

一、北海道のパン業界歴譜

一、沿革

日露和親条約によつて函館が開港されたのは安政元年（一八五四）であつたから、横浜の開港に先立つこと五年である。したがつてこのパンの歴史は長崎について古いということになるが、当時の北海道はまだ蝦夷時代で人口の乏しい未開地域であつたから、このパンにはあまりみるべきものがなかつた。

明治二年にこの地は北海道と改称され、開拓の首都が札幌におかれた。そしてこの地のアメリカ式農法による開拓方針がお雇い米人ケブロン將軍によつてたてられたのは、明治十年ごろであつた。それによるとここでは

洋風のパンや乳肉を大きくとり入れた食生活を推進することになつてゐるが、やがて開拓使が廃止されてこの開拓政策も色あせてしまい、内地式の低暖地農法が次第にひろがつていつた。しかしこの札幌開拓使直営の近代的製粉工場で最初のパン用粉が挽かれたことは、この土地の特色を物語るものである。

戦前この北海道では酪連が主体となつて郷土食パン普及のための工場が各都市につくられたが、これは道産の陸・水産資源を高度にとり入れたパンを普及することによつて食糧の自給率をたかめようとする試みであつた。しかし戦時中の劃一的食糧統制のために、この計画も中途はんばに終り、いまはその影響も殆んどのこつていない。

二、現況

北海道のパンの現況は次の通りである。

北海道のパンの現況

区分	人口	市部		年産パン高類(屯)	市内		学級(屯)	首都	パン食指数	業者数	生産設備		計	
		(千人)	(千人)		(屯)	(屯)					500kw以上	500kw以下		
北海道	五、一七二	三、〇五五	二、一一六	三四、五七四	二四、八〇〇	九、七七四	九、七七四	札幌	九〇	一三〇	三	一	一	五
全国	九八、二七四	一、一〇三	一、六四八	五八、九六八	五〇、三二七	〇八六	〇八六	札幌	一〇〇	八七〇	五	一	一	八
全国比	五・三%	四・五%	七・〇%	四・〇%	三・五%	五・五%	五・五%	札幌	一	二・九%	六	五	五	五・八%

以上の通りでこの地区の対総人口比率は五・三%であるが、製パン高比率は四%であるから、パン食比率は高くない。

北海道の部(一二社)

これは郡部人口比率が高くて市部人口比率が低いところにその原因がある。しかし製パン実績比率の四%にたいして業者数比率が二・九%だといふことは、この地域のパン企業の平均規模が全国平均を大きく上廻つてゐることであつて、この点は三〇一kw以上の大型工場の比率が製パン実績比率を上廻つてゐることからもように立証することができる。

調査対象 一二社(小樽市一、丸瀬市一、名寄市一、芦別市一、洋川市一、夕張市一、根室市一、その他五)

調査内容 調査したパン業者の数がごく少ないから、正確な統計は出せないが、大体つぎのような傾向がうかがわれる。

(1) 業態 一二社の中卸売を主とするもの一二社、小売を主とするもの

の一社であるが、学給パンは一二社のすべてが行なっている。しかも二〇校以上の学給パンを担当するもの四社で、その中の一社は三七校を担当している。これは北海道のパン業において学給パンが非常に重要な地位を占めていることを示す。なお一二社の中、食パン、直焼パン、菓子パンのすべてを製造しているもの四社、食パンに菓子パンを製造しているもの六社菓子パンのみを製造しているもの一社、不明一社となつている。

(2) 創業期 米の不足する北海道では明治中期からパン食が始まり、函館市札幌市などには創業期の古いパン業者も少なくないが、本調査中では昭和三年創業の小樽製パン（富樫辰雄氏）がもつとも古い。小樽製パン（小樽市）は昭和三年三星堂倒産のあとを引継ぎ三星製パン所として独立日清製粉会社の幹旋で東京のパン友会の指導を受け、東京から職人を招いて製パンを始め、今日の規模に発展した。大正末期には北海道各地にかなりの数のパン店が開業していたことは、銀鈴荘製パン（余市黒川町）の石川克巳氏が大正十五年当時に同地にすでに二軒のパン店が開業していたことを報告しているのもわかる。

小樽製パンについて古い創業は美幌町の丸大西パン店で、昭和九年に菓子の製造販売からパンの製造に移り、ついで昭和十年に丸瀬市のふたぎ愛信堂が開業している。その他の九社はいずれも終戦（昭和二十年）以後の開業となつている。

(3) 代表者の代目と年令 調査したパン企業一二社の代表者一二名の中一一名までが初代で、二代目が一人、三代目はない。これは現存する企業体がいずれもごく若いことを示している。代表者の年令は七〇才以上二人六〇～七〇才三人、五〇～六〇才四人、四〇～五〇才二人、四〇才以下一人となつている。

(4) 技術系統 大阪のマルキ系統二、パン友会系一、三星製パン系一となつており、製菓業から転向したものが多い。（三名）

(5) 窯と製パン機械 北海道ではドイツ窯、フランス窯、南京窯などと呼ばれる石炭使用の石窯や煉瓦窯が、昭和初年から現在に至るまでかなり

広く採用されている。戦後昭和二五～三〇年頃から電気窯が現われて、昭和三〇年代に広く普及した。オイル窯の利用者も本調査中に一人だけある。

製パン機械でもつとも普及しているのはミキサーで、小樽製パンが昭和一六年に始めてミキサーを採用、他の業者は終戦後昭和二三～二八年頃に使用し初めたものが多い。

デバイダーとモールドはミキサーよりも二～五年おくれて採用されているが、今なおデバイダーを使用していないものが二社中四社もある。自動包装機その他の利用者は割合に多く、一二社中の六社（五〇％）に達しているが、すべて昭和三五年以降の採用である。

(6) 発酵法の推移 昭和三年創業の小樽製パン一社だけがポツプス種使用の食パン製造を報告しているが、ポツプス種の使用は昭和六年で終止し昭和八年まで南京種を使用し、昭和九年からはイースト種を使っている。酒種使用の菓子パン製造の経験を報告しているのは四社だが、昭和八～一六年の期間にイースト使用に変わつている。しかし一社だけは昭和二七年まで酒種の使用を継続した。

(7) 配達方式の推移 箱車や大八車を使用した時代を報告しているのは二社である。その一社は昭和六年に廃止しているが、他の一社は昭和二三年まで使用している。リヤカー時代を報告しているものは七社あり、現在まで継続使用しているもの（一社）もある。貨物自動車は昭和五年から次第に普及し、現在十二社中の一〇社が貨物自動車を使用している。自転車、オートバイ、バイクなどを配達に利用している業者も少数いる。

(8) パンの種類 内地の他府県と同じくパンの主な種類は食パンと菓子パンであるが、直焼パンとスイート製品の製造もかなり広く行なわれている。また北海道では古くから馬鈴薯パン、豆パンなどの特殊パンが代用食パンとして売られてきたことも特長の一つである。

(9) 雇傭関係の推移と労組 古い年季奉公制度（徒弟制度）は本州のパン業界に比べて長く続き、一般に終戦後の昭和二七～二八年頃まで残つて

いたことを示している。昭和三五年まで徒弟制度を継続したのも一社ある。

従業員組合の存在を報告したものは、本調査中には全くない。

(4) パンを始めた動機 特に注目される動機は倒産した企業のを引き継いだというものが十二社中三社もあることである。銀鈴荘製パンの石川克己氏の思い出の中に、大正末期に営業していた二軒のパン店のうち一軒は豆腐屋に転業、一軒は廃業したとあるのを見てもうなずける。パンを始めた動機の中で菓子製造から転向したというものも二社ある。

終戦後の開業の動機は、他府県と同じく、粉の配給が多かつたから、パン業が有望と考えたから、独立の企業だからなどが多い。

〔北海道パン業界の現状〕

北海道全土には現在なお数百軒に上る中小パン業者が残っているが、最近急速に生産の機械化・大型化、資本の集中、設備の拡張が進み、道内の製パン業界は変貌している。近年新設された新工場の主なもののみをあげても、日糧パンの釧路工場、北沢製パン(夕張)の新工場、美河屋(旭川)の新工場、函館の毎日パン、精養軒の新工場などがある。

北海道最大のパン企業体に発展した日糧パンは、現在道内のパンの四〇%以上のシェアを占め、売上げ約五〇億円だと伝えられる。

小樽パンは創業が古く、経営も堅実で、各地で着実に伸びている。函館市の老舗精養軒も先年新工場を建設して発展している。

毎日パン(函館市)は吉村産業、高砂食品、トモエ食品などと企業合同したもので、堅実に営業をのびしている。この外夕張市の北沢製パン、旭川市の美河屋などが現在北海道内の主要な製パン企業である。

北海道のパン業界は今後解決しなければならぬ多くの課題を抱えている。道内のパン販売競争が烈しくなり、特に函館地区では毎日パン、第一製パン、精養軒などの競争が激化している。日糧パンの動向も道内パン業者の注目の的だが、同社は今後は大幅の設備投資は行わず東京工場に重点をおく方針と聞く。学給パン加工賃の引上げ、市販パン価格の改訂など

も道内パン業者の重要問題であり、東京の山崎パンの北海道進出の噂についても道内パン業者は強い関心を示している。

北海道の部(一二社)

創業期	社名	地所在	代表者名	年令	代目	営業形態	技術系統
昭和三年	小樽製パン	小樽市	富樫 辰雄	六三	初代	○	パン友会
〃 九年	丸大大西パン	美幌町	大西 音松	六二	初代	○	系
〃 一〇年	ふたぎ愛信堂	丸瀬市	二木弥一郎	五三	初代	○	大阪
〃 一三年	大阪屋製パン	名寄市	石田 兼蔵	七〇	初代	○	大阪
〃 一三年	とらや製パン	芦別市	平野 繁子	三八	二代	○	大阪
〃 一三年	寿々喜屋	由仁町	鈴木 孝義	五二	初代	○	三屋製パン
〃 一三年	銀鈴荘	余市黒川町	石川 克巳	五七	初代	○	三屋製パン
〃 一五年	三谷製菓	深川市	三谷 貞司	四三	初代	○	三屋製パン
〃 一六年	とらやパン	夕張市	日比野晴義	四六	初代	○	独学
〃 一八年	山森製パン	根室市	山森 利平	六七	初代	○	
〃 一五年	アオイ製パン	江差町	滑川 正行	五三	初代	○	
〃 一六年	田尾製パン	妹背町	田尾常三郎	七六	初代	○	

二、東北地方のパン概見

一、沿革

鎮国以前の基督教のひろがり全国的であった。パンはキリスト教と表裏一体の関係でひろがったから、当時東北でも若干のパン食がおこなわれたものと推定される。特に伊達政宗は慶長十八年(一六一三)に支倉常長