

第九編

そ

の

他

第一章 東京パン業界の歴譜

一、明治以降東京パン業界の展望

日本のパンはいまを去る四百有余年前、南蛮紅毛文化発祥の地、海港長崎に芽生えた。やがて時代は移り、幕政末期の三港開放宣言と同時に、鎖国政策の羈絆から脱し、江戸表をめざして海を渡る異那人と共に、当時神奈宿と呼ばれたミナト横浜に到着した。そしてこのミナト町を球根栽培の温床地帯として、漸次開花結実へのあゆみを続け、やがて幕政の拠点であつた江戸表へ進出する新路線を開拓した。

東京のパンが明治以降一世紀の段階を経て、現在の大に発展したその歴史的背景となつたのは、概ね以上のごとき順路と都大路八百八町を舞台に活躍した幾多先覚者の血と汗で築きあげた、開拓者としてのみのりの所産それがじゅんかつ油として働いた姿がすなわちそれであつた。

その意味からすると東京のパンは海を渡り、横浜ミナトなる玄関口を経由して江戸表に侵入し、築地界隈の異人館や異人屋敷を進出拠点として、漸次生成発展へのあゆみをたどつたものとみるとがきよう。

◎明治黎明期にみる東京のパン

さてこのようにして都大路の一角に根を据えた一粒の麦ならぬ東京のパンなる種子は、その肥料に何を得て萌芽し、生成発育への段階をたどつたか。それは決して農夫が米麦を耕作して、みのりの秋を期待するほど、なまやさしいものではなかつた。

要するにこの時代はパンと呼ぶもその実態はなんであるか、一般庶民大衆には無論無縁な想像もつかないしろもので、まったく未知の世界の産物にひどいものであつた。それ故パンを知り、パンを消費するのはすべて紅毛族にかぎられ、したがつて邦人経営のパン屋など一部の特殊例を除き

都大路いつれをさがしても絶対に存在するはずはなかつた。
したがつて日本に渡来し、江戸に居を移して、コメとサカナの食生活では腹の虫が満足しない紅毛人の大部分は、そのパンをもとめるに家庭で焼くか、さもなければ遠く神奈川宿のミナト町あたりまで足をのばし、そこで営業する異人パン屋から幾日分かのパンを一度に仕入れ、大変な労力を消耗してようやく生活の種にするという姿、これが当時のパンをめぐる巷の鳥瞰図でもあつた。

つまりそうした社会的環境のもとで、パンの製造という未知の分野に手を染め、紅毛人にかわる邦人パン屋として、江戸改め東京を舞台に始めて名乗りをあげたもの、それはそもそも何処の何人であつたか。試みに記録に残る有名どころをとりあげてみると、明治三年（一八六九）創業歴をもつ東京築地鉄砲洲の薦本パン、明治四年（一八七〇）の創業歴をもつ築地精養軒ホテル、明治七年（一八七三）の創業歴をもつ築地チャリ舎、このいわゆる築地グループに加えて、明治五年の創業歴をもつ赤坂虎の門宇治ベーカリー、さらに純然たる食パン屋系統の店舗ではないが、明治元年（一八六七）の創業歴をもつ日本橋の米津風月堂、等々の店舗がこの時代の食パン屋か、ホテルパン屋としてとりあげられる。

一方これら南蛮伝來の洋式パンとは別に、日本独自のパンとして発展した菓子パン屋系では、明治二年（一八六八）創業の芝日蔭町木村屋（明治七年東京京橋銀座通りへ進出、銀座木村屋總本店に発展、初代木村安兵衛二代目木村英三郎の共同研究により、日本独自の米糰式酒種使用によるアントパン、菓子パン類を創始する）、さらにおなじく明治二年の創業歴をもつ、上野文明軒總本店等々の店舗があげられる。

業界青史に残るこれらの名門老舗は、それ専門であるにせよ、ないにせよ、明治初期という満目荒原時代のなかで、東京のパンの開拓をめざす開墾耕作に當々孜々として鋤鍬をとり、明治の球根栽培過程から大正時代の開花結実期に鋒先きを進めた数々の足跡と輝しい成果の記録は、日本製パン史上特筆に値するものがあつたといえるだらう。

◎この時代のパン屋稼業にみる一風景

東京のパンは概ねこのような段階を経て、一般的に売り出す運びとなるのだが、さて銀座木村屋總本店、上野文明軒、その他築地精養軒ホテルなど、一部特殊店舗やホテルは例外として、築地鉄砲洲の葛本パン、赤坂虎の門の宇治ベーカリー、築地のチャリ舍など、店売りというより卸売りに重点をおくパン屋は、当然のことながらパンの配達は営業上必須不可欠の条件とされていた。

とはいっても、パンの配達といつても現代の文明社会にみると、自転車、リヤカー、貨物自動車等々の機動力に依存するなど、まったく夢想だに許さなかつた時代のこと、結局は一から万事人力に依存する以外に手はなかつた。しかもパンを配達するにもこれときまつた特定の販売店や小売店舗があるはずではなく、その大部分は一般家庭対象の宅配が配達方法の主目的でもあつた。その意味ではパンの配達といつよりは、パンの行商という表現が正しく、それがまさしくこの時代の実態でもあつた。

そのパンの配達も後年になると、配達の専業者に加えて、パン工場で働く職人達がアルバイトの目的で、配達志願を買つて出たものだが、この時代にはパンの卸屋で働く職人や配達とは別に、横浜の異人パン屋や築地の異人屋敷でパンの製造法を身につけた職人達が、みずからそれ専門の店舗をもつ資力もないのに、町筋の裏長屋などに店を構え、土間を作業場に改造し、小さな天火窯に酒樽一個程度の設備でパンを焼き、朝から行商式に都大路を売り歩くという風景も相当見受けられた。

ところで、この時代におけるパンの行商方式だが、当初はメリケン袋にパンを詰め、これを肩で背負つて、奇声よろしく町から町へ売り歩いたものであつた。というのは当時のパンは後年にみるイギリス型の山パンであるとか、アメリカンタイプの角型パンであるとか、こういう種類のいわゆる型焼きパンはほとんどその姿をみず、パンと称する大部分の製品は、南蛮伝来の欧風型かた焼きパンで、パン屋仲間ではこれらのパンを評して、略称“コロコロパン”と呼んだ。（明治初頭時代にパン職人として活躍し

た丸山善太郎と後年日本製粉で活躍した丸山西之輔の嚴父との過去帳に残る記録から）、そういうコロコロ型のかた焼きパンであるから、メリケン袋にどつさり詰めて行商しても、パンの型がくずれるとか、駄目になるとか、さような懸念は全然なかつた。

パンの配達もメリケン袋の時代が過ぎると、こんどはご膳籠による配達方式に変つた。つまりメリケン袋を肩でかついで売り歩く式では、非能率的で重労働に匹敵するほどの販売成果があがらず、これをもつと能率的に

そして合理的に改善する目的で、テンбин式によるご膳籠に着眼、配達は法被（しるしばんてん）にわらじばき姿で、ご膳籠をかつぎ、ギシギシ音をたてながら町中を売り歩くという方式を採つた。

このパンの配達方式はやがて文明開花の進展と共に、荷車から箱車、馬車から自転車、そして三輪式リヤカーと移り變るのであるが、しからばパンを売る人とは別個に、パンをつくる人々の実態は一体どんなものであつたか。

この時代におけるパンづくりの仕事は門外不出、伝家の秘法であつた。

海の彼方から渡來した紅毛人は、その秘法を秘法として門外不出のものとするために、絶対秘密主義というベールのなかに温存し、ことにパンづくりの生命とされるタネの製造法のごとき、これは秘中の秘として、たゞえ異人の下僕であろうとなんであろうと、現場を覗くことすら許さなかつた。

そうした絶対秘密主義のしきたり、それは後年においても以心伝心的に紅毛人から邦人仲間のパン職人にも踏襲され、ハップスダネ、サカダネ等の自家製酵母は、いわゆる製造工場の管理職であるタネモチの特權で、おなじ工場で生活を共にする兵隊格の職人や、見習志望の小僧連に至るまで見ざる、聞かざる、言わざるの三猿主義でタネモチ独占、これを掌中の玉としてとりあつかつていていた。

つまりそうした絶対秘密主義のベールに覆われた南蛮伝来のパンづくりの秘法、それが如何にして邦人である日本人仲間の手によつてキヤツチさ

れたが、他は知らず、東京のばあいは極く少数の人々がパンの存在に興味をもち、異人屋敷に下僕志願して、苦心さんたんの末、門外不出の秘法スパイに成功したもの、あるいは又、築地精養軒ホテルその他に就職志願したネモチ格の異人等にとり入つて寵愛をうけ、言わざ語らず式で秘法の传授に成功したもの、およそ現今時代では想像もできないような苦労を積み重ねて遂に悲願成就、これをわがものとした。

では一体その少數グループとはどんな顔触れであつたか、記録的にあきらか資料によると、東京ではわずか六、七名程度で、主なる例をとりあげると次のとおり。

野本与助（築地精養軒ホテルパン部職長）

築地精養軒ホテルが北村重威によつて開業したのは、明治三年（一八六七）頃の時代で、当初の料理長はスイス出身のチャリースであつた。かれは明治七年（一八七四）独立、築地居留地で清涼飲料水とパンの製造販売を看板とするチャリ舎を創立した経歴のもち主だが、もともと西洋料理にパンはつきもの、そういう関係で料理長時代のチャリースはパン部も兼任、手不足の関係も手伝つて信頼のおける助手格のパン職人をもとめていた。

そのとき見込まれて入社したのが野本与助で、その頃かれは横浜の異人館でパン焼きの仕事を身につけた経験ずみの職人といえる技術を身につけていた。それ故精養軒ホテルに入社と同時にパン部の責任者という破格の地位をあたえられた。記録によると明治十七年（一八八四）頃の時代で、当時かれの焼いたパンは欧風型のホテルパンで、形態はフイッシュ型や蟹節型、ランチロール式の直接焼き小物類が主たるものであつた。

そしてかれは精養軒ホテルで概ね十年間辛抱、その間各種パン類の研究や後身の育成に活躍、その卓抜せる手腕をチャリースに認められ、かれが帰国する際チャリ舎の経営権を譲渡し、野本与助は引続き同店の運営にあたつた。

戸山信一郎（築地チャリ舎パン部責任者）

戸山信一郎もチャリース門下で育つた俊英の一人、精養軒ホテル勤務の野本与助がチャリ舎に迎えられるおよび、その交換条件として精養軒に入社、パン部責任者として活躍する。

丸山善太郎（明治初頭時代のパン職人大先輩格）

丸山善太郎は明治五年（一八七一）東京浅草辺に住居するフランス人のもとで、本場フランスパンの製造技術を学んだ。後輩雨宮麟次郎のばあいがそうであるように、かれの技術と高名をしたつて弟子入りする者少なからず、その門下から多くの俊英を輩出し、あとに続くパン職人養成の大役を果した。大正時代から昭和初頭時代、食パンづくりの神様と仰がれた丸山西之輔は、善太郎の跡を繼承した二代目であつた。

雨宮麟次郎（葛本パンで活躍した職人社会の指導者）

万延元年甲州で生れた雨宮麟次郎は、明治八年（一八七四）若冠十四才で上京、前記丸山善太郎に私淑して、製パン技術を学び、やがてその頃東京の一食パン屋として定評のあつた、築地鉄砲洲葛本パンに入店、技術の指導的立場に立つて後進の育成に努めた。

井田常吉（パン職人出身名門金田屋の創始者）

弘化四年（一八四七）神奈川宿に生れた井田常吉は、長じて横浜前田通りで異人パン屋を営む伊太利人グランドに雇われ、パンを始めてがけたのは明治元年（一八六六）数え齡二十一才のときであつた。かれは同店で概ね六年間辛抱して腕を磨き、明治七年（一八七四）上京、築地で印度人の經營するパン屋に入店、ここでさらに九年間辛抱し、パン職人仲間では当代随一のボス格に成長した。

明治十六年（一八八三）かれはやがて“パン職人では店がもてぬ”といふジンクスを打破、神田雑町に金田屋を創業、職人出身の食パン屋として成功、後進に職人でもやれる、というあかるい道を開いた。

（註）以上は食パン屋系職人の一例だが、一方菓子パン屋系の職人になると、本家本元は銀座木村屋総本店で、かつての“木村屋世襲会”などの“木村屋睦会”的洋々たるメンバーの顔触れをみてわかるとおり、菓子

パンと菓子パンをめぐる人脈は銀座木村屋を軸として、生成発展したいきさつを容易に推測することができる。しかしその委細は本史別面に記載されてるので、ここでは重複を避けるため省略することにした。

◎分業的な歩みが抬頭する東京のパン

以上明治草創時代の東京のパン府瞰図を分析してもわかるとおり、南蛮伝來のいわゆる洋式パンは、東京では精養軒ホテル、葛本パン、チャリ舍字治ベーカリー等の名門老舗を軸として、球根栽培的な役割をはたした。また、世界に誇る日本独自の菓子パンは、その創始者である銀座木村屋総本店に端を発し、やがて上野文明軒一家、後年抬頭する三河屋一家等々が主流となつて、球根栽培的な大役をはたした。

要するに明治時代、東京のパンの開発面でこれら先頭グループの残した歩みの足跡は、双方業者間の共存共榮的觀点から、東京パン業界進化の過程における特殊性として、漸次分業的色彩を濃くしていった。

すなわち、明治時代から古い伝統に培かわれた略称“食パン屋”なる部門は、一部の特殊例を除き、その大部分は卸売りに重点をおき、卸売業者として發展し、昭和の現代にいたるものこのシステムはくずれず、東京だけにみる千古不動の地位を確立した。

また洋式パンにあらず、純然たる日本のパンの誇りをもつ“菓子パン屋”なる部門は、銀座木村屋総本店、上野文明軒総本店、あとに続く三河屋総本店一家のばあいがそうであつたように、明治時代から小売りに重点をおき、小売業者として發展し、昭和の現代ではパン業者間の概ね七割を占めるといわれるほど、おどろくべき成長振りをしめすに至つた。

そうした食パン屋と菓子パン屋の分業路線が体系的に明確化されたのは前記先頭グループに続く第二の後進グループ、第三の後進グループが企業的にその地位をはつきり確立した、日清日露の戦役時代から大正時代に移つてからであつて、いま試みに食パン屋と菓子パン屋の分業路線における府瞰図を概観すると、概ね次のとおり。

(1) 食パン屋系統

前記先頭グループに続き、深川名花堂（明治十年創業）、神田雑町金田屋（明治十六年創業）関口フランスパン（明治二十一年創業）芝田村町清新堂（明治二十五年創業）等々の名門老舗を始め、丸山善太郎の流れを汲む丸山軒、信濃屋、本郷春木町の明月堂、本郷新花町の坂本屋、牛込東五軒町の菊香堂、青山の高樹軒、など洋々たる明治グループの名が挙げられる。

さらに大正時代に移ると、本所龜沢町の伊藤パン、下谷牛込の両松月、千駄ヶ谷の竹島パン、日暮里の島崎パン、新宿巣鴨の栄喜堂、麻布宮村町の九十パン総本店、大森堤方の丸上パン、大井坂下町のオリエント、等々を始め、この時代の東京食パン製造組合に名をつらねた食パン卸専門工場だけでも、概ね四十五六工場におよんでいる。

(2) 菓子パン屋系統

菓子パン屋系統に属する小売店舗は非常に数が多いので、その委細を逐一列挙することは許されないが、大体明治時代から大正時代にかけてこの部門を形成するのは、三大潮流ないし四大潮流とみられ、その分布図を極く大雑把に分析すると概ね次のとおり。

一、銀座木村屋総本店系
木村屋世襲会、ないし木村屋睦会等によつて代表される一家一門とその下部組織に属する諸店舗。

二、上野文明軒総本店系

文明軒系を名乗る一家一門と、その枝葉に属する諸店舗。

三、深川三河屋総本店系

三河屋系を名乗る一家一門と、その流れを汲む諸店舗。

四、麻布九十パン総本店系

麻布九十パンの創始者、田辺玄平門下として育成された一家一門と、その流れを汲む諸店舗。

五、系統別に所属しない特殊な店舗。

上野永藤パン、新宿中村屋等々の店舗によつて代表される系統外の店舗

と、パン職人、パン屋の配達などが自主独立して開業した店舗、または業

界人以外の第三者がパンの将来性に着眼、職人等を雇入れて新規開店した店舗群。

食パン屋と菓子パン屋の分業路線で、史上記録に残る諸店舗の系統別内訳は、極めて大雑把な観察ではあるが、大体以上のとおりとみて差支えあるまい。

◎大正時代にみる東京のパンのあゆみ

明治草創時代に端を発して概ね半世紀、その間海外諸国から滔々とおしよせる先進文化の刺激で、他の諸県のばあいがそうであるように、東京のパンもために大きく成長した。

しかば、東京のパンを大きく前進させる刺激剤となつたもの、それは一体なんであつたか。いうまでもなく、明治時代から門外不出の秘法視されたパンづくりのキイ・ポイントをさげるパンダネの一大革命時代の到来という現象、これがすなわちそれであつた。そのあかつきの夢を破る刺激剤として活躍したのは、自家製酵母ならぬ粗乾形態マジック・イーストの創始者 愛称玄平ダネの普及で有名な田辺玄平その人であつた。

かれは明治四十年（一九〇七）渡米、かの地でも絶対秘密主義でとりあつかわれていた、保存と輸送に便利なドライ・イーストの研究に専念、幾度か血のにじむような苦心と努力を傾けるも遂にものにならず、明治四十三年（一九一〇）涙を飲んで帰国した。

とはいひ、帰国後においてもその悲願やみ難く、あらゆる観点から全精神を傾けて研究を進めた結果、大正四年（一九五〇）遂に夢にまで口走つた玄平ダネの研究完成に成功した。

この新銳玄平ダネの出現は、やがてそのあとに続く生イーストの出現といいまつて、自家製酵母によるパンの製法から脱皮、製法の近代化と技術革新をもたらす大動源となつて発展するのだが、一方この時代を契機として、ハップス、サカダ不等の自家製酵母を管理、これを伝家の宝刀とするタネモチ社会にもその反動的現象として、その特權的地位を根底から覆

す大異変がまき起つた。

要するにタネモチとはサカダ不なり、ハップスダ不なりの自家製酵母を管理する神様格の要職にあり、明治時代から「パン屋はタネモチでもつ」の言葉どおり、それぞれの職場においても一匹狼型の絶対支配権をにぎりひとたびタネモチのご気嫌を損じるようになると、店は閉店休業、おやじを殺すに刃物は要らぬの調子で、わるくするとタネモチ異変で店が倒産するような悲劇例も随所に見受けられた。

それ故に店の經營者はタネモチを大切にする。職人としての賃金なども大会社の課長級か、部長級に匹敵するほど破格の待遇で、かれらのご気嫌をとる。だから自家製酵母の全盛時代はタネモチ格の職人にとって、まさしく我が世の春を謳歌するタネモチ天国でもあつた。

しかるに玄平ダネの出現によつて、食パン用の自家製酵母にかんするかぎり、それをまったく不要のものとした。それは同時に神格化されたタネモチなる特權をかれらから剥奪し、昨日までの將軍も一夜にして兵隊クラスの職人に格下げを意味する以外のなにものでもなかつた。

しかも職人社会にみるタネモチの悲劇は、杉本隆治がアメリカから帰国、純粹培養形態のフライシユマンス・コンプレスドイースト、略称シャボンダネを導入し、イーストによるイーストパンの宣伝普及に乗りだしてからさらに深刻化し、そのあとに続く国産品のオリエンタル・イースト、三共イースト、マルキ・イースト等の登場とあいまつて、その頂天に達した。

玄平ダネの登場は食パン用酵母であるハップスダネの駆逐程度の範囲で菓子パン用酵母であるサカダ不の分野には直接の影響はなかつた。しかるに外来産でフレッシュマン・イースト、ピアレス・イーストに続く、あまた国産品の登場で、食パン類も菓子パン類も自家製酵母は一切不用、その全部がイーストによるイーストパンで用足る時代が訪れて來た。そのことはとりも直さず、タネモチというタネモチの全員が神格の剥奪、ひら職人へ転落を意味するもので、經營者側ではあらゆる面で大きなブ拉斯となつ

たが、パン屋の職人側にとつては大きな悲劇で、明治以来門外不出の秘法とされたパン類の製造法も、この時代を契機として一般に開放、俗に“パンの製法に秘密はない”と言われるようになつたのも、この時代からであつた。

◎パン類の手工生産から機械化への動き

以上パン類の製造方式をめぐる大変革に加えて、イーストがもたらしたものひとつ注目すべき動向としてとりあげられるのは、明治以来国内手工业的に発展、パンとは手でつくるものなり、とされたパンの製造法が、手工業方式から脱皮、漸次機械生産化の動きをしめして來たという一事であつた。

事実、銀座木村屋總本店など一部の特殊例を除き、時代は明治から大正と變つても一般業者間では電氣窯がなんであるか、混合機がなんであるか、その存在すら皆目不明とみられるほど、幼稚な段階にあつた。そのおくれた東京のパン業界に製パン機械一連のセットという新兵器を導入、パン製造面の機械化革命に先端を切つたもの、それは何人であつたか。

それは周知のとおり、かつて貴族院議員として活躍した土岐章子爵であつた。もともとパンやイーストに造詣の深かい子爵は、日本のパンをさらに大きく前進させるためにも、旧来の非文化的製造法のしきたりから脱皮し、アメリカなど先進国の例に範をとり、あたらしい機械生産化に道をひらくことが以上の目的を達成する所以と信じ、大正八年（一九一九）アメリカから最新式製パン機械一連のセットを導入した。

同時に東京芝浦に略称N・S・K、すなわち、日本食糧株式会社と称する機械化製パン工場を建設し、技術主任にノルウェー人、ルンバを招聘し、機械化パンを看板に堂々と操業を開始したのが、そもそもの始まりであつた。

さらに大正九年（一九二〇）には日清製粉株式会社の傍系とみられる東京パンが、東京府下雑司ヶ谷にこれ又機械化製パン工場を建設し、製パン企業の大型化に一步を踏みだした。前者の日本食糧、後者の東京パンとい

う機械化工場の進出による業界への刺激と、その影響は測り知れないほど大きなものがあつた。東京のパン業界はこれによつて、混合機、電熱窯、延ては瓦斯窯等の必要性にめざめ、食パン屋菓子パン屋を問わず、この種の機械類や窯を導入する製造工場が可及的に増加していった。

同時にこのような製パン機械化革命は、明治以来れんめんとしてその存在を保つた石造窯時代の終焉を意味し、電熱窯、瓦斯窯等のおそるべき進出とあいまつて、かつてのタネモチと同様に石造窯もこの業界から漸次姿を消して行く。つまりは業界前進の裏には悲劇ありで、石造窯もその犠牲者の一人であつたといえるだろう。

◎騒乱の刺激で日本のパンは発展する

南蛮伝来の日本のパンが異人食の時代から珍奇食の時代、そして嗜好食の時代から間食、代用食、兵食、国民主食の時代と移り變る動機となつたのは、古くは明治時代における日清日露戦争の刺激。大正時代に移つて大正七年（一九一八）、富山県滑川の女房一揆に端を発したかの有名な米騒動、さらには又、大正十三年（一九二三）勃発した関東大震災等大動乱の刺激。これに加えて大正七年（一九一八）尼港事件に端を発した日本軍のシベリヤ出兵、さらに青島を舞台とした日独戦争の展開等、大きな動乱なり、騒乱なりが起る都度、パンの存在は国家的にも大きくクローズアップされ、それがひとつ幸運のキッカケとなり、日本のパンは発展、その存在価値をたかめ、一般国民生産のなかに深かくい込んでいった。

東京のパンも又ご他聞にもれず、日清日露戦争時代から大正時代に勃発した動乱や騒乱の影響で、明治時代の先頭グループに続く、大正時代の第二グループ、第三グループに該当するパン業者の面々は、好況來の救げとあいまつて企業的に成功、その地歩をしかとため、パン屋としての自主独立路線を大きく開発していくた。

◎関東大震災と大日本パン友会の発足

大正十二年（一九二三）九月一日、関東大震災の勃発で、東京横浜等の大都市は一瞬にして灰燼に帰した。罹災者概ね三百四十万、死者行方不明

九万一千、損害高全部を含めて五十五億、しかも人口三百万を擁した東京市は、山手方面の一部を残す外、ほとんど丸焼けという世紀の大悲惨事となつて発展した。

東京市内外に居を構える製パン工場の大部分も、この大災害を免れず、その大半は焼失してパン窯の火は完全に消される結果になつた。やがてその悪夢の一瞬が過ぎると、もつとも暗いときが暁きに近いときである——といたとえにもれず、続いて訪つて来るのは、いわゆる震災後の復興景氣であつた。

その好況來も手伝つて、市内外の食パン屋も菓子パン屋も、猛烈なスピードで製造工場の再建工作に起ちあがり、他の商工業に比較して一般世人が驚嘆するほどの短期間に、火の消えたパン窯から再び黒煙をあげることができた。つまりそれも根本はパンという食糧生産の強みで、これがあたかも大西洋戦争終結後のパン業界再建工作のそれをおもわせる、業界の根強さを發揮した一場面でもあつた。

やがて大正十四年（一九二五）十二月二十日、東京で労資の協調機関、大日本パン友会が新発足した。これはおりからおしよせる賀川豊彦等によつてリードされる労働攻勢に対処する目的で、志村吉三郎、太田正一、丸山西之輔、白鳥三朝、井田平次郎、佐藤一二、前川留次郎、藤沢伸光、永谷常親、群司善次郎、沢地庸光等、東京市内の食パン業者、菓子パン業者技術者代表を選びすぐつた洋たる人々が発起人となり、結成されたものが、この団体を代表する白鳥三朝、その他幹部諸公のリードによつて、静かなるパン業界を赤旗で席卷せんとする労働攻勢の動きを未前に食い止め業者間の利益に大きく貢献した。

いや、業者間の利益ばかりでなく、技術者の面でも人事面の交流、就職の斡旋紹介、労資間の資質向上を目的とした、機関誌『パン友』の発刊、等々の本業に着手し、労資間双方にとつて日常不可欠の機関として天下にその存在価値をたかめるにいたつた。

ここに新鋭パン友会のめざましい活躍振りで関係業界はもちろん、時の

政府や憲政、政友、革新三派団体の政治家諸公まで、びつくり仰天させた政府提出の反動法案粉碎運動であつた。ことの委細は省略するが、この事件は大正十四年（一九二五）、ときの政府が農村振興なる美名のもと「小麦および小麦粉関税引上げ法案」なるものを議会へ提出了。

この反動法案が両院を通過、立法化されたばい、粉食関係業者はもちろん、経済不況に脅かされる一般貧農階級や、都市生活を営む庶民大衆の大多数は、生活苦にいよいよ拍車をかける惡法となつて発展するのは必定、一般庶民大衆の生活擁護のためにも、この反動法案を打倒粉碎することが現状の急務であるという観点から、大日本パン友会を代表する白島三朝等の有志が先頭に立ち、製粉関係、製麵関係、菓子関係、その他粉食関係団体を総動員し、「全国小麦および小麦粉関税引上げ反対連合会」を結成、ときの政府を相手どつて惡法打倒の運動を堂々と展開した。

その結果は果たしてどうであつたか。政府や議会も民間から火のごとく燃えあがる、この惡法打倒の叫びを無視することができず、遂に政府原案は議会で大修正され、関税引上げ率は著しく軽減されるという大成果をおさめて、かちどきの声と共にこの反対運動の終幕をかざつた。

パン業界の人や指導者の政治力が云々されるとき、わがパン業界の過去において、とるに足らない労資の協調機関が先頭に立ち、かかるめざましい活躍振りを展開したという事実、これはおそらく明治百年を背景としたパン業界青史の面でも、特筆に価いするものがあつたといえるだろう。

◎昭和初頭時代を背景とした東京パン業界の動き

以上のことくにして大正時代は去つた。やがて迎える昭和初頭時代、その冒頭をかざる注目すべき現象として、すでに前述したとおり、国産インストの大進出と、製パン機械化路線が全國的にたかまり、日本のパン、東京のパンもこれによつて企業經營の近代化に足音たかく、大きな一步を踏みだしたという現実がそれであつた。

その走りとして関西地方では昭和二年（一九二七）、マルキイーストが国産化に成功した。さらに昭和四年にはオリンタルイーストも国産化に

成功、昭和五年（一九三〇）には三共イーストが軌を一つにして国産化に成功、前者は昭和六年（一九三一）、後者も昭和六年（一九三一）から市販の段階へ突入した。

また製パン機械化路線の面では、東京よりは一步早いといわれる大阪市では、水谷政次郎経営のマルキ号パンを筆頭に、桐山政太郎経営の神戸屋パン、浅香忠雄経営の木村家製パン、小林一三経営の阪急パン等々の大型企業が、大規模な機械化製パン工場として名乗りをあげた。

また中京名古屋では最古の創業歴を誇る長榮軒、日本一の設備を呼号する敷島製パン、これらの大企業が機械生産を看板に名乗りをあげた。しかし東京のパン業界のばあいはどうであつたか。前記銀座木村屋總本店、日本食糧、東京パンの有名どころに加えて、柴山久喜経営の銀座宝来パンがアメリカから、センソリー社製最新式製パン機械一連のセット導入し、これを店内に据えつけ、洋式機械化パンを看板に銀座街頭で、一大デモンストレーションを開催したのもこの時代のことであつた。

要するに以上のごとく、イーストによるイーストパンの進出、全面的製パン機械化時代、いまだしと雖も、諸多の影響でパンの大型製造工場はもちろん、菓子パン屋によつて代表されるパンの自家製造工場や、食パンの卸売りを専門とする諸工場にも、電熱窯が装備される。混合機が装備される。このようにして從来の手工生産形態から漸次機械生産化の段階へ進化するにつれ、市販パンの素質や整形方式、焙焼方式にも大きな変化が起るのは当然のことであつた。

すなわち、昭和六年（一九三一）糧友会主催による市販パン審査会でまとめたデータは、当時の模様について次のごとく概評している。

一、依然として角型パンが多く、枕型パンは全体の一割にすぎない。

二、パンの体積は増加したが、外観、香、味が低下した。

三、酸度は一般に低下した。（イーストパンの影響によるものと認められる）

四、重量不統一が目立つ。最低三五〇瓦、最高六〇〇瓦、平均は四五〇瓦である。

あるが、この平均以外の重量のものが、全体の三割二分を占めている。五、卸売価も不統一である。一斤当たりの最低が十八錢三厘で、最高は三十七錢七厘であり、平均は二十六錢五厘となつていて。

以上は東京で市販される食パン類を対象としての概評だが、その原因は昭和五年（一九三〇）にはじまる製粉カルテルの影響を受け、その不況対策の反動で食パン屋の現状は非常に苦しくなつた。その打開策として打ち出した自衛措置が、市販パンの面にも以上のような形で反映したものであつた。

◎学童給食の実施と栄養パンの登場

昭和六年（一九三一）を迎えると、大平洋戦争への導火線となつた満州事変が勃発する。そして翌年には上海事変となつて拡大し、その間滿州国の独立宣言とあいまつて、日華事変は全面衝突の形となつて発展した。

この緊迫化した不気味な空氣を反映し、昭和五年（一九三〇）朝日新聞社と糧友会の共同主催で、東京市府の支援を得、市内外の欠食児童にパン給食を実施した。この非常措置ともみられるテストケースが奏効し、パンを主とした学校給食が全面的に実施される運びとなるのだが、さらに一方糧友会では今後の食糧資源関係を考慮し、学校給食に栄養パンをとりあげたのもこの時代のことであつた。

その栄養パンとは、原料に黒糖、糖蜜、大豆粉、胚芽、人麥、魚粉、馬鈴薯等を混入、五十匁（一八七瓦強）パン、一個六錢の価格で給食に充てられたものだが、これを契機に時代色を反映し、東京では勞研饅頭、玉蜀黍パン、愛國パン、理研パン、豆精パン、栄養パン、玄米パン、飯パンなど、雜穀資源混入の異常型パンが、あいつぎ陸続と登場した。

◎パン組合結成の動機となつた栄養パン騒動の顛末

昭和七年（一九三二）陸軍糧秣本廠当局では、食糧非常対策の一環として、満蒙可食資源利用の栄養パンなるものを創製し、これを東京市内のパン業者間に委託して製造せしめ、一般市民に供給する案をたてた。その構想は頗るよしとするも、問題は栄養パンをめぐる製造権、市販権の取扱い

方法で、当時糧秣本廠當局はそこに如何なる關係があつたか？ 委細は不明だが、ともかく結果的にみて、東京市内でもある一部特定パン業者には栄養パンの製造販売権を認めるが、しからざるパン業者に対する権限を取得するため、権利金を出せ。それが嫌なら絶対に認めない”といつた筆法で、これを利権の対象とするような措置を一部特定パン業者グループに採らしめた。

この寝耳に水の怪情報に愕然、赫怒として反対運動に起ちあがつたのが前記一部特定グループを除く無色透明組の業者仲間で、”國家國民の軍を背景とする陸軍糧秣本廠が、栄養パンを利権の対象扱いにするとは何事だ。機会均等、一視同仁であるべき憲法のおきてを踏みにじる、斯様な措置に對しては、徹底的に斗つて徹底的に粉碎する”といった勢いに盛りあがりかくて奸商打倒、謀略粉碎を旗印とする、東京全市内パン業者挙げての大反対運動となつて発展した。

この栄養パン騒動をめぐる委細の顛末は省略するが、ともかく結果的にこれが直接「大東京製パン業組合結成競争」の形となつて発展した。つまり多數決をもつて暴を制するという作戦が進展しての結果で、赴くところ勝敗の帰趨は歴然、いわゆる正義派を呼号する大多数の無色透明組は組合結成競争にも勝利し、一部特定業者グループの旗色は俄然悪くなるべくして発展した。

ことの重大性に愕然とした糧秣本廠當局も、かくあいなつては供手傍観的な態度で現状を糊塗することができず、遂に「喧嘩両成敗、本家本尊の栄養パンは糧秣本廠へ還元、永遠におく入り」という形で、さすがに満天下を震撼せしめた栄養パン騒動も、ようやく終息することになつた。

要するに泰山鳴動してネズミ一匹現われず、これが栄養パン騒動の決算的トータルだが、しかしその副産物として東京のパン業界は偉大な土産物を発見することができた。その土産物とは何か、かつて東京市内のパン業者間には、これときまつた正規の組合らしい組合組織はなかつた。ところがこの栄養パン騒動を契機として、東京全市内各區別に組織的パンの同業

組合が、しかも自然発生的に結成される運びとなつた。それ自身やがて迎えるパン業界の非常事態に如何に大きなプラスとなつたか、それらの点から勘案するも、無から有の形で現われた東京市内各区別パン同業組合の結成という一事は、いかなる高価な犠牲にも代え難い貴重な代償のひとつといえるものであつた。

◎食パン菓子パン両組合の発足

さて満洲事變から上海事變へと戰局の拡大化にともない、國政面でもこの非常事態を反映して、準戰時經濟体制から、やがて本格的な戰時經濟体制へ移行することになるのだが、政府はその対策として、米麦等國民主要食糧の統制配給体制を整える準備工作として、その流通路線を確保するための担当機關すなわち、法的に裏付けのある組合なる上意下達機關の体制完備を急ぐことになつた。

もちろんこの時代はまだ食パン屋の分野においても、菓子パン屋の分野においても、任意団体式の同業組合、ないし睦会式の機關は存在したが、政府筋の期待する法人格をもつた組合など、影も形もみられなかつた。そこで昭和十二（年一九三七）にはその手始めとして、東京全市内各區別に結成された地域組合を一本の線に結集し、”東京菓子パン組合”なるものが結成された。

また昭和十三年（一九三八）には、従来同業組合組織の形でまとまつていた食パン製造業者間では組合機構を再編成し、あらたに”東京食パン製造組合”なるものを結成した。さらに府下三多摩地域においてもこの前例に倣い、”東京多摩パン組合”なるものを結成した。これはやがて来る次の段階、すなわち、政府の要請にもとづく工業組合化の基礎をかためる事前措置で、いわば國家の非常事態に備える暫定的措置といえるものであつた。

◎国際情勢は緊迫食糧統制時代へ移る

このようにして昭和十四年（一九一四）を迎えると、かねて予想された食糧統制が現実の形となつて現われはじめた。その動きを年表で記すと次

のとおり。

◎対米英戦の布告と大東亜戦への突入

昭和十四年四月 米穀類の配給統制規則公布
同 十月 農林省に食糧局が新設され、小麦粉砂糖等の配給統制
麦類の国家管理、パン類の配給統制を実施する準備が
着々として進められる。
昭和十五年八月 統制機構の整備を目的とした基本国策要綱公布、日菓
工連が砂糖等の配給権を掌握する。

当時東京では食パン製造卸業者は別として、菓子パン組合に所属する大
部分の業者は日菓工連の支配下にあり、砂糖等の主要原料はすべて日菓工
連の言いなり放題の形で受給する現状にあつた。この自主性抹殺という不
合理きわまる体制のもとでは、國家の要請する菓子パン業者としての真使
命を完遂することは無論不可能、その対策として菓子パン業者はこの機会
に日菓工連の支配下から離脱して、小麦粉砂糖その他の主要原料を独自の
分野で受給する体制を確立することが現実の急務とされるにいたつた。

◎任意団体組織から工業組合組織へ移行

東京で従来の任意機関から脱皮、工業組合化に先鞭を打つたのは「東京
食パン製造工業組合」で、菓子パン組合より一足お先ぎにその目的を達成
したわけだが、菓子パン業者のほうは非常に数も多く、とりわけ、日菓工
連よりの離脱その他の関係で、同組合が「東京菓子パン工業組合」結成に
成功したのは、昭和十五年（一九四〇）四月一日のことであつた。

さらに又、府下三多摩地区内のパン業者間も機を一つにして、「東京多
摩パン工業組合」を結成した。以上三組合の初代理事長に永藤鉄太郎（菓
子パン工組）、沢地庸光（食パン工組）、木下為吉（多摩パン工組）の諸
氏がそれぞれ就任した。これによつて政府の期待するパン業者間の組合機
関は、米麦パン等国民主要食糧の配給統制時代に対処して、政府の代行機
関として活躍する準備工作は一応できあがつたわけだが、やがて対米英戦
の布告、大東亜戦から太平洋戦争へと戦局が拡大するにつれ、工組のおか
れる性格も一層強固なものに変つていつた。

海軍真珠湾攻撃の第一報が伝えられた。その歎呼に湧く緊張の一瞬間が過ぎ
ると、一億総動員、祖国日本の必勝体制確立のために、業界のすべてが
国家の至上命令に支配される日が直ぐ訪つて來た。
しかば東京パン業界のばいはどうであつたか、食糧の国家管理政策
の強化とあいまつて、昭和十五年（一九四〇）七月十一日付商工省告示第
三五四号で、パン類の公価格が決定された。
一、食パン
以上は卸売価格
一斤一二〇匁以上 二〇銭
一斤一〇〇匁以上一二〇匁未満 一七銭
一斤八〇匁以上一〇〇匁未満 一三銭
半斤五〇匁以上六〇匁未満 九銭
半斤四〇匁以上五〇匁未満 七銭
以上は小売価格
二、菓子パン
一個十七匁以上 卸売り 四銭、小売り 五銭
またこの決定に引き続き、昭和十六年（一九一四）四月五日には、食べ
ン工組を代表する沢地庸光、白鳥三朝、高世勇司等の幹部首脳が発起人と
なり、組合員四十四名を株主として、「東京府食パン販売統制株式会社」
を設立、事務所を日本橋通り三丁目きん藤ビル内に設け、食パンの自主販
売統制に踏みきつた。
また、同年五月十七日には、前記食パン販売統制会社、菓子パン工組、菓子

卸商組、菓子小売商組等の団体が集まつて、「東京府パン類配給協会」を結成した。しかしこの配給協会は屋上屋を架する嫌いもあるので、同年九月一日付で、前記食パン販統会社に合併吸収された。

◎全国製パン業組合連合会の結成

さてその次に来るものはなんであつたか、それはいうまでもなく、政府の基本政策にもとづく食糧當團の設立と、米麦・パン・めん等国民主要食糧の當團直轄統制の実施という事態がそれであつた。

このような當團直轄統制に対処し、パン業者としての利益を確保するためには、全国のパン業者組織を打つて一丸、これを一本建ての線に結集した全国團体を結成することが現状の急務であるという觀点から、浅香忠雄（大阪）松村実之助（奈良）梶谷忠二（岡山）柴山久喜（東京）金森四郎（東京）等の有志が発起人となり、昭和十六年（一九四一）十一月八日、東京日黒雅叙園で「全国製パン業組合連合会」を結成、盛大な発会式を挙げた。この全國團体は丸本彰造、相馬安雄、浅香忠雄、柴山久喜、白鳥三朝、金森四郎、島倉孝太郎、田中元蔵、松村実之助、打木吉則、梶谷忠二、佐藤岸太郎、中井金寿郎、吉武正右衛門、滝本登一、森慶司、高世政吉等、全国パン業界を網羅した洋々たる顔触れを役員に迎え、本部事務局に安達巖、山本巖、木村三郎等の担当者を得て、全パン連活動のスタートを切つた。

◎食糧當團の発足と當團統制の動き

食糧管理法が公布されたのは、昭和十七年（一九四二）二月二十七日のことであつたが、この法律による當團の取扱い品目は、米穀、大麦、裸麦、小麦、雜穀、雜粉、パン、メン、甘藷、馬鈴薯等主要食糧全般にわたり、その管理機關として中央食糧當團が結成されたのは、同年九月一日のことであつた。

統いて地方食糧當團のトップを切つて設立されたのは、東京府食糧當團で、これは東京府米穀商組、東京府小麦粉卸商組、東京食パン配給統制会社、東京米糠商組、副産穀類KK、東京府改藁工品統制KK等の七團体で

構成された。

そして東京府食糧當團はパン類等の配給とその流通機構を確立するため東京管区内に四十八ヶ所の荷扱所と、全市内に一、四七五軒のパン類配給所を設け、その運営にあたることになるのだが、ことパン類の取扱いに関しては、當團運営要領の一項に、「パン屋は當團発足後と雖も、原則的には独立の企業として存置し、當團はこれらの業者に委託又は販賣買取り等の方法で、加工製造なさしめる」とうたつてある。

しかしながら、當團側の腹の奥底には、"甲冑を法衣で覆いかくす"とでもいふか、配給部門の掌握だけでは満足することができず、あわよくばパン類の製造部門まで掌握し、製造業者としての既得権を剝奪して、食糧當團の支配下に全部を抱含する目的で、虎視眈々その機会を狙つてゐる。これが当時のいつわらざる実態であつた。

◎東京府パン統制組合の発足

昭和十八年（一九四三）九月、政府の至上命令で従来の工業組合組織を再編成し、道府県別単位一本建ての統制組合へ切り替えることを要請されるにいたつた。その結果東京では前記食パン製造工組、菓子パン工組、多摩パン工組の三工組が合体一本化され、「東京府パン統制組合」を結成、その事務所を京橋区銀座七丁目、旧多り治店跡に設けた。

そして理事長に白鳥三朝（食パン系）専務理事に小山貞雄（菓子パン系）常務理事に大村省三、金森四郎、星三好、長沢繁蔵、監事に柴田米作

植野明等の諸氏が選任されて、その運営にあたることになつた。

このようにして戦時下におけるパン統活動の第一歩が始まるのだが、すでにそこには前述したパン屋攻略を意図する當團側の謀略作戦が待つていた。しかし東京パン統のはあいは組合員をリードする役員諸公の善戦健斗効を奏し、業者側の生命線であるパン類の製造権だけは最後の最後にいたるまで死守することができた。

しかし方業界では県庁や警察に配する當團等、連合勢力の圧力でパン類の製造部門を確保することができず、製造権まで當團側に売渡し、こ

の業界から姿を消した業者間の悲劇例は相当数多く見受けられた。

◎企業整備で変貌するパン統体制の府瞰図

一難去つて又一難とでもいはうか、昭和十八年（一九四三）六月には「戦力増強企業整備要項」が発令された。この法令は不急産業の整備淘汰と軍需生産の増強を目指したものであるから無論待つなし、無理であろうとなんであらうと一切の弁解無用、したがつて東京のパン業界を統轄するパン統も政府の命令一下、どうしても早急に着手せねばならぬ使命を負わされていた。

しかば東京のパン業界は企業整備前の時点で、組合員のもつ製造工場の分布状況は一体どのようなものであつたか。当時の調査記録によるとその内訳概ね次のとおり。

(1) 企業整備前の製造工場分布状況

食パン屋系製造工場、四十三工場

菓子パン屋系製造工場、一、五一二二工場

(2) 企業整備後の製造工場分布状況

食パン屋系製造工場、三十五工場

菓子パン屋製造工場、二七七工場

（註）以上は第一企業整備、第二次企業整備の段階を経て、最終的に残された残存工場の実態で、業態は個人体、企業合意の寄合い世帯で結成された企業体その他で、企業整備の対象となつた組合員の内でも、他の軍需産業等に配置転換を強いられるとか、この業界から脱落を余儀なくされるとか、そうした不幸な犠牲者をパン統の措置よろしきを得て、最低限度の線で食い止めることができた。

◎戦争末期の最悪状態に対処するパン統の動き

このように残存と決定した製造工場も、配給パンの生産業務が順調に進んだのは当初の間だけで、以来日を経るにつれて、小麦粉、砂糖その他の主要原料の受給状況は悪化の一途をたどる。そのためパンのフル生産どころか、月間平均十日間も生産が続けば上々という日が訪つて來た。

いや、そればかりではない、問題は松薪等燃料資源の欠乏で、燃料組合など正規の配給ルートに依存していたのでは、十日間の仕事はおろか、わずか数日間で燃料資源はタネ切れになる。といつてパンの生産を中止することは断じて許されない。このばあい現状がたとえどうあらうと、不可抗力の一事をことを済ませるようなことがあらんか、それこそ官團側はパン屋に生産部門を担当する資格なしとして、製造権の売渡しを強要して来るのは必至であつた。

それ故パン統は燃料資源の欠乏対策として、燃料組合とタイアップし、製造工場を総動員して「薪切り挺身隊」を組織し、西武池袋線の大泉学園から保谷附近一帯の山林へ連日交代で繰り出し、雜木の若木を代採して不足燃料を補充する措置を採つた。

さるにしてもそこは農村地帯、山林といつてもそれは猫額大のもので、代採数量には当然限度がある。そこで第二の手段として、山梨県当局に折衝、松材等燃料資源県外移出の許可をとり、恵林山附近の松林（組合員村田文吾所有）に監督役として井上栄太郎氏を派遣、現地労務者を動員して伐採作業にとりかかり、これをパン統宛に輸送して各製造工場に配給する非常策を採つた。

それでもなおかつ燃料は不足する。最後には深川の製材関係者に折衝、なかば腐触して使い物にならないような雜把材をかき集め、これを燃料に充てるという、話にならないような努力を払つて、最後の最後にいたるまで、パン業の火を消さずにまもつた。

◎帝都大空襲で製造工場は全滅状態に瀕す

初戦の赫々たる大戦果の跡も空しく、敗戦への憂色日々に濃くなつて、帝都東京に本格的大空襲が始まつたのは、昭和十九年（一九四四）十一月二十四日で、この空からする無差別緜氈爆撃は翌二十年の八月一日まで続いた。しかもその数二十一回の多きにおよび、ために帝都の大半は見るもむざんな焦土と化した。

街は焼け、パン工場は焼失するも、戦う市民の糧であるパン類の生産だ

けは、断じてストップすることはできなかつた。なぜか、パン類の生産ストップは一般市民の糧を奪い、かれらの生命を抹殺するにひとしい悲惨事となつて発展するからであつた。

それ故パン統はパン工場焼失に対処する応急対策として、焼け残つた民家であれ、倉庫であれ、製パン工場として利用し得る可能性のある家屋は隅から隅まで物色し、これを急造製パン工場に活用して、潰滅寸前の危機に直面した工場体制の整備に努めた。

すでにその頃ともなると、当初八百万を呼号した帝都の人口も、概ね二百八十万程度に激減し、これに加えてパン類の業務用配給はストップされ主食類はすべて店頭配給という非常措置を探らざるを得ないほど、事態は悪化していく。

軍部が強硬に主張する本土決戦のかけ声も、かくあいなつては神通力を失ない、戦う市民の憂色は濃くなるばかり。おりしも戦慄的な大惨事が勃発した。それはいまでもなく原子爆弾による広島空襲で、一瞬にして幾万もの生命を抹殺、見るも無憚な生き地獄と化する世紀の大悲惨事がそれであつた。昭和二十年（一九四五年）八月五日がその悲劇の日で、続く原爆攻撃の第二弾が同年八月九日、南蛮紅毛文化の発祥地である長崎市の頭上で爆発した。

もはやかくあいなつては絶対絶命、祖国の必勝を信じて戦つたその期待も空しく、次に来たるもの、それは日本軍の無条件降伏以外のなにものでもなかつた。

二、敗戦と戦後パン業界の再建

昭和二十年（一九四五）八月十五日、あの肺腑を剝る哀調切々たる玉音の流れと共に、祖国敗戦、日本軍無条件降伏の悲報を耳にした。一瞬精神も錯乱、五臟六腑の張り裂けるおもいにひたるも万事窮すで、眼に映るもの、それはまさに國敗れて山河ありの一事につきるものがあつた。しかも帝都東京は敵将マッカーサーを先頭とする進駐軍の軍靴で遠慮会釈なく踩

躊躇される。この予想もしなかつた国恥國辱風景を見るに忍びず、憂国の烈士は皇居に跪き、割腹して我れと吾が命を絶つという、敗戦ならではの悲壮な場面も一方ではみられた。

いや、そればかりではない。敗戦の悲報と同時に待つたなしの勢いで襲い来る史上空前の食糧地獄で焦土の中に生き残るあまた戦犯や同胞は糧を失ない、餓えに悶えて、狂い死をするという風景、それもけつしつて架空のつくりごとではなかつた。悲憤こう慨そのはげぐちをもとめるに死はやすしとあるも、しかし一方餓鬼道にもひとしいこの悲惨も又極まれる現状を死の一事によつて解決することができるかどうか敗戦のショックに打ちひしがれたパン業者間の胸底に去来するもの、それはこの反省と自覚の一語につきるものがあつた。

「徒らに悲憤こう慨して虚脱状態で時を過すばいいではない。パン業者はその生業を通じて強く起ちあがるのだ。そして餓えに悶える市民や同胞をすこしもはやく救出するのだ」

幸いにして焼け残つた銀座七丁目のパン統事務所から放出された一声、それはこのようない意味における組合員への叱咤激励の号令であつた。

◎救済食糧の放出で希望の曙光甦る

この現状で推移すればやがては一千万人の餓死者ができるとまでいわれた史上空前の食糧地獄も、昭和二十一年（一九四一年）二月十一日に始まる進駐軍からの救済食糧の放出で、そこに一抹の光明をみいだし、餓えに悩む市民の人々もようやく愁眉をひらく機運が到来した。

当時進駐軍が放出した救済食糧は、同年四月から七月に至る四ヶ月間に二十三万六千噸という数量に達した。しかもその放出食糧の大部分は小麦や小麦粉であつた関係から、一般家庭配給対象のパン加工用として配給された。戦後のあたらしいパン食時代は、これら放出食糧のつまりを契機として始まるのであるが、それはとりも直さず、全国パン業界の戦後における再建工作を促進させる原動的役割をはたす以外のなにものでもなかつた。

東京パン業界のばあいは帝都大空襲の被害で、パン統参加全製造工場の七割から八割近くを焼失した。業界の再建工作といつてもこれほど多数の焼失工場を旧態に還元するには、誰が考えたつて一年や二年の短期間でその目的が達成される道理はない。その不可能とみられる困難な課題をパン統はわずか一年足らずの短期間に、可能の二字で解決し、おそらくは

戦前のそれにもまさる製造工場の整備体制を確立した。

この現実に対し、他の関係業界筋でも羨望の眼をもつて評価、パン統のおそるべき活躍振りにびっくり仰天する一風景もみられたが、しかしそれもこれも根本は戦後を迎えてパンが幸運の波に乗つたこと、さらには又、放出食糧の順調なでまわりとあいまつて、パン加工が他に優先し、遅早く本格的軌道に乗り、業者間の再建意欲を促進するジンカツ油の役割をはたしたところに、その原因があつたといえる。

いま試みに昭和六年（一九三一）時代から、戦後の三十年（一九四五）時代に至る製パン実績をみると、放出食糧そのものが戦後あたらしいパン食時代を迎えるに、いかに大きく役立つたか、その辺の模様をあきらかに推測することができる。参考までにその間の動きの模様を記すと次のとおり。

昭和6年以降の製パン実績

1936 (昭和6年)	年間6万トン
1941 (〃17年)	〃 5万〃
1946 (〃21年)	〃 5万〃
1947 (〃22年)	〃 7万〃
1948 (〃23年)	〃 15万〃
1949 (〃24年)	〃 26万〃
1950 (〃25年)	〃 35万〃
1951 (〃26年)	〃 53万〃
1952 (〃27年)	〃 61万〃
1953 (〃28年)	〃 60万〃
1954 (〃29年)	〃 73万〃
1955 (〃30年)	〃 79万〃

以上統計面に記録された製パン実績の推移をみてわかるとおり、大東京を舞台としたパンの消費が、戦後のあたらしいパン食時代を迎えて如何に飛躍的に増大したか、この統計面に現われたトータルは何よりも雄弁にそれを立証している。

◎パン統にかわる組合組織の再編成

食糧に安定を得て一億同胞の士気は甦る。まさにしかし、食糧地獄の影も薄れて巷には戦後の民主化政策の進行とあいまち、旧套脱皮、新しい時代へ衣替えするに懸命な動きが盛んに見受けられるようになってきた。

ご他聞にもれず、組合組織のばあいにおいても又しかり、パン統の愛称で親しまれた東京都パン統制組合も、昭和二十一年（一九四六）二月公布の統制組合法廢止条令にもとづき、「東京都パン工業協同組合」に組織変更した。

同時に旧パン統を代表した理事長白鳥三朝は、参議院選立候補のため退任、後任理事長に小山貞雄、専務理事に大村省三が就任し、戦後の東パン行政の采配を振うことになった。この機会に東パン事務所を銀座五丁目、松坂屋横通りの二階建て独立家屋に移した。ことに戦後のあたらしいパン食時代を迎えて、パン消費が鰐登りに上昇する余勢を反映し、旧パン統時代わずかに二十名足らずであった事務職員は、一挙にして一百有余名に達する大世帯に膨れあがつた。

こうした我が世の春を謳歌するパン業界の姿、それはもちろん東パンだけにみる特殊な現象ではなくて、全国都道府県いづれの地域にもみられるパン業界の共通的現象のひとつであった。

◎全パン連活動再び生氣を盛り返す

戦前パン業者間の全国団体として発足、統制経済時代に対処してその活躍振りをおおいに期待された全パン連ではあつたが、戦時中は政府の認められた正規の団体にあらざる悲しさで、活動資金難におちいり、活潑な事業展開どころか、歩行の自由すら満足にできないパン統の居候生活で、その看板だけはからくも保つてきた。

かかるに戦後パン業界の再建工作進行とあいまつて、全国都道府県別パン業界が活況を呈するにおよび、全パン連はあたかも水を得た魚のごとく急に生氣を盛り返し、同時に又、全国団体としての活躍の場は、期せずしてた。

やがてこの全国団体は「全国パン協議会」と改名され、全国パン業界の利益代表機関として、めざましい活躍振りをしめし、今日のいわゆる全パン連王国を結成する運びになるのだが、その仔細な顛末は別面に触れてあるので、ここでは重複を避けるため省略することにした。

◎東パン体制から脱退するパン連盟の動き

行政的にも絶対者な強権をもつた旧パン統時代は、幹部独裁のもと、組合員の自由勝手な行動や振る舞いは無論許されなかつた。しかるに戦後民主化政策の進行にあいまち、旧パン統組織にかわる東パン組織に移り変ると、組合が組合員の自由意志を束縛し、その行動に待つたをかける権限はすでになくなつてきた。

そこで常日頃、幹部独裁型の組合運営方式に不満をもつ一部組合員有志がこの機会を狙い、東パンから脱退、別途にかれらの生きる新組合結成の動きをしめしたからといって、それは不思議でもなんでもなく、民主化時代ともなればそれは当然ありうることであつた。

はたせる哉、東パン組合員で旧食パン業者間の有志、旧菓子パン業者間の一部有志、これら業者間の少数グループが東パンに組織変更した機会に同組合から脱退し、新规に「東京パン連盟工業協同組合」なる新団体を結成した。

その顔触れは柴山久喜、佐藤与作、佐藤一二、西田信雄、本多良、渡辺芳男、日暮一雄、瓶子吉六、島田熊次郎、脇田延太郎、小沢幸松、高世勇司、尾野止雄、高橋豊三郎、宮川正太郎、寺田大治郎、石井猛、原田武臣

中島貞四郎、近藤義晴、野崎勝夫、吉川金三郎、中瀬武夫、宮地偉晴、斎藤孝一、等々の面々で、パン連盟の新理事長に高世勇司を選任、その運営にあたることになった。

◎東京都九十パン協同組合の発足

東京都パン連盟の結成にひき続き、東京では再復組合の分派活動がまさ起つた。その業者間一連のグループとは、かの有名な粗乾製玄平ダネの創始者田辺玄平経営の麻布丸十パン総本店系、一家一門で結成される九十パン親睦会の面々で、これらの面々は睦会とは別個に、「東京都九十パン協同組合」を結成し、理事長に田辺一郎を選任、中央区銀座五丁目に組合事務所を設け、その運営にあたることになった。

丸十パン協組に参加した業者間の顔触れは、雨宮平三郎、田辺一郎、高野幸助、奥山貞男、池田操、田辺フミ、山中長六、藤巻文造、雨宮豊、田辺茂次、佐藤国造、秋山竹之助、村田文吾、芦沢幸男、里吉高一、広瀬七男、沼田善男、神谷波平、若月義忠、松井直次郎、中村都通、荒井義男、新津政一、里見要、竹本一、雨宮要、志田頼次郎、高山反吉、柳友次郎、中村信八郎、星野金三郎、遠藤己代吉、野村倉治、徳田誠一、中村博男、飯田忠良、斎藤静、香水恵水、土屋満延、高野清次、鶴田團吉、佐藤賞作、雨宮三郎、喜納清一、飯島寛一郎、平賀孝蔵、井口孝一、伊藤守男、松原由郎、等の面々で、右組合員の内都指定製パン工場として、パン類の綜合用生産を業とする者十三名、家庭委託パンを業とする者三十八名、これがその内訳となつてゐる。

◎中小企業再建の原動力家庭委託パンの登場

さて以上のとおり、組合分派活動が積極化の一途をたどる、そもそものキツカケになつた直接の原因となつたもの、それは一体なんであつたか。その主なる点をあげると次のとおり。

一、昭和二十一年（一九四六）九月、企業許可令が廃止になつたこと。
二、同年十一月、統制組合法にかわる商工協同組合法が制定されたこと。
三、放出小麦粉の大部分がその儘の形で、家庭配給されるようになつたこ

と。

四、小麦粉に未利用可食資源を混ぜた雑穀粉も同時に家庭配給されるようになったこと。

五、企業整備時代、強制的に企業合同を強いられた構成員が、企業許可令の廢止と共に独立企業者として復元したい意慾が旺盛になつてきただこと。

六、合法的な団体を結成しないと、製パンに必要な酵母その他副原料の配給を受けられないこと。

概ね以上のことき情況の変化、環境の変化も手伝つて、組合の分派活動と家庭委託パン業者の勃興という事態となつて発展することになるのだがここでもつとも注目すべき動きの一例としてとりあげられるのは、社団法人パン食普及会の新発足と同会によつてリードされる家庭委託パンの動きにあつた。

◎社団法人パン食普及会のはじめ役割

パン食普及会が結成されたのは昭和二十一年（一九四六）十二月、その事業目的は家庭配給された小麦粉等を家庭でパン加工するに必要な、イーストを配給するというところに重点がおかれていた。

当時その黒幕となつて動いたのは、日本イースト会社を経する柴山久喜であつたが、団体の表面にたつたのは元内務省官僚の宮崎四郎（のちの愛知県警察部長）と安達巖、山本巖等の諸氏であつた。ところでいざイーストの家庭配給が実施されると、肝心のパンよりはドブロク用に流れるものがすくなくなかつた。

こんな状態ではホトケつくて魂入れずで、あたかも家庭パンならぬヤミ酒を奨励するような結果になるのは必定、そこでこの団体が音頭をとり、かくて結成されたのが家庭委託パンの協同組合であつた。そしてその運営を担当したのが斎藤天皇で有名な斎藤寅一、これに協力参加したのが安達巖の両氏で、組合員の大部分は企業合同体構成メンバーの面々であつた。

◎新興製パン協同組合の発足

前記家庭委託パン協組はおりから家庭委託パンブームの波に乗り、おどろくべき勢いで伸び、増大する組合員はこの珍商売を再発足拠点として中小企業再建への足どりを進めていった。

しかし一方では類は友をよぶで、家庭委託パンの驚異的な発展に一策を出した須貝正を中心とする業者の面々は、未利用可食資源の製パン加工を目的とした、「新興製パン協同組合」を結成した。これはもちろん委託加工イーストの割当で配給を受けるところに根本的な狙いがあつた。なんにしてもこの時代のイーストは金銭に代へ難い貴重品で、たとえヤミであれ、なんであれ、それを得ることが家庭委託パン加工を続ける鍵とあって組合の性格や首脳幹部の実態はどうあれ、主要原料等の割当で配給権を掌握する合法的団体に加盟を認められない、無籍者の面々はこぞつてこうした新興組合に加入した。

かくして家庭委託と新興の両組合は勢いの赴くところ、それぞれ全国団体を結成し、やがては東パンなど実績業者団体と対立するところまで発展した。現状かくあいなつては実績業者団体も企業整備で企業合同を余儀なくされた面々の多くを、いつまでも中途半端な形で放任しておくことは現状が許さず、その対策として組合内部に家庭委託加工部門を設け、イーストその他の原料を便宜的に配給する措置を採つた。

このようにして旧実績業者と新興委託加工業者の全国的体系づけが進められていくのであるが、一方両者の立場はおのずからあい反するものがあつた。なぜか、それは旧実績業者が実績擁護をめざして進んだのに対し、新興業者は実績打破、機会均等の主張をゆずらず、その結果として、新興系の非実績業者は配給パン加工業の実績打破の運動を展開した。おりしも時代は自由經濟への復元をめざして激しく流動していた関係で、新興業者の主張は次々に具体化されていった。

その第一が昭和二十二年（一九四七）七月決定をみた家庭委託パン工場の指定制で、翌年春地方食糧公團が公團に改組されるに及んで、非実績業者の配給公團へのくいこみ運動がはじまつたという事実がすなわちそれで

あつた。この運動は昭和二十四年（一九四九）六月の配給パン工場の採点式指定制度の採用という形で具体化した。

こうして旧実績者と新興業者は、おなじ土俵で角力をとる仕組みとなつたがさてそうなると旧実績者団体の内部にもあらし問題がおきた。

それは何か、旧実績者団体はもともと食パン卸と菓子パン業者の強制的な寄せ木細工であり、その利害は必ずしも一致したものばかりとはいえない面があつたからだ。そんなわけで前記のとおり、高世勇司（関口フランスパン）、西田信雄（本所パン）等が中心となり、旧パン統から脱退して都パン連盟を組織したのも根本はそこにあつた。

また新興業者が配給部門にも様々進出するようになつた結果、都委託ペン協内部にも配給と委託専門の両業態を抱えることになつた。ことにそこにはそれぞれの中心人物が登場し、配給パン部の中心となつたのが、浅野良明、委託パン部の中心となつたのが河原佐平の両氏であつた。このようない段階を経て東京のパン業界は概ね次のように多角化していくつた。

旧実績業者

→ 東京都パン協（旧菓子パン業者中心）

新興業者

→ 新興パン協（旧未利用資源関係者中心）

○実績者団体の現況と業態別内訳

さてこのようにして組合分派活動は激しさを加えるのだが、さてしきらばその嵐にみまわれた実績者団体の現況はどのように変貌したか。昭和二十三年（一九四八）度の時点で調査した各団体の実態を記すと次のとおり。

一、東京都パン工業協同組合
組合員総数、三四七名（昭和二十三年度現在）

内訳 都指定製パン工場（総合用） 一八〇工場
家庭委託パン工場（委託用） 一六七工場

多摩地区

北多摩（総合および委託）

一一七工場

南多摩（〃）

一三工場

西多摩（〃）

八工場

二、東京都九十パン協同組合

組合員総数、五十一名（昭和二十三年度現在）
内訳 都指定製パン工場（総合用） 一三工場
家庭委託パン工場（委託用） 三八工場

（註）東京都パン連盟は前記に触れたので省略する。

○麦類の統制撤廃で東パン行政蹉跌

待ちに待つた経済自由化を告げる暁の鐘、それは昭和二十六年（一九四一）三月、麦類の統制撤廃と同時にたか鳴つた。かくて実績者団体に所属する業者も、非実績者団体に所属する業者も機会均等、一視同仁の形で經濟統制の枠内から脱皮、自由の天地に開放されるのだが、これは同時に業者間の利益代表機関として組合天国のもと、我が世の春を謳歌した業者団体の特権を剥奪し、任意組合時代の姿にもひとしいあわれな結果になつて発展することを意味する以外のなにものでもなかつた。

ことに東京パン業界ではパン統結成以来、主流組合の面目にかけてその金看板をまもり続けてきた東パンのことき、麦類統廃を契機に唯一の財源であつた小麦粉その他主要原料の配給手数料がストップされる。これはまさしく東パン行政の生命を抹殺するもので、もし仮りに対策の決め手を欠き、現状のままで推移せんか、一夜大尽も一挙にしてにわか乞食に転落する悲惨な結果になつて発展するのは必定とみられていた。

そこで東パンはこの赤信号の危機に直面する現状対策として、粉問屋選舉に立候補し、傘下組合員の支持を得て、営業権の取得には一応成功した。その計画構想自体よしとするも、さていざ開業となると所詮は武士の商法で、多年の粉卸専業者のように、うまくやれる道理はなかつた。

いわんやそこには商売相手が組合員であるから、当然情実関係がつきま

とう。利益本位のそろばん勘定一本槍で到底おしとおせるものではなかつた。その結果として表面的には黒字経営でも経理面ではこげつきができて赤字ばかりが累積する。つまりそろばんあつてゼニ足らず、その致命傷をいつまでも覆いかくすることはできなかつた。そのため東パンは遂に粉卸業務を断念、その反動で東パン組織は遂に潰滅した。

その結果小山貞雄理事長を始め東パン首脳幹部は責任をとつて総辞職し残務整理を兼ねた清算人代表に井上栄太郎を選任、混乱後の收拾にあたつた。しかし東パン落城の理由はどうあれ、傘下組合員にとつていつまでも“組合不在”的形で放任することは現状が許さず、東パンを愛する同憂有志の蹶起によつて再建東パンをめざす猛運動を開いた。

◎ 東京都パン商工協同組合の形に甦る

この東パン再建運動は熱血漢尾池竜明等が中心となつて展開されたものだが、幸いにしてその成果着々とあがり、昭和二十九年（一九五四）二月五日、上野精養軒で再建東パン創立総会を開いた。そして役員選任の結果新旧交代、左記がそれぞれ選任された。

理事長 井上栄太郎（全パン連専務兼任）

副理事長 猪狩重清、安永正明、専務理事 佐藤正雄

理事 丹羽吾一、小川実、樋口茂勝、島田喜八郎、関口孝之助、室

山充三、望月岩吉、相山末松、荻原賢一、芹沢喜一、豊留満助、室

永藤三明、小林英夫、亀倉義次、上野治作、河野正、米山鶴雄

監事 竹字治彦松、渡辺彦太、藤井省太郎

常任顧問 柴田米作、尾池竜明、長沢繁蔵

かくて再建東パンは面目一新発足するのであるが、当初同組合に参加した業者はわずか七十名程度のものであつた。

こうして再建東パンは井上行政から柴田行政へ移行、その間組合増資計画の実現、名実東パンゼミナールの統開、東京経済同友会の結成、製パン製菓技術講習会の実施等、自由経済時代に対処する諸多事業計画をあいつぎ実行に移し、その積極果敢な活動振りを一般からたかく評価され、参加

組員もしだいに増大して主流組合としての面目を完全にとり戻した。

やがて柴田行政は二期継続の後、パン統時代の理事長小山貞雄を再び組合指導者に迎え、小山行政に移行、専務に安永正明を得、ついで小山逝去で現在の陣容はつぎの通り。

顧問 木村栄一、永藤栄一、尾池竜明、井上栄太郎、大村省三、丹羽

五一、平村清作、相談役 萩原賢一、若園繁雄

理事長 猪狩重清、副理事長 小川 実、樋口茂勝、萩原徳藏、専務理

事 安永正明、理事 稲山未松、鳥海菊雄、高橋 健、清水福二、

竹字治彦松、長谷川熊一、島田喜八郎、松丸弘吉、渡辺彦太、杉崎要

吉、野田 渡、佐久間隆雄、小野金一、柴崎文一、宍戸国八、豊留満

助、石原正照、森 正一、久保田三郎、北川照太郎、内藤義雄、村瀬

弘次、和田徳澄、春日今朝人、千田 弘、長沢 靖、中村都通

監事 竹内貴光、加藤永作、野口寿一

なおその間、柴田米作、尾池竜明の両氏は実業精勵功労者として東京都表彰規則にもとづき、東京都知事より表彰されたが、これは東京都パン業界で最初の栄誉を記録するものであつた。

◎ パン消費面からみたこの時代の現状

さて東京のパン業界は以上のような段階を経て着実に発展、パン食普及及推進の成果おおいにあがり、一般家庭を対象としたパン需要量も驚異的な勢いで増大した。試みに麦類の統制撤廃以来昭和三十三年（一九四八年）度にいたるその間の動きの模様を総理府統計でみると概ね次のとおり。

一、東京都内一世帯平均一ヵ月分のパン消費量

昭和二十八年度と四四七円（指數七八）

同 二十九年度と五八八円（〃一〇〇）

同 三十年度と五四八円（〃九三）

同 三十一年度と三九一円（〃六六）

同 三十二年度と四二六円（〃七三）

同 三十三年度～四三五円（〃七三）上半期

この統計によると、パンの家庭消費は昭和二十五年度の五八八円をピークとし、以来パン食率は若干下降線をたどっているが、これは食糧の順調なまわりで米が豊富になつてきたことに帰着する。それが証拠に都内における食糧費の支出割合をみると、昭和三十三年（一九四八）六月現在で米類は八・八%の割となつてゐるところからするも、その辺の事情を容易に推測することができる。

しかばね一体その間におけるパンのための家計支出割は、どのような数字となつてゐるか。おなじく総理府統計によると概ね次のとおり。

二、その間におけるパン家計支出

昭和二十八年度～一、〇%（パンの家計支出割）	同 二十九年度～一、三%（〃）
同 三十年度～一、〇%（〃）	同 三十一年度～一、四%（〃）
同 三十二年度～一、四%（〃）	同 三十三年度～一、三%（上半期）

これは要するに食糧消費面におけるパンの地位をしめすもので、すでに戦後もこの時代を迎えると国民の消費水準が向上し、食生活の内容も変化して、パンとくみあわせて関係の深かい食料品がさかんに消費されるようになつてきたからだ。それ故ときにはパン消費に若干の変動はあつても、一般的の大勢としてはパン食がさらにおおきく伸びて不思議はなく、事実またその方向に進んでゐる。

三、学校給食パンの状況

つぎに学校給食パンの状況であるが、これは戦後急速に発展普及化されすでにこの時代になると東京都内で月間平均製パン高概ね六万袋に達し、学給対象学童ざつと百万人に達している。しかもその増加率は毎年十六万から十七万平均の割で増えるという現状であるから、その余勢を反映し、東京都内でも旧実業者と新興業者の業態別如何を問わず、学給パン委託

加工を担当する製造工場が可及的に増大するのも当然で、そのため東パンを始め各組合内に学給パン部門が設けられ、これが発展して「東京都学校給食パン協同組合」が新規に結成される段階まで発展した。

四、東京都内パン販売店の状況

つぎに東京都内パン販売店の概況であるが、昭和三十一年（一九五八）現在の商業調査によると、東京都内のパン販売店は三、〇九三店に達し、これらの販売店は一、三六三軒（農林省調査）に達する製パン工場の直営販売店を含めた。パンを主力とする店舗の総数で、これに菓子店や食料品店、その他パンを販売する店舗を加えると、じつにその数二三、〇〇〇店を越える盛況振りを呈している。

さてしかばね、これら販売店のパンによる売上げ状況はどうであろうか。これはもちろんパン販売店としての立地条件や四囲の環境の差で、相当の相違があるのは当然だが、以上商業調査の結果によると、製パン工場の直営店で一日平均売上げ高概ね九一〇〇円、結びつき販売店で概ね一、七〇〇円という数字をしめしている。

また、パン類販売面の内訳をみると、大体主食用パンが五〇%、菓子パンに類するものが五〇%の割合となつてゐる。そしてその消費対象となる東京都内の総世帯数は、二百十九万五千五百九十五世帯であるから、これを製パン工場の直営販売店と結びつき販売店を合計した二万三千店で按分すると、結果的には九五・五世帯に一軒の販売店という割合になる。それ故パン販売店自体は非常に零細で数が多く、いかに競争の激しい商売であるか、その辺の模様をあきらかに窺い知ることができよう。

◎再び組合組織再編成の機運到来

さて前記のとおり、麦類の統制が撤廃されて、主食統制対象は米だけとなつたが、その後から再び組合組織の再編成という機運が芽生えてきた。根本はやはり財源の基礎をそつ失した財政難と販売競争、かくて加えて大型メーカーの進出による大企業攻勢の激化等々がその原因としてとりあげられる。

その組合組織再編成のおおきな流れとは、区別単位の地域連絡機関的性格をもつた組合への分化的傾向で、さればといってそれ以前の組合がこれによつて解消されたわけのものではない。要するにそれらの組合に離合集散はつきものだが、その伝統は現在にいたるもなおかつ続いている。

しかし実際問題として、このように組合が乱立するようになると、行政面でもいわゆる横の連絡がとりにくくなる。その隘路なり弱点なりを補う意味で新規に結成されたのが、各区別協同組合を中心とした東京都パン協同組合連合会であり、もうひとつは各区別任意組合を中心とした東京都パン連合会である。結成当初は東パンを代表する柴田米作が双方連合団体の会長役に就任したが、体制が一応整備されるにいたつて、都パン連盟を代表する西田信雄が後任会長役を引き受け、以来現在にいたつている。

なお、昭和四十四年度現在における東京都パン業界の各組合別分布状況を記す次のとおり。

一、全日本パン協同組合連合会加盟組合の部

組合名	代表者名	備考
東京都パン商工協組	猪狩重清	旧実績業者の団体
東京都パン連盟協組	西田信雄	旧実績業者の団体
東京都綜合パン協組	宮島幸三	新興業者の団体
東京都新興パン工協	相茶勝雄	旧未利用資源加工業者の団体
東京都菓子パン協	河原佐平	旧委託パン加工業者の団体
東京食品工協組	渡辺林之助	新興業者の団体
大東京パン協組	羽田野由訓	多摩地域業者の団体
東京学給パン協組	樋口茂勝	学給パン業者の団体
杉並パン商工協組	廣瀬七男	地域業者の団体

二、東京都製パン組合の部

丸十パン協組	中村都通	内田浜男	橋本善藏	松村武雄	堀山末松	木村鉄三郎	小林義次	雄川良夫	久保田福造	安永正明	佐藤富士作	脇田延太郎	森本仁一	沼田善男	清水久男	寺田太治郎	梅村上野	和田徳澄	坂口力七	世田谷パン業協組	杉並パン協組	中野パン協組	松丸弘吉	地域業者の団体
千代田区パン組合																								
中央区パン商工組協																								
日本橋パン商工組																								
港区製パン業連																								
港区菓子パン組合																								
新宿区製パン業組合																								
文京区パン商工会																								
台東区パン同業組合																								
向島製パン同業組合																								
本所パン同業組合																								
深川パン業組合																								
城東製パン組合																								
品川パン組合																								
目黒製パン組合																								
太田区製パン工業会																								
世田谷パン業連																								
荏原パン業組合																								
大井パン組合																								
和田徳澄																								

中野パン協組	松丸弘吉	地域業者の団体
世田谷パン業協組	坂口力七	
杉並パン協組	池上軍治	
中野パン協組	中野弘吉	
世田谷パン業協組	坂口力七	

豊島パン商工会

北区製パン業組合

北区パン連

荒川製パン組合

板橋区製パン業組合

練馬区製パン協組

足立区パン組合

葛飾区製パン同業組合

江戸川製パン親交会

丹羽吾一

島田喜八郎

大森昇

村瀬弘次

小川

荻原賢一

荻原徳藏

宮島幸三

佐久間隆雄

地域業者の団体

れる立場は非常に苦しくなってきた。

そこで中小企業者の集団である全パン連加盟組合、非加盟組合をリードする幹部首脳の面々は、このような大型企業攻勢対策として、中小企業の育成を目的とする合理化資金の活用、それによる企業経営方式の近代化、延てはパン類生産面の協業化、ないし共同化の線に着眼し、その目的達成のため動く気配も一面ではみられるのだが、しかしこれらの計画構想は理論的には正しいものであつたとするも、いざ実行という段になると議論百出、決定的結論に達せず、荏苒として時を過ごすに精一杯の日が続いた。そんなこんなで中小企業クラスに所属する製造工場はもちろん一般自家製造を看板とする菓子パン系小売店の操業率は著しく低下し、從来七三

ないし六四の割とされた中小企業と大型企業の生産率の差は漸次縮まり、この現状をもつてすればパン類生産額全体面でも、後者は前者の線においつき、やがてはおい越さんとする風景が展開されるのもけつして夢ではなくつた。

要するにいまの現状では大型企業攻勢に対し、中小企業等既存の業者間では、これを自主的に防衛する手段らしい手段はまつたく発見されず、生き残るための窮余の一策として、食パン類の生産等量産向きの製品は全部大型企業の分野にまかせ、小企業の小売店では菓子パン類でも特殊の調理パン式のものとか、大型企業では生産不可能とみられるような諸製品の製造に主力を傾け、からうじてこの現状に対処する動きが頗る濃くなつた。

◎日本パン工業会の発足

その大型企業攻勢の元児ともみられる大型パンメーカーそれ自身は、東京ではもちろん全国的にみても従来から一匹狼の形で、その大部分は全パン連等に加盟せず、業者間の統轄面では他からなんらの拘束も受けない野放し状態にあつた。

それは大型企業者にとって市場を拡大し、激烈な企業競争、シェア競争を通じて大企業本来の狙いである東京パン業界の市場制覇、延ては全国業

界の市場制覇という野望を達成するに、もつて來いの好条件となるものだが、しかし一方ではそれ故に又、大型企業者間の市場制覇を狙う龍虎あいうつ角逐戦が一段と激しくなつてきた。

そこでかれらは好むと好まざるとにかかわらず、中小企業関係とは利害を異にした大型企業それ独自の団体体制を確立し、政策的にも行政的にも全部が足並みをそろえた統一行動をとることが、行き過ぎた過当競争を規正し、企業的地位をたためて、いわゆる共存共榮路線の開発におおき役立つであろうといふ確信から、類は友を呼ぶの式で全国的におもだつた大型企業クラスの業者間を結集し、全パン連に匹敵する大型企業者間の全国団体として、社団法人日本パン工業会を結成した。

そして初代会長に銀座木村屋総本店社長木村栄一、事務長に農林官僚出身の中島氏を迎え、団体活動としての第一歩を踏みだしたのであるが、しかしながらしても中小企業者の集団とことなり、数のうえではとるに足らぬ少数でも、会員たる者個々それぞれ天下にその名を諂われる大型企業者の集団とあつて、工業会としての運営面でも幹部首脳独裁、ひら会員は黙つてついて来いといった簡単なわけにはいかず、そんなこんなな関係で会長も木村栄一から飯島藤十郎（ヤマザキパン）山野幸之助（船食パン）から梶谷忠一（岡山木村屋）とめまぐるしくバトンタッチされて現在にいたつている。

三、現時点（一九六九）に見る東京パン業界の概況

戦前から戦後の怒濤さかまく荒波を乗り越え、戦後のあたらしいパン食時代を背景として、パン業界再建の悲願を達成、以来幾星霜をけみして今日の大に発展した東京のパン業界は、いまや再び米食にかかるパン食の全盛時代を迎へ、消費的にも生産的にもおそるべきいきおいで異常な伸びをしめし、中小企業等の分野にいろいろな問題がありとするも、東京のパン全体面では企業的にも確固不動、いかなる不況にも動じない鉄壁の基盤を確立した。

しかばその背景となつて働いたものはなにか、その伸び行くパンの活

舞台となつた東京都は現時点で人口概ね一〇、八六九（単位千人）市部人口概ね一〇、五〇四（単位千人）市部人口比率九七%、パン日産高概ね一三、四五一袋、これがその概況で、さらに都地域内に存在する製パン工場の卸売部門における実績規模を概観すると、A級とみられる日産六〇〇袋以上の製造工場総数五工場、B級とみられる日産六〇〇袋以下三〇〇袋クラスの製造工場総数五工場、C級とみられる日産三〇〇袋以下一〇〇袋クラスの製造工場総数七工場、全部しめて大体十七工場、これが現在東京でパン類の卸売部門で活躍する製造工場の実態だといえる。

さらに又、中小企業によつて代表される店販業者、その直営販売店や結びつき販売店になると、前記旧実績者系組合、新興系組合、また都内各区分組合等の実数がなによりも雄弁な形で立証するとおり、これは何万何千店という具体的な数字でしめすよりは、おそらくは無限に近かいほどのおそるべきいきおいで、年々増大化の一途をたどつてゐる。これはもちろん、既存の自家製造看板とする菓子パン系小売店の増加に加えて、都内外に拠点をもつ大型企業の市場競争、企業競争の激化による販売店攻勢の所産で、今日の数字は明日に通用せず、まるでイースト菌の増殖過程にみる細分化式のいきおいで、増大につぐ増大の一途をたどつてゐる。

東京のパンは概ね以上のような立地条件と社会的環境のもと、これを温床として消費的にも生産的にも異常な伸びをしめしているのが現状だといえるのだが、一方東京パン業界を形成する業者間や諸団体に位して、その発展に協力する関連機関もその余勢を反映し、頗る多種多彩をきわめてい

まづ東京都内に拠点をもつパン関係の全国団体は、中小企業部門を代表する全日本パン協同組合連合会（代表、松浦福三郎）大型企業部門を代表する社団法人日本パン工業会（代表、梶谷忠一）等の両団体をはじめ、関連機関としてのパン科学関係、学校関係、パン技術者団体関係、業界誌紙等報道関係、その他関連団体の概況を記すと次のとおり。

事務所を東京都渋谷区千駄ヶ谷四の二四、パン会館内に置き、研究所長阿久津正蔵、パン科学的研究部門で日本を代表する唯一の権威ある機関として定評がある。

◎日本パン技術指導所（代表、藤山諭吉）

事務所を前記千駄ヶ谷パン会館内に置き、全国パン業界の技術面における管理者、ないし幹部候補者を育成する教育機関として、あまた俊英を全国パン業界に送出している。

◎社団法人日本ベーカー協会（代表、湯川光雄）

事務所を東京都港区芝豊岡町に置き、パン技術者団体として技術者の紹介斡旋等人事面の交流、機関誌ベーカーズ・フレンドの発行、製パン製菓技術講習会、製パン製菓技術研修会、その他製パン製菓技術向上のための諸計画を実行に移し、業界の発展におおきく貢献している。

◎全国パン新聞協会（代表、菅田祐康）

同協会は日本食糧新聞（橋本謹之助）日本パン菓子新聞（菅田祐康）食糧タイムス（中山全平）東京パンニュース（西川多紀子）ベーカーズ・タイムス（藤本徹）食糧業界新聞（世良弘）神奈川食料新聞（原田三郎）食糧新報（坂川昂祐）全国菓業新聞（遠藤高之丞）全パンニュース（石沢達三）日本ベーカー新聞（工藤敬忠）等各社で結成され、パン業界の報道機関として活躍している。

◎製粉協会（事務所東京都中央区日本橋浜町三ノ三〇）同協会は白石興産（白石市）松屋製粉（宇都宮市）笠原製粉（足利郡御厨町）大橋製粉（鹿沼市）星野物産（群馬県大間々町）佐藤製粉（新潟市）千葉製粉（千葉市）山田製粉（千葉市）東邦製粉（銚子市）高橋製粉（松戸市）小糸製粉（千葉県富津町）日清製粉（東京）同函館工場（函館市）同北見工場（北見市）同水戸工場（水戸市）同宇都宮工場（宇都宮市）同高崎工場（高崎市）同館林工場（館林市）同川越工場（川越市）同鶴見工場（川崎市）同名古屋工場（名古屋市）同半田工場（半田市）同神戸工場（神戸市）同岡山工場（岡山市）同坂出工場（坂出市）同筑後工場（筑後市）同岡本製粉（熊本市）等々、全国製粉業者を網羅した多彩なメンバーで発足し

（鳥栖市）日本製粉（東京）同小樽工場（小樽市）同小山工場（小山市）同高崎工場（高崎市）同東京工場（江東区大島町）同横浜工場（横浜市）同名古屋工場（名古屋市）同大阪工場（大阪市）同神戸工場（神戸市）同

門司工場（北九州市）同久留米工場（久留米市）昭和産業（東京）同水戸工場（水戸市）同太田工場（太田市）同船橋工場（船橋市）同鶴見工場（横浜市）同晴海工場（中央区晴海町）同名古屋工場（名古屋市）神港製粉（東京）同神戸工場（神戸市）東京製粉（江東区深川）北東製粉（東京）相模製粉（藤沢市）（八王子市）第一製粉（久留米町）新東製粉（東京）白麦米製粉（山梨県増穂町）東洋堂食品産業（甲府市）日信精穀（長野市）柄木田製粉（篠の井市）同川中島工場（川中島町）村田屋興業（坂城町）池田製粉（松本市）富士製粉（清水市）同府中工場（府中市）尾張屋製粉（半田市）布袋食糧（江南市）志賀製粉（蒲郡市）山本製粉（豊橋市）小笠原製粉（碧南市）蟹江製粉（蟹江町）山梨製粉（半田市）同甲工場（甲府市）吉田製粉（大山市）旭精糧（一ノ宮市）興亞食糧（愛知県新川町）内外製粉（四日市市）瀬古製粉（四日市市）伸陽製粉（四日市市）平和製粉（津市）三協製粉（三重県安芸町）中田製粉（津市）金沢製粉（金沢市）寿食品工業（富山県入善町）大津製粉（大津市）日昇製粉（滋賀県石部町）井沢製粉（京都市）奥本製粉（大阪府）前田産業（大阪市）同堺工場（大阪府）同八尾工場（八尾市）三宅製粉（大阪市）近畿製粉（大阪市）関西製粉（大阪府）旭製粉（奈良県桜井市）巽製粉（桜井市）三喜製粉（新庄町）末吉製粉（御所市）増田製粉（神戸市）三輪製粉（姫路市）新宮製粉（兵庫県新宮町）山陽製粉（姫路市）森口製粉（竜野市）本郷製粉（広島県本郷町）嘉川興業（山口市）徳島製粉（徳島市）城北工業（松戸市）後藤製粉（松戸市）三原産業（宇和島市）四国物産（新居浜市）東福製粉（福岡市）同福岡工場（福岡市）同鹿児島工場（鹿児島市）同岡崎工場（岡崎市）鳥越製粉（吉井町）理研農産加工（佐賀市）熊本製粉（熊本市）等々、全国製粉業者を網羅した多彩なメンバーで発足し

たものだが、その後中型製粉グループ一連の業者間は、前記製粉協とは別個に全粉協を結成し、群馬県前橋市曾我製粉社長をリーダーとして活躍中である。

◎イースト工業会（事務所東京都中央区日本橋浜町日本マーガリン会館）

イースト工業会は日本甜菜糖製糖株式会社、オリエンタル酵母工業株式会社、三共製薬株式会社、大日本製糖株式会社、鐘淵化学工業株式会社、協和醸酵工業株式会社、中越酵母工業株式会社、東洋醸造株式会社等を構成メーカーとして結成、事務長に中野休文氏を得てパン業界団体と密接な連繋裡にパン用イーストの需給調整にあたり、配給統制中の混乱時代は別として戦後自由化の進行と共に、イーストの順調のままわりとあいまつてパン業界の再建工作に貢献した数々の実績は、一般業界筋でもたかく評価されている。

◎日本マーガリン工業会（事務所東京都中央区日本橋浜町）

日本マーガリン工業会は旭電化工業株式会社（東京、大阪）、日本油脂株式会社（東京、大阪、福岡）、ミヨシ油脂株式会社（東京、大阪、名古屋、神戸、福岡）、ホシ産業株式会社（東京）、株式会社三和食品工業所（東京）、丸和油脂株式会社（東京）、三興化学工業株式会社（東京）、雪印乳業株式会社（東京、大阪、福岡、名古屋）、月島食品工業株式会社（東京）、日新化工株式会社（東京）、花王石鹼株式会社（東京、大阪）、明治油脂株式会社（東京、大阪）、アソ美油脂株式会社（東京）、太陽油脂株式会社（横浜、東京）、株式会社安田商店（大阪）、リボン食品株式会社（大阪、東京）、ミルクマリーン食品株式会社（大阪、福岡）、鐘淵化学工業株式会社（大阪、東京、福岡）、植田製油株式会社（大阪）、六甲バター株式会社（神戸、東京、名古屋）、ニッカ石鹼株式会社（東京、神戸）、鷹食品工業株式会社（福岡、東京）等々の各社を構成メンバーとして結成されたもので、工業会組織という団体活動のなかで、いわゆる人造バターといわれた油脂加工の幼稚な時代から、近代科学技術を積極的に導入し、時代の要請として期待された技術革新的成果の裏付けになるマーガリンの地位を現在の段階にひきあげ、

パン食等の普及推進に協力した数々の実績は特筆に値するものがあつた。

◎全国マーガリン製造協同組合（事務所中央区日本橋浜町）

全国マーガリン製造協同組合は前記油脂加工メーカーの活動を規制する別働機関で、前記工事会とは表裏一体の関係にあるのだが、やはり協同組合は同業者間の利益と企業的地位をためめる活動の場として不可分の関係をもつものであるから、一方に工業会、一方に製造協同組合が存在したからといって、屋上尾を架するような運営上の矛盾はどこにも発見されなかつた。

この製造協同組合はホシ産業、三和食品、丸和油脂、三興化学、月島食品、日新化工、明治油脂、リボン食品、ミルクマリン、安田食品、六甲バター、鷹食品など、業界大手を除く諸メーカーで結成された団体で、油脂加工業界の中型クラスを代表する企業者の発展策と利益を確保するうえに大きく役立つた。

◎全国ジャム工業協同組合連合会（事務所千代田区神田旅籠町）

ジャム加工業者の組合機関としてあげられるものに、東部ジャム工業協同組合（東京）、西日本ジャム製造協同組合（京都）、長野県ジャム工業協同組合（長野）、青森県りんご加工工業協同組合（弘前）、愛知県ジャム工業協同組合（名古屋）等々があるが、全国ジャム協同組合はこれら地域組合を一本建てに統轄する全国団体で、ともすれば斜陽化の傾向にあるジャム加工を企業的にもその地位をたかめ、その発展路線を確立するための政治活動、団体活動にも特筆に値する成果をあげて、関係業者間の付託にこたえている。

この連合団体に所属するジャム加工メーカーを地域別に列挙すると次のとおり。

(1) 東部ジャム工組関係

アルブス食品工業（荒川区）青星ジャム（豊島区）春日ジャム工業（江東区）久野食品（世田谷区）小出ジャム（板橋区）寿食品工業（荒川区）紅梅ジャム（練馬区）相馬食品（豊島区）東京果精食品（大田区）西村ジ

ヤム工業（北区）富士食品工業（新宿）両角ジャム（港区）以上。

(2) 西日本ジャム製造協組関係

宇都宮博商店（大阪）岡田食品工業（大阪）関西ジャム（大阪）熊本食品（宝塚）島田食品（京都）鷹食品（福岡県瀬高町）花太刀食品（大阪）兵庫興農（神戸）富士缶詰（京都）エムシーシー食品（神戸）大和食品（天理市）須藤ジャム（大阪）以上。

(3) 長野県ジャム工業協組関係

蟻川商店（長野）アルプラス食品（豊野）春日ジャム（屋代）河東農産（須坂）寿高原食品（戸倉）三興食品（須坂）信越食品（長野）須藤ジャム（松本）長水果実加工農協（吉田）長野トマト（松本）長野フレード（中野）西村ジャム（屋代）丸善食品（更埴）森農協（更埴）両角ジャム（須坂）山崎ジャム（長野）山久産業（小布施）綿内食品（若穂）以上。

(4) 青森県りんご加工協組関係

青森りんご加工（藤崎）青森県果実工業（藤崎）両角食品加工（大鰐）相馬りんご加工（弘前）青北農産加工（中郡新和村）日近食品工業（板橋）青森県果工（弘前）福美りんご加工（弘前）松橋りんご加工（浪岡）陸奥産業（弘前）以上。

(5) 愛知県ジャム工業協組関係

愛知県缶詰（名古屋）岡本食品（名古屋）小島食品（名古屋）大洋食品（名古屋）天狗缶詰（須賀町）マルエム食品（名古屋）以上。

◎社団法人日本乳製品協会（事務所千代田区神田司町）

乳製品協会は全国乳製品加工メーカーを結集、同業の発展と乳製品の普及推進を目的に結成されたもので、その団体活動を通じ、パン食普及、戦後のあるべきパン食時代の推進にもおおい貢献している。同協会の構成メンバーを列挙すると次のとおり。

雪印乳業（札幌、東京）森永乳業（東京）明治乳業（東京）協同乳業（東京）ネッシル日本（神戸、東京）関東製酪（群馬）三協乳業（東京）

三協長水農工利用農協（長野）中央製乳（豊橋）伯木者酪農農協（鳥取）

日本製乳（山形、東京）不二家（沼津）諏訪乳業（沼津）三井農林（東京）正栄食品（東京）カルピス食品（東京）石川県経済農協連（金沢）高梨乳業（横浜）浜口染工（京都、東京）岩瀬茂太郎（東京、高松）厚和乳業（東京）小岩井農牧（東京）財團法人神津牧場（群馬）以上。

◎日本製パン製菓機械工業協同組合（事務所渋谷区千駄ヶ谷）

日本製パン製菓機械工業協組はいうまでもなく、パン業界とは密接不離の関係にある全国パン機械メーカーの集団で、もともと欧米諸国で発達、その影響を受けて日本に導入され、内地機械関係業者の蹶起により、これが国産化に成功して技術革新の実績を着々あげ、製パン製菓機械類のすべてはあえて外来品に依存する必要はなく、大型機械であれ、小型機械であれ、その全部を国産機械で充当、しかもその式で期待以上の成果をあげ、今日の製パン機械万能時代を築く原動力として、全国パン業界の発展に貢献した数々の成果と実績は、まさに特筆に価いするものがあつた。

なお、日本製パン製菓機械工業協組に加盟する機械メーカーを列挙するに次のとおり。

愛工舎製作（蕨市）青島精機製作（藤枝市）岩崎鉄工（神戸市）栄和製作（東京）押切機械製作（東京）梶原工業（東京）鎌田機械製作（東京）川島製作（東京）関東混合機工業（東京）櫛沢電機製作（横浜市）久保長機械製作（東京）光陽機械製作（福山市）佐々木製作（東京）三幸機械（東京）品川工業（大阪）東京萬機（東京）東京瀧過機製作（東京）東洋機工機（東京）名古屋萬機製作（名古屋市）新田パン機（太田市）橋本機械（東京）藤井萬機製作（福山市）藤沢製作（大阪）富士島工機（神戸市）藤原鉄工（茨木市）文化電機工業（東京）報國機工業（観音寺市）九十工業（東京）三ツ福機械製作（東京）吉居電機鉄工（佐世保市）以上。

◎パン業界誌関係

業界紙関係とは別個に製パン製菓技術の向上と製パン製菓関係の業者や技術者の啓蒙と資質の向上を目的として発刊された業界誌は、戦前の時代からパン友（大日本パン友会機関誌）菓匏（東京菓匏協会機関誌）糧興

(糧興会機関誌) 製パン大学 (東京製パン大学学会機関誌) 製パン工業 (大阪パン工業会機関誌) 製菓実験 (製菓実験社発行) 戦後においてはペーカーズ・フレンド (社団法人日本ベーカー協会機関誌) ベーカー・サップライズ (サップライズ社発行) ベーカーズ・マンスリー (食糧タイムス社発行) その他個人経営形態の小雑誌など相当数に達し、各誌それぞれの分野で報道活動を活発に展開したものであつた。

しかしに戦前と、前後の時代を問わず、業界誌等の經營には迂余曲折がつきもので、これら大部分の業界誌は自然淘汰されて次から次へとその姿を消していった。

そして今日この業界で蓄積した伝統の基盤をまもり、全国関係業界各般の支持と声援裡に堂々の活躍振りを展開している業界誌は、株式会社製菓実験社発行の「製菓製パン」と、社団法人日本ベーカー協会発行の「ベーカーズ・フレンド」の二誌を残すのみとなつた。とりわけ前記「製菓製パン」誌のごとき、その発行部数からするも、業界誌としての内容や体裁からするも他を断然凌駕、一流中の一流誌として雑誌等出版関係筋からその存在をたかく評価される現況にあること、これはまことに注目に値するものがあるといえよう。

四、東京パン業界の展望を終るにあたつて

さて明治以来過去一世紀にわたる東京のパンのあゆみを記録する概況は以上のとおりであるが、その間流動する社会情勢の激変のなかで、大正十二年九月一日突発した関東大震火災による東京市内外の潰滅、さらには又太平洋戦争による帝都大空襲で首都東京は再び焦土と化し、かくて加えてパン製造工場の七割から八割は戦禍の犠牲で焼失、まったく筆舌につくし難い世紀の悲惨事に二度もみまわれた。

その東京パン業界がそうした大試練の過程を経て焦土の中から勇敢に起ちあがり、業界再建目的を達成して戦後のあららしいパン食時代の到来に對処する基盤を培かい、今日の大に發展した過去半世紀の概況、過去一世紀の概況をいまこのようにして振り返つてみたとき、われわれはまづもつ

てあまた諸先覚の残した歴史のたつとさを知る。同時に又、明治草創時代この業界で活躍した諸先覚がそうであつたように、パンにあこがれをもちその企業なり職業なりを選んで業界人となつた人々の幸福感と、企業そのものの根強さを知る。そのことをあきらかに立証したのがパンの明治百年史であり、過去一世紀にみる東京のパンの俯瞰図であつたといえよう。その光榮ある歴史のつめ跡はいまや本史の編纂により、われわれ現代人の残した權威ある立派な記録として、後世人に残し伝えられるのである。使命は重い、責任感はもとより十分に感じじる。その意味で東京を舞台としたパンの明治百年史が、それをまとめる編纂的觀点からするも万遺憾のないものであつたかどうか。

残念ながら一定の枠内に限られた史面である。われわれが過去半世紀にわたる長期間、おりに触れ、機に触れて蒐集した歴史的文献や、そのあゆみをひもとく史資料だけでもこれを整理、原稿の形にまとめれば、おそらくは数百枚、数千枚の厖大な数に達するだろう。不思議ではない、それが東京パン業界の眞の姿なのである。

しかしながら本史ではその自由が許されない。それ故主要以外の分は割愛した。あるいは製パン技術面の動きにおいて、あるいは又、東京パン業界のなんであつたかをもの語る古来伝承の逸話や人事関係の秘話秘録面において、記録もれ、登載もれの不備な点も數々発見されるだろう。

そうした歴史資料として欠ける点は、後日なんらかの機会に増叢補填するとして、ともかく東京パン業界の過去一世紀にわたる歴史の荒筋だけは、厖大な史資料を取捨選択、一定の枠内に制約された史面の許す範囲内で最大もらさず登載し、明治百年史にみる東京パン業界の歴譜とした所以を諒とされるなら幸いであるとしたい。

第二章 大手二十五社小史

—日本パン工業会関係—

一

従業員三百人以上または資本金五千万円以上の、パン協同組合に加入する資格のない大手パン業者団体がぬ々のこえをあげたのは昭和三十八年の十月であつた。

動機はパン協同組合の価格協定にこの種の大手が加つていると、公取法にひつかかるから工合がわるいという点にあつた。食糧庁の斡旋で発足した当時から今日まで多少の出入りはあつたが、だいたい二〇社をすこし上回つたメンバーである。しかしその実績は総製パン高の三〇%に近い。いまこの大手の全国において占める比率を示せばあらまし以下の通りである。

大手パン業者の市場占有率

北海道東北	一七・六%
関 東	四五・一%
北 陸	五・七%
東 山・東 海	一一八・一%
近 畿	一二六・五%
中 国・四 国	一一・四%
九 州
全 国	二六・五%

以上の通りでパンの年産高を仮りに九〇万屯、三、六〇〇万袋とすればそのうちの二三・八万屯、約一千万袋弱がこの二十数社によつて占められている。そしてこのうちには第一市場上場株の山崎パンや、第二市場上場株の中

村屋、第一屋、船橋食品などが加つてゐる。

初代会長は木村屋総本店社長の木村栄一氏、二代目は山崎製パン社長の飯島藤十郎氏、三代目は船橋食品社長の山野幸之助氏、四代目が現会長の岡山木村屋社長梶谷忠一氏である。また初代専務はもと食糧事務所長中島厚氏、現専務は同じくもと食糧事務所長の小笠原清美氏、事務局長は食糧

庁出身の松田榮氏である。

二

日本パン工業会の会員（含脱退者）は次の通りである。

創立年代順大手ペーカリー

順位	創立期	資本金		社名		社長	所在地社	備考
		額	位	額	位			
1位	明治二年	二千萬円	一	六億円	二	木村屋総本店	木村 栄一	東京
2	明治三四年	六億円	二	一千九百万円	三	中村屋	相馬 雄二	東京
3	明治四二年	一千九百万円	四	一千五百萬円	四	進々堂	桐山利三郎	東京
4	大正二年	一千五百萬円	五	四千万円	五	神戸屋	統木 満邦	東京
5	大正七年	一千五百萬円	六	九千萬円	六	岡山木村屋	梶谷 忠一	岡山市
6	大正八年	一千五百萬円	七	三億円	七	敷島パン	盛田 秀平	名古屋
7	大正九年	三千五百萬円	八	伊藤製パン	八	佐藤 泰輔	東京	東京
8	大正十一年	三億円	九	フジ製パン	九	武田 三義	市名古屋	大阪
9	昭和三年	五千万円	一〇	笛田伝右衛門	一〇	佐藤 喜重	東京	大坂
10	昭和十八年	一億円	一一	日糧製パン	一一	佐藤 正雄	札幌市	元祖アンパン
11	昭和十七年	二億円	一二	中村屋産業	一二	山野幸之助	東京	クリーム
12	昭和二一年	五千万円	一三	伊丹食産	一三	朝山 鳩二	船橋市	元祖アンパン
13	昭和二二年	伊丹市	一四	船橋食品	一四	佐藤 正雄	千葉市	元祖アンパン
14	昭和二二年	船橋市	一五	新興産業	一五	武田 三義	東京	元祖アンパン
15	昭和二二年	第一屋	一六	合併	一六	脱退	脱退	第一屋

昭和二二年	六億円	第一屋	細貝 義雄	東京
昭和二一年	四千万円	昭和堂	三藤 喜一	
昭和二〇年	三千六百万円	工藤パン	工藤半右衛門	川崎市
昭和一九年	四千九百万円	タカキのパン	高木 俊介	青森市
昭和一八年	十五億円	山崎製パン	中坂伊三郎	広島市
昭和一七年	四千五百万円	城東製パン	原田ヨハル	東京
昭和一六年	一千万円	虎屋	大阪	一実績日本
昭和一五年	三億円	明治パン	仙台	
昭和一四年	平塚製パン	平塚 長治	東京	
昭和一三年	あけぼのパン	桜庭 康治	仙台	
昭和一四年	三億円	平塚 長治	東京	
昭和一五年	一千万円	虎屋	仙台	
昭和一六年	三億円	明治パン	東京	
昭和一七年	平塚製パン	平塚 長治	東京	
昭和一八年	あけぼのパン	桜庭 康治	仙台	
昭和一九年	三億円	平塚 長治	東京	
昭和二〇年	一千万円	虎屋	仙台	
昭和二一年	三億円	明治パン	東京	
昭和二二年	四千万円	昭和堂	三藤 喜一	

以上の通りで、これを創立年代順に分類すると次の通りである。

明治時代創業……………三社

大正時代創業……………六社

昭和前期（戦前）創業……………三社

昭和後期（戦後）創業……………三社

合計……………二五社

これでみてもわかるように大正七年の米そらどう後に現れたメーカーと戦後派メーカーが八〇%以上を占めているが、それはこの時期がパンの躍進期だったことを示すものである。

三

つぎに創立順に上記大手メーカーについて概略を列挙する。

△明治創業組

△木村屋総本店（東京銀座） 明治二年の創業で米粋種製アンパンの元祖。創業者は木村安兵衛で、以後英三郎、儀四郎、栄三郎と代をかさね現在の社長栄一氏は五代目当主で全パン・パン工業会の会長を歴任した。なお戦前は木村屋系統のパン屋が大部分を占めていた。浅草の東禅寺には

パン祖安兵衛夫妻の記念像が建っている。現在は東京、埼玉、神奈川に四工場がある。

△中村屋（東京新宿） 明治三十四年の創業で開祖は相馬安兵衛・黒光夫妻。日露戦争ころクリームパンを発明、さらに中華マントーの普及に功があつた。二代目は安雄、現社長相馬雄二氏は三代目である。現有工場は東京一、神奈川一計二工場であるが、菓子の製造販売が主業である。

△松月堂（東京下谷） 明治四十一年の創業で、いちはやく貨物自動車配達にのみ切り食パン卸として伸びた。姉妹会社に牛込松月堂がある。所属工場は東京二。当主近藤茂氏は二代目である。

△大正創業組

△進々堂（京都） 大正二年の創業で開祖は続不斉、ハナ夫妻。熱烈なクリスマスチャンである。進々堂の名も聖書の文句に由来している。当主満邦氏は三代目。所属工場二。京都の老舗として知名度がたかい。

△神戸屋（大阪） 創業は未曽有の米そらどうがおこつた大正七年。開祖は桐山政太郎。当主利三郎氏は二代目。神戸から食パンを大阪へもちこんで売つていた為神戸屋を名のる。支那事變前ソ連式立体機械化工場をつくり大量生産をはじめる。所属工場大阪四、兵庫一、計五。関西随一大手。

△岡山木村屋（岡山市） 米そらどうの翌年即ち大正八年の創業。岡山師団御用商人としてのびる。企業合同で全市のパン屋をまとめ、自分のドリンク人浮舟を雇つて敷島パンをおこす。始祖は盛田善平。現在の社員はピスケット会社をおこしそこに収容した。いまの岡山木村屋はこの企業合同体の後身である。岡山商工会議所会頭。日本パン工業会々長。所属工場四。

△敷島製パン（名古屋市） 前身は敷島製粉。第一次世界大戦のとき秀平氏は二代目。小売店マージンの幅を縮めてパンそのものに金をかけたのがあたり、一時は日本一の製パン実績を誇つた。所属工場は愛知県に三大阪府に一、東京一で計五工場。日本パン科学会々長。

◇…伊藤製パン所（東京） 大正九年創業。開祖佐藤一二。泰輔現会長は二代目。戦前東京の食べパン王と称された。

◇…フジパン（名古屋市） 大正十一年名古屋で創業したが、のびたのは統制解除後で、現社長船橋甚重氏が開祖。所属工場は愛知県二、大阪府一東京都二で計五工場。アメリカのアーノルドベーカリーと合併会社をついている。

△昭和前期創業組

◇…小網（東京） 日清製粉の特約店。食パン卸の実績を買つて昭和三年に創業した。所属工場一。キッコーマン正油の元売捌店として知られている。

◇…中村屋産業（東京） 現社長佐藤正雄氏はもと東京食パン組合の事務局員であった。企業合同の際伊藤パンの実績を買つて昭和十七年独立。中村屋産業は中村屋とは無関係である。所属工場一。現在はレジャーパンに關係、その方の仕事でいそがしい。

◇…日糧製パン（札幌市） 昭和十八年創業。開祖は現社長武田三義氏。札幌その他に工場をもち東京にも工場があり、全北海道の市場の半以上を独占している。

△昭和後期組

◇…船橋食品（船橋市） 食料品問屋。パンを主とする船橋食品の創業は終戦翌年の昭和二十一年であった。現社長山野幸之助氏が創業者。昭和産業の大株主。所属工場千葉県下に三、神奈川県に一で計四工場。現在はレジャーパンにも活躍中。パン工業会前会長。

◇…伊丹食産（兵庫県伊丹市） 昭和二十一年の創業だから委託加工パンから第一歩をみだしたことになる。開祖の朝山矯治氏は広島高工の応用科学科出身だから一寸かわっている。所属工場一。

◇…新興産業（船橋市） 山田三郎氏が創業したのが昭和二十一年。昭和四十三年第一屋と合併した。

◇…第一屋（東京都） 現社長細貝義雄氏が昭和二十一年創業した。

びたのは統制撤廃後で、所属工場は東京五、千葉一、群馬一、大阪一の計八工場。ドイツの菓子メーカーとの合併会社をもつ。

◇…昭和堂（川崎市） 昭和二十二年現社長の三藤喜一氏が創業した。

所属工場が神奈川県下に三工場ある。フジパンと合併決定。

◇…工藤パン（青森市） 昭和二十二年創業。現社長工藤半右衛門氏は文筆畠出身の奇才。東北第一の大手。

◇…タカキのパン（広島市） 昭和二十一年現社長高木俊介氏が創業した。自衛隊出身者が多い。所属工場広島二、愛媛一、長崎一の計四工場。

◇…山崎製パン（東京） 現社長飯島藤十郎氏が昭和二十三年に創業した。伸びたのは統廃後。実績日本一。パン工業会元会長。アメリカのQ・B・Aの会員。ナビスコとの合併会社を設立中。所属工場は全国に亘つており且下十六工場だが、まだまだあるみこみ。

◇…城東製パン（大阪府） 昭和二十四年創立。現社長中坂伊三郎氏。所属工場二。

◇…虎屋（仙台市） 昭和二十五年創立。社長は女性の原田コヘルさん。所属工場一。

◇…明治パン（東京都） 昭和二十九年明乳社長の植垣弥一郎氏が業界の反対を押し切つて創立した。所属工場一。

◇…平塚製パン（仙台市） 昭和三十三年現社長平塚長治氏が創立した。仙台及び郡山に各一工場がある。

◇…あけぼのパン（東京都） 昭和三十四年、柴田米作、安達巖氏と日魯漁業が話合つて設立した。最初の連続製パン工場である。現社長桜庭康次氏。所属工場一。

第三章 明治百年を背景とした業

界功績者逸聞史

目 次

一、物故者の部

江川太郎江左衛門、木村安兵衛、小山半次郎、猪狩時清、正田貞一郎、相馬愛蔵、伊藤長吉、永藤鉄太郎、田辺玄平、大橋艶之助、高世啓三、盛田善平、柴山久喜、杉本隆治、水谷政次郎、藤沢長太郎、丸本彰造、柴田米作

二、現存者の部

梶谷忠二、浅香忠雄、星野帝三郎、土岐章、金子倉吉、北島敏三、白鳥三朝、阿久津正蔵、尾池竜明、井上栄太郎、松浦福三郎、以上二十八名
（はじめに）

東京の発祥は太田道灌の江戸城構築にはじまる。それはいまから五百年前のこと。そしてそこは浅草寺観音、その他の宗教的集落が文化的拠点となり、江戸文化から東京文化へと発展のあゆみをたどつた史実、これはあきらかに大東京の根源をもの語るものだろう。

かくして明治の文明開化の流れとともに、南蛮紅毛文化の所産であつたパン、それが海を渡り、神戸、横浜などのミナトマチを経て、東京なる都大路に深かく根を据えた。その一粒の麦ならぬ異人食、紅毛食、珍奇食なる物件は、これを球根栽培するにその人を得て、発芽段階から開花結実へと漸次そのあゆみを進めていった。

また一方では、そうした南蛮渡来型の洋式パンではあき足らず、日本には日本、東京には東京独自のパンがあつてしかるべきであるという観点から、もてる開発者魂を發展へのエネルギーにかりたて、米菴式酒ダネ利用

のアンパン、ないしはまた、菓子パン類の製法という、日本独自の新技術の開発に成功、食パンとならんで菓子パンという新分野の開発に、嘗々孜々と活躍する人々の姿もみられた。

そして東京のパンは大正時代へ移り、昭和時代を迎えるおよんで、諸先賢の築いた苦心と努力の足跡は、みごと開花結実し、その進行路線はいわゆる東海道新幹線なみの威力を發揮して、堂々たる発展段階へ到達する運びとなるのだが、この時代においてもまた先賢の残した偉業を継承しさらに大きな前進路線の建設に活躍した多くの人々の英姿が、あたかも走馬灯のごとく甦つてくる。

われわれはいまそのような史実によつてかもされた、業界功績者の足跡に眼を触れるとき、パンの明治百年史なる世紀の大宝典が刊行されるこの機会に、なんらかの形でこれを顕彰したい義務と責任とを痛切に感じる。されど、『親孝行したいときには親はなし』といつた、いましめのことわざもあるとおり、業界における過去既往の現状はまさしくそれであつた。現代に生きる業界人の良心的感覚にてらしても、それ自体あまり自慢になる図ではなかつた。

そこでわれわれは本史の編纂を機会に、あらためて先賢諸公の残した足跡に触れ、満腔の敬意と感謝の微意を表したい念願から、記録に残る業界功績者の横顔を覗いてみるとした。ただ惜しむらくは史面等の関係で委細に触れる自由は許されず、そのため業績面でも概略の範囲にとどめたことを諒とされるならば幸いである。

業界功績者として列举される人々の略歴

一、パン祖江左衛門の略伝

享和元年五月十三日、伊豆国田方郡葦山の代官屋敷に生れ、幼名邦次郎長じて太郎左衛門、諱を英竜、号して坦庵を名乗る。文武両道に徹した一代の英傑、その公の伝記については本史にも委細触れてあるので、重複を避けるため委細は省略する。

そこで公を語るに砲術の研究や大砲の製作、これは三才の童子といえども知る有名な逸話の一つであるが、さてそこで触れておきたい一事は公がパン祖と仰がれるにいたつた故事來歴にある。それは周知のとおり、洋式砲術の最高權威であつた公が、國土防衛上の觀点から、外東防禦の砲術研究とともに、兵食用としてのパンに重大関心をもち、その技術や製法をみづから体得する機会を狙つていた。ときたま恩師高島秋帆が長崎からの出府にあたり、その従者として長崎生れの作太郎なるものにつれてきた。その作太郎と公のであい、これがそもそもかれの悲願でもあつたパンを知る契機としてあげられる。

それも道理、かれ作太郎は長崎出島のオランダ屋敷で、料理方をつとめた男、それ故パン焼きの仕事も無論経験すみ、それを知つた公はさつそく江戸屋敷づめの門下、柏木縊蔵宛に書翰を送り、作太郎に對面、その教えを受けるように指示した。

この書翰は天保十三年四月二日付でだされたものだが、總裁はこの指示により日本橋駿河町長崎屋を訪れて作太郎と面談、パンの製造面における委細の要領を聽取し、その模様を詳しく記して坦庵公宛報告書を送つた。

それが天保十三年四月八日のことで、この報告書の内容に満足した公はさつそく葦山屋敷内の一隅に作業所を設け、長崎伝来のパンの試作をはじめた。記録によると天保十三年壬寅四月十二日のことだが、やがて試作段階を経て、公が葦山の邸宅で実際に兵食用パンを焼き始めたのは、それから一年後の天保十四年癸卯四月頃のことであつたと伝えられている。しかも兵食用パンとしてのテストケースは、公の大志を貫く研究熱心と独自の創意工夫により、この計画はみごとに成功したということであつた。

そこで公は兵食用パンに馴致させる目的で、多くの門弟衆にパンを携行させ、趣味の鹿狩りなどをしばしば行ない、兵食用としてパンに絶対の自信を深かめるとともに、後年外国人の使節などに應接するばあいも、この葦山製パンを自慢の逸品として披露し、会食に供してその存在をほこりにしたものであつた。

こうした坦庵公の研究成果は、やがて一朝有事の際の食糧対策として、半年分程度兵食パンの貯蔵方式に成功するという形でみのつた。また、公は日露合作による西洋式造船工事を指揮したが、露兵食糧用物資のうち、二百六十俵、約一、〇四〇袋分の小麦粉の大部分は、葦山の坦庵邸に設けられた作業所で製パン加工し、その副産物としてパン焼き作業に協力した露兵から本格的ロシヤパンやロシヤダネの製法を学びとり、これを我が国に導入する道を開発した。

すなわちこのようすに、天保時代坦庵公の手で開発された日本のパンは、明治維新的黎明期を経て日本人のパンとなり、やがて西南の役から日清日露時代を迎えて、軍用パンとなつて発展するのだが、安政元年十二月十三日、ときの執政阿部政弘から公は勘定奉行に任命され、外国奉行として外交面で活躍するため、至急出府の内命に接し、重い病をおして出府したのだが不幸にして翌年一月十六日、江戸日本橋の自邸で逝去されるにいたつた。

以上一代の英傑、坦庵公をめぐるごく概略的な伝記の一端にてらしても公をしてパン祖とあがめたてまつられることそれ自体、あえて故なしとせざるゆえんを、あきらかに諒承することができよう。

二、アンパン創始者木村安兵衛翁の略伝

銀座木村屋総本店を代表する五代目当主、木村栄一氏の經營する同店では、読売新聞など天下の一流日刊紙に広告していわく、

「銀座木村屋の歴史は日本のパンの歴史である」

と説き、明治草創時代の傑作アンパンが生れた経緯について、概略次のように触れている。

「アンパンを食べると子供の頃がなつかしい。そんな方も多いようですが、このアンパン、じつは明治の初め、銀座木村屋の初代木村安兵衛が、二代目英三郎と共に苦心の末つくつたもの。売出しと同時に銀座名物となり、陛下の待従山岡鉄舟によつて明治天皇に献上され、宮中御用になりました」云々と――。

しかもそのアンパンは全国的に普及推進され、現在全国で消費される数

量は一ヵ月平均概ね五億個以上、これを一直線にならべると約四万キロ、地球一周の距離に匹敵すると。

また、木村屋を名乗る「分けたのれんは一〇、〇〇〇軒」戦前までの八〇年間、全国の八〇%のパンは木村屋系の店舗でつくられていること、現在の時点で木村屋の看板を名乗る店舗は、全国的に数え切れないことなどがその現況として報告されている。

のこと自体、創立歴百年の輝く伝統に加えて、アンパンによつて代表される菓子パン類の始祖という金看板を五代にわたつて踏襲する同店の実態を知るに、文句なしの形で表現されている。

この東京のパン、いや日本のパンを代表する名門中の名門銀座木村屋総本店の過去百年間にわたる歴譜の概況は、本史にもくわしくとりあげられてゐるので、ここでもまた、重複を避けるため委細の点は省略するが、ともかく、初代木村安兵衛に配する二代目英三郎の日本のパン生みの親としての活躍振り、そしてあとに続く三代目儀四郎のジャムパン、チョコレートパン、木の葉パン、アンビス類といった新製品の開発面におおきな道をひらいた数々の成果と実績。そして四代目栄三郎の機械研究面における特筆すべき成果の数々と、自店工場を製パン機械化のためのテストケースとして、他に先駆その範をしめし、今日の機械化パン万能時代を招來する指導者として活躍した実績。さらにまた、五代目栄一社長の業界団体や官府関係など、業界公共面の分野における華々しい活躍振りに眼を注ぐとき初代安兵衛翁によつて創始された銀座木村屋総本店とは、けつして一店一社のみの利潤追求ばかりに制約され、業界の全体的発展を度外視するような独占的意欲にもえる諸々ーカーことなり、代々の思想理念でもある“業界の大発展”といふ全体のなかに生きる銀座木村屋の姿が、あきらかに浮き彫りにされている点に気がつく。

つまり代々の伝統家業とでもいうか、その教訓を店則とした初代安兵衛は周知のとおり、武家出身の偉材であつた。そして長崎出身梅吉なる者の奨めでパンに興味をもち、時代の動きをみるに敏ないわゆる先見の明も手

伝つて、東京芝日暮町で店を開いた。明治二年、ときに安兵衛はすでに五十才という年齢に達していた。

万事が慎重主義の安兵衛は、前歴が前歴だけに商売に手を染めるにも、いわゆる士族の商法といったトノサマ稼業の愚を避けるため、店の経営方式や運営面でも、子息英三郎という“若い力”的活用に重点をおいた。明治の傑作アンパンなる日本独自の新製品も、根本は安兵衛、英三郎父子コンビ合体による苦心の作といえるものであつた。

かくして明治二年に発足した木村屋は、それから三年を経た明治五年には、はやくも海軍将兵の養成機関であった攻玉社の御用達となり、この面でもパンの販路にあたらしい道をひらいた。

とはいゝ、この時代はまだ米穀式酒ダネ利用のアンパンも発明当初の段階で、一般庶民大衆のものとして消化される時代にはほど遠く、ことに記録によると同店も当時の時代は、甘酒ダネによる食パン類の製造に重点があかれた関係で、業績が伸びたといつてもそれは多寡の知れたものであつた。

その木村屋が銀座通りに進出し、前記広告文にあるとおり、待従山岡鉄舟を通じて明治天皇に看板製品を献上、宮中御用達という最大至高の榮誉に輝く段階まで一大飛躍を遂げた根本原因是、生菓子飴利用のアンパンなる新製品が、ほんとうに“日本の味をもつた日本人のパン”として、一般庶民大衆の趣味嗜好にてきし、その存在を世間一般からたかく評価された点にあつたとみていいだらう。

ともあれ、銀座木村屋総本店をめぐる逸話の数々は、この限られた史面でどのように簡略しても到底語りつくせるものではない。それ故委細は本文にゆずるとして、さいごに木村安兵衛翁に配する二代目英三郎氏を業界功績者として特筆大書したゆえんのもの、それは一体なんであつたか。われわれは前記のとおり、江川坦庵公をパン祖として、本文の冒頭にあげた。そのこと自体誰がみても文句のあらうはずはない。だがしかし、それは必ずしも純血型をほくる日本のパンのそれを意味するものではな

い。

いまや南蛮渡来の洋式パンに端を発する食パン部門と、日本人の発明による日本独自のパンとして定評ある菓子パン部門の双方が、製パン企業を支える二本の柱として、パン食の普及推進目的達成にしんしほしや、両輪の役割をはたしている現状に眼を触れて考えたとき、銀座木村屋総本店の始祖、安兵衛に配する英三郎という父子両コンビもまた、日本のパン祖として敬仰すべき立派な有資格者と考えられるからであつた。

なにはともあれ、明治維新のさきがけとなつた天保から安政時代、日本のパンの新路線を開拓するに、担庵江川太郎左衛門という近世日本の大先覚者を得、明治の文明開化始期を控えて、これまた木村安兵衛に配する英三郎という、先見の明に富んだ立派な指導者を得、この両者がそれぞれの時代に蒔いたパンのみのりは、いまやけんらん豪華とでもいわんか、あたかもアーボロ十一号が月世界を征服したかのごとき、驚異的大成果となつてあらわれた。この機会に業界功績者として特記した所以もまたそこにあつたといえるだらう。

三、上野文明軒中興の祖小山半次郎翁の略伝

維新における明治初頭の黎明期を背景に、日本の製パン史上顯著な足跡を残した名門老舗に、創業歴では銀座木村屋総本店と並び称される、上野文明軒総本店の名があげられる。

創業は明治二年、その創始者であつた初代は木村安兵衛翁と同様に、前進は授産所担当の士族で、開業以来商売のほうは順調に発展するのだが、不幸にして子宝にめぐまれず、その暖簾を継承するあつぎに人を失いた。

当時同店の徒弟であつた半次郎は、そのまじめな精勤振りと、人並み優れた頭脳のよさを認められ、懇請されて文明軒の後継者となる。ときあたかも日清戦争の大勝利が味方して、パンの人気は鰐のぼり、業績はめきめきと伸びる一方、その好運の機会にめぐまれた半次郎はときに、満二十二才の春を迎えたばかりの頃であつた。

初代の睨んだ眼に狂いなし、かれは文明軒の後継者となるや、もつて生

れた旺盛な商魂と卓抜せる経営手腕を如実に發揮し、後年の堂々たる基盤を築く立役者となるのだが、その半次郎をしてかくあらしめたもの、それは一体なんであつたか。

記録によると半次郎は埼玉県の産。幼少時代は世間一般から“神様のもうし子”といわれたほどの天才児。長じてその道を選ぶに、普通ならば勉強一本槍に執着して譲らないところだが、かれは学問よりは商道に徹し、この社会で男になることを終生の悲願とした。

また商道に徹するにも古來ありきたりの商売では、かれのもつて生れた氣骨が許さない。そこで維新以来の文明開化の流れで激動する時勢の姿、それをかれ独自の診断で克明に分析した結果、これだと睨んだのはパンであり、そしてやがては訪れるであろうパン食時代の姿であつた。

やがてかれは若冠十四才にして上野文明軒に入店する。男と生れ、一度意を決してこの道を選んだ以上、命を賭けて頑張るの決意を秘めた半次郎は、同店で足かけ九年間の修業を積んだ。そしてパンの道に徹する頑強なネバリと辛抱強さ、それが前記のとおり、上野文明軒という金看板の繼承者に選ばれる根本的な動機となつたばかりか、後年この店で大成し、やがては念願でもあつた政党政治の分野まで進出、東京下谷に小山半次郎ありの令名をおおいにたかめることになった。

いや、そればかりではない。子息貞雄氏を育成するばあいも、これから時代はどうしても学問だ。高等教育を身につけて将来の人間形成に万全を期すること、いわゆる世間へ出して役にたつ人間とするにはこれが先決条件であるという確信から、この時代パン屋社会では異例の東北帝大なる最高学府に子息を送り、学業の育成につとめた。

はたせる哉、その小山貞雄は政界へ進出、都議会議員として活躍する一方、戦中戦後の大動乱時代には、東京都パン統制組合や東京都パン商工協同組合をリードする立役者として、業界の発展におおきく貢献した赫々たる実績は、現在にいたるも不滅の金字塔として輝き、父祖半次郎の期待にこたえるに十分の活躍振りをしめした。

その貞雄の父親でもあつた半次郎翁は、昭和三年万人に惜しまれるなかに凶年六十才で逝去された。明治の生んだ巨星地に墜ちて、秋風落葉の感ひしと胸迫るおもいではあつたが、しかしその半次郎が業界に残した偉大な足跡を顧りみたとき、かれもまた明治時代に活躍した業界の立て役者として、その発展に貢献した赫々たる実績は一般からたかく評価されてゐる。

同時にまた、銀座木村屋總本店系、三河屋總本店系など、由緒ある一族の同門組織とならび、別途に上野文明軒總本店系という同門組織を確立、門下から多數の俊英を輩出して、菓子パン業界、延ては小資本的独立企業として業者間の大多数を占めるウヰンド・ベーカーの進出に、卒先もつて範をしめすなど、公私にわたつて斯業の発展につくした功績は特筆に価いするものがあつた。

四、清新堂創始者猪狩時清翁の略伝

奥州は仙台青葉の城下、伊達六十二万石の家臣という家柄に生を享けた猪俣時清は、青雲の志を胸に秘め、鄉閥を出でて徒步で上京、芝界隈でその名を知られた笛林堂なる店舗に就職志願し、将来を期して徒弟生活の第一歩を踏みだしたのはかれ若冠十七才の頃であつた。

そしてパンという職業を身につけるための修業、それはまさに難行苦業の連続であり、この試練に耐えきれず、同僚仲間に幾多の脱落者あるも、右に倣への式でかれらと行を共にしたのでは、後年の猪狩時清も清新堂も無論ありうるはずはなかつた。

かくて徒弟生活概ね八年間の修業を経て、かれは東京芝新堀に清新堂を名乗るさやかな店舗を自力で開業した。ときあたかも日清の風雲を告げる戦争來の前夜、すなわち、明治二十五年が業界人として第一歩を踏みだす記念すべき年となつた。

とはいゝ、ながい人生行路にはらんはつきもの、その新堀店は開業以来わずか一年で焼失。そして芝田村町に堂々たる新店舗を再建したのが、明治二十七年二月十一日、あたかも紀元の佳節に該当する日であつた。

その再建清新堂が以來旭日昇天のいきおいで伸びる原動力となつたものは、それは一体なんであつたか。それはいうまでもなく日清戦争の勃発でパン屋という商売が好況來の波に乗つた。この社会情勢の好転に加えて、清新堂の名を一躍天下に普めるキイ・ポイントになつたのは、じつは看板製品にあらず、猪狩時清苦心の作、"イカリ印のまき甘食"という天下無類の珍菓がその張本人となつて働いたからであつた。

かれはこのまき甘食の創製で巨万の富をつくる幸運にみまわれたが、昨今甘食といえどもそれこそ三才の童児といえども知りつくしている。また現代のパン屋經營面でも明治時代に端を発したこの甘食なる製品は、その寿命を頗る健全な形で保ち、一般庶民大衆からパン屋の名物製品として愛好されているのは周知のとおりだが、なんにしてもこの時代は甘食の実態がなんであるか?、それこそ誰れもが夢想だにしない、天下無類の珍菓であった。

されば猪俣時清が一体何にヒントを得て、まき甘食なる珍菓を考案創製するにいたつたか。その発見の由来を委細説明すると、記事は非常にながびくので、詳しい経緯の模様は省略するとして、かれはもともと熱心なクリスチヤンであつた。

そういう関係から外人牧師とも親交を深かめ、それが奇縁で"タルタラリン"と称するフクレグスリの伝授を受けた。もちろんその頃は甘食用の膨脹剤で有名な梅村商店製"甘イスの甲乙"といったクスリなどあろうはずはなく、このタルタラリンなる異国伝来の膨脹剤を発見することによつて、まき甘食の創製にヒントを得た。それがその間の顛末をもの語るあらましの経緯でもあつた。

このようにして市販の段階に達したイカリ印のまき甘食は売れに売れた。それは製造工員五十有余名。甘食運搬用箱車十台、それに加えてこの珍菓のP.R.作戦目標の赤塗り二頭立て馬車の出動という、現今ではおそらく想像もできない工場風景が、その辺の模様をなによりも雄弁な形で立証している。

ともあれ清新堂は甘食の新発見で伸びた。いきおいの赴くところ月島二号地にパンを含めた食品工業看板の大工場を建設、日露戦争という事態を背景に軍用パンの製造に着手し、業績大いにあがるも不幸にして明治三十八年八月二十二日火事で焼失した。

時清はそうした再度にわたる痛手にもめげず、悲境の巷から勇敢に起ちあがり、やがて芝田村町に食パン製造工場、善右衛門町に菓子パン類、その他の自家製品製造工場を設け、再挙をはかつて結果は上々、そのいきおいを転つてさらにこんどは東京芝金杉町に、食パン、菓子パン、洋生、和生、ビスケットなど、一切のものを含めた総合生産目標の大正製菓を建設した。

しかるに好事魔多しのたとえにもれず、大正製菓も大正五年には遂に解散の憂き目にあい、以後田村町工場と善右衛門町工場の運営に重点をおいて、堅実一本槍の営業方式に終始したが、その両工場も大正十二年九月一日の関東大震災で、すべてが烏有に帰するという悲劇に再復みまわれた。

その対策として東京芝浦に食パンと菓子パンの双方をかねた新工場を建設、現在は翁の次男重清氏が運営の掌にあたり、旧態のそれにもまさる繁栄振りをしめしているが、かくいう清新堂の実態だといえる。

ともかく以上触れたとおり、翁の残したあゆみの足跡は波瀾万丈、起伏の累積で綴る人生記録ではあたが、しかし天下の名門清新堂の金看板はいかなる嵐の試練に遭遇するも微動だもせず、かれ時清の手で完全にまもりぬかれてきた。

いや、そればかりではない。翁はまた食パン業界を愛し、任意組合時代は業界をリードする各組合長として、同業者間の発展のための指揮棒を振るい、よつてもつて斯業の前進に貢献した数々の成果と実績は、現在いたるも関係業者間でたかく評価されている。

いまや翁亡しといえども、パン業界人として明治、大正、昭和の三代にわたり、この業界とあゆみをともにしたその人生記録は、業界功績者の最たるものとして、史実面でも貴重な一頁をかざるものだろう。

ともあれ清新堂は甘食の新発見で伸びた。いきおいの赴くところ月島二号地にパンを含めた食品工業看板の大工場を建設、日露戦争という事態を背景に軍用パンの製造に着手し、業績大いにあがるも不幸にして明治三十八年八月二十二日火事で焼失した。

創業が明治三十三年、資本金四十億円、直轄製粉工場全国で十五工場、日産能力六、八六〇トンという世界有数の大製粉メーカー、日清製粉株式会社はいうまでもなく、正田貞一郎翁によつて創始されたものである。

その日清製粉の社歴という点になると、あえてここで云々するまでもなく、あらゆる諸文献を通じ、一般にひろく伝えられているので、委細は省略するが、ともかく日清製粉の発足拠点となつたのはすでに一般周知のとおり、群馬県館林の館林製粉であり、この館林は同時に天下の名門正田一家を地元に有する心のあるさとでもあつた。

当初の館林製粉は製粉能力わずかに五〇バレル程度、規模はロール製粉形態であったとはいへ、今日の日清製粉という巨大なスケールに比較すると、まるで月とツツボンの相違で、このいわゆる小規模型のヤマ工場がこの世界的大製粉メーカーの形になつて発展するなどお、おそらくは誰れもが想像もできないことであつた。

とはいへ、いかなる天下の大企業といえども、最初から野に群生する雑草のごとく、自然発生的におおきく伸びるものではない。そこにはまづ経営者に人を得ること。営業政策があくまで堅実で一般消費者間からはもちろん、政界や財界筋から絶対の支持と信頼をもつて迎えられる体制を内に整えること、営利会社である以上ある程度の利潤追求に走るのはやむをえないとするも、一方では一般社会生活の発展に寄与する国家国策的な性格を、営業方式にとり入れること、その他例をあげればまだたくさんあるがともかくそうした委細万般にわたる基礎体制が完全に整つた企業形態であつてこそ、社の成長を保障するあかるい道がひらけるものとみていいだらう。

館林製粉を発足拠点として出発した日清製粉は、幸いにして正田貞一郎という文句なしに立派な人材を、運営面の最高責任者として迎えることができた。そして同社の運営面や行政面における卓抜した手腕とあいまち、正田社長の優れた人格とその力量識見に惚れ込んだ、多数大学出の英才や

専門教育、高等教育を身につけた前途有望の青年達を幹部候補にとりあげ

日清製粉としての流通機構の確立、営業政策の刷新、製粉加工面における技術革新の成果、そういう数々の問題や研究課題を次々に解決し、伸びる企業としての基本的な体制を完全に整えた。

日清製粉をめぐる正田政策の第一歩は、このようにして堅実の基盤をかためることになるのだが、同時に同社が発足以来順風満帆のいきおいで前進した背景の裏には、日清戦争後における外麦関税の引上げ、近代ロール製粉工業の勃興という現象、その要請にこたえ、逸はやすくその受け入れ体制の整備に万全を期したこと、同社の企業的地位をたかめる有力な動機となつた。その間の経緯をもの語る一挙話として、正田翁はその自伝で次のように感懷をもらしている。すなわちいわく、

「私が館林製粉を創立し、明治、大正と発展していく時代に、日本の工業として代表的なものは綿糸紡績業であつた。製粉業は工業としてきわめて幼稚で紡績とは比較にならなかつた。そこで私はたえず紡績業の合理的經營を学びつつ、これと肩をならべるよう努力した。

いまひとつは大正二年、欧米の製粉業を視察して、その長所をとり入れたこと、以上の二つが当社の発展に役立つたとおもう。製粉業は原料小麦粉が国際商品であるので、相場の変動がはげしい。それ故工業的に經營して危険を防止したのが、当社のつまづかなかつた原因である」と――。

あくまでも堅実主義で、石橋を叩いて渡る日清製粉特有の営業政策の片鱗は、以上正田貞一郎社長の談話の一片にてらしても、容易に窺い知ることができる。

その教訓を社是として伸び、同社今日の大に発展する基盤を培かつた翁は横浜で生れ、館林で育つた。家柄は群馬県きてつの名門で稼業は米穀商それ故もともと食糧関係に深かつながらをもつた人。やがて現代の醤油製品を代表する亀甲正油の母体となる醤油醸造業を始める事になるのだが醤油とは周知のとおり、小麦を原料とした醸造食品である関係から、機を見るに敏な翁の炯眼をもつてすれば、製粉工業への転身も当然考えら

れて不思議はなかつた。

ことに群馬県北部一帯の地域は、全国的にも有名な小麦の主産地でありこの郷土資源を産業化し工業化して、日本の食糧問題解決と経済的発展におおきく貢献したいという考え方、一つ橋高商出身という学歴を身につけて翁にして、そのおもいにひたるのはこれまた当然のことであつたといえよう。

その辺の模様について翁の談話を再び引用すると、

「当時の館林には汽車も電車もなかつた。まつたく草深かい田舎町で往来には麦が乾かしてあつた。学友はみな三井三菱へ入社するやら、官途へ就くやらで、私も当時は若かつた時代で、ときおりそれを羨しく感じたものであつた。だがいまにしておもうと、それでよかつたのである。草深い館林にいたればこそ、製粉業をはじめる縁を得たのだから、わからないのはまさしく人の運命だといえるだろう」と――。

このようにして発足した日清製粉は以来直轄工場網の整備拡充に加えて正田社長の期待する標準粉の品質改善に重点をおき、同社研究部陣営を鼓舞して技術革新の成果をあげた結果、「鶴印」「亀印」等の同社製品を代表する一流銘柄品をはじめ、高級粉を代表するパン用粉の面でも、「カメリヤ」「ナンバーワン」「オーシヨン」「曲馬」「青蟬」等の定評ある製品をあいつぎ市場へ売出し、日本粉食界の王者をもつて任ずる声望をますますたかめていった。

さらにまた戦時中は外麦輸入が完全にストップして、一般国民の主要食糧として消化されたパン類の生産加工が、中止寸前の赤信号事態に直面した。この現状をいたく憂慮した正田社長はその応急対策として、「内麦による内地強力粉」の研究に重点をおき、直轄工場を督励してその完成を急いだ結果、かの有名な「赤蟬印」の形となつて現われ、原料粉の逼迫に窮した配給パンはこの内地強力粉の出現で生命が甦り、国家の期待する真使命を完全にはたすことができた。

以上は日清製粉を代表する正田貞一郎社長の一面をもの語る伝記の概略

であるが、最後に一言触れておきたい点は、パン業界とはしんしほしやの関係にある日清製粉にこの人を得て、日本のパンも今日の大に発展したという史実、われわれはそのことを深く銘記して、日本粉界のこの偉大な指導者にあらためて敬意を表したい。

六、新宿中村屋創始者相馬愛蔵翁の略伝

國士相馬愛蔵の名はあまりにも有名である。しかもその生業はパン屋であり、業界人であつたという点がコントラストの妙とでもいはうか、余計に印象に残る。

相馬愛蔵氏は明治三年、信州松本市外穂高村で生れた。若冠十七才で上京、現在の早稲田大学の前身、東京専門学校に学び、成績抜群、優クラスの秀才学徒として卒業した。かれは期するところがあつて政界や財界、ないしは官途の出世コースを選ばず、信州地方の特産とされる蛋種の研究に没頭し、郷土産業振興に貢献する目的で蛋種研究面の著書などを公けにする日を送つた。

かれはもともと敬虔なクリスチヤンで、そうした生活のかたわら、牛込キリスト教会等に出入りするうち、米人牧師モールにその高深な人格を認められ、その媒介で後年一代の女傑で鳴らした黒光女史と結婚、ときには愛蔵は二十八才、高等教育を身につけた立派な青年に成長していた。

やがて望郷の念やみ難く、夫婦で帰郷することになるのだが、ここで新婦黒光女史の略歴に触ると、女史は仙台藩の士族という家柄に生れ、実父は有名な砲術家で鳴らした人、そのかの女も又、押川方義から洗礼を受けたクリスチヤンであつた関係から、十七才で宮城女学校に入学、のち横浜フェリス女学校へ転校さらに明治女学校に入つて、文化教育を身につけた。

しかば学校出の愛蔵が方針を一変、なぜパン屋となる道を選んだか。それはかれの婦人である黒光女史のアドバイスによるもので、女史は横浜生活時代、好んで横浜ベーカリー（後の宇千喜製パン）で販売するパンを食し、その味がまたたまらない魅力で、かの女にとつて終生忘れ得ない印象となつて心の奥底に残つていた。

愛蔵は帰郷生活のなかで、妻から横浜時代のパンの話を幾度も聞かされた。もともとインテリ同志の結合で、時勢の動きを観るに敏な夫妻のことそれはまさしく神の啓示だ。われわれ夫妻の生きる道はパンだ。パン以外にあるべきはずはない。帰郷生活四年で両者の得た結論はこの一語につきるものがあつた。

かくして愛蔵夫妻は再度上京、本郷帝大赤門前で格好な店舗を物色、さやかなパン店を開業した。これが新宿中村屋の前身で、かれの自伝によるとこの店舗を称して、みづから「書生パン屋」と呼んでいた。

その書生パン屋が今日の大に発展する基礎工作に成功した鍵となつたもの、それは一体なんであつたか。もちろん他にはみられない新製品の開発であるパン類には素人の夫妻ではあるが、一般市民層の好みの動向を勘案し、市場性に富んだもつとも価値ある製品を生みだすための創意工夫という点では、頭抜けた頭脳の切れ味をしめす両者のこと、その伝家の宝刀が生んだ新製品とは、この時代珍無類の新製品、すなわち「クリームパン」「クリームワッフル」がそれで、これが人気の点、市場性の点、いわゆる書生パン屋の特産品にふさわしい形となつて実を結んだ。

このようにして愛蔵黒光両者の発足拠点となつた書生パン屋は、明治四十年頃の時代、本郷から新宿へ進出、やがて新宿中村屋の堂々たる舞台となつて発展することになるのだが、さて当時の新宿とは場末も場末ほんとうに邊鄙な宿場町で、現在みる副都心的な豪華な風景など、夢にも想像することができなかつた。

いかにクリームパン、クリームワッフルなどの新製品で声望をたかめた書生パン屋でも、この場末の宿場町で洋風の流れをくむパン屋といつた新式商売が、営業的にうまく成立するかどうか？誰れもが半信半疑の眼をもつてこれをみまるのは当然のことであつた。

しかし書生パン屋新宿進出後の動向をみると、夫妻支那旅行の所産、中村屋名物の「月餅」印度革命の志志、ラス・ビハリボースをかくまつた奇縁で生れた「印度式カリーライス」、ロシヤ盲人芸術家エロシエンコを救

けた動機から新発見された「ロシヤ式スープ」同時に同店特産の「ロシヤ式チョコレート」など、数々の異色的名物食品を生みだし、書生パン屋の本領を如実に發揮して、新宿中村屋の金看板を不動のものとした。

一方ではまた、和生類の製造部門に荒井公平、食パン類の製造部門に石崎元次郎、菓子パン類の製造部門に井口職長等、当代一流の技術者を責任者として招聘し、各種製品の製造部門を充実強化して、あくまで権威ある良質化された製品を同店の看板にとりあげ、世間一般の要請にこたえたのも、新宿中村屋を今日の大にみちびくキ・ポイントになつた。

大体以上が相馬愛蔵、黒光夫妻をめぐる伝記のあらましであるが、ともかく、書生パン屋から出発して、新宿中村屋の大に発展、しかも卸売りはやらず、あくまでも店売り重点主義で成功した教訓に加えて、一方ではインド志士を援け、おわれるロシヤ盲人芸術家を救い、国際的にも日本の國士としてその名をたかめた相馬愛蔵に配する一代の女傑、黒光女史という両者を、日本のパン業界から輩出したということそれ自体、歴史的にもその一頁に不滅の光彩を放つものであり、その意味からするも業界の発展とパンの地位、業界人のおかれる地位をたかめるためにつくした功績は、頗る大きなものがあつたといえよう。

七、名古屋長榮軒始祖伊藤長吉翁の略伝

中京は名古屋市を背景に、この地域で発祥したパンの草分け的役割りをはたした名門老舗、それが伊藤長吉翁の手で創始された名古屋長榮軒のプロファイルなのである。昭和の現代でこそ同市には敷島製パン、フジパン、山崎パンなどの大型メーカーが進出して妍を競つてゐるが、三重県龜山で発足した長榮軒が明治三十五年、宿願の名古屋へ進出、この時代おそらくは他に類例をみない電熱運行窯装備の進歩的な機械化製パン工場を設け、堂々と操業を開始した当初の頃は、無論敷島パンの姿もなければフジパン山崎パンの影にもみなかつた。

さて明治三十五年といえば、あたかも日露戦争が勃発する前夜の時代でパンが企業的に成立するメドがついたといつても、大部分の製造工場は電

熱運行窯はおろか、混合機のなんであるかもよくは知られていない、手工業全盛時代であつた。

そうした近代文化の夜明け時代に、製パン機械化というおどろくべき計画構想を実行に移した、その青写真となる設計図を、一体長吉翁は何によつてもとめたか。自伝の一節に記していくく、

「私が三重県から名古屋へ進出したのは明治三十五年頃の時代で、名古屋製菓のビスケット工場を買収し、これを拠点として名古屋でのパン屋生活を始めた。そして当初から終始一貫電熱運行窯を使つてきた。当時はまだ現今のような便利なイーストはなく、食パンはホップダネ、菓子パンはサカダネに依存して、製パン加工するのが現状であつた。

そこで私はパンダネの研究にもいろいろと創意工夫をめぐらし、その結果コーンのあらびきに菌をういたドライ・イーストをはじめ、ドイツダネ、ナンキンダネまでつくり、パンの品質改善に努めたが、その陣頭指揮は全部私が担当した。

というのは私の弟をアメリカへやつて、その辺の技術を覚えさせたからで、幸いにしてそれが全部うまくいった。そういう関係で私のところではすべてアメリカの技術を中心としたシステムをとり、米国式角型サンドイッチパンの普及には相当苦労した。

周知のとおり、この時代のパンはほとんど全部が二斤棒の山型パンで、それ故長榮軒の新型パンは非常な好評を博し、これがやがて角型パン全盛時代を招来する動機となつた。

ところで私は「パンの普及には動乱がつきもの」とおもう。たとえば西南戦争のとき、長榮軒が開業したのも偶然ではない。また日清から日露戦争、日独戦争からシベリヤ出兵、米騒動に続く関東大震災、それから太平洋戦争と指おり数えてみると、こうしたさわぎの度毎にパンは大きく伸びている。

ご他聞にもれず、この店も第三師団の御用商でパンを納めシベリヤ出兵時にはチタまで従軍、酒保を経営して現地でパンを焼いた。また日独戦争

がすみ、日清製粉が独兵の捕虜を使ってパンを焼き始めたが、長栄軒はその一手販売をやつた。

敷島パンが誕生したのは大正八年の米騒動がキツカケで、盛田さんは當時製粉会社をやつていた。当初の設備はドイツ式の焚き込み窯で、それが今日あれだけの大規模に成長したのだから、企業の一生とはわからないものだ。

ところで私の工場で電熱運行窯を使い始めたのは明治三十五年頃の時代だが、その後アメリカからデバイダーを導入した。さらに大正初年にはシカゴからテンパン三十六枚差しの廻転窯を入れた。こうしてパンの機械化設備に万全を期したのが現在にいたる、あらましの顛末である」と、

伊藤長吉翁は語っている。

その長吉翁は嘉永四年、伊勢の国に生れ、日本のパン業界でも稀れに見る最も傑出した事業家として、功成り、名を遂げてその全生涯に別れを告げたが、ときの大正三年凶年七十六才のあつた。

その栄光を踏襲する名古屋長栄軒は、現在三代目の伊藤長一氏が社長として運営にあたり、日に隆盛の一途をたどっているのは周知のとおりだが現社長はおのれの家業に専念するばかりでなく、その指導力と行政的手腕を買われて、地元愛知県パン協同組合、愛知県学校給食パン協会の両団体をリードする旗頭として活躍する一方、全国的には中央団体である全日本パン協同組合連合会の副会長をして、松浦福三郎会長をたすけ、次期全パン連会長の候補にあげられるほど、獅子奮迅の活躍振りをしめしている。なにはともあれ、名古屋長栄軒は天下の名門である。その創始者でもある伊藤長吉翁の業界に残した偉大な足跡に加えて、あとに続く長一社長の公私両面にわたる華々しい活躍振りにおもいをいたすとき、「この親にしてこの子在り」とでもいわんか、わがパン業界を支へる人脈面に不足のないことが、あらためて痛感される。

八 上野永藤創始者永藤鉄太郎翁の略伝

明治十四年、栃木県芳賀郡市羽村の豪商、稻見家の次男として生を享け

た鉄太郎は、同村補修学校を卒え、懇望されて代用教員に奉職、やがて上京後かねて生家と商取引き関係のあつた、日本橋小網町の小沢と称する有名葉煙草問屋の店員となる。翁の人生行路の第一歩はこのようにして始まり、その背景となつたのは明治三十一年頃の時代であつた。

生来頭脳明晰、性善良にして商才に優れ、何事にも辛抱強く、衆にすぐれた模範的人物として定評のあつた鉄太郎は、その並々ならぬ才能を認められ、当時上野界隈でタバコ商を經營する有名な老舗、万屋（よろずや）を名乗る永藤家と養子縁組みした。

ときあたかも栃木県出身の壮士、田中正造が足尾銅山の鉱毒事件に奮闘して永藤家の養子となつた鉄太郎は、もつて生れた旺盛な商魂を遺憾なく發揮し、煙草屋商売は繁栄の一途をたどるのだが、おりから日露の風雲急を告げ、遂に正面衝突、戦争の形となつて発展した。若冠二十三才であつた鉄太郎は兵役は免れるも、一方では戦時下とあつて一店一社の営利追求のみを目的とした商売の自由は、だんだん許されなくなつてきた。

その結果、第一の槍玉にあがつたのが、葉煙草の加工販売業で、かねて政府の意図する煙草專売制度が、前者にかわるものとして大きくクローズアップされてきた。この怪情報にはさすがの鉄太郎も愕然とした。無理もない、政府案の実現はとりも直さず、煙草屋稼業の生命を抹殺する結果となつて発展するからであつた。

要するに永藤家の経営する万屋も無論その例外ではない。しかばらその対策として鉄太郎の脳裡に浮き彫りされたもの、それは一体なんであつたか。それは煙草屋変じてクリ屋になるか、下駄屋になるか、糸屋になるか、はたまたパン屋になるか、おもいは交錯して簡単には結論がでなかつた。

そこで鉄太郎は冷静沈着、移り行く情勢を克明に分析し、思案百考、最

後にこれだ、この商売だと意を決し、腹をきめたのが他ならぬパン屋のそれであつた。やがて煙草の政府専売制は実現する。転業はまつたなしだ。要するに上野永藤は概ね以上のよきな過程を経てパンに転身、以来鉄太郎独自の営業政策が功を奏し、店は旭日昇天の勢いで伸び、上野広小路での名物的存在となつて発展することになるのだが、その店則であり、家憲として鉄太郎翁が上野永藤に残したものはなんであつたか。

それはすなわち、「商売は信用が第一」、「チリも積れば山となる教訓の実践と励行」、「店はあくまでもお客様本位」、「店員と共に生きる経営者の自覚」、「一般庶民大衆第一主義の社会奉仕」この教えがそれであり、店主鉄太郎が率先してこの店則を実行に移したところに、上野永藤今日の大發展のキイ・ポイントがあつたといえるだろう。

以上は上野永藤を中心とした鉄太郎翁のあゆみの概要だが、一方東京の菓子パン業界を代表する業界人としての公的活動面でも、つかれを知らぬ獅子奮迅の活躍振りは真にすばらしいものがあつた。すなわち昭和十二年以降、中日戦争の拡大化と共に東京パン業界も組合組織の再編成を迫られるや、鉄太郎翁は菓子パン業者間の運命を双肩に担い、從来組織面では市内各区分別ばらばらの状態にあつた関係業者間の足なみを集結し、つぎに来る統制時代を予想して、全市一本建ての形にまとまつた東京菓子パン組合を結成した。

同時に鉄太郎翁はそのすぐれた人格と行政手腕を一般業者間からたかく評価され、推されて同組合の組合長に就任することになつた。このとき翁は組合事務運営面の措置に万全を期する目的で、自店の一部をおしみなく組合事務所に提供し、在任中はほとんど組合幹部諸公と共に組合で頑張り猫の目のように激しく移り變る現状に対処して、パン統時代へ移行する足りかためた。

おそらくは当時、組合組織をまとめるにも、その人を欠いたら時代が時代故に業者間の混乱は必至の情勢にあつた。しかるに菓子パン業界では幸いにして、永藤鉄太郎というよき指導者を得た。しかも辣腕にして業界を

愛する熱血漢、行政面でも文句なしの人柄であつた関係から、群がるうるさ型をうまく統御して、この難かしい時代の荒波を難なく切り抜けることができた。

その意味からするも鉄太郎翁の存在は、まことに偉大の二字につきるものがあつたし、また業界公私にわたる活動面でも、その間に残した功績の数々は、それはみな東京パン業界の発展、延ては全国パン業界の大發展につながるものであつた。いまや翁亡しといえどもその史実で綴る足跡は、永劫不滅の記録となつて後世に残し伝えられるであろう。

九、九十パン一家一門の総師田辺玄平翁の略伝

九十パン一家一門の総師田辺玄平翁は一般周知のとおり甲州の産、やがて上京志を富岳のたかきにおき、努力研鑽、男の道に生きるための修業に専念している中に、いつしか食糧問題の帰趨に重大関心をしめすようになつた。

その動機となつてものはなんであつたか。それは、いうまでもなく、当時の農民生活、市民生活の現状を深く憂慮したからで、われわれは都会生活者にせよ、農村生活者にせよ、米を中心とした粒食一辺倒の食生活を絶対のものとして、いつまでも踏襲しているようだと、やがては食糧不足、食糧恐慌時代の危機にみまわれ、國家国民生活は大混乱事態におちいるであろうという予見、それがかれをして食糧問題の解決にかりたての直接の動機となつた。

かれはやがてこの悲願を達成するための一策として、みづから製パン工場の經營に乗りだし、米食にかかるパン食を徹底的に普及宣伝する目的でパン配達用箱車につぎのよきなスローガンを掲げ、もつぱら世論の喚起につとめた。その歌い文句にいわく――

「食糧問題の根本的解決はパン食にあり、パン食の普及はパン製造法の改良にあり、パン食に慣れるは国民の義務なり」と叫び、一般市民大衆に堂々と訴えた。

以上は田辺玄平その人のなんであつたかをもの語る一挙話だが、ひとた

びパン食の絶対性を信じたかれは期するところがあつて、明治四十年渡米した。かの地はパンの国、同時に科学的にも文化的にも先進国で、玄平はそうした環境の中で「自分の夢に描いたアイドルとしての理想的な姿」を発見した。それは非常に進んだアメリカ式製パン法の分野ばかりでなく、その基本となる酵母の分野まで含めての姿で、これらの方針を故国日本に導入することが、おのれの悲願である食糧問題の解決に直結する鍵であるとさつた。

やがて玄平は善は急げとばかり、アメリカで学んだ科学知識を土産に帰国した。そして再びパン業界の現状に眼を触れたとき、パンの製造技術面においても、品質や味覚の面でも彼が両国の差のあまりにも大きいことに一種の激憤を感じた。そこでかれの歌い文句、すなわち、「食糧問題の解決はパン食普及にあり、パン食の普及はパン製造法の改良にあり」とするその主張を実現するための第一歩として、輸送も便利、そして十分保存の利く乾燥イーストの研究に着手した。それは大正四年頃の時代で、アメリカでは生イーストやドライ・イーストの姿が発見されるも、わが日本ではハップス、サカダネなどの自家製酵母以外にあらゆる意味で進歩的な乾燥イーストなど、それこそ影も形もみられないときであった。

それ故、この研究成果がみのり、「マジック（魔法）イースト」または「玄平ダネ」の愛称で市販する段階に達するまでの苦労とネバリは、まったく想像に絶るものがあつた。しかしながらもあれ、田辺玄平苦心の作である「粗乾製ドライ・イースト」の出現で、パンの製造法も大きく改良され、その副産物としてタネモチなる自家製酵母の管理職が、一夜にして特權を失、職長がひら職人に転落するという悲劇も一方ではみられた。

やがては玄平はドライ・イーストによる製パン法のなんであるかを、一般的に知らしめる道場として、東京下谷黒門町にパン屋を開業した。ここではその副産物として史実に残る有名な「玄米パン」が登場、当時の東京市長田尻稻次郎、貴族院議員子爵の肩書きをもつた土岐章など、天下の諸

名士にその存在を認められ、それが奇縁で政界や官界からも日本のパン業界を代表する偉大な指導者の一人として、その存在を重要視されるようになつた。

やがて玄平は下谷黒門町から府布宮村町に店を移し、九十パン総本店として出発するのだが、この時代から翁の高名をしたい、玄平門下を志願する幾多の俊英が続々とつめかけ、師の薰陶のもと、ことを技術育成の場、人間育成の場として、学びの生活をおくる。かくして育つた門下精銳の面々は東京市内はもちろん全国各地で、あいつぎ九十パン店を開業し、やがては九十パン総本店を中心とする一家一門で結成された九十パン親睦会は業界最古の歴史をほこる録座木村屋睦会、上野文明軒総本店や三河屋総本店系の先輩グループとならび、業界の四大主流、ないしは五大主流となつて活躍するのだが、ともあれ、その総師であつた玄平翁はそうしたあらゆる面で大きな実績をあげ、日本のパン業界発のためにつくした功績は特筆に値するものがあつた。

十、ジャムの開発普及に活躍した丸三三人男の略伝

パン食の普及推進にはバター、マーガリンとならび、もつとも庶民的な風格をもつたジャムは、絶対欠くことのできない貴重な資源であることは周知のとおりだが、その故事来歴は頗る古い。記録による東京ジャム組合が大正十年に発足、大阪ジャム協会が昭和二十年という現実が雄弁に立証するとおり、日本のジャムは東日本を舞台として生成発展への道をたどつた。

それも道理、ジャムの原料資源であるリンゴ、アンズ、イチゴ、その他果実類は東日本が主産地、産業とは業種の如何をとわず、そういうめぐまれた環境と立地条件の裏付けがあつてこそ、そこに巣立ち、そこで勃興する。ジャムメーカーにしてしかり、業者間には信州出身者が非常に多い。なぜか、それはアンズやリンゴの主産地であつたからだ。

その信州ではボイル加工の寿ジャムが代表的存在的だが、これに続く塩川伊一郎、雨宮伝吉、山中平作、さらには又、サラシナグープで有名なマ

ルサン三人男、すなわち小出保一郎、久保誠一、大橋艶之助等の面々が、ジャム開発の先駆者となつて働いた。

そこで歴史に残る丸三ジャムの故事來歴だが、明治四十三年、サラシナグループといわれる前記三人男が共同で匿名組合「丸三ジャム製造所」を結成、当初は信州特産杏子ジャムの缶詰めをつくり、ひろく売出した。明治四十三年といえば日清戦争の影響で、パンの真価もようやく世間一般的に認められ、消費の伸びは増大する。パンの消費が増大すればその連鎖反応で、ジャムの消費も大きく伸びるのは当然、その時運に乗り、絶好の機会にめぐまれたのが丸三ジャムで、そのため信州の丸三ジャムはたちまち天下の丸三ジャムに飛躍することになった。

やがて大正三年、丸三ジャムは東京浅草清島町へ進出、同時に兵庫県鳴尾で苺の契約栽培に着手したのもその頃で、このようにして丸三ジャム三人男の独占事業が軌道に乗ると、そこには商戦敵の競争相手が現われるのも当然。

はたせる哉、資本五十万を呼号する株式会社日本ジャム製造所が、東京市場を舞台に名乗りをあげた。それはとりも直さず、王者丸三ジャムに関ヶ原の血戦をいどむ挑戦状を叩きつけた実態を意味する以外のなにものでもなかつた。

だが丸三ジャム三人男の築いた鉄壁の基盤はかたく、外敵の攻勢にに対しても微動だにしなかつた。それ故戦争結果はすでに明白、新鋭日本ジャムは設備投資の無理がたたつて遂に敗退を余儀なくされる悲劇的風景も一方ではみられた。

しかし、その勝利者となつた丸三ジャムにも突然不幸が訪れた。それは第一線で活躍した三人男の一角、大橋艶之助が過労のたたりで、三十七才という若さで他界するという悲劇にみまわれた。大正九年頃の時代でその跡を継いだのが小出保一郎であつた。

それを契機として、しばらくは二人男の活躍舞台となるのだが、やがて昭和十七年、匿名組合の丸三ジャムは看板を塗り替え、株式会社丸三ジャ

ム製造所とその名を改めた。この機会に業界ではおなじみの業務用で知られた「丸三の大缶入りジャム」などを新発売し、人気は上々、王者の名にふさわしい発展振りをしめすのだが、その間社長交代、跡を繼承したのがかの有名な大橋正で、かれは王者丸三を背景に地元ジャム組合の理事長、全国ジャム協連の会長などを歴任、公私両面で素晴らしい活躍振りをしめたのは周知のとおりであつた。

その古い伝統と栄光に輝く丸三ジャムも移り変る時代の波と、ジャム斜陽化の傾向には勝つことができず、遂にこの業界から姿を消すという悲劇にみまわれるにいたつた。一般世間ではまるで予想もしなかつたこの不幸なできごとは、そもそも何をもの語るものであろうか。要するに企業競争の激化する今日、王者といえども油断は絶対大敵、よき競争相手があつた水井寿穂創始の寿ジャムが、現在にいたるもジャムを看板に繁榮の一途をたどつてゐる現状に照應して考えとき、まことに殘念なことではあるが、あとに残るのはこの一語につきるものがあつたといえよう。

十一、閑口フランスパン始祖高世啓三翁の略伝

日本のパン発祥とキリスト教文化との関係は本史別面に記載のとおり深かいつながらをもつてゐる。ある意味ではキリスト教文化の影響でパンは日本に根ざし、漸次発展段階へ歩を進めたのが、その歴史のつめ跡であつたともみられる。東京小石川閑口町の天主教々会の孤児院育英事業として発足した閑口フランスパンもまたその例外ではなかつた。

いまこのおこりの顛末を振り返つてみると、明治十八年頃の時代、フランスから仏語教師という名目で来日した、ペトロレイ牧師が同国人經營の閑口町天主教々会に関係し、協會經營の孤児院育成事業の一環としてパンの製造業に着手したのがそもそものはじまりであつた。

当時長尾と称する熱心な信徒の存在に着目したレイ牧師は、パンの製造業をはじめる前提として、かれを仏領印度に派遣し、本格的フランスパンの製造技術を修得せしめることにした。こうして仏印に渡つた長尾は仏専門家に私淑、パンの技術研究を続けること概ね三年間、かれは立派な技

術者に成長して明治二十年末に帰国した。

レイ牧師は得たりとばかり、さつそく教会の一角にパン工場を設け、長尾の指導でフランスパンの製造に着手した。そしてこのいわゆる“教会パン”は、孤児の給食用に充てる他知り合いの牧師や信徒関係、その他の希望に販売し、そのあがりで協会事業をまかなかつた。

このレイ作戦はみごと岡にあたり、製パン事業も頗る順調に発展するのだが、やがてその業務は後任のドマンゼル牧師にひきつがれた。すでにその頃となると、教会パンは一般世間でも有名なものとなり、築地でチャリベースの経営するチャリ舎製のパンとならび称されるほどの人気ものに発展した。

その頃高世啓三は、関口町天主教々会に所属する熱心な信徒で、レイ師やドマンゼル師とも親交を重ね、頗る昵懇のあいだがらにあつた。やがて第一次欧州大戦が勃発する。その影響でフランス本国からの送金が杜絶し、協会経営も非常に苦しくなつたので、啓三はその機会に協会事業のパン製造部門をひきつぐことになつた。

これがそもそも関口フランスパン発祥の起源で、ときは大正五年頃の時代であつた。しからばその高世啓三の前身であるが、かれは小田原市の出身で前歴は燃料問屋から出発し、統いて小田原ガス会社をおこしその社長となる。その前歴があきらかに立証するとおり、根が商人で非常に頭のきれる実業家肌の傑物であつた。

こうしてパン屋稼業に踏みきつた啓三は、おりからの戦争景気も手伝つて商売も順調に伸び、ことに看板製品のフランスパンは一般市民層のあいだで大好評、売れに売れて笑いがとまらないほどの盛況振りであつた。それも道理、同工場で技術研究部門の最高責任者が前記仏印で腕を磨きあげた長尾職長であり、その指導で生産されるフランスパンであるから、誰のが食べても味は満点、かたどきたりと忘れ得ない味をもつのは当然だらう。

要するにフランスパンは製造技術もさることながら、根本は石造窯の

使い分けで、たとえば教会パンの創始者レイ師は、石造窯の重要性に着眼し、在任中三年計画でフランス式石造窯をつくる職人を養成した。そのなかに“石窯の元祖”で定評のあつた、下谷竜泉寺の石藤こと、合田藤八の姿を発見された一事に従事しても、その辺の模様を窺い知ることができる。ともあれ、高世啓三によつて創始された関口フランスパンはこのようにして伸び、さては東京関係ばかりでなく、全国的にも関口のフランスパンは“ほんとうにうまいパンの代名詞”的に語り伝えられるようになつた。

やがてその金看板は二代目勇司が踏襲、この人もまた初代に劣らぬ緻密な頭脳の働きと、立派な人格者でとおる人柄を買われ、戦時統制時代の食パン販統会社の社長、戦後結成された東京都パン連盟の理事長など、数々の要職を歴任して、関口フランスパンの名をいやがうえにもたかめるのであるが、雄団なればにして惜しくも逝去され、現在は三代目高世啓一の手で運営されている。

十二、敷島製パン創始者盛田善平翁の略伝

名古屋長栄軒にくらべ、その創業歴はあさしとするも、みづから日本一大規模製造メーカーを呼号する敷島製パン株式会社は、大正八年盛田善平翁によつて創始された。

この人はすでに一般周知のとおり、明治二十三年頃の時代から同地で敷島製粉所を經營したが、当初の規模はロール製粉方式といつた文化的なものではなく、古来から伝わる石臼式製粉の極めて小規模のものであつた。その地方的小製粉は明治四十二年を迎えて、生生能力七〇バーレルのロール式製粉にとつてかわつた。この製粉規模はこの時代としては立派なもので、粉界大手筋の日清日粉等の工場例をみても、一社の単独工場としてはAクラスに属するものであつた。その地位まで発展した製粉事業を經營者の善平がなせみきりをつけ、パン業界に転身するにいたつたのか？

もちろんそれにはそれなりのしかるべき理由があつた。というのは大正七年勃発した米騒動の暴動化、この容易ならぬ事態にいたく刺激された

のがそもそもの動機で、このような暴動さわぎを根絶するには、食糧等の生産管理面でも打つ手は十分に打ち、国民生活を科学的合理的に改善することが先決条件であるといふ確信を強めた。

またそのような目的を達成する手段として、自分は粉の事業に關係するが、粉づくりの仕事ばかりでは駄目だ。このばあいはどうしても直接国民の食生活に密接なつながりをもつパンに重点をおき、量産廉売方式の実現により、国民の經濟的負担をかるくすることが、食糧不安をなくし、民生の安定を策する道に通じる所以であるとの確信から、かれはおもいきつてパン屋となる道を選んだ。

こうして敷島製パンが発足したのは大正八年六月八日のことで、善平の經營する敷島製粉は昭和十四年日清製粉と合併、それが現在の日清製粉半田工場となるのだが、ともかくこうした大英断により、かれもまた敷島製パン一本槍にすべてを打ち込める体制が整つた。

とはい、当初の敷島製パンは伊藤長吉翁も指摘するとおり、設備といえれば石窯一基程度の極く小規模な町工場の一様にすぎなかつた。そのとるに足らない小企業の敷島製パンが、わずか数年の短期間に、なぜ今日の大に発展する基盤づくりに成功したのか。それはパン食をめぐる四隅の客観的情勢の好転もさることながら、根本は經營者善平の衆にすぐれた經營的手腕と、時代の動きを洞察するに敏な洞眼が合作の形でその本領を發揮したからであつた。

その間における委細の顛末は紙面の都合で省略するとするも、その原因とみられる主なる点を列挙すると、ドイツ兵捕虜とり扱いに関連して、かれらのもつ製造技術を生産部門にとり入れ、技術革新の成果を敷島パン製品のうえに遺憾ない形で採用したこと。また現在神戸でジャーマン・ベーカリーを經營する、フロイントドリークなどの異色的人物の技術手腕を認めこれを同社の主任技師に招聘し、パン類をはじめ、自社製品のすべてを大幅に改善したこと、その他製品管理面でも營業政策面でも、他では想像もつかない斬新奇抜な計画構想を次から次へと実行に移し、新鋭敷島パンの

存在を一般市民に深かく印象づける策に、みごと成功したのがその導火線であつたとみられる。

その顯著な一例として、おりから巡業中の木下サーカスから巨象二頭を借用、シキシマパンと染めぬいたタスキをかけた若者がそれにまたがり、音楽隊を先頭に名古屋市内を行進するとか、御大典の好機を利用して、奉祝記念花電車を走らせるとか、五十名近かくの若者がそろいの浴衣姿でアンドンを背負い、おどけた姿で市内をねりまわるとか、『敷島パン此処に在り』のP.R.作戦はくいほどに徹底し、まだか、まだかの調子で絶えず続行された。

その宣伝効果はてきめん、かくて敷島パンは完全に名古屋のものとなり昭和十六年現在の時点で名古屋本社工場をはじめ、岐阜、豊橋などの近隣都市に分工場を設ける他、名古屋市内だけでも直営販売店十一店、特約販売店一五〇店、同社の市場占拠率は、名古屋市におけるパン全體消費量の六〇%を占めるほどの大発展振りをしめした。

また、敷島パンを代表する田中元蔵専務は、全パン連を舞台とした行政面でも、終始指導的役割をはたし、『名古屋敷島製パンに田中元蔵あり』と謳われる、華々しい活躍をしめしたのは一般周知のとおり、また現社長の盛田秀平は日本パン科学会の総師として、日本のパンの科学技術振興面に大きな成果と実績をあげている。ともあれ、名古屋敷島製パンの創始者盛田善平翁の日本パン業界發展のために残した足跡は、唯だ以て偉大の一語につきるものがあつた。

十三、日本パン業界の怪傑柴山久喜翁の略伝

明治三十二年、福岡県朝倉郡に生れ、朝倉中学出の肩書をもつ柴山久喜は、九州男児の名にもとらず、文字どおり怪物をもつて鳴るわがパン業界の名物男であつた。健一郎、止雄、鶴雄男系四兄弟の長兄として生を享けた柴山だが、かれは總領のジンロクどころか、まるで目から鼻へ抜けるような人物、いつまでも郷里で道草を食うようなことは、かれのもつて生れた旺盛な争魂が許さず、意を決して上京したのが若冠十八才頃のときであ

つた。

これが普通なら年季小僧か徒弟生活で手に職をつけ、立身出世型の平凡なコースを選ぶのが一般的の例だが、なにせ後年宝来ビルで頑張るほどの大事業家に出世するほどの男とあって、人生行路もすべて短距離競争型、何處でいかなる手段をもとめたか、「電気ばんじゅう」なる珍製品を看板として、銀座と浅草に店をもつ段階までこぎつけた。

こうして業界進出第一歩の進攻作戦はみごと國にあたり、そのバツクボーンとなつた東邦電力幹部の田中徳次郎等から資金援助を得て、電気ばんじゅうによる全国の市場制覇という大賭博を打つた。その拠点となつたのは東京の八重洲口から神田、麻布、神楽坂、さらに大阪へ延びて道頓堀千日前、京都で京極、神戸で新開地、名古屋で諏訪神社前、さらに出身地九州に渡つて若松、博多、熊本という路線を背景に、電気ばんじゅう一本建てのベルトライインを布いた。

柴山久喜語つていわく、「人間は苦勞はすれど人に使われ、それで満足するような道だけは選ぶなかれ」。その処世哲学は以上の例をみても面目躍如たるものがあつた。だが如何なる人間にも有為転変はつきもの、その力試し、腕試しの場であつた電氣ばんじゅう稼業も、第一次大戦のあとに来る経済恐慌の嵐にまきこまれ、雄途空しく中途で挫折した。

やがてかれは浅草雷門に柴山ベーカリーを設け、再出発する。パン業界の風雲児となる活舞台はかくしてひらけるのだが、忘れもしない、大正十五年九月、疑問符号のベルを破つて銀座街頭へ進出、天下の名門銀座木村屋総本店を向うにまわし、銀座宝来パンなる看板のもと、乗るか外るか天下分け目の血戦を演じ、怪物の怪物たる本領を發揮することになるのだが、その戦争準備を完了するまでには、いかにも柴山らしいみごとな演出がその裏に秘められていた。

かれは当時持病の脊椎カリエスに悩んだ。しかし銀座進出は男の命を賭けた大事業なのだ。もし仮りにこの商売で失敗せんか、それはおそらくかれの生命を抹殺する結果に通じるだろう。卒直にいつて脊椎カリエスどこ

の話ではなかつた。

それ故計画構想とそのお膳立ては抜群、すなわち資金面では前記田中徳次郎、パン類を含めた自家製品の製造技術面では、アメリカ新羅朝の杉本隆治と和氣仲二という、天下一品のスタッフをそろえた。しかしそれだけではまだ銀座宝来の魅力に欠ける。それはP.R.だ。その作戦に万全を期す目的で、アメリカ・センツリー社製の最新型製パン機械一連のセットを導入、これを銀座宝来の店頭に装備し、パンとは機械でつくるものなりのイメージを徹底的に注ぎ込む作戦をとつた。

はたせる哉、開店以来の銀座宝来は千客万来、門前市をなしておなおすなどの爆発的人気となつて発展した。この銀座宝来パンの存在はやがて業界名物のひとつにのしあがるのだが、かれ柴山は唯だそれだけのことで満足することはできなかつた。

つぎに手を打つたのは生イーストの世界で、ここでもまたかれはもぢまえの斗魂とまけじ魂を發揮し、日本イースト会社を結成した。そしてフライシュマンス・イーストを看板とする杉本隆治と一騎討ちの熱戦を展開するのだが、この戦争もやがて外國製品の衰退、国産品の大進出という客觀的情勢の好転も手伝つて、遂に凱歌は柴山の手にあがつた。

さらによまた、「柴山の在るところ、常に風雲あり」で、かれはこうした商売面の分野ばかりでなく、業界人としての団体活動面でも野心的な意欲を燃やし、戦時経済体制の進行にともなうパン業界の変革期をみこし、全パン連を結成してその専務に就任した。しかし法人格をもたない悲しさ、この全パン連が衰退してパン統の天下となるや、この団体組織を代表する白鳥三朝、小山貞雄等の我が世の春を謳歌する姿を黙つて見るにしのびずパン統を始めとする全国団体の実権を我が手に掌握せんとする野望から、いわゆる柴山系と称する一連の業者仲間を麾下にくり入れ、その悲願達成のため、全パン連総会の席上に乗り込んで天下掌握の天一坊振りを發揮する一幕もみられた。

ともあれ、そうした行動とは別に、當初統制時代は東京パン業界を代表

して當団理事に就任したり、農林省の食糧対策専門委員として、かれ独自の意見や考え方を、食糧行政面に反映させたり、公私両面にわたる華々しい活躍振りは、パン業界の風雲児と謳われたその名に背かないものがあつた。

十四、舶来イースト導入者杉本隆治先生の略伝

杉本隆治先生は甲州与瀬の産、長じて食糧問題に関心をもち、右に関連する先進諸国の諸状況を観察する目的で、大正七年郵船を利用して渡米した。かくて彼の地における食糧関係部門の現状を委細見聞した結果、これだと心の奥底に浮き彫りされたもの、それはすなわち、最高度に進んだ製パン企業の実態であり、同時にまた、パンの生命の根源となるイースト工業の進歩的な姿であつた。

そこで彼は決意した。要するに洋行が目的の旅人では、パンを学ぶにしてもイーストを学ぶにしても、それは単なる視察程度の範囲におわり、その蘊奥をきわめて役に立つ新知識を故国にもたらるのは到底困難だとさとり、アメリカに長期間滞在して、みつちり勉学する決意をかためた。

幸いにして彼の地にはマキ・カタオカと称する邦人がいた。マーク・スギモト（杉本隆治の愛称）のそうした決意に共鳴したかれは、杉本にミネアポリスの製パン学校で学ぶよううに援めた。マキは製パン学校に頗利きがあつた關係から、杉本は聽講生として同校に臨時入学することができた。この学校でかれは近代製パン法の科学知識や生イースト製造面の基本的な知識を身につけ、やがて帰國の準備が整つたとき、不図とした奇縁でフライシュマン・イースト会社の幹部首脳に面識を深めるチャンスをつかんだ。その結果話はとんとん拍子に進み、「アメリカで生産されるフライシュマン・イーストを日本市場に弘め、日本のパン近代化促進のために、革新的な新風を送り込んではどうか」といった意味の相談を受けた。

かれ杉本にとつてはそれこそ渡りに船で、この話は絵に描いたような形ですらすらと進展し、かくしてかれはフライシュマン・イースト会社嘱託の形で帰国、アメリカ産生イーストの普及宣伝に勇躍して駒を進めるこ

になつた。

その計画構想はよしとするも、この生イーストの普及宣伝という仕事は平地を汽車で走るような生やさしいものではなかつた。なぜか、当時の日本は自家製酵母の全盛時代で、そのタネの管理権を握る職長階級の職人がこそつて生イーストの進入に反対したこと。同時にまた業者側も生イースト自体はまつたく未知のものであり、そんなタネを使つて失敗したらえらいことになるという恐怖心の支配、そんなこんな理由で当初の頃は杉本自身がその成行きを杞憂するほど、難関続出の状態であつた。

その現実を雄弁に立証する一例として、大正八年八月国民新聞社講座で開催された、生イーストによるイーストパンの講習会で、この時代食パン屋の神様といわれた日本製粉勤務の丸山西之輔のごとき、生イースト絶対反対の急先鋒にたち、これを徹底的に攻撃してせつかくの催しも中途半端な頗る曖昧な形をおわらせた。

この苦い体験にこりた杉本は第二段の策として計画した、東京商工奨励館で開催予定の講習会には、アメリカ本社嘱託のオット・マテーと称する外人技術者を援軍として招聘したところまでは無難であつたが、さていざ講習会が始まると、その外人技術者が日本製自慢のパンをちょっと口にするや、こんなものは食えるか?といつた調子で、いきなり吐き出した。

このありさまをみて烈火のごとく憤慨、怒り頂点に達した丸山西之輔は「毛唐のつくるシャボンダネなんかで立派なパンが焼けたら、俺公の素ツ首を黙つて進呈する」

とはいゝ、生イーストに如何なる反対があつたにせよ、文化的科学的にみがきぬかれた生イーストのおそるべき性能と働きには、自家製酵母のごとき、真向から四つにとりくんでも所詮は相撲にならず、生イーストの神秘的な働きとその偉大な成果が、一般業者間に再認識されるによび

こんどは逆にセキを切つた水の流れのいきおいで、パン業界全般にどしどし渗透していった。

このようにして、イーストによるイーストパンは時代の脚光をあび、ことに外来製品のあとに続く国産イーストの大進出で、製パン面の技術革新はもとより、企業的にも製パン機械化方式の実現で合理化目的を達成するなど、その成果の足跡は特筆に値するものがあつた。

その意味で生イースト導入の道案内人として、数多くの偉大な足跡を残した杉本隆治先生のごとき、日本のパン近代史に赫々たる光彩をそえる業界功績者の最たる一人であつたといえるだろう。

十五、大阪マルキ号パン創始者水谷政次郎翁の略伝

商都大阪で四大パン屋といわれる桐山政太郎経営の株式会社神戸屋、浅香忠雄経営の株式会社木村家製パン、小林一三経営の阪急パンとならび、その筆頭格で王者の地位を誇つたのが、水谷政次郎経営の株式会社マルキ号製パンのそれであつた。

これらの諸メーカーはパンの大型企業として有名であつたばかりでなく、製パン機械化という点でも銀座木村屋総本店、名古屋長栄軒など一部の特殊例を除き、日本パン業界での先駆者の役割をはたしたのは周知のとおりで、とりわけマルキ号パンはその先達となり、みづから製造工場をテストケースの場に供し、ひらく一般に範をしめした。

その間の模様について、かれの自伝の一節によると、政次郎がパンの仕事に本腰を入れたそもそも発端は、大正七年勃発した米騒動の暴動化で大阪市内まで火の手が移り、食糧異変のもたらす大惨状を真のあたりにみせつけられた。このような不祥事を根底から防止するためには、パン食の普及推進により、我が国の食糧問題を解決する以外に道はないという確信からその一着手としてロシヤの製パン事情を視察し、かれの念願とする製パン企業設立の青写真を作成することになつた。

その実行策として大正八年まづ最初にかれはハルピンを訪れた。そこで眼に映つたものはなんであつたか、自分が現地で実際にロシヤパンを学ん

だ体験からすると、パンの機械化量産化という点ではあまり参考になる点はなかつたが、唯だ一つ印象的なのはパン工場の保溫施設と、粉の割合にパンの品質が非常に良好であったというこの二点にあつた。

さらに政次郎は支那本土に渡り、支那饅頭を学んだ。しかしかれはこの程度では満足せず、大正十二年欧米視察の目的で渡米した。そして布哇でまた米本国の桑港で、製パン企業の実態を委細見聞して、近代化された科学的製パン方式の眞髓に触れ、さらにシカゴでは全米製パン業者大会に出席して、ひとつの椿事がもちあがつた。

席上米人側の質疑にこたえていわく、「日本では古来のホップダネで製パンし、生地作りに八、九時間要し、窯入れまでは十時間もかかる」と日本の現状を報告した。おどろいたのは外人側で「日本はそれでも文明国か?」と揶揄されたり、「その式で毎日うまいパンができるか?」とからかわれたり、結果は散々であつた。

しかし最後に外人側から「ミスター・ミズタニの工場では、どの程度の生産実績をあげているか?」の質疑にたいし、かれは「日産七〇バーレル(約二百七十袋)がその現状だ」と報告、さすがの外人側もこの回答には二度びつくりするという一幕もあつた。

大阪マルキ号パンがやがて東洋一を呼号する大型機械パン工場に躍進したのも、根本はアメリカ視察で得た教訓とその反省からで、さらに一方では養嗣子水谷清重をアメリカに留学させ、彼の地で学んだ新知識を活用して、京都市外宇治にイースト工場を設け、国産マルキイーストの生産に着手、国産酵母時代のトップをきる重要な役割をはたした。

また一方では原麦の自給自足体制を確立する目的で、かれは大正八年北海道へ渡り、十勝、北見、騰振など、各地で概ね二千町歩にわたる広大な荒蕪地を買収し、アメリカ製の大農経営用耕運機を導入、これによつて開墾された耕地に硬質小麦を栽培する方式を探つた。

これが有名な北海道水谷農場で、政次郎のそうした試みは、おりから開発途上にあつた地元農業経営者に大きな刺激をあたえ、後年における北海

道の機械化大農法を促進する動源となつた。

以上は大阪マルキ号パンの創始者、水谷政次郎の業界活動を俯瞰した奮斗記録の一断面だが、その東洋一を呼号したマルキ号パンの金看板も、戦時統制時代を迎えてパンも當団行政の支配下に移るや、いわゆる當団攻勢の魔手は大阪パン業界の動搖につけこみ、パン類の配給部門はもちろん、業者側の生命線とされた製造部門まで買収に成功、その結果として名門マルキ号パンを始め、木村家製パン、その他有名どころのメーカーは遂にこの業界から永遠に姿を消す世紀の悲劇となつて発展した。

水谷政次郎という偉大な指導者を擁した大阪パン業界に、名門マルキ号パンや木村家パンの金看板がかくして抹消されたという現実、それは日本のパンを語る史的觀察面でも、"現代に発展した栄光の裏には悲劇あり"の寂寥感をあらためて感ずる以外のなものもあるまい。

十六、藤沢製作所創始者藤沢長太郎翁の略伝

大阪市に拠点をもつ株式会社藤沢製作所は、国産製パン製菓用機械を開発した先駆者で、この業界でのトップメーカーとしてパン業界の発展に大きく貢献しているのは周知のとおりだが、その藤沢製作所は初代藤沢長太郎によつて創始された。

この人が製パン用機械類の製作に着眼したそもそもその動機は、かつて水谷政次郎の經營する大阪マルキ号パンに籍をおき、同社の機械施設面の管理や技術面を担当した体験が実を結び、昭和二年独立して大阪市内に小規模の鉄工場を設けたのがその始まりであつた。

当時製パン用機械といつても一般に知られているのは精々混合機程度のもので、今日のようにオール機械化組織によるパンのオートメ作業など、一部特殊例を除き、おおくの業者間ではまつたく未知の世界の理想像にしかすぎなかつた。

しかるにマルキ号パンでの夢のビジョンが現実のものとなり、研究の場をそこ心得た長太郎は、自分の進む道はこれだ、男は度胸だとばかり、機械製作に真向からとりくんだのも、かれの斗魂をもつてすればあえて不

思議ではなかつた。その間の模様について地元パン業界消足通の第一人者をもつて任ずる筑田勇弥氏は、その著書を通じ、概ね次のとくいていふ。

「藤沢長太郎は明治七年生れ、水谷政次郎と同郷の讃岐出身の造船工で政次郎がアメリカの全米業者大会に出席し、その機会に製パン機械を彼の地から導入して、東洋一を呼号する機械化製パン工場を建設したとき、長太郎は同郷のよしみで機械の据えつけ、運転面の管理役など担当した。

そこでかれは日本でも類似の機械を作れば必ず売れるという確信から昭和二年パン専門の機械屋として出発した。その頃大阪では余剰電力が多く、その電気をマルキ工場に売り込むため、大阪市電と宇治川電気の両社が猛烈な競り合いを演じた。

また機械化製パンについては電気屋も非常に協力的であつたが、當時電気窯メーカーは藤沢鉄工場唯だ一軒だけなので、長太郎の鼻息は頗るあらく、金を山と積んでも気が向かなければウンといわぬ。まるでどちらが客か?わからないようなあります。しかしがは金放れのいい男で、入った金は惜しみなく使つた。赤裸になつても仕事をすれば直ぐ金になるという自信があつたからだ。

そんな風景を見て目をつけたのが門本電氣で、おくればせながら電気窯メーカーの仲間入りをした。一方の藤沢は機械製作面の優秀な手腕と実績を買われ、以来社運繁榮の一途をたどるのだが、不幸にして長太郎が没したのは昭和十一年、四十五二才のときであつた」と。

以上の顛末で推測されるとおり、長太郎は最初の出発点にあたり、電気窯で売りだした。當時東京にはそれ専門のメーカーが存在せず、大正十四年十二月発足したパン友会がその事務所を、上野広小路から日本橋本舟町に移し、その機会に東京瓦斯会社製の一度に食パン百五十本も焼ける大型ガス窯を装備し、パンの試験焼きを始めた当初、長太郎はいまの義雄社長と職人数名をひきつれ、パン友会事務所を訪れた。

その狙いは電気窯を始め藤沢製作所製品を関東一帯に売り普める目的で

上京したものだが、なにしろ当時の藤沢は現代の藤沢ことなり、上京しても一流旅館住いで市場開発にあたるほどの資金的余裕はなく、そのため長太郎一族はパン友会事務所の二階をねぐらに選び、自炊生活で活躍するという一幕もみうけられた。

ともあれ、藤沢製作がそうしたゼロに近いところから出発し、初代長太郎から二代目義雄にいたる二氏で、大阪や東京その他に堂々たる製作工場をもち、業界のトップメーカーとして活躍する一方、パン業界の企業運営面における中堅幹部を育成する目的で、地元大阪で日本パン技術指導所を設けるとか、日本パン科学会なる科学技術の研究機関を設け、阿久津正蔵氏等この方面の最高権威者を招聘して研究所長に充て、その運営に協力するとかさらには、東京千駄ヶ谷にビル建てのパン会館を建設し、これを前記パン科学会や技術指導所の活躍の場に充てるとか、公私両面の分野を通じ、直接間接に日本パン業界の発展に貢献した赫々たる実績は、一般からたかく評価されている。

十七、軍閥關係の協力者丸本彰造閣下の略伝

軍とパンの関係は過去の歴史が雄弁に立証するとおり、密不可分とでもいわんか、ある意味ではしんしほしやの連関性をもつてゐた。すなわち海軍関係では横須賀、呉、舞鶴、佐世保などの海軍々需部、陸軍関係では深川越中島の陸軍糧秣本廠、これら軍閥關係兵站部門担当の直轄機関上層部に所属する佐官級、将官級の幹部首脳は率先して、軍用パンや民間用パンの普及化に力を入れ、部内にそれぞれ立派な製パン施設をもうけてその研究にあたるとか、また戦争勃発、國家非常事態を迎えるや、不足食糧時代に対処して、満蒙資源利用の栄養パンを創製して兵站に充るとか、未利用可食資源利用の雜穀パンを研究して民需用に充てるとか、あらゆる創意工夫をめぐらして、パン食の絶対性を一般国民のあいだに深かくうえつけた。そうした軍閥關係指導者のなかで、パンを愛し、パン業界を愛し、業者らとも密接な関係裡に、業界の発展的觀点からする大きな足跡を残した功績者としてあげられるのは、いうまでもなく、陸軍糧秣本廠を代表する丸本

彰造閣下であつた。

その顛末を委細に記すと稿は非常にながらなるので委細は省略することにして、そもそも閣下が直接パン業界団体に關係されるようになつたのはすでに一般周知のとおり、昭和十六年十一月六日、東京日黒雅叙園で発会式を挙げた現在の全パン連の前身、すなわち、全国製パン業組合連合会の理事長に就任されて以来のことであつた。

閣下は當時陸軍糧秣本廠に籍をおくチャキチャキの軍人で、これが普通ならば相手がパンの全國團体であるにせよ、陸軍關係の現役軍人が民間團體に理事長の資格で関与するなど、一般世間態の眼もうるさく、よもや本人にその熱情があつたにせよ、そう簡単に踏みきれるものではなかつた。だが閣下は一般世間の小市民的な批判の声などに耳をかさず、かんぜんとして全パン連首腦幹部の懇請をうけいれ、その職に就いた。そのことはどうも直さず、丸本閣下の背景である陸軍糧秣本廠當局が、全国パン業界の動向に重大関心をしめし、業界の育成とパン食の普及推進面に如何に協力的であつたかという点を、如實に立証した以外のなものでもなかつた。

さらにまた丸本閣下をめぐり、いまだ忘れない印象となつて残るのは陸軍糧秣本廠で創製した満蒙資源利用の栄養パンに端を発した、東京パン業界の大騒動事件で活躍されたひとこまであつた。

栄養パン騒動の顛末は別面にも触れてあるので委細は省略するも、ともかく、このパンの利権争いをめぐる賛成、反対の両陣営に二分された業者間の激突は、あたかも米騒動のそれをおもわせるほどのさわぎで、さすがに陸軍糧秣本廠筋でも我れ関せずの形で、黙つて傍観することができないほどの重大事態となつて発展していった。

閣下も陸軍糧秣本廠に關係するてまえ、このさわぎにはまつたく愕然いろを失なうほどのショックをうけた。ことに愛するパン業界が栄養パンをめぐる斗いの場となつた以上、本廠の面目にかけても、なんとかうまく事態を收拾することがおのれの責務であるとして、丸本閣下は高橋教馬、外岡和雄等の部下をひきつれ、嵐の真只中に身を挺して突入、賛成、反対両

陣営の主張や意見を委細あまさず聴取し、最後には騒動の発端となつた米養パンは業者の手に任せせず、本廠へ還元、永久におくら入りという形で、

立派な火消し役の任をはたした。

概ね、これは丸本彰造閣下のなんであつたかを知る人生記録の一断面だがともかく閣下はパン業界を愛した。それは陸軍糧株本廠から農業博士川島四郎、阿久津正藏氏等、日本のパン業界にとって絶対欠くことのできない偉大な指導者を輩出した一事に照応しても、その辺の模様があきらかに推測される。

とまれ、日本のパンが明治百年を背景に現代の堂々たる段階へ発展した裏には、丸本閣下を中心とする陸軍関係や、海軍関係のみちびきと、おおいなる支援協力があつたという現実、いまや時代は変り、とき移るといえども、史実的に立証されたこの赫々たる足跡は、パンの生命が続くかぎり業界青史の面ても永劫不滅の記録となつて残るだろう。

十八、業界の公儀で鳴らした柴田米作翁の略伝

わがパン業界の名物男で鳴らした柴田米作は、愛知県三河豊橋在の産、生家は菓子屋で幼少時代豊橋洋風堂に徒弟志願、概ね五年間の修業で製パン技術を学んだ。そして大正七年上京、これを契機に明治、大正、昭和の三代にわたる糸余曲折、波瀾にみちたかれの人生行路の第一歩がはじまるのだが、もちろん技術畠で学んだかれの体験からすれば、あくまで技術の道に生きるより他に手段はなかつた。

さて、大正七年時代といえば、田辺玄平に続く杉本隆治の登場で、ハッシュ・サカダネ等の自家製酵母にかわる、イーストによるイーストパンの採鑑期で、一般業界人の批判はどうあれ、この新製法を機を逸せず、身につけることが、技術者社会で大成を約束するキイ・ポイントになつていた。

職人陣営の進歩派をもつて自任する米作が、この幸運の鍵をにぎる時代の動きを黙つて見遁すはずはなかつた。そこでかれはイーストパンによつて一族あげよとの魂胆から、神田三崎町で店をもち、技術者といわんよ

りは業者として大成する夢を追うも、大正十二年九月一日の関東大震災で店がまる焼きになつた。

このショックで匙を投げだすような男では、後年の柴田米作などもあり得なかつた。なにしろ平素大食漢で有名なかれは、猿公とおなじで幾日間も食い附めが利き、野性的型の雑菌にも似た根張り強さと、旺盛な斗魂のもち主とあつて、商売で駄目なら赤裸一貫の職人生活も又結構だとばかり、かれはさつそく菓友会に首を突つ込んだ。

この菓友会なる団体は和生、洋生、パンの三部門でまとまつた、職人部屋の延長機関で、パン関係のかれはそのほうの旗頭として活躍するのだがなにしろ三派連合の寄合い世帯とあつて内紛がおこりやすく、その結果かれは「製菓実験」を代表する金子倉吉、フライシュマンス商会を代表する杉本隆活とタイアップして、日本では始めての『大日本製パン学校』を開校した。

この学校は校長に杉本隆活、和生講師に伊藤与平、洋菓子講師に木村吉隆、機関誌『糧興』担当に内藤憲一郎、パン部を兼ねた教頭に柴田米作という、堂々たるスタッフで出発するのだが、しかしその学校経営もながくは続かなかつた。

そこでかれは神田三崎町界隈の裏長屋で、職人相手の部屋稼業を始めた。といつてもそれは飲まず食わずの貧乏生活の連続で、その頃からすでに職人社会のボスをもつて任ずるかれも、この時代はまるで青菜に塩のようなドン底生活に終始した。

しかしそうした悲境の中でも、かれ一流のネバリ強さはその影を失なはず、後の代議士駒井重次を動かして、神田神保町で東京製パン製菓学校を設立、みづから教頭で活躍し、新規まきなおしの道を開拓した。その間かれは陸軍糧株本廠の軍属として戦地に出動、野戰パンの技術指導を担任するとか、東京菓薬協会を結成して技術者の就職斡旋業に乗りだすとか、東京粉糧株式会社を結成して、配給パン業務を担当するとか、パン統運営面の万年監事としてパンの戦時行政に協力するとか、そのあゆみの数々はか

れの自任する天下の公儀にふさわしいものがあつた。

さらに戦後パン統にかわる東京都パン協組を経て、完全に民主化された再建東京パン協が結成されるや、かれは井上栄太郎に続く二代目理事長として、多年にわたる万年監事役を清算、経営管理面の研究、税務対策、労務対策、販売店教育、その他の面で卓抜せる行政手腕を發揮、業界再建工作に拍車をかける大きな足跡を残した。

また今日、東バン名物といわれるゼミナールなども、かれの残した苦心の作で、そうしたパン業界の振興発展につくした数々の実績をたかく評価され、東京都表彰規則にもとづく実業精勵功労者として、かれは東京都知事から表彰された。

だいたい以上が業界の名物男、柴田米作氏の業界活動を記録した史実の一断面だが、ともかくかれは技術者社会でも、業界人としての活動面でもその赫々たるあゆみの足跡は他に比類をみないほど、豪華ではなばなししいものがあり、その実績に加えて、製パン技術指導面でもその徹底した啓蒙活動やあまた後進の育成、同時にまた、労使双方からもつとも信頼のおける、よき相談相手となつてからをリードした数々の成果と実績、これら一連の事蹟におもいを寄せて考えたとき、それはまさに業界での国宝的人物であつたといふも過言ではあるまい。

ところで以上記載した伝記は業界物故者の功績をもの語る一断面だが、一方眼を展じ、昭和の現状にいたるも元氣かくしやく、現役人として活躍する人々の顔触れをみると、ここでもまた多士済々、業界功績者として忘されることのできない数々の姿が発見される。以下順を追うてその足跡に触れてみることにしよう。

十九、岡山木村屋創始者梶谷忠一氏の略伝

大正七年八月、現社長梶谷忠一氏によつて創業された株式会社岡山木村屋は、いうまでもなく、銀庫木村屋総本店の直系、同門一家一族で結成された木村屋睦会のなかでも、その筆頭格に推されるほどの名門、その店舗の生みの親であり、現社長であるかれは、過去においてどんな動機から

パン屋の道を選んだか。

かれはこの業界では異例とされる県立商業学校中退の学歴をもつた人が、学生時代はからずもぶつかつたのが、富山県滑川の女房一揆に端を発した米騒動で、この天下を震撼した大暴動に刺激されたかれの心中に去来したもの、それは食糧問題解決策の一環として大きくクローズアップされたパンの姿であつた。

男の進む道はこれだと心中深かく意を決したかれは、学業を中途で放棄し、その目的達成の場として選んだのが、当時東洋一を呼号した大阪のマルキ号パンであつた。やがてかれは同店に入門し、製パン技術を学ぶのが、将来の大成を夢みるかれの考え方からすると、同店の現状で修業を続けることだけでは、到底満足することはできなかつた。

やはり根本の狙いは東京だ、そして天下の名門に学ぶことだ。心中深かく誓つたのはこの一点にあり、かれが昭和七年十月上京して、銀座木村屋総本店の門を叩いた根本の動機もまたそこにあつた。ことにかれが同店へ就職志願して、もつとも感銘を深くした一事は前社長木村栄三郎が梶谷青年のもつ強固な意志と、その抱負にいたく感銘し、すべてに特別の便宜を計つて、かれを励ましてくれたことであつた。

その社長の恩情に感奮興起したかれは、その厚意に報いるべく、一心不乱に木村屋特有の技術を勉強した。“精神一到何事かならざらん”的とえにもれず、勉学の成果は着々あがり、わずか一年足らずの短期間に、あまた先輩技術者を凌駕するほど腕も知識も上達した。

そして昭和八年八月、「木村屋岡山支店」の金看板と認許状を土産に帰郷、地元岡山市内で独立開店したのが、かれ若冠二十才のときであつた。そして将来この店で大成する第一歩として選んだのは、パンの軍納という点にあつた。とはいゝ、陸軍御用といった軍の指定工場になるためには、多年積み重ねた店の実績と軍関係の信頼を得るのが第一条件で、単なる生れたての新米店舗が、しごく簡単に軍納商の看板をとれるものではなかつた。

しかし彼の愛国心と食糧報國の信念に透徹した一挙手一投足は、木村

屋岡山支店の営業政策面にも反映し、その実態に感銘した岡山第十四師団では異例の措置として、管下七ヶ連隊の軍用パン納入商として同店を指定した。

これがすなわち、岡山村屋発展の原動力として働くのだが、つぎに第一弾の策として計画したのは、市販パンの量産作戦で、この目的を達成するにはその前提条件として、従来の工場施設を根本的に改革し、すべて機械化による流れ作業を軸とした、オートメ・システムに切り替えることが当然必要となつてくる。

そのこと自体、一流企業者の考える当然の結果であつたとするも、東京や大阪などの大都会ならいざ知らず、一地方都市の岡山を舞台にその計画構想を実現することは、当時の状況から勘案して、なれば大冒険に近かいものであつた。それ故意を決して踏みきるには余程の男度胸と大英断を覚悟のうえで着手しないと、理想が理想倒れにおわり、せつかくの商売もために蹉跎をきたす危険性は十分にあつた。

しかし時代の動きをみると敏なかれの頭脳の切れ味は、電子計算機のそれにもまさる明快な結論を打ち出した。それは何か？ “男は度胸だ、おもいきつてやつてみる” というこの一語につきるものがあつた。

いまや岡山村屋が同市内西大寺に近代化されたオートメ施設の堂々たる本社工場を擁し、また同市桑田町と笠岡市の双方に人も羨やむほどの立派な分工場を設け、パン類を含めた食品総合大メーカーとして地元岡山市界隈はもちろんのこと、隣接の倉敷市や笠岡市一帯にわたるまで、その勢力範囲を拡大し、文字どおり中国地方を代表する大型企業として、王者の地位に君臨するにいたつたのも、根本は以上のこととき機を見るに敏な勇気と決断の副産物であつたとみてよからう。

その梶谷忠一氏は業界活動面でも、かつては全パン連結成に参画した立て役者の一人であり、以来全パン連の幹部首脳としてその運営に終始一貫全精魂を打ち込んできたが、社団法人日本パン工業会結成と同時に全パン

連から離れ、現在は工業会を代表する会長として活躍中である。

二十、大阪木村家パン創始者浅香忠雄氏の略伝

大阪で四大パン屋の一人として鳴らした木村家製パン株式会社は、元代議士で政界で活躍した浅香忠雄によつて創業された関西地方での名門、ひと頃のお家盛んな時代は大阪市外寝屋川に、中学校々舎のそれをおもわせるような鉄筋建ての堂々たる製パン工場を設け、月産三千五百袋、食数換算でじつに七十五万食という驚異的な生産量を誇つた大型企業ではあつたが、昭和十八年六月一日に始まる第一次、第二次にわたる企業整備と、あとに続く営団統勢の重圧に屈し、天下の名門マルキ号パンとその運命をともにして、この業界から永遠に姿を消す悲劇の主人公となつた。

その間の顛末について、再び地元業界消息通の筑田勇弥氏の談話に耳を傾けることにしよう。すなわち氏は語つていいわく。

「その頃大阪市界隈では、屋台店を舞台にパンとコーヒーを売る移動式街頭風景、これはつまり一種の行商だが、それが非常に流行して町々の人氣者となつた。実態は安サラリーマン相手の稼業だが、時代の動きを視るに敏な才能をもつた浅香忠雄は、はやくもその点に目をつけた。

というのは、文化人をもつて任ずるサラリーマンが、屋台店なんかで満足するはずはない。安い喫茶店をだして、そこでパンとコーヒーを提供したら、きっとうけるに違いないと、みたのがその動機。かれはその奇抜なおもいつきを早速実行に移した。

その実行策として「菓子パンにコーヒーつき十銭」という歌い文句が安喫茶店の一枚看板となり、これが当たりに当つてかれは次から次々と大衆喫茶の直売店を増していく。このありさまをみた他の連中も、木村家ひとりに甘い汁を吸われてたまるもんかとばかり、この新式商売に競争の形で手をだした。大阪全市内に大衆喫茶が続出した根本の動機もまたそこにあつた。それが木村家にとつてはマイナスどころか、結果的には大きなプラスになつた」と。

こうして百尺竿頭一步を進め、喫茶稼業で開発した地盤をうまくかため

てパンに転向、これがあたりにあたつて遂に寝屋川工場に発展、マルキ号、神戸屋などの大型企業とならび称されるほどに成長するのだが、一方その木村家製パンを背景に活躍する浅香社長は、後年衆議院選に立候補し、みごと代議士の栄冠をかち得たように、この人はもともと一業者としておのれの稼業ばかりを忠実にまもるといった、いわゆる大阪商人型のタイプではなく、パン業界の分野といわず、政界筋の分野といわず、社会公共の場という天下のひのき舞台で、得意の行動力と行政手腕を發揮して男を売ることにかけては、単に地元大阪業界といわず、関西地方きつての卓抜した手腕をもつていた。

その一例として、現在の全日本パン協同組合連合会の前身、すなわち、全国製パン業組合連合会を新規に結成するばあいも、かれは大阪業界代表として奈良の松村実之助、岡山の梶谷忠二、東京の柴山久喜や金森四郎といった面々とスクラムを組み、その先頭に起つて采配を振るい、遂に昭和十六年十一月八日、東京目黒雅叙園で賑々しく発会式をあげるなど、こういつた過去の顯著な事例は浅香忠雄その人のなんであつたかをもの語るひとつによい好例であつた。

要するに浅香忠雄氏のごとき業界きつての実力者が、パン業界非常の秋を迎えて率先蹶起し、全国のパン業者は何がなんでも一本の形にまとまるべきであるとの主張を堅持し、東奔西走、席の温るを知らない活躍振りをしめしたところに、現在の全パン連の発展、パン業界の大発展があつたといえるのであって、その業界功績者であつたかれは、そのバックボーンとなつた木村家製パンを失ない、さらに生涯の生治的生命を費けた代議士稼業からも失脚、いまや業界でも楓爽とした元気な姿を見る影もないのは、いかに時代の移り變りのいたずらとはいえ、おもうてまつたく寂しい限りであるといえよう。

二十一、新田パン創始者星野帝三郎翁の略伝

群馬県太田市で有限会社新田パンを經營する星野帝三郎は、わがパン業界でも多くの逸話で有名な異色的な存在で、かれは文字どおりの直情徑行

型、國家天下を論ずる愛國的な氣氛に燃え、とりわけ食糧問題の歸趣を論じ、その解決策に全精魂を傾けての活躍振りはかれのお家芸、その意味ではたしかに國士型の熱血漢といえるものがあつた。

しかばばこの名物男の前身とは一体なんであつたか。かれもまたかつての鉄道員生活時代、おりから勃發した米騒動による天下の大暴動に奮起、こうした不祥事態の再發を防ぐには、食糧業界の分野へ轉身して、パンに生きる以外ないと決意を深くかためた一人、地元太田で町営パン工場として新発足、『節米報国、パン食普及』のスローガンを掲げて業界へ進出したのは、若冠二十二才のときであつた。

しかし当時の町営パン工場時代は設備の実態も旧態その儘で、かれの理想とする量産体制の確立どころか、作業能率は一向にしてあがらず、前記スローガンの実践にもあい距たること、頗る遠いものがあつた。

そこでかれは旧知の田辺玄平に依頼して、製パン機械化に必要な混合機・分割機、整形機、移動式ラックといった一連のセットを買い入れ、工場施設を根本から改革した。これらの機械類はドイツ製の中古品ではあつたが、性能的には満点だが、こうした試みはこの時代まったく異例の大英断であつた。

かくして機械化システムによる工場体制は一応整つた。この機動力による量産方式を企業化するためには、その一方でパンの配達面における機動化、この双方の青写真が一身同体の形で完全に結合しないと、せつかくの機械化パンも意のことくスムースには運行しない。

それも道理、この時代はまだパンの配達方式も箱車の全盛時で、こういいう非能率的な配達方式に依存していたのでは、パンの機械化作業も本に竹をつないだようなもので、到底本領發揮どころの話ではなかつた。そんなことは無論百も承知の帝三郎は、當時破天荒の壯舉ともみられる貨物自動車の存在に着眼した。

パンの配達方式はこれにかぎると信じたかれは、善は急げとばかり、さつそく舶來製のフォード一台を導入した。かれの夢に描いた理想的なビジ

ヨンはかくて実現、新田パン一流のキヤツチ・フレーズでもあつた「機械化パンの自動車配達」という演出方式は、このようにして完全にお膳立てが整つた。

しかしながら、このキヤツチ・フレーズを地元太田市界隈はもちろん、群馬県下一帯に周知徹底させるためには、当然PR作戦が優先する。しからばその作戦としてかれの狙つたもの、それはなんであつたか。これまた奇想天外とでもいわんか、この時代民間企業ではまだ想像もできなかつた「パンの飛行機宣伝」なる構想、これがすなわちそれであつた。

その新田製パン号とみられる飛行機宣伝は、県下の主要都市である佐野、館林、桐生、足利、前橋、高崎等を含めた、市町村一帯の上空を宣伝開始以来絶え間なく巡回し、空中から新田パンの「機械化パンの自動車配達」なる歌い文句を大書した宣伝ビラを、雨あられのことく撒布して一般消費者間の関心をかりたてるという、頗る派手な大宣伝を開催して、太田に新田パンありの好印象を県下全体のすみずみまでうえつけた。

このようにして壮途をかざつた新田パンの自動車配達、これは非常に強い。それが証拠に大正十二年九月一日勃発した、関東大震災の混乱時には、地元婦人会関係の大挙応援を得て、罹災者救援用パンをお手のものの機械化製パン方式で、どしどし量産し、しかも自動車輸送の強味を遺憾なく發揮して、難民の急を救つたその適切果敢な措置にたいしては、一般からさすがは新田パンであると、その存在をたかく評価され、絶賛の的になつた。

町営パン工場から発足した新田パンは、かくして企業的にも大きく伸び、同時にまた、業界の発展面でも製パン機械化システムの実践、貨物自動車によるパン配達方式の改革、飛行機等のPR作戦によるパン食普及の推進など、その先駆者となつて製パン企業の近代化促進におおきく貢献したその実績は、天下の名物男、星野帝三郎のなんであつたかを知る意味においても、まことに面目躍如たるものがあつた。

二十二、日本食糧創始者土岐章元子爵の略伝

大正七年六月東大理学部卒、在学時代から酵母研究に蘊蓄を傾け、その科学知識を製パン技術革新面に活かし、古来の雑菌培養式による製パン方式から、純粹培養酵母による近代文化的製パン方式へ業者間をリードする立役者として活躍したのが、元貴族院議員子爵土岐章氏の一面を語るプロファイルでもあつた。

このようにして、我が日本における製パン企業の近代化に、おおきく貢献した氏は、当時シベリヤ出兵など対外戦による国民の不安動搖と、食糧問題解決の急を叫ばれる現状打開の一策として、東京芝浦に日本食糧株式会社（通称N・S・K）を結成し、アメリカから最新式製パン機械一連のセットを導入し、当時一般では想像もできなかつた製パン機械化、オートメ・システムで新発足したのが、大正八年十月のことであつた。

大正の初頭から中葉時代を背景とした日本のパンは、企業的にも古来の伝統を踏襲し、いわゆる大福帳式經營管理のもと、業者間の大半は手工業的な生産方式に全部を依存した時代で、企業としての規模やスケールといふ点でも、その多くは零細型か、ないしは中小型の範囲から、一歩も抜けだすことができず、それ故企業形態も個人經營者が圧倒的多数を占め、株式組織の会社形態による製パン工場など、極く一部の例外を除き、一般業者間につつてはまさに空中楼閣的な存在にすぎなかつた。

つまりそうした時代に東大出のエリート華族の肩書きをもつ土岐氏が、前記のような演出振りを背景に業界へ乗りだしたのであるから、あたかも黒船來襲のショックともいいうか、これはえらい時代になつたとびつくり仰天、過去三百年にわたる封建の夢破れて、アポロ十一号が月世界着陸に成功したかのような衝動にかられたのも当然で、なんら不思議はなかつた。

表現はいささか大袈裟だが、ともかく、機械化製パン看板のN・S・Kの出現は、あらゆる意味であまた業者間の眠りを醒まし、製パン企業をして文化的な方向へ決定づける、おおきな羅針盤となる以外のなものでもなかつた。

無理はない。土岐氏はこの種の事業を計画するにも、食糧問題の解決に重点をおく国家国策的觀点から、ときの憲政会總裁加藤高明伯に相談、伯もまた土岐氏の計画に同調、ある程度の資金援助をすることに内定したが一方社会主義者で加藤時次郎と称する人物が、この話を耳にして三菱にじか談判の結果、三菱は加藤に金をだしてしまった。

そんな事情で土岐氏の放つた第一弾はご破算の形となつたが、もちろんそのショックで腰砕けになるような子爵ではなく、かくして第二段の策として早稻田を代表する大隈重信伯に前後策を相談、伯もまた土岐氏の主張に胸を打たれ、この話はすらすらと進展して、結果的には大隈伯の提唱で早稻田系財界人から、会社創立に必要な一定額の資本金を集めることに成功した。

かくて東京芝浦日の出町の埋め立て地に、工場建設用の広大な敷地を買ひもとめ、建設に着手、ときの農商務省に談じ込んで、最新式製パン機械をアメリカから購入する補助金支出の約束までとりつけ、資本金五十万円四分の一払込みの日本食糧株式会社の結成に成功したという、その間の経緯に照応して勘案するも、土岐氏のもつ社会的地位とその政治力、行政力が如何にすぐれたものであつたか、その辺の模様を容易に窺い知ることができた。

そして日本食糧の全盛期には、一日平均一万斤（三万食）の売れ行きを誇つた同社も、大正九年初期の経済反動恐慌で、先きもの買ひした粉価は大暴落、そのため会社は破綻、工場閉鎖という悲劇に直面した。

失意の土岐氏は大正年末、再びイースト研究をめざして欧米視察の旅に出た。帰國後は海外諸国で学んだ新知識を買われ、陸軍糧秣廠の顧問となり、一方においては国産イースト工業の育成に力をいたし、そのイーストのビタミン給源となる学説を発表、熱量食として市販のみちをひらき、それが發展して海軍の航海食に採用されるなど、数々の成果をあげた。やがて昭和三年、土岐氏は貴族院議員に勅選、これを機会に政界の分野で活躍することになるのだが、ともかく、業界にあらざる華族出身の土

岐氏が、国民食糧の改善という国家国策的觀点から、パン業界の分野において、はたまたイースト工業の分野において、終始その発展に協力した功績の数々は、業界史をかざる記録面でも特筆に値するものがあつた。

二十三、製菓実験社会長金子倉吉翁の略伝

和菓子業界での第一人者、金子倉吉氏が製菓製パン誌の前身、「製菓の図案」を月刊誌として発刊したのは、大正十四年一月であつたと記録されている。

同誌は金子主幹の蘿蔔を傾けた製菓技術研究面の成果と、同氏一流の独創的アイデアを盛り込んだ合作の形で精彩を放ち、製菓実験社今日の大に発展する、原動的な役割をはたすことになるのだが、同誌はやがて「製菓実験」と改題され、雑誌形態も内容も根本的に刷新、現在みられるような大判型として立派な体裁を整えることになつた。

かくて同誌の権威がたかまるにつれて、読者は可及的に増大する。また同誌を通じての感化と影響力は、単にその対象とされる和菓子や洋菓子関係の範囲のみに止らず、パン関係の分野まで大幅に滲透し、文字どおりそれら各部門を代表する一流誌に発展した。そうした時代の要請も手伝つて製菓実験誌はやがて現在の「製菓製パン」誌となつて発展、業界では最高権威を誇る月刊誌にのしあがつた。

そもそも雑誌經營はかつて昔の時代から、難中の難事とされる惡条件のなかで、ありとあらゆる難關障礙を克復し、製菓製パン誌を現在の大に育成した金子倉吉とは、いかなる前歴のもち主であつたか。いまその辺の模様を振り返つてみると、概ね次のような道を歩んできた。

氏は明治二十六年七月、埼玉県与野町大戸村の農家に生を享けた。梅丹の花は双葉より香しいとでもいうか、かれは幼少時代から学業といわんよりは、日本の菓子を代表する和生類の製造技術に関心をもち、その一念やみ難く、県下浦和の油喜菓子舗と称する店舗に入門、この店で和菓子類の基礎的技術をみつかり学んだ。

とはいへ、一地方都市での学びの生活にはおのずから限度がある。この道で大成するには中央舞台に職をもとめることだ。青雲の志に燃える幼少時代の考え方は何人もおなじで、かれもまたご他聞にもれず、明治四十三年、油喜菓子舗を辞して上京、菓子業界で有名な部屋と称する職人等の人事面の交流機関を利用して、さらに腕をみがき、修業を積むことになった。

その部屋稼業で有名な存在は東京で紅屋、寿家七、矯正会、横浜で中村といつた機関がそれで、かれはこれらの紹介機関を通じ、諸々方々の店舗を遍歴して技術の上達に任せ、職人ならば誰れもが一度はたどる地方業界をめざし、武者行脚の旅を続けることになった。

その舞台となつたのは東北地方を始め、全国各地いたるところの一流製菓工場で、この頃からすでに“和菓子業界に金子倉吉あり”の神技を發揮その名声は日と共にたかまるばかりであつた。

やがてかれは再び上京し、和生界では当代一流の権威者、松田咲太郎の推薦で、国粹製菓株式会社の職長に就任した。ときは大正九年頃の時代でかれは天賦の技能を發揮するに、国粹製菓という場を得てまさに鬼に金棒の条件 しかもこの会社を背景に活躍するかれの存在は、天下一流の技術者として全国いたるところで大評判となつた。それ故全国各地で催される技術講習会や研究会には、かならず主任講師として招聘された。さらにまた、後進の指導育成にも全精魂を傾けてその教育にある。そうした数々の成果と実績がみのつて、株式会社製菓実験社を設ける基礎をつくった。

すなわち昭和三年金子氏は、東京南品川の現住地に、竹翁堂と称する専門店を開業し、同時に生れたのが、かくいう株式会社製菓実験社のそれであつた。そして前記のとおり、製菓実験誌に続く製菓製パン誌を月刊として発行、現在の大に発展することになるのだが、その金子倉吉翁は現在にいたるも元気かくしやく、公私両面にわたる活躍振りに終始しているが、実験社のほうは第一線から退き、会長役におさまり、社長に子息嘉正氏が就任、この父子コンビによつて同社は旧態にまさる繁栄振りを続いている。

なお最後に忘れてならないのは、菓業生活五十有余年にわたる、金子倉吉翁の赫々たる功績を顕彰する目的で、全国菓業界を代表する荒井公平氏等が発起人となり、昭和三十三年四月、「金子倉吉氏寿像建設委員会」を結成、全国同業者間の浄財を集めてその目的を達成した。
いま製菓実験社整地内にその結晶ともいえる翁の寿像が建てられ、同ビル建設後の堂々たる姿を静かに俯瞰する一風景こそ、この人のなんであつたかをもの語るよきシンボルであるといえるだろう。

二十四、國産酵母開発の先駆者北島敏三翁の略伝

オリエンタル酵母工業株式会社創立者の一人で知られる農学士北島敏三氏は、パンを愛し、パン業界を愛する斯界第一人者として有名であるばかりでなく、国産酵母を看板とする日本のイースト工業開発面でも橋谷義季農学博士等とならんで、その主軸をなす最も著名な人材の一人であつた。

かれは一般周知のとおり、母校の北大時代から酵母学という専門の分野で学究を積んだ学者の数少ない一人で、日清製粉を代表する正田貞一郎、現経団連の会長で有名な植村甲午郎、クラスマートとしての植村泰治、大先輩の橋谷義孝等、それぞれの分野を代表する著名な士と親交を重ね、国産酵母の企業化に備える準備を着々として整えていた。

そうした親交関係が発展して、当時の大日本ビルを代表する植村澄三郎、日清製粉を代表する正田貞一郎等の有力者が計画する、オリエンタル酵母工業株式会社の設立に参画し、東京府下板橋の志村に新工場を建設、オリンエンタル・イーストの国産化に成功したのが、昭和四年六月頃の時代であつた。

かくて同社が事業開始に先き立ち、北島農学士のもつ酵母研究の成果を製法特許として認可を受けたのは、同年三月十日のことで、その特許内容とは次のようなものであつた。(土岐氏の特許所得は昭和二年)

特許第八二二〇八号（昭和四年三月十八日）

特許権者（発明者）北島敏三

麦芽根糀ヲ利用スル麵麴用酵母ノ製造方法

◎発明ノ性質及目的ノ要領

本発明は糖化醪ニ麦芽根糀以て製糀シ、之ニ稀薄硫酸ヲ加エテ煮沸浸出中和セル溶液ヲ添加スルコトヲ特長トシ、該混合液ニ酵母ヲ播種培養シテ、パン製造用酵母ヲ製造スル方法ニ係リ、ソノ目的トスル所ハ、從来肥料又ハ飼料以外ニ殆ド利用ノ途ナキ、麦芽根糀使用シテ、強健ナル酵母ノ收得率ヲ大ナラシメントスルニアリ。

◎特許請求ノ範囲

本文記載ノ目的ニ於テ本文ニ詳記セルガ如ク、糖化醪ニ麦芽根糀以テ製糀シ、之ニ稀薄硫酸ヲ加エテ煮沸、浸出中和セル溶液ヲ添加シタル混合醪ニ、酵母ヲ播種培養スルパン製造用酵母ノ製造方法。

国産オリエンタル・イーストはこのようにして生産から市販の段階に達し、北島農学士を始めとする研究者陣営の奮起と、橋谷農学博士等の好指導によつて、品質的にも性能的にも外産イーストのそれを凌駕するほど良質化の成果をあげ、また同イーストの販売面でも当時大日本パン友会にその人ありと知られた、白鳥三朝を同社販売部長に迎え、全国各地業界を舞台にイーストによるイーストパンの研究会や技術講習会を、徹底的に行なつたその活動成果がみのり、イースト工業もようやく企業的に成立する段階に達した。

同社を代表する正田卓治社長や同イーストの生産部門を担当する北島農学士等の、会社設立までにいたる努力辛酸の結晶は歎賞花におわらず、国産酵母開発の先駆者として歴史に名を残す第一歩は、かくして始まるのであるが、しかばその生みの親でもある北島農学士の前身とは、どのようなものであつたか。

そもそもかれは東北秋田の産、この地方の代表的銘酒に「爛漫」があ

る。この爛漫は現在でこそ天下に名だたる銘酒となつたが、当初はいわゆる地方的な地酒で、とるに足らない存在であつたが、郷土産業の振興を念願とする北島農学士の発案で、その名を秋田銘酒「爛漫」と改め。これが動機となつて現在に発展した顛末が、地方誌にも記載されている。

それはともかくとして、北島農学士の業界発展のために残した足跡は、専門畠である国産イースト工業の分野ばかりでなく、イーストとは切つても切れないパン業界の分野でも、立派な学者として業者や技術者の資質をたかめるため、卒先して啓蒙指導に挺身した数々の実績は、まつたく特筆に価いするものがあつた。

その一例として、大日本パン友会機関誌「パン友」には、陸軍糧秣本廠関係の阿久津正藏氏とならび、ほとんど毎号のごとく貴重な論文を発表し読者間の啓蒙教育に新風を送ると同時に、その間現在の最高度に進んだ機械化パン工場の姿を巧みな筆致で描写し、日本のパン業界も遠からずして、このような時代が来るであろうとする予言、それがみごとに的中して先見の明の素晴しさに關係業者間をびっくりさせるなど、そんな逸話も含めて、日本のパンをここまで大きく育てた北島農学士の存在こそ、特筆大書してその功績を称えるに文句なしの人材であつたといえるだろう。

二十五、大日本パン友会創立者白鳥三朝氏の略伝

信州は上伊那郡、箕輪村福与と称する山間僻地の一寒村に生を享けた白鳥三朝は、幼少時代神童と謳われた天才兒、かれもまた郷里で徒らに時を過すことはもつて生れた発奮心が許さず、青雲の志を胸に秘めて上京するや、まづもつて苦学立行、法律的素養を身につけ、将来は国政に参画して

第二の小川平吉ならんとする道を選んだ。

この夢のビジョンを達成する発足拠点となつたのは、明治時代一代の奇業奇行で鳴らした天下の風雲兒、天狗煙草で有名な岩谷松平宅、続いて東京の下谷にその人ありと知られた法曹界の重鎮、尾中勝也弁護士宅、そこで書生生活を送るかたわら日大専門部に学び、専門学的素養を身につけた。

その白鳥三朝が方針を百八十度転回し、パン業界に關係するそもそもキツカケとなつたもの、それは一体なんであつたか。それはかれの専門学的素養と、正宗の切れ味をしめす頭脳のひらめき、加うるにもつて生れた旺盛な斗魂を認められ、この時代業界関係では異例とされる会社組織の日本製パン龜戸工場に就職したのがその動機となつた。

やがて大正七年、かの有名な米騒動が勃発する。その反動現象で労働攻勢が激しくなる。石川島造船、足尾銅山、八幡製鉄などの大規模な労働争議が働く者の蹶起を煽る刺激剤となり、これが友愛会、日本労働総同盟など、あまた労働者を結集しての団体攻勢となつて発展する。

かつては静となること、林のごとき静穏裡にあつたパン業界も、かくあいなつては無風地帯で過すことができず、その顕著な現象として、キリスト教社会主義を信奉する賀川豊彦等によつてリードされる、製パン労働組合結成の動き。また一方では伊東利七等によつて画策されるパン職工組合結成の動き。このように内外双方からもりあがる労働攻勢の抬頭で、わがパン業界も赤旗でかく乱される危機一髪の場面に直面した。

この労資間双方の安寧秩序を乱し、これを双方の斗争の場とするよな動きにたいし、業界の熱血漢で鳴る白鳥三朝が断じて黙認するはずはなかつた。

大正十四年十二月二日、神田河畔の万世アーケードで労資協調機関を標榜する大日本パン友会が新発足したのも、最大の動機となるものはそこにあつた。そして志村吉三郎、太田正一、丸山西之輔、井田平次郎、永谷常親、群司善次郎、沢地庸光、佐藤一二、藤沢伸光、前川留次郎、黒坂良利、斎藤美治、鶴田又喜など、業界各方面を代表する錚々たる人々が、白鳥三朝の举措に協力、この新鋭団体に参画してその運営にあたることになつた。

やがて大日本パン友会を背景とする白鳥三朝の活躍振りは、まことに獅子奮迅の一語につきるものがある。だが、とりわけ日本パン業界に白鳥三朝あり」の本領を發揮したのは、大正十四年三月貴衆両院を通過した「小

麦及び小麦粉関税引上げ法案」に端を発した、外麦関税引上げ反対運動での仔細にわたる顛末は、本史別面記載のとおりであるから、委細は省略する。

ともかくこの反対運動の大勝利で男をあげたかれは、パン友会の運営でも機関誌『パン友』の発行、製パン技術者間の権利と利益を保証する部屋制度の確立と、人事面における交流斡旋、その他労使間双方の発展とその安寧秩序をまもるために諸対策など、ありとあらゆる新施策を打ち出して労使協調機関としての本領を發揮することになるのだが、やがて前記のとおり、イーストの国産化を目的とするオリエンタル酵母工業株式会社が東京で新発足する。

白鳥三朝は業界で売れた顔と、その非凡な外交的手腕を認められ、同社の販売部長に就任する。この分野でも当初の評価にたがわず、素晴らしい活躍振りをしめして、国産酵母の企業化を本格的軌道に乗せるのだが、やがてかれは独立、神田水道橋界隈で昭和製パン株式会社を設立し、これを機会に食パン組合に關係し、蔭の実力者として沢地組合長をたすけ、パン統へ移行するまでの難かしい時代に対処して好采配を振うことになる。

その実績をたかく評価され、パン統成後は推されて初代理事長に就任するのだが、やがて戦後を迎えて參議院選に立候補し、善戦建斗、あと一歩のところで惜しくも落選の憂き目をみた。

やがてかれは活躍舞台を大阪へ移し、ここでも完全な機械製パン化のオートマ施設を看板とする、西日本製パンの結成に成功、幹部首脳として同社の發展に敏腕を振うのだが、故あつて中途で辞任、再び上京して横浜市を舞台に業界への再起を計るのだが、さすがに業界の風雲児で鳴らしたかれも、時代の流れには勝てず、現在は中小企業者の振興政策を目的とした協業化方式を計画し、この分野で活躍しているのが現状だといえる。

二十六、パン科学の権威阿久津正蔵氏の略伝

陸軍糧料本廠に籍をおいた元主計大佐、阿久津正蔵氏は、明治三十三年栃木県に生れ、長じて陸軍經理学校へ入学、大正十二年の卒業時には恩賜

の銀時計組にその名をつらねたほどの秀才学徒であつた。

やがて志望の軍人生活に入るや、軍関係の任務遂行はもちらんのこと、パン類を含めた食糧関係全般にわたり、科学的に培われた専門的立場からその研究に情熱的・意欲的にとりくみ、軍関係の期待する成果を着々とあげ、それが発展してパン業界にも直接関連をもつようになつた。

かれはやがてその抜群な英才を認められ、軍から派遣されて東大経理工学部に学び、その方面的専門的知識を身につけることになるのだが、その間の仔細な顛末は省くとして、阿久津氏はすでにその頃からパン友関係の面々と親交を深かめ、わがパン業界の発展に貢献する熱意に燃えていた。

ことにパン友会機関誌「パン友」や糧友会発行の月刊誌「糧友」等の報道誌を通じ、パン関係にはことの他力こぶをいれて、科学的理論的に筆を進める記事内容は、あまた執筆陣のなかでも、ピカイチのものとして定評があつた。しかも北島敏三、川島四郎、西村博友、橋谷義孝といった、學問畠の一流著名大家とならんで、ほとんど毎号のごとく執筆を続けるこの人の情熱は、一にも二にもパン業界を愛し、その発展を祈念して、国家政策の線へ役立たせようとする崇高な意志を、如実にしめす以外のなにものでもなかつた。

その間阿久津氏は陸軍糧秣廠部内でも、製パン研究施設の運営面の充実を期する目的で、パン友会に關係する金田屋二世、井田平次郎をパン部主任格で招聘、かれはその期待にこたえておおいに活躍するのだが不幸にして帝都大空襲で直撃を受け、職場の花の散る悲劇的な一挙話も介在し、いまでも忘れ得ない印象となつて残つている。

それはともかくとして、軍関係ばかりでなく、わがパン業界でも軍にこの人ありと期待した阿久津氏は、風雲急を告げる戦争來の直前、ある使命を帯びて軍からドイツ駐在を命じられ、渡独後はドイツの首都ベルリンにある有名な食糧研究機関、ドイツ穀物加工研究所の研究員となり、さらにこの方面的研究に蘊蓄を傾けることになつた。

その任地ドイツもまた、日独伊三国枢軸条約の締結で世界大戦に参加、その影響で帰るにも帰えられず、かれはかの地でカンズメ生活を余儀なくされることになつた。そしてドイツ滞在は二十年八月三十日の日本軍無条件降伏時代まで続くのであるが、幸いにして阿久津氏の身辺にはなんらの異常もなかつた。

いやそれどころか、阿久津氏の戦時下ドイツの籠城生活はかれにとつて大きなプラスとなつた。なぜか、逆説的な意味でドイツでの抑留生活という好機を利用して、戦時下におけるドイツ国民生活の実態、それにともなう食糧対策の在り方、戦争に敗れたりとはい、その難關を突破して再び起ちあがるゲルマン魂の意氣、それを現地で実際に見聞した貴重な体験は、かれにとつていかなる犠牲にも代え難い一大収穫となつて、はね返つてきただからであつた。

やがてかれはアメリカへ渡る。もはや帝國軍人ではない。食糧の道を究める日本人の一科学者として迎えられたのは、もちろんのことであつた。そのアメリカでの学究生活も、これから社会人として生きる阿久津氏には非常に大きなプラスとなつた。そしてかれは帰国する。世が世であれば遠うからずして、閣下としての将来を約束されるかれの身辺ではあつたが、いまや軍倒瀆後の現状とあればそれも過去の夢、一介の社会人としてかれり咲く以外に生きる道はなかつた。

とはい、海外諸国で学んだ阿久津氏の科学技術は、再建パン業界の悲願達成に不可欠の關係をもつてゐた。その実態をたかく評価されて、日本パン科学会の前身ともみられる製パン技術研究機関（神田万世橋駅下、藤沢製作所東京営業所内）に、かれは再起の場をもとめた。

阿久津正蔵氏の戦後活動の第一歩は、このようにして始まるのであるが以來現在にいたる科学者としての業界活動の跡を振り返つて点検するも、「戦後のあたらしいパン食時代の進展するところに、阿久津正蔵あり」でその業界全体面にわたる指導者としての活躍振りは、まつたく特筆大書されてしまふべきものがあつた。

二十七、半生パンの創始者 尾池竜明氏の略伝

明治三十六年、石川県能登半島に生れ、長じて上京、製パン製菓技術面の分野で学究生活を営むかたわら修業を続け、この方面における屈指の大作家として数多くの画期的な業績を残し、やがて愛国パン総本店を開業した熱血漢、尾池竜明氏が現在まで歩み続けてきた足跡を振り返つてみると、それはまさしく過去既往を通じての歴史の反映であり、その歴史と共に生き抜いてきた業界人としての姿が、あきらかな形で浮き彫りにされているといえるだろう。

かれはパン業界の発展に貢献したそういう数々の成果と実績を一般からたかく評価され、実業功労者として東京都表彰規則にもとづき、東京都知事から名誉の表彰を受ける運びとなるのだが、その間の経緯のあらましをかれの履歴にてらし、覗いてみるとしよう。

大正五年、神田木村屋パン店に就職、同十年、鎌食東京銀座木村屋で勤務、同年十二月都下八王子市でむさしのパン店を開業、昭和二年、茨城県友部内原国民高等学校の製パン部講師に奉職、同年二月、本所美世志本店工場長に就任、この時代から半生パンの技術講習会を始める。

同三年、北海道厅の招請により、道全域で製パン技術開発を目的とした巡回講師を委嘱される。同四年、樺太島の招請で全島の製パン製菓業者の技術開発と組合行政面の指導にあたる。同四年、淀橋で愛国パンを開業中野新井薬師駅前で、パン技術講習所を開設、同十年、東京食パン製造工業組合、東京パン組合連合会の役員に就任、さらに東京菓子パン工組、東京都パン統組合その他の団体の役員に就任、同時に東京製パン大学会を開成して会長となる。

同十二年、朝鮮總督府の招請により、朝鮮特産火田民麦の生パン利用可能性如何の研究を命ぜられ、沙里院西鮮農業試験所に赴任、その間満鉄関係ホテル、鉄道職員に製パン法を指導する。同十四年、新宿に愛国パンを移し、同時に千駄ヶ谷で愛国ベーキング・パウダーの製造販売商社を併設、同十五年、企業整備都内パン業者施設用具価格査定委員に就任、同二

十一年、東京練馬に豊王食品工業株式会社を設けて、社長に就任する。さらに新宿戸塚町に東京食糧配給公團指定、膨剤製造業務を目的とした、明星食品工業所を創設する。

同二十五年、新宿西大久保に都指定配給パン工場、および尾池製パン實質科学講習所を創設、同二十七年、製パン工技能者資格検定試験委員会任命さらに東京労働基準局より、製パン技能者養成指導員検定委員を委嘱される。また一方では日本ベーカー協会を設立して会長に就任。同三十年、東京都パン商工協同組合創立、常任顧問に就任。同三十一年、練馬関町に愛國パン、および講習所を移して現在に至る。

大体以上が尾池氏のあゆみをもの語る概ねの顛末だが、そうした業界活動のなかで特筆に値する記録となつて残るもの、それはなんといつても天下無類の珍菓とされる半生パン類を、かれ独自の研究で創糖し、大正時代、空前の凶作と戦後の經濟恐慌で四面楚歌の窮地においてこまれた、多数同業者間のピンチを救う、救世主的役割をはたした一事にあつた。

かれはその当時の模様を一流の美文調に記し、その実態に触れていく。

「主經營の道に暗くして、従また技を利かすに乏し。パン窯の日は消えて寂たり。——竜明——」

まさに穿つて妙、それが経済不況に懊惱する当時の業者間の実際の姿であつた。

その急を救つたのが、かくいう半生パンなる製品で、甘食に端を発し、その代表的作品となつた文化パンの形に仕上げるまでには、日常これ暗中摸索の連続で、価値ある新製品の開発という研究が如何に難かしく、不断の精神と忍耐を要請される仕事であつたか、おもいなからにすぎるものがあつた。

だがその研究成果はてきめん、窮する者を救うパン屋のドル箱製品となつて発展した。すなわち当時の記録によると、菓子パン屋一枚看板の店舗でも半生パンブームの反動で、店の売上高をしめくくるトータル面でも、

半生パン類の総売上高が全体の六十五%を占め、残る三十五%が菓子パン。その他の自家製品という比率、この一例に照應して勘案するも半生パン自体が、パン窯の火を燃やし続けるために、いかに大きな役割をはたしたか想像するに難くないといえよう。

二十八、全パン連専務 井上栄太郎氏の略伝

全パン連の守護職で有名な井上栄太郎は、九州大分県の出身、その前身は警視庁の警部という幹部級、次弟も京橋署長をつとめたほどの警察一家。そのかれがなぜ中途で方針を転換、そろばん相手の民間企業に首をつき込むにいたつたか、もちろんそれにはそれなりきの理由があつた。

そもそもそのキツカケとなつた動機は、これも世間でよくみかける例だが、なにしろかれは警察烟に育つた男とあつて、その方面には顔が利く。その意味では商人はよわい。そこで商売をうまくやるには企業者として、どうしてもそういう人間を必要とする。いわんやときは経済警察関係の眼が鋭くひかる戦時経済統制時代とあつては渡りに船、店の経営顧問格とかお雇い重役の形で迎えられてもなんら不思議はなかつた。

ご他聞にもれず、その頃「モーリのパンじゅう」「モーリのウナドン」で鳴らした株式会社モーリ、その經營者が井上栄太郎の存在に着目し、そこにどんな条件で話が結着したか、内幕的な事情は不明だが、ともかくかれは株式会社モーリの重役として迎えられることになつた。

このモーリは経済統制の強化で食堂稼業一本槍では商売が成立せず、この対策として、配給パン指定工場となるための計画を進めていた。その可能性如何を診断する斥候役として、しばしばパン統に姿をみせるようになつたのが、かくいう井上新重役で、なにしろ戦後全パン連専務で男を売るほどの人間とあつて、そこはうまいもの、モーリが期せずしてこの目的を達成したばかりでなく、かれもまたそれが奇縁でパン統理事に迎えられる幸運の鍵をつかんだ。

概ねこのような顛末を経て、かれはパン統稼業専属の形となるのだが、さて祖国の敗戦、日本軍の無条件降伏という世纪最大の悲劇を前に、進駐

軍の救済食糧の大量放出で、パン業界の再建工作も緒につき、業者間にも活況が甦る昭和二十二年頃の時代になると、かれがひそかに再建工作を進めた全パン連も、ようやく冬眠状態から息を吹き返し、戦後のあたらしいパン食時代の到来という刺激も手伝つて、全国のひのき舞台に駒を進める絶好機を迎えることになつた。

時代の動きを観るに敏なかれは、もうこうなると東パン一本槍の生活では満足することができなくなつた。そこでこんどは全パン連勤務専属の形となる。とはいつても当初の全パン連はまだ東パンの居候格で、事務担当者は前川職員唯だ一人という、まことに微々たる一存在にしかすぎなかつた。

とはいゝ、かれ井上栄太郎にとつては、そういうゼロの状態から出発して諸情勢の動きに対応、やがて全パン連王国の屋台骨を築くという仕事は得意云のひとつ、そこはもちまえの政治力とかれ特有の外交手腕を發揮して、農林省、食糧庁等の関係官庁筋はもちろんのこと、全国都道府県別各パン組合の理事長や幹部首脳の面々にも深く食い入つて、全パン連活動をはなやかに展開する地歩を、着々とかためていつた。

それもよし、同時にまた、戦後民主化政策の進行とあいまつて、統制經濟の庇護のもとから、やがて解放されようとする機運が、日一日と濃くなつてゐる現状のもとでは、業者間の生業をまもり、その利益を確保する観点からするも、府県別単位で独立した個々の組合行政だけでは、その力は知れたもの、このばあいはどうしても全国を背景とした一本建ての団体活動で業界をうまくリードすることが、誰れが考へても絶対の先決条件だといふ客觀的情勢の好転も手伝つて、井上栄太郎の描く夢のビジョンは、まったく青写真どおりの形で、すらすらと頗る順調に進展した。

その顯著な一例として、一般業界紙関係の記者連からは、全パン連名物会議、熱海伊豆山相模屋を舞台とした全パン連会議、まことに絢爛豪華、としてさかんに書きたてられた、箱根塔之沢環華楼を舞台とした全パン連全国パン業者間の雄弁大会のそれをおもわせる風景など、時代の脚光をあ

びた全パン連の姿を、あきらかに浮き彫りにしたものといえよう。

ともあれ、その動源となつて働いたのは、なんといつても井上栄太郎その人であった。いまや全パンビルで頑張るこの全国団体の堂々たる姿を見るにつけ、専務に人を得たそのこと自体、この団体の発展にいかに大きな役割をはたしたか、過去の史実は言わず語らず、そのことを雄弁にもの語つてゐるといえるだろう。

二十九、全パン連会長 松浦福三郎氏の略伝

群馬県高崎市で松浦食糧工業株式会社を経営する松浦福三郎は、業界人としてこの地域を代表する著名な人材であるばかりでなく、政界の分野でも現福田蔵相の直系として市議会で活躍、やがては高崎市長選に立候補して善戦健斗、わずか僅少の差で敗れるなど、その活躍振りはまことに素晴らしいものがあつた。

その松浦氏もパン業界人として経歴は頗る古く、全日本パン協同組合連合会の前身、全國製パン業組合連合会結成時代から、群馬県下パン業界を代表する有能な実力者として、この全国団体の幹部首脳に名をつらね、はやくも“群馬に松浦あり”の声望をたかめるにいたつた。

やがて戦後、パン業界の再建工作の進行とあいまつて、再起の機会を迎えたこの全国団体が“全国パン協議会”と看板を塗り替え、再発足の前進体制を整えるや、かれは会長に東京代表の小山貞雄、副会長に兵庫県代表の川上実等、錚々たる面々とならび、常務理事筆頭格に推されて就任、同時に関東ブロック支部長として活躍することになつた。

そしてこれら全パン連幹部首脳陣當のリードによつて展開される全パン活動は、前記に触れたとおり、万人をして眼をみはせるものがあり、その顕著な団体活動によつて、戦後のあたらしいパン食時代は躍進の波に乗り、業界今日の大に発展する基盤を築くことになるのだが、その間ににおける松浦福三郎の存在は、單なる一介の常務理事としてではなく、そのすぐれた頭脳の切れ味からするも、また諸多有能な人材を同志として迎える幅ひろい包容力からするも、さらにまた、組合行政、団体行政面でその本領

を發揮する政治的識見面でも、これは当然次代の会長を約束されてしかるべき候補の数少ない一人に擬せられていた。

しかしながら、全国団体の長となると、過去の事情やお家の都合もあつて、いざというばあい、その選出は却々もつて難かしく、ことに中央に拠点をもつ全パン連活動ともなると、いかに傑出した有能な人材でも、地方業界に籍をおく者では運営面の采配を振うにも何かと都合がわるく、そのためともすれば敬遠がちにおちいるのが、過去既往の不文律なしきたりでもあつた。

そういう関係で小山会長退任後のあとがまは、当然群馬の松浦であるという巷間の予想は外れ、かわつて銀座木村屋總本店を代表する木村栄一社長が、次期全パン連会長に就任することになつた。

もちろん栄一社長も会長としては立派な人、その学識経験からするも、政治政策的の識見からするも、当代一流と定評のあつた人物、ことに天下の名門出とあつて、この人の手腕に期待する内外各方面からの信用度は、かつて比類をみないほどで好評絶賛的であつた。

もとより松浦氏といえども、木村新会長の選任には、いささかなりと異存のあるはずはなかつた。そんな問題で躊躇をまげるような度根性のせまい男であるとしたら、後年の松浦福三郎も松浦全パン連会長も当然あり得ず、それとは反対に何しろかれは、木村新会長の出現におおいに意を強うし、幹部首脳という立場を利用して、木村全パン連行政の強力な推進に進んで協力、大馬の労をとるをいとわなかつたところに、かれ松浦をしてその声価と信望をたかめる直接のキイ・ポイントがあつた。

その間全パン連は主流をほこつた東パンの中途挫折などが原因で、団体機構の改革を迫られ、旧全パン系の勢力に加えて、旧委託組合系、旧新興組合系の勢力が合体し、その名称も現在の全日本パン協同組合連合会と改められ、事務局の体制も井上栄太郎に配する匠修造という二人専務の妙な形のものができあがつた。

これはとりも直さず、旧実績業者系と旧非実績業者系の寄合い世帯の複

雜性を意味する以外のなものでもなく、それ故全パン連としての運営面でもいろいろと難しい問題が続出したようだが、木村新会長は他に絶対敵をもとめない一視同仁で、公平无私の立場から、この団体活動をうまくリードし、その発展におおきく貢献した。

やがて木村会長は都合で退任、そのあとを継承したのが松浦福三郎会長で、おもえはながい雌伏陰忍の足跡ではあつたが、しかし会長就任後のかれの活躍振りは、ここであえて喋々するまでもなく、天下万人周知のところ。かくして群馬の松浦は天下の松浦に飛躍、全国業者間の運命を双肩に担う最も偉大な指導者として、現在にいたるも元気かくしやく、あたかも壯者のそれを凌ぐいきおいで、ひたすら業界の発展に挺身する姿、それを見につけ、われわれは業界指導者にこの人を得たよろこびを、再思痛感する以外のなにもないといえるだろう。

第四章 全日本パン協同組合連合会 の歴譜

一、当連合会の沿革

昭和十二年（一九三七）七月、支那事変勃発以来、戦局は刻一刻として重大化の一途をたどり、戦時統制経済の進展と共に、米麦等主要食糧の配給統制は一段と強化されるに至つた。そして食糧管理法の制定と共に主要食糧は国家管理となり、食糧官団によつて一元的に統轄、パンもまた主要食糧の故をもつて當団の傘下に統合、パン業者間の既得権であつたパン類の販売部門はもちろん、勢いの赴くところ、生産部門まで當団の手に掌握されんとする機運が濃くなつたのは、昭和十六年（一九四一）の下半期であつた。

しかるに当時はパン業者間の工業組合組織があるだけで、これらの組織を全国的に統合した連合機関がなく、したがつてパン業者間の死活に係る當団対策等の案件に対処するためにも、パン業界全体の創意総力を結集して、その措置に万全を期することが、現状の下では不可能に近かい状態があつた。

そこでこの際、万難を排して全国パン業界を打つて一丸とした、全国団体を結成すべきであるという意見が、現業界をリードする有力指導者間に澎湃としてたかまり、ことに関西地方を代表する木村家パン浅香忠雄（大阪Ⅱ前代議士）、松村実之助（奈良）、梶谷忠二（岡山）等が繰り起、東京への呼びかけが奏功して、連合会結成の機運は急速にたかまつた。

なお、これらパン業界の指導者諸公が連合会結成に踏み切つたもうひとつの大狙いとして、當団対策と同時に一方では当時の虐げられた不合理な業界事情の矛盾を打破する点にあつた。その矛盾とは何か、それは周知のとおり、パンは戦時統制経済の進展で主要食糧としての取扱いを受けるも、一業者としておかれる実態は、製パン企業としての自主権を認められず、業者の大部分は日暮工連の傘下に従属、パン部会なる枠の中に拘束され製

パン原料としての砂糖の如きも日暮工連が一手に配給を受け、その割当方法の如きにしても、直系の菓子業者に対する実績を尊重、優遇するがいわば異分子か居候格のパン業者に対する実績尊重どころか、それこそご都合主義のあてがい扶持で配給するというのが嘘いつわりのない実態であった。

それ故パン業者はいかなる反対があれ、万難を排して日暮工連の拘束下から離脱しないかぎり、砂糖等の受給確保はもちろん、延てはパンの計画生産を持続することすら、あやぶまれる絶対絶命のピンチに追い込まれるのは必至であつた。

当連合会の前身、全パン連結成の機動となつたのは、概ね以上の如き事情によるもので、前記関西側業者間の呼びかけに同調、柴山久喜（日本イースト）、金森四郎（東京菓子パン工組専務理事）等が、東京側の世話人となつて同志を糾合、かくて懸案の全パン連結成機運は熟した。やがて昭和十六年（一九四一）十一月八日、東京日黒雅叙園で、「全国製パン業組合連合会」（任意団体）の結成式を挙行、役員に左者を選任、この席上で「工業組合連合会」の正式認可をとることを議決した。

理 事 長	丸本 彰造	（陸軍主計少将）
副 リ	相馬 安雄	（新宿中村屋）
副 リ	浅香 忠雄	（大阪木村家）
専務理事	柴山 久喜	（日本イースト）
常任理事	白鳥 三朝	（大日本パン友会）
同 同 同 同 同	金森 四郎	（東京花鳥堂）
田 中 元 蔵	（愛知県代表）	
島 倉 孝 太 郎	（富山県代表）	
松 村 実 之 助	（奈良県代表）	

打木吉則（神奈川県）、梶谷忠二（岡山県）、佐藤岸太郎（大分県）、中井金寿郎（京都府）、吉武正右衛門（北海道）、

愛媛県製パン業組合 理事長 大西 健一
高知県製パン工業組合 クラ 榎本 金次
香川県製パン業組合 ハリ 玉津島荒一

◎九州地方

福岡県パン組合連合大会

豊福 哲一

長崎県製パン工業組合 ハリ

日高 源治

大分県製パン業組合 ハリ

竹田 次郎

宮崎県パン工業組合 ハリ

佐藤岸太郎

熊本県製パン工業組合 ハリ

松石鶴次郎

鹿児島県パン工業組合 ハリ

福谷 君貞

佐賀県パン工業組合 ハリ

吉田 善次

以上四十九組合で、静岡県、沖縄県、樺太等の地域は、当時パン組合は未組織の状態にあつた。

日菓工連よりの離脱と統制組合への移行

さて、斯くの如くにして新発足した全パン連の政策とリードよろしきを得て、パン業者は遂に懸案の日菓工連（全国菓子工業組合連合会）よりの離脱に成功、砂糖配給をめぐる業界としての自主権を我が手にとり戻した。

しかしながら、戦局は益々悪化重大化の一途化をたどり、米麦パン等の主要食糧を統轄する国家管理面でも、従来の如き工業組合組織、あるいはまた任意組合形態の単位組合では、戦争遂行のための上意下達機関として機能發揮に不充分とあつて、昭和十八年（一九四三）九月、政府は従来の商工組合法改組による新法の施行で、一府県一組合への強制加入を原則とする統制組合組織に改めるよう指令し、全パン連傘下組合でも任意組織の組合、又は静岡県等未組織地域では県一本の統制組合結成、ないし改組に直ちに着手した。

すなわち、帝都を地元に擁する東京府の如きにしても、従来食パン製造卸業者をもつて結集する東京食パン製造工業組合、菓子パン製造業者の集

団である東京菓子パン工業組合、府下三多摩地区を代表する東京多摩パン工業組合が合体一本化して、東京府パン統制組合に改組、新発足したのは昭和十八年（一九四三）九月であり、統組結成後神田、日本橋等に分散配置された旧工組事務所を直ちに閉鎖して、東京京橋銀座七丁目（旧ゑり治店跡）に新事務所を設け、直ちに統制業務に着手した。

○東北地区（六工組）

以上の如くにして改組編成された統制組合は前述したとおり、戦争遂行のためのいわゆる上意下達機関で、業者間の自主性は完全に喪失、政府統轄、組合を代表する役員諸公の絶対権限と專制下に運営されることになった。なお、昭和十八年（一九四三）下半期現在における統組結成後の全国パン組合分布状況を参考までに記すと次のとおり。

○関東地区（七工組）

福島県パン統制組合

宮城県パン統制組合

山形県パン統制組合

青森県パン統制組合

秋田県パン統制組合

岩手県パン統制組合

東京都パン統制組合
神奈川県パン統制組合

埼玉県パン統制組合

千葉県パン統制組合

茨城県パン統制組合

栃木県パン統制組合

山梨県パン統制組合

○信越地区（三工組）

新潟県パン統制組合

長野県パン統制組合

群馬県パン統制組合

○北陸地区（三工組）

富山県パン統制組合

福井県パン統制組合

石川県パン統制組合

○関西地区（六工組）

大阪府パン統制組合

○中国地区（五工組）

京都府パン統制組合

兵庫県パン統制組合

奈良県パン統制組合

和歌山県パン統制組合

滋賀県パン統制組合

◎九州地区（七工組）

福岡県パン統制組合

長崎県パン統制組合

大分県パン統制組合

宮崎県パン統制組合

鹿児島県パン統制組合

佐賀県パン統制組合

以上

（註）昭和十八年下半期における本表調査で北海道地区、静岡県その他の

地域はもちろん統組結成に着手するも、当連合会に委細報告なく、よつてその名をあげることはできなかつた。

なお、任意団体として発足した全パン連自体は、傘下組合が任意団体から工業組合、そして統制組合と僅か一、二年足らずの間に、あたかも猫の眼の如くに大変革を余儀なくされるも、結成以来の目標であつた工業組合連合会とするための政府折衝が、組合法の改正その他の事情で遺憾ながら意の如く進展せず、それ故任意団体の儘で存置することになつた。

さらに又、全パン連結成と同時に当連合会理事長に推戴した陸軍主計少将丸本彰造閣下（当時陸軍糧秣本廠）は、傘下組合の統組編成を機会に理事長を辞任されたので、東京都パン統制組合を代表する理事長、白鳥三朝がその後任として全パン連理事長に選任された。

全パン連発足から終戦期に至る業界概況

前述したとおり、昭和五年（一九四〇）に始まる米麦砂糖小麦粉等、主要食糧の配給統制は戦局の進展にともない、刻一刻として強化の一途をたどり、一方では食糧の国家管理を軸とする食糧営團の設立とあいまつて、パン類等を含めたすべての主要食糧は営團統轄の下、一元的に統合されるなど、その移り変る状況の変化はめまぐるしく、その間の主なる動きを列

挙すると概ね次のとおり。

昭和十六年（一九四一）十二月、企業許可令公布
徳島県パン統制組合

愛媛県パン統制組合
昭和十七年（一九四二）二月、食糧管理法成立
高知県パン統制組合

昭和十七年（一九四二）四月、パン類切符配給制開始
香川県パン統制組合
◎九州地区（続く）

昭和十七年（一九四三）十月、地方食糧営団発足
昭和十七年（一九四三）十二月には

東京食パン製造工業組合を代表する白鳥三朝、その他一部有志が発起人となり、食パン類の配給統制に即応する体制を自主的に確立する目的で、東京食パン販売統制株式会社を設立、東京日本橋通り三丁目、きん藤ビル内に事務所を設けて食パン類の計画生産、および計画販売を開始した。

昭和十八年（一九四四）六月

企業整備要綱の決定公布と共に、パン業者間の第一次企業整備を全国各地業界で始まり、一方ではこの頃から空襲等の非常事態に備え、乾パン等の分散貯蔵が始まった。

昭和十九年（一九四五）二月 主食類軒並配給体制に移る。

昭和十九年（一九四五）五月 小麦粉、パン類等の末端配給組織が確立
昭和十九年（一九四五）六月 東京を含めた全国六大都市で学校給食パン切替え。

昭和二十年（一九四六）三月 食糧営団パン類の配給業務開始。

食糧営団攻勢とパン統活躍の概況

前記食糧営団の業務開始と同時に、パン類の生産および配給機構は完全に一変した。すなわち営団は発足当初政府指示にもとづき、その運営要領で「パン屋は営団発足後といえども、原則的には独立の企業者として存置し、営団はこれらの業者に委託、又は販売買取り等の方法で加工製造をさしめる」と規定するも、じつはこの規定はあくまで原則的なもので、営団側の企図する真の目的は、パン類の配給部門だけではなく、業者側の生存

権である生産部門まで統轄運営の触手をのばし、あわよくばパン類の製造権まで営団傘下に吸収するための暗躍を着々として進めていた。

営団側はその一策として、府県庁、警察その他の権力機関とタイアップし、パン統を説得、業者としての自主権を奪い、すべて一切のものを営団雇員ないし従業員として駆使するための連合攻勢で圧力をかけ、その結果として東京府パン統制組合等は最後の最後にいたるまで、営団攻勢に対処して所期の方針を枉げず、パン類の生産部門だけは死守して譲らなかつたが、一部地方組合では営団攻勢の執拗な圧迫手段に抗することができず、パン類の配給部門はもちろん、命の綱と頼む生産部門まで営団の手に売渡し、ために業者間の大部分は業界から脱落、転廃業を余儀なくされるという、業界史上空前の悲劇があいついで各所に展開された。

しかしながら、このようにしてパン類の生産部門を業者間の主権としてまもり、業界に残存したパン統といえども、政府の強制する第一次、第二次にわたる企業整備に加えて、本土空襲で焼土と化した絶対絶命の惡条件のなかで、パン類の生産部門を断固として死守し、供出義務を完了して、政府期待のパン統使命の達成に万全を期するには、まったく筆舌につくし難いほどの苦斗の連続であつた。

ことに昭和十九年（一九四五）十一月二十四日に始まる帝都空襲は、翌二十年（一九四六）八月一日まで続き、その間昼夜を問わず、編隊飛行で大空襲を受けること実に二十四回のおおきに達し、ために帝都の大部分は国敗れて山河ありのたとえにもれず、文字どおりの焼土と化した。

いや、この阿鼻叫喚、この世の地獄絵図にもひとしい空爆の大悲劇は一東京だけに限られた現象ではなく、全国各地主要都市の大部分は被災、該当地域パン業者間の生産施設もために壊滅状態と化したが、とりわけ世纪の大惨状を極めたのは、広島、長崎両市における原爆投下で、幾十萬を算する尊い人命が一瞬にして焼土の露と化した一事にあつた。

かくて昭和二十年（一九四六）四月には、業務用パンの配給ストップという非常措置がとられ、同時に主食類の店頭配給が実現、全国主要都市か

らの人口離散は甚だしく、ひと頃八百万を誇った帝都の如きも、地方疎開の他の事情で最後には二百八十万人程度に激減した。

こうなると軍の如きは本土迎撃作戦を唱えて、国民一般の戦意の昂揚に努めるも、戦争末期の症状は日毎に濃くなるばかりで、人心の動搖覆いかくせず、かくて昭和二十年（一九四六）八月十五日、祖国敗戦、無条件降伏を告げる玉音を断腸胸もはりさけるおもいで耳にした。

戦後時代を迎えて全パン連活動甦る

祖国敗戦と共に敵将マツカーサーを先頭とする連合軍が、東京を始めとする全国要衝の地に進駐したのは、昭和二十年（一九四六）九月一日であった。祖国の必勝を信じ、命を的にして斗つた一般国民も、皇土を軍靴で蹂躪される哀れな姿に切歎扼腕、悲憤慷慨その極に達するも、刀折れ、矢もつきて戦意を完全に喪失した現状の下では如何ともなす能はず、すべては失望落胆、夢遊病者の如き虚脱状態で、勝者の勝ち誇る諸々の振る舞いを無念の涙で見送るのみであつた。

いや、それどころではない。敗戦の悲報に続き、混乱と動揺のさなかに間髪を容れず、襲い来たつた眼前の敵はなんであつたか。それはいうまでもなく、この現状で推移すれば全国で一千万人の餓死者が出るといわれた史上空前の食糧地獄であつた。

戦いに敗れた人民といえども、食わずに生きられない。その命の綱である食糧は極度に不足して、主食類の閾値は暴騰、止る処を知らず、政府も警察もかくあいなつては何一つとして施す術もなく、占領軍の食糧支援がないかぎり、一千万国民の餓死説も当然予想される食糧危機の大混亂という事態がそれであつた。

そうしたなかで、進駐軍のいわゆる救済食糧が放出されたのは、昭和二十一年（一九四七）二月十一日のことであつた。これは東京都の例だが、もちろん全国各地主要都市においても、東京の場合と機を一つにして、救済食糧の放出措置がとられ、しかもこれら放出食糧の大部分は製パン原料としての小麦粉、その他の雑穀であつた關係から、これは一般国民の配給

対象となる製パン利用に直ちに役立つた。

以来進駐軍が救済食糧として放出した物資は、昭和二十一年（一九四七）四月から、同七月にいたる四ヶ月間に、総量二十三万六千トンに達した。これによつて当面の食糧危機、食糧不安の悩みは漸次やわらげられた。大きく役立つた。いやそればかりではない。救済食糧の製パンの利用でパン業界戦後の再建工作も順調に進展し、被災地における戦災パン工場の復興も軌道に乗り、パン業界は全体的にみて、他業界はまだ再建工作のメドもつかない内に、逸早く戦前のそれにもまさる全国の工場組織体制を確立し、戦後のあたらしいパン食時代のさきがけとなつた配給パン、コツペパンの大生産に着手し、主食としてのパンに期待をかける一般国民の附託にこたえた。

すなわち、それもこれも根本は進駐軍の放出食糧が、戦後食糧地獄のなかで不足勝ちではあつたが順調な形で出廻り、製パン原料としての小麦粉その他の資材は、まがりなりにも組合の手で確保することができたところに、パン業界再建のキイ・ポイントがあり、業者間にとっては幸か不幸か結果的にはまことに幸運の二字につきるものがあつた。

さてところで昭和十六年（一九四一）十一月発足、傘下組合組織の結成に成功して、パン業者の日暮工連よりの離脱、対食糧営団工作等の活動目標を掲げてスタートした全パン連発足以来の状況だが、当初の全パン連は法的裏付をもたない業者間のいわゆる任意団体で、傘下の工業組合や統制組合とちがつて小麦粉、砂糖その他製パン用原料を受給、割当て配給するような経済活動の基盤は全然なく同時に又、戦時中はパンの生産配給も国家管理のもと、その活動対象となるのは傘下組合だけで、これを統轄する連合団体の如きは、政府のいわゆる上意下達機関として利用されず、また食糧営団にしても全国団体の如きは無用の長物で相手にせずの態度を持った関係で、表面たつて具体的に活動する分野は、戦時統制経済体制の進展と共に漸次せばめられ、ことに傘下組合が統制組織に再編成されてからは、全国団体の影はまつたく薄らぎ、あたかも開店休業を余儀なくされる

ような不遇な状態のもとに推移する以外に道はなかつた。

それ故丸本理事長が辞任、後任に東京パン統の白鳥理事長が就任するも実態は全パン連の看板だけを維持する暫定的措置で、全国団体としての事業活動面では、まつたく火の消えたようなりさまであつた。したがつて昭和十八年（一九四四）九月、東京都パン統制組合が結成され、東京橋銀座七丁目に新事務所を設け、配給パンの統制業務を開始し、昭和二十一年（一九四六）九月にいたる二カ年間は、全パン連も東パン事務所同居の居候格で寄食生活を続け、やがて終戦後進駐軍放出の救済食糧で、パン業界にも再建工作のメドがついたとき、東京都パン統制組合を代表する役員の面々は新時代に対応、全パン連再建の必要を認め、同組合理事井上栄太郎を全パン連担任（後専務理事に選任）とし、前川事務員との二人世帯で細々ながらも孤城をまもり、戦後の全パン連開花結実期にいたる地歩を培かつた。

終戦後におけるパン業界の再建状況

さて前述したとおり、終戦後他業界に先駆、逸早く業界再建工作に着手したのは、東京を始めとする全国戦災都市のパン業者であつた。かれらは眼前の緊迫した食糧危機の赤信号に奮起し、政府その他からは何等の援助も受けず、まつたく自力で起ちあがり、しかも進駐軍放出の救済食糧で、パン類の生産業務が順調に進展するという幸運が手伝つたとはいえ、以来わずか一年足らずの間に、戦前時代のそれに比べて毫も遜色ないパンの企業組織を確立したことそれ自体、世間一般からはたかく評価されて、当初は関係各界の羨望的となつた。

しからば一休全国パン業界はどのような状態に復旧したか、その委細の模様を知るために全パン連（終戦後再発足するにつれて、従来の全国製パン業組合連合会を改組、全国パン商工業協同組合とその名称を改めた）調査（昭和二十一年（一九四七）五月現在における、全国製パン企業状態一覧表を記すと次のとおり。

一、全国各地における製パン工場数 八五六工場
二、企業体数 七八五企業体

内訳

八五六工場
七八五企業体

◎全国都道府県別製パン工場実態調査表
(1) 製パン工場日産能力 (昭和二十一年五月現在)

株式会社	九七	社 (昭和二十一年五月現在)
有限会社	二〇一	社 ()
合資会社	二三	社 ()
個人経営	四二〇	工場 ()
施設組合	三二組合	()
合名会社	五	社 ()
食糧営団	五	社 ()

(註) 本表は山梨、福井、徳島、高知、大分各県は調査未了に付、集計表より除く。

三、従業員総数 八、七二八名

内訳

男子従業員	五、三三九名	〔労務者 四、七三二名 事務者 六三六名〕
女子従業員	三、三五二名	〔労務者 三、〇一五名 事務者 三四五名〕

四、生産施設

煉瓦又は石造窯	七五四基
瓦 斯 窯	四二基
電 熱 窯	九六七基
そ の 他	三基
混 合 機	五六〇基

五、生産能力 (一日十時間生産)

小麦粉に換算して、三三、四五五袋 (一袋二二kg)

なお、全国都道府県別各地域の工場数、日産能力、従業員数等の内訳を記すと次のとおり。

滋 賀	三 重	岐 阜	愛 知	石 川	富 山	新 潟	長 野	神 奈 川	千 葉	茨 木	栃 木	群 馬	東 京	福 島	宮 城	青 森	府 県 別	工 場 数	日 産 能 力
																	府 県 別	工 場 数	日 産 能 力
一六	一六	二〇	三五	一七	一〇	七	二〇	三八	一四	五二	七三	四七	三六	二二	一七	五八〇袋	青 森	二	五八〇袋
																	京 都	二四	九四六
二九〇	二九〇	八一九	八九四	八一九	三九六	四一九	五一五	一、九七八	五二七	一、〇四六	三六五	三六五	三六五	二七八	二七八	一九〇	奈 良	二〇	四六三
																	大 阪	二一	二四九五
計	八五六	八五六	宫 崎	佐 賀	長 崎	熊 本	鹿 児 島	香 川	島 根	鳥 取	山 口	広 島	岡 山	兵 庫	和 歌 山	奈 良	京 都	六三	二三九
																	奈 良	二〇	九四六
三三、四五五	三三、四五五	三三〇	一四	一四	一九	二三	二九	二三	二三	二三四	二三四	二三四	二三四	二三四	二三四	二三四	奈 良	二〇	九四六

(四) 製パン工場従業員（昭和二十一年五月現在）

福島	九、四〇六	三、一、一〇四	一〇、六〇六	一〇、三〇六	四、二、三〇六	三、五、七
東京	五、〇〇〇	三、九〇、一〇四	一〇、一、六〇六	一〇、五、〇一	八、五、六〇六	六、九、〇一〇
群馬	一、七、九〇七	一、六、六〇六	一〇、一、一〇六	一〇、五、〇一	五、〇〇、〇〇四	四、七、九〇〇
栃木	二、六、〇	ナシ	三、一、九〇〇	三、一、九〇九	一、一、九〇九	五、一、九〇九
茨城	一、一、一	六、一、四	三、一、九	三、一、九	一、一、九	五、一、九
千葉	九、二〇〇	一、四、一〇〇	九、一、四〇〇	九、一、四〇〇	八、一、四〇〇	七、一、四〇〇
神奈川	九、一、一七	三、五、六〇六	三、五、六〇六	充、九〇九	一〇、九〇九	七、一、九〇九
埼玉	(組合未成立)					
山梨	五、二、二					
長野	七、七、七	一、一、五	三、一、五	一、一、五	九、一、五	一、一、五
新潟	五、一	一、六、九	一、六、九	一、六、九	一、一、九	一、一、九
富山	一、七、二	一、九、七	一、九、七	三、六、九	六、一、八	五、九、〇
石川	一、七、七	八、六、四	三、一、三	三、一、三	六、八、〇	五、九、〇
岐阜	三、五、八、〇	二、一、〇	五、一、〇	五、一、〇	三、一、五	二、一、五
愛知	三、九、一	九、九、九	五、一、四	五、一、四	九、一、九	一、一、九
静岡	(組合未成立)					
三重	六、三、七	五、九、六	一、三、九	一、三、九	三、一、八	二、一、八
福井	五、〇	ナシ	三、三	三、三	二、二	一、二
滋賀	五、九、四	三、九、三	一、四、〇	一、四、〇	九、一、二	四、六、七
京都	三、一、九、五	五、九、七	六、三、一	七、一、八	九、九、一	四、八、六
奈良	一、九、七	ナシ	ナシ	ナシ	一、五、七	一、三、一
和歌山	ナシ	ナシ	ナシ	ナシ		
大坂	二、〇、〇六	三、五、六、七	三、五、五、〇	三、五、五、〇	三、一、四、九	三、一、四、九

兵庫	六、九、〇	七、一、九	一、八、九	一、九、一	一、九、九	一、九、九
岡山	三、五、八	三、五、九	一、一、九	一、一、九	一、一、九	一、一、九
広島	一、五、九、六	一、五、九、六	一、一、九	一、一、九	一、五、一、九	一、五、一、九
鳥取	五、一	五、一	五、一	五、一	一、一、九	一、一、九
島根	ナシ	100	ナシ	ナシ	100	ナシ
山口	八、九	10、一〇〇	一一、九	一一、九	一〇、一〇〇	八、九
香川	ナシ	ナシ	五、一	五、一	一、一、九	一、一、九
徳島	一、一、九	一、一、九	一、一、九	一、一、九	一、一、九	一、一、九
愛媛	八、一〇〇	六、一〇〇	三、一、九〇〇	三、一、九〇〇	一、五、九〇〇	一、五、九〇〇
高知	二、九、七	三、一、九〇〇	六、七、九	九、一、九〇〇	三、一、九〇〇	一、九、九〇〇
福岡	(組合未成立)					
大分	ナシ	ナシ	ナシ	ナシ	ナシ	ナシ
宮崎	ナシ	ナシ	ナシ	ナシ	一、一、九	一、一、九
鹿児島	一、八、九	六、九	五、一	五、一	一、一、九	一、一、九
佐賀	不明	不明	不明	不明	不明	不明
長崎	三、七、九	三、六、九	三、六、九	三、六、九	一、八、九	一、八、九
合計	五、七、〇	九、〇、九	九、〇、九	九、〇、九	二、一、九、九	二、一、九、九

概ね以上が昭和二十一年度の概況で、本調査では北海道地区、その他の地区に一部脱落はあるも、全パン連事務局としては当時の状況から委細万全を期することではきなかつた。

全パン連本格的活動段階へ移る

戦後における新しいパンの時代、それは上記全国パン業界の実態調査報告が雄弁に立証するとおり、進駐軍による救済食糧の放出を契機に始まつ

た。同時に又、戦争遂行のための上意下達機関であった統制組合組織も、戦後に始まる民主化政策の動きで、昭和二十一年（一九四八）二月、統制組合法の廃止と共に壊滅、すべての組合は協同組合組織形態に改組された。

このいわゆる協組時代の到来を契機として、從来東京都中央区京橋銀座七丁目にあつた全パン連事務所（東京都パン工業協同組合事務所に同居）は、同組合事務所の移転と共に、銀座五丁目松坂屋横通りに移し、事務担当者の増員から組合事務所一階を借用、本格的活動体制に移る準備工作を始めて完了した。

このようにして戦後におけるパン業界再建の足どりをかためた復興速度はめざましく、パンの生産量も昭和二十一年（一九四七）時代の五万トンを最低線として、以来年を追うて増大の一途をたどり、ために全国パン業界も激しく活況を呈し、パン業者はまさに我が世の春を謳歌する文字どおりの黄金時代を迎えることになった。

なお参考までに、製パン業界当時の一大飛躍状況を、昭和二十一年以降の製パン実績でしめすと次とおり。

◎昭和二十一年以降の製パン実績

昭和二十一年（一九四七）	五万トン
同 二十二年（一九四八）	七万トン
同 二十三年（一九四九）	一五万トン
同 二十四年（一九五〇）	二六万トン
同 二十五年（一九五一）	三五万トン
同 二十六年（一九五二）	五三万トン
同 二十七年（一九五三）	六一萬トン
同 二十八年（一九五四）	六〇万トン
同 二十九年（一九五五）	七三万トン
同 三十年（一九五六）	七九万トン

同時に又、戦後製パン面でも品不足で最大の隘路となつていていたイースト

一方放出食糧とは別に、食糧難を開拓するための輸入小麦粉も順調に入荷、日を経る毎に急激に増加し、これらの小麦粉は主食代替えとして、パン類第二次加工形態で配給する方式と、小麦粉の儘で直接家庭へ配給する方式と、両様式が採られた関係で、パンの生産も主流の綜合配給用とは別個に、家庭委託を対象としたいわゆるパン類の委託加工生産が始まわりがおおうけに受けて強烈な勢いで発展、全国パン業界の再建工作中に一段と強く拍車をかける結果となつた。

そうなると、戦時中開店休業状態で氣息奄々、荏苒時を空しく過した全パン連の存在も、俄然新時代の脚光をあびて、大きくクローズアップされる時が来た。要するにパン業界が戦後の新時代を迎えて臥薪嘗胆、将来をめざして一大飛躍の活況を約束される現状の下で、あらゆる事態に対処して業界百年の計を樹てるためには、全国パン業界を打つて一丸、一本の線に結集した強力な政治力と行政措置を、この機会に確立することが業界運営最善の方策であるという観点から、傘下組合は挙つて眠れる獅子を呼び醒す勢いで、全パン連に集まり、その動きは日を経る毎に活発化して來た。

全国パン商工業協同組合に組織変更

昭和二十一年（一九四八）三月、全国のパン統制組合は全部協同組合組織に改組された。全パン連も又傘下全組合を統轄する中央団体としての性格から、この動きに即応し、直ちに從来の任意団体組織から一步を進めて全国パン商工業協同組合組織に改め、理事長に愛知県代表田中元蔵を選任その運営にあつた。

かくて全パン連の旗の下、商工業協同組合組織に再編成された全国各地の状況を参考までに記すと次のとおり。

の生産高も戦後の新しいパン食時代の到来と歩調を合せ、昭和二十一年以降日と共に増大の一途をたどり、受給難のなやみは漸次解消されるにいたった。

⑤全国ペン商工業協同組合の概況（昭和二十二年七月現在）

府県別	所 在 地	組 合 名	理 事 名
青森	青森市卉町市役所内	青森県パン商工業協組	武尾吾郎
岩手	盛岡市肴町營團内	岩手県粉食商工業協組	梅津佐助
宮城	仙台市花京院通り	宮城県パン商工業協組	森朋吉
秋田	秋田市原序内	秋田県	森慶司
山形	山形市七日町五八六	山形県	森
福島	福島市北町三〇	福島県	山
東京	東京都中央区銀座七	東京都パン工業協組	小山貞雄
群馬	前橋市南曲輪町	群馬県パン商工業協組	松浦福三郎
栃木	宇都市江野町	栃木県パン商工業協組	福田富次郎
茨城	水戸市備前町	栃木県	伊藤建之助
千葉	千葉市長洲一	千葉県	湯浅浅菴
神奈川	横浜市高島町	神奈川県	湯川光雄
埼玉	浦和市岸町	埼玉県	高橋申
山梨	甲府市橋町	山梨県	梅本静枝
長野	長野市長門町	長野県パン工業協組	小松精市
静岡	静岡市吳服町	静岡県パン商工業協組	森田豊寿
新潟	新潟市上大川前通り	新潟県パン商工業協組	島倉孝太郎
富山	富山市鶴来輪町	富山県	川上昌司
石川	富井市尾上町	福井県パン工業協組	白川
福井	福井市鶴来輪町	福井県パン工業協組	鎌田平俊
愛知	名古屋市長堀町	愛知県	田中元藏

岐阜	三重	岐阜市日ノ出町	岐阜県パン商工業協組	居原義一
滋賀	京都	大津市丸堅町 京都市丸山町通り	滋賀県	下村惠留治
奈良	奈良	奈良市芝辻仲町	奈良県	保田定一
和歌山	和歌山	和歌山市弁財天町	和歌山県パン工業協組	滝野貞次
大阪	大阪	大阪市東区糸尾町	大阪府パン工業協組	松村実之助
兵庫	兵庫	神戸市長田区北町	兵庫県	寺家邦太郎
岡山	岡山	岡山市山下町	岡山県パン工業協組	梶谷忠二
広島	広島	広島市南段原町	広島県パン商工業協組	堀田位馬二
山口	山口	山口市下宗路	山口県パン工業協組	秋本幸雄
島根	島根	松江市東本町	島根県パン商工業協組	和田才市
鳥取	鳥取	鳥取市當団内	鳥取県	柳沢愛之助
香川	香川	丸亀市上地方	香川県	山西為吉
徳島	徳島	徳島市弓町	徳島県パン工業協組	大木他一郎
高知	高知	高知市堺町	高知県パン商工業協組	榎本金治
愛媛	愛媛	松山市旭町	愛媛県パン工業協組	越知明茂
大分	大分	大分市南新町	大分県	久野勘助
福岡	福岡	福岡市天神町	福岡県	佐川為義
鹿児島	宮崎	宮崎市營団内	宮崎県	佐藤岸太郎
熊本	熊本	熊本市新町	熊本県	松石鶴次郎
佐賀	佐賀	佐賀市神野町	佐賀県	福原繁太郎
佐賀県パン商工業協組	佐賀県パン商工業協組	佐賀県パン商工業協組	佐賀県パン商工業協組	佐賀県パン商工業協組

豪華絢爛を極めた全パン連全国会議

さて戦後の食糧難に加えて、有史以来の大凶作に見舞われ、昭和二十二年（一九四七）度の瑞境期には一千万人の餓死者が出るといわれた恐るべき食糧飢饉も、その後における輸入食糧の大量放出、国内諸般の再建工作の進展とあいまつて、一般国民の混乱と不安は漸次影をひそめ、かくて加えて、パン類等主食関係の生産加工面でも、以上の如く工場体制を整備拡充して、全パン連傘下各地域における組合活動も急激に活況を呈するについた。

これは当然中央統轄団体たる全パン連の運営面にも敏感に反映し、全国パン協組を総動員しての、いわゆる“全パン連会議”は、昭和二十二年（一九四八）業界組織の再編成以来、定期臨時を問わず、殆んど毎月の如く開催すること恒例化し、しかもこの会議は東日本関係、西日本関係業者間の便を慮り、会場は箱根塔之沢の環翠楼か、熱海伊豆山の相模屋と定め出席者も傘下組合を代表する各理事長、役員首脳を始め、これに附隨する事務関係職員等、あわせて常時数百人を超える出席率、ために環翠、相模屋等の一流温泉旅館は全パン連買い切りの状態を呈し、業界紙報道関係記者諸君の表現をもつてすると、全パン連全国会議はたしかも全国各地の精銳を一堂に網羅しての全国雄弁大会か、年に一度の業者大会を彷彿する空前の盛況振りで、さすがは関係各般から羨望視される全パン会議とあってこの催しは唯だもつて豪華絢爛の一語につきるものがあると語つているとおり、実態はまさしくそのとおりであつた。

それもこれも根本は新時代を迎えて波に乗るパン業界のいつわらざる姿を反映したもので、パン業界の政治力が云々され、そのめざましい活躍振りが世間一般にたかく評価されたのも、あながち不思議ではなかつた。

パン類の配給統制なる庇護の下、業界活況の余勢を反映して、後年のいわゆる全パン王国を結成する道は、このよろにして着々とひらけ、業界の政治活動面における中央団体への評価は、傘下協組の強烈な支援も手伝つて急激にたかまり、いまや全パン連なくして地方協組の発展あり得ずの機運は、全国パン業者間の共通的な常識観念となつて発展した。

そうなると、全パン連をめぐる椅子の争奪戦に暗躍する分子の登場もこれ又免れざる處で、この波に乗つた中央団体組織のなかにも、現在の政党関係と同様に、それぞれの派閥があり、その派閥に従属する一連のサムライ群は、親分関係に全パン連のつとりの策望があるとすれば、嫌が応でもそうした動きに荷担するのは当然であつて、何等不思議はない。

事実、全パン連再起以来、会長として老骨に鞭打ち、現在の段階までおし進めた田中元蔵は、日頃の過労から健康を害し、会長辞任の申出があり、その後任をめぐる会長選出問題で、反主流系部外者一連のグループの策動は俄然表面化し、全パン史上稀れにみる一大椿事となつて爆発した。

それは昭和二十三年（一九三九）九月開催の全パン連臨時総会が舞台、議事は会長選任をめぐる諸案件の審議、これが平常の場合なら、なんらの混亂もなく、例によつて例の如く、全国業者の雄弁大会程度でことは済むのだが、なにしろ反主流一派はこの日を期し、事前からあれやこれやと秘密策戦を練り、当日は一派の精銳分子が堂々と会場へ乗り込み、あたかも会場あらしの総会屋の二の舞いも演じかねない不穏の空気が充満、その緊張した雰囲気を反映して、議長選挙となるや、主流反主流の激突で混亂は頂天に達し、審議はそれど甲論乙駁、最後に全パン連結成以来の長老、富山県代表島倉孝太郎を議長に決定するまでに、延々じつに半日間を費すと

いう一幕があつた。

これ要するに知る人ぞ知る、全パン連キンタマ騒動のあらましで、結果は恭山鳴動すれど鼠一匹出でずの喻えに洩れず、遂に軍配は主流派にあがり、後任会長に東京都パン工業協同組合を代表する、小山貞雄が大多数決

で選任された。

なお、この会長改選を機会に、従来の全国パン商工業協同組合を改組、全パン連は「全国製パン協議会」とその名称を改め、会長以下これに統く役員構成を次のとおり決定した。

◎全國製パン協議会役員構成（昭和

四年十一月現在
(理事二十三名、監事三名)

監事 栃木県 福田富次郎
鹿児島県 福谷 君貞
東京都 金森 四郎

昭和二十四年（一九四〇）度に移り、食糧需給の安定化と共に、一億同胞の士氣も甦り、経済復興の進行と並んで、統制経済から自由経済体制へ移行する機運が漸次濃くなってきた。さらに経済自由化促進の前触れとして、中小企業等協同組合法が同年施行され、全国パン業界もこの体制に即応して、組合を全部協同組合組織に改組した。同時に全パン連傘下各協組を代表する理事長にも新旧交代若干の移動があつたので、その状況を参考までに記すと次のとおり。

協組編成後の全国概況（昭和二十五年一月現在）

組合名		理事長名		組合名		理事長名	
北海道パン協同組合		木田	吉五郎	茨城県パン協同組合		木下	四郎
青森県	〃	武尾	吾郎	千葉県パン商工業〃		阿藤	貞義
岩手県	〃	梅津	佐助	神奈川県	〃	島村	八梧郎
宮城県	〃	遠藤	文三	埼玉県	〃	高橋	申
秋田県	〃	加賀谷	家三郎	長野県	〃	小松	精市
山形県	〃	森	慶司	新潟県	〃	清水	俊二
福島県	〃	半沢	満五郎	富山県	〃	野上	清次
東京都	〃	小山	貞雄	福井県	〃	川善	平
東京都丸十〃		辺	一郎	石川県	〃	頭川	一
群馬県	〃	松浦	福三郎	富山県パン協同組合		伊藤	長一
栃木県	〃						
福田	富次郎						
愛知県	〃						

全国パン協構成員業態別調査概況（昭和二十五年一月現在）

麦の統制撤廃と食糧公団直轄統制の終焉

昭和二十六年（一九四二）度を迎えて、当然予想された麦類の統制は撤廃された。終戦後進駐軍の放出食糧と、主食類配給統制庇護の下、パン業界再建工作に見事成功し、戦後の新しいパン食時代という幸運の波に乗りあたかも順風満帆の勢いで進展、戦前のそれにもまさる企業体制を確立した全国各地域の業者、およびこれを統轄するパン協も、麦類の統制撤廃で対公團直轄統制から解放、有形無形一切の庇護を失ない、晴れて自由競争時代に突入する段になると、そのおかれ立場なり、環境なりは一度に激変

し、ことに従来製パン用諸原料等の配給手数料で組合運営の財源を確保した全パン連傘下各パン協にとつて、麦類の統制撤廃によるこの種基本財源の喪失は、組合運営の成否に係る致命的大打撃となつて発展した。

そこで東京都パン協同組合等を始めとする全国各地の大部分のパン協はこの非常事態に對処し、組合運営の新財源を捻り出す方策として、小麦粉等の卸業務を開始するための指定機関選に立候補し、傘下構成組合員の支持で当選開業する運びとなつたのだが、所詮は武士の商法で結果は失敗に終つた事例が多く、とりわけ、全パン連事務所と共同世帯で過した東京都パン協の如きは、このスタンド・ステイールがたたつて、一時的ではあるが組合は倒産壊滅する悲劇的結果となつて発展した。

もちろん、傘下パン協の悲劇、このよだな大混乱の影響は、その中央統轄団体である全パン連の事業運営面にも敏感に反映するのは当然で、全パン天国を誇つた屋台骨もために著しく動搖した。かくて加えて、東京都パン協事務所の解体でその本拠を失つた全パン連は、当面の応急措置として、専務井上栄太郎が代表で運営する日本製パン振興株式会社（東京都中央区銀座東七丁目六）内に移り、この変転めまぐるしい混乱時代に対処した。

やがて全パン連は新興業者の全国団体と合同、従来の全国製パン協議会から、全国パン協同組合連合会と看板を塗り替え、会長も小山貞雄に代る木村栄一、そして松浦福三郎と次々にバドンタッチされ、そして現在の全日本パン協同組合連合会となつて発展する。

第五章 都道府県別パンの明治百年史

一、沿革

日本のパンには四世紀の歴史がある。しかし戦国時代にヤソ教とともに渡來したパンは、その禁止と鎖国によつて中断を余儀なくされた。これが

復活のきざしをみせたキツカケは幕末の開港であつたが、開港後の十年間ははげしい攘夷時代であつた關係上、パン食の普及にみるべきものはなかつた。従つて近代日本のパンは明治維新の文明開化風潮とともに、その第一步をふみだしたといつても決して過言ではない。

ところがその殆んど零（ゼロ）から出発したパンが、百年後には原麦換算百万屯台をかるく突破した。そしてかつては珍奇食にすぎなかつたパンが、嗜好食、代用食の段階を経て主食としての抜くべからざる地位を確立したのである。

いうまでもなくその原因はこの一世紀の間に我国の經濟が高度成長をつけた結果、国民生活の水準が上昇したからである。そういう点からいつて今後もこの經濟の成長がつづくかぎり、パン食の成長はとどまるところを知らないであろうが、これが普及の過程をみると、最初にパン食が根を下したのは横浜、神戸、長崎、函館、新潟の五港であり、それがやがて東京、大阪、京都、名古屋等の大都市に拡がり、ついで地方都市に及び、最後に農村にまで浸透していくのである。

そしてこれが種類別浸透の過程をみると、全国的伸び足のもつとも早かつたのは、わが国独特の米糀だね生地のアンパンであつた。そしてこのアンパンのあとを追つかけて食パンが伸び、最後に学給パンが登場した。

本篇はこうしたパン食の成長過程を地方別にまとめたものであつて、我が國の歴史上全くはじめてのこころみである。しかしながらその内容は必ずしも満足すべきものではない。なぜかというとそれは大正十二年（一九二三）の関東大震災と、第二次世界大戦による米軍機の本土爆撃によつて、多くの貴重な資料が失われたからであつて、この点はまことに遺憾至極であるが、それでもこれによつて都道府県別パンの歴史の概況を知ることはできよう。

二、現況

まず数字によつて都道府県別パンの現況を示せばあらまし以下の通りである。

都道府県別パンの現況(昭和四二年実績、但し人口は一〇・一現在)

以上の通りであるが、いまこれをプロツク別に分類すると、あらまし次の通りである。

ブロツク別パンの現況()内は比率%)

クブ ロ 別ツ	総人口	市部人口	郡(千人)	高 バン年産	市販 バン	内 販	学給 バン	企業数
北海道	1,100,000	500,000	600,000	1,000,000	500,000	500,000	500,000	100
東北陸	1,000,000	400,000	600,000	900,000	400,000	400,000	400,000	90
中部	1,000,000	400,000	600,000	900,000	400,000	400,000	400,000	90
近畿	1,000,000	400,000	600,000	900,000	400,000	400,000	400,000	90
東海	1,000,000	400,000	600,000	900,000	400,000	400,000	400,000	90
中国	1,000,000	400,000	600,000	900,000	400,000	400,000	400,000	90
四國	1,000,000	400,000	600,000	900,000	400,000	400,000	400,000	90
九州	1,000,000	400,000	600,000	900,000	400,000	400,000	400,000	90
沖縄	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000	10
計	10,000,000	4,000,000	6,000,000	9,000,000	4,000,000	4,000,000	4,000,000	900

パン二〇%（屯数比）の割合となるが、その学給パンの普及率も市部に高く郡部に低い。

つぎに製パン企業数をみると、総数約七、九〇〇社であるが、工場数は八、〇〇〇を上廻るものとみられる。

以上は総需要の現況であるが、これをブロック別に分類するとあらまし上記の通りであつて、何といつてもパンの主なる消費地帯は大都市を擁する関東、東海、近畿の三区块である。その合計需要は五二万屯強でその対総需要比率は六〇%である。ところがこの三地域の人口の対総人口比率は五四%であるから、この点からみてもこの地域のパン食率は非常に高いことがわかる。そしてその原因がこの地域の都市化の水準が高い点にあることは、その対市部総人口比率六二%にたいして郡部の総人口比率が三六%にすぎないことからも察せられるであろう。

いまごろみに各プロック別の人ロ一万人当たり 日平均パン類需要をはじきだしてみると、あらまし以下の通りである。

人口一万人当り一日平均パン類需要

以上の通りであつて、総人口九、八二七万人のパン類年間需要は八六・五萬屯であり、企業体総数は七、八七〇社である。いま仮りに一屯当たり一万二千食とすれば日本人は年間一〇三、九億食をパン食していることになるが、これは一人当り年間一〇六食のパン食ということである。一人当りの年間食数は三六五日の三倍の一、〇九五食であるから、これは一〇食につき一食をパン食としていることであるが、わが国民はこの一世紀の間にここまでパン食になじんだのである。

しかしこれはどこまでも平均であつて、実際はどうかというと、パンの大半分は市部において消費されており、郡部の粉食はまだメン類が支配的である。本表によると総人口の七〇%は市部人口であり郡部人口は三〇%

以上の通りであつて、総人口九、八二七万人のパン類年間需要は八六・五万屯であり、企業体総数は七、八七〇社である。いま仮りに一屯当たり一千食とすれば日本人は年間一〇三、九億食をパン食していることになるが、これは一人当たり年間一〇六食のパン食ということである。一人当たりの年間食数は三六五日の三倍の一、〇九五食であるから、これは一〇食につき一食をパン食としていることであるが、わが国民はこの一世紀の間にここまでパン食になじんだのである。

四 州 計	三、七九〇	三九五	九・一
	一三、〇五〇	一、二三七	一〇・六
一、一五、四三〇	九、八二七	一一一	一〇〇
			八三
			九六

(註) 日産高は月間二五日平均操業としたもの

これでみると全国平均を上廻つている地域は関東、近畿、東海の三地区であり、その最高が関東、最低が近畿であるが、逆に全国平均を下廻つてゐる地域の下位をみると、北海道と四国がそれに該当する。そしてこれがそのまま都市化の程度と平均所得の高低を反映しているものとみてよさうである。

つぎに主要パン類市場の現状をあたつてみるとあらまし以下の通りである。

(1) 京浜パン類市場分析表

市場区分	平均日産高(袋)	人口(千人)	一万人当一日(袋)	指數(は全國平均)
東京	一五、六五〇	一〇、八六九	一四・三	二三〇
神奈川	七、二四二	四、四三〇	一六・五	一五〇
埼玉	五、二三三	三、〇一四	一七・四	一五八
千葉	三、一五〇	二、七〇一	一一・七	一〇六
計	三一、二六四	二二、〇一四	一四・八	一四〇

(2) 京阪神パン類市場分析表

市場区分	平均日産高(袋)	人口(千人)	一万人当一日(袋)	指數(は全國平均)
大坂	一〇、一〇四	六、六五七	一五・三	二〇〇
京都	二、三四六	二、一〇二	一一・一	一四〇
兵庫	五、九九六	四、三〇九	一四・〇	一三〇

(3) 中京パン類市場分析表

市場区分	平均日産高(袋)	人口(千人)	一万人当一日(袋)	指數(は全國平均)
愛知	七、四三〇	四、七九八	一五・五	一四一
岐阜	一、四七三	一、七〇〇	八・七	七九
三重	一、二九九	一、五一四	八・七	七九
計	一〇、一〇二	八、〇一二	一二・七	一二五

(4) 三大市場集計表

市場区分	平均日産高(袋)	人口(千人)	一万人当一日(袋)	指數(は全國平均)
全國比	一一五、四一二	九八、二七四	一四・八〇二	一二八%
中京市場	三一、二六四	二一、〇一四	一四・八	一二七
京阪神市場	二〇、三九二	一五、七七六	一三・〇	一二五
京浜市場	一〇、二〇二	八、〇二二	一三・八	一二五
計	六一、八五七	四五、八〇二	一二・七	一二八
全國	五三・七%	四五・七%	一一・七	一一八

以上の通りでここで目につくことは京浜市場のパン食率が高いのに、東京の一人当り消費は意外にすくないようみえることであるが、これは東京周辺の神奈川、埼玉、千葉等に分散する大工場が、東京を主たる販売先としているからで、同じようなことは他の大市場にもみられる現象である。

三市場の合計需要は総需要の五三・七%を占めているのにその人口比は四五・七%だということはこの市場のパン食率が高いことを示すものであり一万人当たり一日平均需要の順位が第一位京浜、第二位京阪神、第三位中京市場となつてゐるのは、その都市化の格差と住民の平均所得格差を反映したものである。最後に各県庁所在都市と各県別主要パン企業の分布を示せば以下の通りである。

主要都市別パン食指數と大型パン企業の分析表

関東										東北		北海道		ブロツ 別	府県別
(小計)	神奈川	東京	埼玉	群馬	栃木	茨城	(小計)	福島	山形	秋田	宮城	岩手	青森	北海道	在都府市所
一四三	一四七	一三三	一二四	二二三	八二	九八	八六	六〇	一一四	七六	七五	一四	九〇	三〇	郡市所 在地
二二四	三一	一六	一一六	一一二	一一一	一三	一〇	三一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	五〇	市厅 指數
○三	二二三	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
七一五	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二九六	九五	五一	一一七	一一一	一一五	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一一一	一
															計

中國										近畿		東海		中部						
(小計)	山口	広島	岡山	鳥取	小計	和歌山	奈良	兵庫	大阪	京都	滋賀	三重	愛知	静岡	岐阜	長野	福井	石川	富山	新潟
八二	二五	一〇	八七	一〇	八八	一五	一〇	六四	二六	二六	八二	七二	一〇	九五	八〇	九五	九五	七七	七五	一〇四
二一	二一	二	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一

五二一三 一 四五二 七一五 一三 一一一

二一一四 四二 二 一一 ○

○二 一 三三 三 一 三 一 九 一 二 三 一一一

七二二三 六 四〇二 三一九 一 二 三 一一一

四国 徳島 香川 高知 愛媛 高知 (小計)

鹿児島 宮崎 大分 熊本 佐賀 長崎 高知 高松 高山 鹿児島 宮崎 大分 熊本 佐賀 長崎 高知 高松 高山

一〇〇 六八 七五 七〇 七五 九〇 九三 一〇七 九二

五五 八一 一一 一二 一二 一二 一

一一 一

一一 ○

八八 九一 一一 一二 一二 一二 一

全国	九州	四国	徳島	香川	高知	愛媛	高知 (小計)	鹿児島	宮崎	大分	熊本	佐賀	長崎	高知	高松	高松	鹿児島	宮崎	大分	熊本	佐賀	長崎	高知	高松	高松
一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
一〇〇	六八	七五	七〇	七五	九〇	九三	一〇七	九二	一一	一一	一二	一二	一二	一	一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	
五五	八一	一一	一二	一二	一二	一二	一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	
一一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
一一○	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	
八八	九一	一一	一二	一二	一二	一二	一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	一一	

プロツク別	大規模メーカーのプロツク別分布										規 模 別 業 者 分 布 (本社所在地)	計				
	三〇一 kw	五〇一 kw	一、〇〇一 kw	一、〇〇一 kw以上	計	九	四	中	近	東	北	東	北	海	道	計
計	五五	八〇	五	二	二	三	六	三	二	二	一	一	一	一	一	一一
九	二一	〇	二	四	二	〇	一	〇	一	一	一	一	一	一	一	一一
四	二	〇	〇	〇	一	三	〇	一	七	〇	一	一	一	一	一	一一
中	二	〇	〇	〇	一	三	〇	一	七	〇	一	一	一	一	一	一一
近	二	〇	〇	〇	一	三	〇	一	七	〇	一	一	一	一	一	一一
東	二	〇	〇	〇	一	三	〇	一	七	〇	一	一	一	一	一	一一
北	二	〇	〇	〇	一	三	〇	一	七	〇	一	一	一	一	一	一一
東	二	〇	〇	〇	一	三	〇	一	七	〇	一	一	一	一	一	一一
北	二	〇	〇	〇	一	三	〇	一	七	〇	一	一	一	一	一	一一
海	二	〇	〇	〇	一	三	〇	一	七	〇	一	一	一	一	一	一一
道	二	〇	〇	〇	一	三	〇	一	七	〇	一	一	一	一	一	一一

以上の通りで会社数にして八八社が三〇一kw以上の設備をもつ大型企業体であるが、そのうち五七が大都市を擁する関東、東海、近畿プロツクに集中している。

三、むすび

以下は各都府県別のパンの明治百年史であるが、これは各地域パン協等から提示された資料によつて作成したものである。

(註) パン食指数は昭和四二年総理府統計
以上の通りであつて、パン食率が高い都市は東京、横浜、京都、大阪、神戸、広島、長崎及び青森であり、低いのは山形、津、鹿児島等である。これは大体においてその都市の所得水準を示すものであるが、横浜、神戸長崎等の場合はその開港場としての特殊な伝統がなお生きていることを示している。

つぎに大規模メーカー(工場ではない)の分布をプロツク別に集計してみよう。