九	三八	三七	三六	
八五	一一三	三九	三八	三七	三六	
八四	一一四	三九	三八	三七	三六	
八三	一一五	三九	三八	三七	三六	
八二	一一六	三九	三八	三七	三六	
八一	一一七	三九	三八	三七	三六	
八〇	一一八	三九	三八	三七	三六	
七九	一一九	三九	三八	三七	三六	
七八	一一〇	三九	三八	三七	三六	
七七	一一一	三九	三八	三七	三六	
七六	一一二	三九	三八	三七	三六	
七五	一一三	三九	三八	三七	三六	
七四	一一四	三九	三八	三七	三六	
七三	一一五	三九	三八	三七	三六	
七二	一一六	三九	三八	三七	三六	
七一	一一七	三九	三八	三七	三六	
七〇	一一八	三九	三八	三七	三六	
六九	一一九	三九	三八	三七	三六	
六八	一一〇	三九	三八	三七	三六	
六七	一一一	三九	三八	三七	三六	
六六	一一二	三九	三八	三七	三六	
六五	一一三	三九	三八	三七	三六	
六四	一一四	三九	三八	三七	三六	
六三	一一五	三九	三八	三七	三六	
六二	一一六	三九	三八	三七	三六	
六一	一一七	三九	三八	三七	三六	
六〇	一一八	三九	三八	三七	三六	
五九	一一九	三九	三八	三七	三六	
五八	一一〇	三九	三八	三七	三六	
五七	一一一	三九	三八	三七	三六	
五六	一一二	三九	三八	三七	三六	
五五	一一三	三九	三八	三七	三六	
五四	一一四	三九	三八	三七	三六	
五三	一一五	三九	三八	三七	三六	
五二	一一六	三九	三八	三七	三六	
五一	一一七	三九	三八	三七	三六	
五〇	一一八	三九	三八	三七	三六	
四九	一一九	三九	三八	三七	三六	
四八	一一〇	三九	三八	三七	三六	
四七	一一一	三九	三八	三七	三六	
四六	一一二	三九	三八	三七	三六	
四五	一一三	三九	三八	三七	三六	
四四	一一四	三九	三八	三七	三六	
四五	一一五	三九	三八	三七	三六	
四五	一一六	三九	三八	三七	三六	
四五	一一七	三九	三八	三七	三六	
四五	一一八	三九	三八	三七	三六	
四五	一一九	三九	三八	三七	三六	
四五	一一〇	三九	三八	三七	三六	
四五	一一一	三九	三八	三七	三六	
四五	一一二	三九	三八	三七	三六	
四五	一一三	三九	三八	三七	三六	
四五	一一四	三九	三八	三七	三六	
四五	一一五	三九	三八	三七	三六	
四五	一一六	三九	三八	三七	三六	
四五	一一七	三九	三八	三七	三六	
四五	一一八	三九	三八	三七	三六	
四五	一一九	三九	三八	三七	三六	
四五	一一〇	三九	三八	三七	三六	
四五	一一一	三九	三八	三七	三六	
四五	一一二	三九	三八	三七	三六	
四五	一一三	三九	三八	三七	三六	
四五	一一四	三九	三八	三七	三六	
四五	一一五	三九	三八	三七	三六	
四五	一一六	三九	三八	三七	三六	
四五	一一七	三九	三八	三七	三六	
四五	一一八	三九	三八	三七	三六	
四五	一一九	三九	三八	三七	三六	
四五	一一〇	三九	三八	三七	三六	
四五	一一一	三九	三八	三七	三六	
四五	一一二	三九	三八	三七	三六	
四五	一一三	三九	三八	三七	三六	
四五	一一四	三九	三八	三七	三六	
四五	一一五	三九	三八	三七	三六	
四五	一一六	三九	三八	三七	三六	
四五	一一七	三九	三八	三七	三六	
四五	一一八	三九	三八	三七	三六	
四五	一一九	三九	三八	三七	三六	
四五	一一〇	三九	三八	三七	三六	
四五	一一一	三九	三八	三七	三六	
四五	一一二	三九	三八	三七	三六	
四五	一一三	三九	三八	三七	三六	
四五	一一四	三九	三八	三七	三六	
四五	一一五	三九	三八	三七	三六	
四五	一一六	三九	三八	三七	三六	
四五	一一七	三九	三八	三七	三六	
四五	一一八	三九	三八	三七	三六	
四五	一一九	三九	三八	三七	三六	
四五	一一〇	三九	三八	三七	三六	
四五	一一一	三九	三八	三七	三六	
四五	一一二	三九	三八	三七	三六	
四五	一一三	三九	三八	三七	三六	
四五	一一四	三九	三八	三七	三六	
四五	一一五	三九	三八	三七	三六	
四五	一一六	三九	三八	三七	三六	
四五	一一七	三九	三八	三七	三六	
四五	一一八	三九	三八	三七	三六	
四五	一一九	三九	三八	三七	三六	
四五	一一〇	三九	三八	三七	三六	
四五						

ない大手もあるのだからそれを加えるとこの大手の数字はさらに膨脹するることになる。

またここで大手といつてるのは、従業員三百人以上の業者であるが、地方の中小都市では従業員三百人以下であつてもその地方市場占拠率が非常に高いものが相当ある。それでこれらのメーカーの実績を加算すると、大型製パン工場の市物占拠率は五〇%をはるかにこえるという数字もある。

いま試みにこうしたパン業界の構造革命の原動力になつた大型製パン工場の建設状況を列挙するとあらまし以下の通りである。

大手パン工場の竣工状況（昭三九以降）

これでみるとわざか三年間に日産三万袋の大型工場が竣工している。日産三万袋は総需要の三〇%に近い量であるが、これが三年間に竣工したということは、年平均一〇%の大型工場の誕生ということであり、一〇年後には中小工場は一切不要ということにもなりかねない。

なおこの外に中小企業近代化促進法による中型工場が続出しており、その内訳は次の通りである。

近促法による中型パン工場の新設状況

年	月	社名	所在地	計画前	計画後
昭和	一	榮喜堂	東京豊島市	四七	日產
三	二	瀬戸内パン	盛岡敷倉	一四〇	能
三	一	白石食品	西宮市	二三五	力
三	キトラパン	屋	和歌山市	三一〇	袋
三	七	泉	三	七一七	五九〇袋

以上の通りでこの種の中型工場は中型都市を中心と拡がりをみせて いるが、これもこの二年間で差引四、〇〇〇袋強の生産力の伸びを示して いる。

すいた道理である。それがよいかどうかは別問題であるが、こうした傾向が今後もつづくだらうことは衆目の一致するところである。つぎは多工場方式のパン企業の現状と、いまの時点でのその主なるものを挙げればあらまし以下の通りである。

社名	代表者	所在地
三ツ星パン	武田三義	札幌市東月寒
伊豆屋食品	高野清司	苦小牧市表町
	高野平義	帯広市西八条

以上の二社が多工場方式の製パン企業であるが、これにも内容的に二つの型がある。その一つは一つのパン類市場にいくつかの工場をもつタイプであり、いま一つは全国的に工場網を張りめぐらす広域企業タイプである。いまのところは前者が大部分であるが、後者の代表的なものに山崎パンがあり、第一屋、シキシマ、フジ、船食、日糧なども山崎パン方式をめざしている。

つぎに従業員三百人以上の所謂大企業なるものを挙げるとあらまし次の通りである。

従業員三百人以上の大企業調

富士島	敷島	(東海)
戸内(九合計)	瀬戸内(州)	(中近畿)
木村屋	一池	一屋(國)
一池	梶谷	一桐(州)
忠二	宅正	利三郎
男一	竜男	一大
加世田市	岡山	阪市

工藤製パン	陸奥製パン	白石食品工業	虎平塚	第1山崎	第2山崎	たけや	白原	稻葉	藤	
敷川昭太	川島栄	中松伊藤	木村屋總本	横網月	あけぼの	明治	中伊藤	中松伊藤	中伊藤	
ジ島	島和陽喜	中横食	木村屋	網月	の	村	藤月	藤月	藤月	
ベバ	バ	産	屋	バ	バ	バ	バ	バ	バ	
堂	堂	堂	堂	堂	堂	堂	店	屋	屋	
ン	ン	ン	ン	ン	ン	ン	品	ン	ン	
続船盛川三富北佐飛笹近佐相櫻池木細飯安武平原白稻工	藤田島藤澤川藤澤田藤藤田藤馬庭田田貝村田島藤川藤茂長益雄	益五郎	半右衛門	青森市大野	弘前市徳田町	盛岡市向中野	宮城県宮城郡泉町	仙台市福室前	秋田市横山	富山市森
木橋満甚秀喜幹照淳泰雄康安太郎義十郎	甚那重平清一太郎正雄三輔茂輔二雄	那	那	那	那	那	那	那	那	那
川崎市昭和町千葉市稻毛町	川口市前川町	名古屋市東区長堀町								
瑞穂区松園町	瑞穂区松園町	瑞穂区松園町	瑞穂区松園町	瑞穂区松園町	瑞穂区松園町	瑞穂区松園町	瑞穂区松園町	瑞穂区松園町	瑞穂区松園町	瑞穂区松園町
京都市中京区寺町	京都市中京区寺町	京都市中京区寺町	京都市中京区寺町	京都市中京区寺町	京都市中京区寺町	京都市中京区寺町	京都市中京区寺町	京都市中京区寺町	京都市中京区寺町	京都市中京区寺町

生パン生産構造の変化

能力別	年次別		
		工場数	比率
一〇kw 以下	三四年	五、〇五四	六一、二%
一一七 一二〇	五六七年	一、七〇一	三三一、七
一二七 一五〇	三四八年	三五三	四、三
五一〇 一〇〇	一四五	一六六	一、六四六
一〇一 一五〇	一八	三三七	一三三、五
三〇一 一五〇	一七	一六三	一、八三四
五〇一 一七〇	六	一二三	四四二
一〇一 一九〇	〇一	〇三	二八五
計 一〇〇一 以上		六、四	二六、五
		四、一	三一〇
		〇、八	〇、三
		五、五	〇、二
		二、二	〇、一
		六、九一〇	一〇〇、〇

(2) 規模別生産量の推移

能力別	年次別	三四四年		三七年		四〇年	
		生産高	比率	生産高	比率	生産高	比率
一〇kw以下	四、七〇九千袋	二八、六%	一、八一千袋	六、四%	一、一二六千袋	三、一%	
一一〇	四五、三	四、〇一四	一四、二	三、三四九	九、三		
五二〇	八、一八三	二八、九	七、四九九	二〇、七			
五一〇	四、一八〇	一四、八	四、四〇四				
五一〇	四、一九四	一六、六					
五二〇	五〇	二一、一					
五一〇	二一、一						

以上の通りであつて、この種の大型企業は今後一層増加する趨勢にある。そしてこうした企業の大型化傾向は農林省の二次加工調査にもハツキリと反映しているのであつて、ここにこれに関するデータをあげれば次の通りである。

一〇一～三〇〇	四、九三七	一九五	一、八八七	六、七	四、一七七	一一、五
三〇一～五〇〇						
五〇一～一〇〇〇						
一、〇〇一以上						
計						
一〇〇、〇	三八、二二六	一〇〇、〇	三六、一七七	一〇〇、〇	四、七五四	一六、九
一〇〇、〇	一〇〇、〇	一〇〇、〇	一〇〇、〇	一〇〇、〇	六、七六〇	一八、七
一、八五〇	六、六	二、四六一	六、八	五、五	一、五四八	一一、五
六、六	六、六	六、八	六、八	一七、七	一、八五〇	一、八八七
二、四六一	二、四六一	六、四〇一	六、四〇一		四、一七七	一一、五
六、八	六、八	五、五	五、五		一九五	一九五
六、四〇一	六、四〇一	一七、七	一七、七		四、九三七	四、九三七
一七、七	一七、七				一〇一～三〇〇	一〇一～三〇〇

以上の通りであるが、これを更にわかりやすく大別すると次の通りである。

(4) 規模別工場数の推移

能 力 別	年 次 別	規模別工場数の推移		
		三四年	三七年	四〇年
一〇kw以下	六一、二%	三七、八%	二八、八%	一〇一～三〇〇
一一～五〇	三三、七	五四、五	五九、四	一〇一～三〇〇
五一～一〇〇	四、三	四、八	六、四	一〇一～三〇〇
一〇一～以上	一、八	二、九	五、四	一〇一～三〇〇
計	一〇〇、〇	一〇〇、〇	一〇〇、〇	一〇〇、〇

(5) 規模別生産量の推移

能 力 別	年 次 別	規模別生産量の推移		
		三四四年	三七年	四〇年
一〇kw以下	一八、六%	六、四%	三、一%	一〇一～三〇〇
一一～五〇	四五、三	四三、一	三〇、〇	一〇一～三〇〇
五一～一〇〇	一六、六	一四、八	一二、二	一〇一～三〇〇
一〇一～以上	一九、五	三五、五	五四、七	一〇一～三〇〇
計	一〇〇、〇	一〇〇、〇	一〇〇、〇	一〇〇、〇

以上の通りであつて、これを分析すると、あらまし次の通りである。
1、一〇kw以下の零細工場はこの六年間に半減し、一一から五〇kw級は約倍増、五一から一〇〇kw級は約一、五倍増し、一〇一kw以上は三倍増した。

2、これに対し規模別生産量をみると、一〇kw以下級が六分の一に減少し、一一から五〇kw級が三五%減少し、五一から一〇〇kw級が三〇%減少し、一〇一kw以上が二、八倍も伸びた。

3、こうして総工場数の五、四%を占める三七一の大型工場（比較的一体麦類統制解除からわずか十四年後にこのような構造変化がくるとからみだしたのであるが、果してあつたのであらうか。時代のうつりかわりのはげしさにいまさらながら驚嘆を禁じがたいものがあるではないか。）

第一八節 パン食の長期ビジョン

ここでこのパンの明治一〇〇年史を結ぶにあたつて、パン食の長期展望に若干言及したい。前述の通り現代日本のパンは開国と共にその第一歩をゼロから出発したパンは原麦換算百万屯台を突破した。

これは日本古来の伝統食であるメン類と斗い、日本人が特に執着をもつてゐる日本米と対決して得たかがやかしい成果であるが、これが将来どのような道をたどるかを俄かに速断することはできない。

しかし最近長期ビジョンの研究が盛になつた。そのため各種のビジョンが各方面から発表されているので、ここにその一つ二つを引用して結びとしたい。

経済企画庁の林雄二郎氏がまとめられた「二〇年後のゆたかな日本」の「ビジョン」をみると、二〇年後の日本の経済はみちがえるようにならざるを得ない。その食生活はぐつと洋風化すると指摘してある。従つてその当然の結果として、含水炭素系の所謂主食の一人当たり摂取量が大幅に減り、乳肉卵の摂取量が大幅にふえることになる。

そしてその結果、内地米は「腹をふさぐためではなく、味を楽しむためにたべるようになるだろう。従つて上質な米に対する需要は今よりも強まると考えるべきである」ということになるというのである。

これは粉食殊にパン食が一段と普及するにちがいないという見方でもあるが、長期的にみればそういうことになるのかも知れない。

つぎは慶大医学部教授医学博士林誠先生のパン食礼讃説であるが、大脑生理学の権威として有名な林博士によると、日本人は米食していくもこれだけあたまがよいのだから、大脑の栄養源であるパン食が普及すれば、日本人の前途はよきものだといいつのであって、博士はこのような観点から次の通り主張される。

「日本人は米をたべている民族の中では、図ぬけてあたまがよい。その日本人が、もし米食をやめて小麦食になつたら、どれほどあたまがよくなることでしょう。そうなつたら私共は日本の前途に希望がもてると思います。

しかし、それには農業の切り替えが行われることが必要です。（略）

私も、この四一五年まえまでは米をたべていましたが、自分の研究が大脑生理学であり、米食が学問上わるいとわかつた以上、自分からやめなければ意味をなしません。そこで近頃の私の家は全部パン食です」（講演要旨）

これは手放しのパン食礼讃論であるが、これほどでなくともパン食のよさは次第に各階層に浸透しつつあるのだから、長期的にみるとパン食の将来はたいへん明るいといつていいのではなかろうか。