

二五年	陸製パン所	岡谷市	堀内 誠	六二初代○
二五年	新生堂	長野市	岡田 正吉	四七初代
二五年	岩月堂	長野市	青木しづ子	四八二代目
二九年	東京パン	信濃町	小林勇五郎	五三初代
二九年	桜枝町太平堂	長野市	齊藤 順一	六〇初代
二九年	柵農業協組	戸穂村	丸山 正勝	五五三代目
三四四年	昭和堂	長野市	大日方俊夫	三三初代
四〇〇年	若久堂	前田 信夫	木村屋系	○
			新宿中村屋	○
			木村屋系	○
			長野イースト	○
			新生堂系	○
			阿藤製パン系	○

奉還して薩長中心の維新政権になると、フランスパンに代つて型焼きのイギリスパンが羽振りをきかせてきたが、これは薩長がイギリスと格別な間柄であつた関係上、主としてイギリス人を政府のお雇い外人として厚遇し、この指導の下にこの国の近代化計画を推進したからにほかならない。

明治維新を機として首都が江戸にうつされ、その名も東京とかわつたが、それと共に東京にパン食ブームがおこつた。その結果横浜から東京に移るパン職人が続出したが、その横浜で勢を得たのは外人ベーカリーであつた。その外人ベーカリーが日本人ベーカリーに首座を奪われたのは鹿鳴館時代の末期であつた。

明治初頭銀座の木村屋総本店で米糀種のアンパンが発明されたが、これが日本人の嗜好に投じてたちまち銀座名物の一つにかぞえられるようになつた。それが鹿鳴館時代になると東京名物になり、ついで東日本から西日本へと拡がつていつた。そして明治初頭に登場したこの日本独特のアンパンは、明治三十年代に入るとジャムパン、クリームパンを加えることになつたが、前者は木村屋総本店、後者は中村屋によつて発明されたものである。なおホップスだね法が横浜でまずとりあげられたのは明治初頭であつた。

こうして食パンは横浜、米糀だねのアン入りパン類は東京が本場ということになり、その技術が関東各地はもちろん全国に浸透していくのである。

一、沿革

オランダ船リーフデ号が豊後に漂着したのは慶長五年（一六〇〇）であつたが、この船にのつていた英人ウイリアムアダムスと蘭人ヤンリヨースチンの両名を、徳川家康は江戸に引取り外交顧問として厚遇した。江戸でパンが焼かれるようになつたのはこの漂着白人の到着以後のこととみられる。

しかし間もなく鎖国時代に入つた為に関東のパンは拡がることなくして終つた。そしてこの空白期に光明を点じたのはいうまでもなく、安政六年（一八五九）の横浜開港であった。横浜は長崎、函館と同時に開港されたが、その場所が江戸の大玄関であつた関係上、超スピードで発展、たちまちにしてそれまで西洋パン食文化吸引の唯一の窓口であつた長崎を追い越して、西洋文明吸引の大玄関としての役割を果すようになつた。

この横浜にまづ登場したのは直焼きのフランスパンであつたが、これは幕府とフランスとの関係が特に緊密だつたからである。その幕府が政権を

関東一都六県のパンの現況はあらまし以下の通りである。

関東地方のパンの現況

以上が関東地方のパンの概況であるが、これによるとその対総人口比率は二六・七%である。ところがその対総製パン高比率は三一・二%であつて、人口比率を大きく上廻つている。これはこの地方のパン食率が高いことを示すものであるが、その内訳をみると、市販パンの対全国比率は三二・九%であり、学給パンのそれは二四・三%であつて、市販パンの全国比率が圧倒的に高い。これはこの地域の都市化が進んでいることを示すもので、本表によると関東の市部人口比率の三一・三%にたいして郡部人口比率は一六・三%にすぎない。しかしこの内容をさらに検討すると都市化が高度に進行しているのは南関東であつて、この地域のパン食率が高いことがわかる。

つぎに県庁所在地のパン食指数をみると、上位は東京と横浜であり、中位は浦和と千葉であり、下位は前橋、宇都宮、水戸の北関東都市である。

このような格差の原因が主として一人当たり平均所得格差を反映したものであることはいうまでもないが、横浜の場合はその開港場としての特殊の条件が作用している。業者数をみると製パン高比率の三一・二%にたいして三〇・二%であるから、全国の平均分布にちかい。しかしその中の大型工場を抽出してみると、三〇一・五〇〇KW級が全国の二一・八%、五〇一・一〇〇〇KW級が四七・六%、一〇〇一KW以上が五八・三%を占めており、大型工場ほどその対全国比率が高くなつてゐる。そしてこれはこの地域の製パン企業の近代化・合理化が高い水準に達していることを示すものである。

茨城県パン業界の歴譜

〔茨城県パン業界の沿革〕

本県の製パン業は県庁所在地の水戸市、産業都市の日立市、軍事都市の土浦市などを中心として大正時代から発生し、次第に各地に拡がつていつたが、パン業者の微力のため長く菓子組合の傘下におかれた。日支事變開始以後主食としてパンの重要性が注目されるに至り、昭和十三年八月水戸市の業者のみで水戸パン業連盟会を結成し、馬鈴薯を小麦粉に混入する代用食の研究などを行なつた。

昭和十六年には組合員一〇二名で、茨城県パン製造組合（理事長木下四郎）を設立したが、翌昭和十七年に茨城県パン工業組合（理事長伊藤建之助、専務理事木下四郎）の設立が認可された。この組合の設立には県商工課がパン業者の資格査定問題などで煮えきらぬ態度をとり業界は困惑した。戦時中水戸市および各地に企業合同の機運が濃厚になり、各都市に合同で食パン製造所をつくり、企業一体化の体制を強化した。

昭和二十年に至つて新興製パン協同組合（理事長前田総六、専務理事田中広明）が設立され、本県パン業界に新旧二つの組合が併立して以後切磋を続けたが、昭和二十五年に至り從来の二つの組合（パン工業組合と新興製パン協同組合）は合併して、茨城県パン協同組合（理事長木下四郎、専務理事田中広明）を設立した。

昭和二十一年にパンの配給制が実施され、パン業者は食糧當局から委託を受けてパンを配給することになり、昭和二十四年まで続いた。昭和二十四年に小麦粉が間接統制となり、茨城県パン協同組合が小麦粉卸売業者の指定を受けた。

昭和二十五年には“パン祭り”を行ない、パンの景品付販売、ボスターの配布、パレードの実施、客を演芸に招待、従業員の表彰などを行なつた。昭和二十六年に水戸、日立、土浦、古河の四市の学校完全給食を開始し、県体育保健課が徵収したパン加工費を組合が委託を受けて各パン業者に支払うことになった。

昭和二十七年に至つてパン協同組合の業務不良のため組合は解散することになり、解散後の事務処理には江川善吉、岡野清一郎の両氏が当つた。

昭和三十一年に至つて茨城県パン商工協同組合（理事長木下四郎、専務理事江川善吉）が設立されたが、昭和三十八年多年本県のパン業界の統合に尽力した木下四郎氏（水戸市西洋堂）が逝去したので、組合の役員を改選し、理事長江川善吉、副理事長沼野義次、専務理事小林力となつた。

昭和四十年七月三十日には茨城県学校給食パン協同組合の設立が認可され、組合員一二二名、理事長江川善吉、副理事長沼野義次、専務理事小林力が選任された。

昭和四十一年四月一日從来学校と業者が契約していた学校給食用パン加工について、県学校給食会と関係業者が一括契約を結ぶこととなつた。

昭和四十二年六月七日付で茨城県パン工業組合の設立が認可された。（組合員一四二名、理事長江川善吉、副理事長沼野義次、専務理事小林力）

〔茨城県パン業界の調査〕

調査対象五一社（水戸市九、古河市四、日立市三、土浦市三、石岡市二常陸太田市二、高萩市二、那珂湊市二、北茨城市二、笠間市三、久慈市一結城市一、その他一七）

(1) 業態の調査内容 卸売を中心とするもの二三、小売を中心とするもの二八で、卸売業者よりも直売業者の方がやや多い。学給パンを兼業する者は卸売業者中二一、小売業者中一八で、業態のいかんを問わず、パン業者の過半数が学給パンを担当している。

(2) 創業 常陸太田市の神田製パンは明治三十八年の創業で本調査中ではもつとも古く、石岡市の石見屋と大子町の東京堂とが大正三年の創業でこれにつぎ、岡野屋（新治村）飯島パン（鹿島町）も大正初めの創業である。

第一次大戦後および関東大震災後の食糧難時代にはパン店を開業するものが相続され、昭和に入つてパン食がようやく普及するにつれて各地にパン

店が現われた。本県には日立市、古河市などの鉄工業都市があり、また土浦市のような軍事都市が発展したので、昭和年代にかなりパンの需要があつた。しかし戦時中の企業整備その他の原因で古いパン店の廃業したものも少なくない。

昭和二十年の終戦後の食糧難時代に創業したパン店も多く、終戦後の創業が全業者の三分の一以上（一八社）をしめしている。

(3) 技術系統 木村屋系統一〇と庄倒的に多く、九十系統三がこれにつき、関口フランスパン系統、両国橋屋系統、松月堂系統などもそれぞれ一つある。また水戸の東洋堂、玉木屋などのパン菓子店で技術を修得して開業したものもあり。

(4) 代目 四代目が一人、三代目が八人、二代目が一三人、初代が残る二八人となつていて、代表者の年令は七〇才以上が二人、六〇才以上が一人、五〇才以上が二〇人であり、平均年令は相當に高くなつていて。

(5) 発酵法の推移 明治大正時代はほとんどのパン業者がホップス種を使つて食パンをつくり、酒種を使つて菓子パンをつくついたが、昭和初年からイースト種が使用され初め、昭和十年代に全県に普及した。早くも大正八年からイースト種を使つて製パンした業者もあつた。しかし菓子パンの製造には長く酒種の使用が続き、終戦後までも酒種を使つていた業者もあつた。（高萩市の辰巳屋、金砂郷村の金田パンは昭和二十三年まで、里美村の佐藤製菓は昭和二十五年まで酒種を使用した）

食べパンの製造にホップス種をもつとも長く使用したのは安蔵パン（水戸市）で、昭和十八年まで続き、同年イースト種に切換えていた。

(6) パンの種類の変遷 多くの業者が創業当初から食べパンと菓子パンの両方を製造しているが、最初菓子パンのみをつくり少しおくれて食べパンの製造を始めたパン店も少なくない。現在食べパンのみをつくりついている業者はないが、菓子パンのみをつくりつている業者はかなり多い、ちか焼きパンを製造している業者は八人、スイート製品を製造している業者は一七人となつていて、右のスイート製品の中には甘食や玉子パンも含まれている。

(7) 製パン機械 明治大正から昭和初頭にかけて石窯と平窯が使用されたが、昭和五年頃から電気窯を採用するパン屋が現われ、電気窯は終戦後急速に全県に普及した。ガス窯とオイル窯の使用もいかく見られるが、ほとんど普及していない。

窯以外の製パン機械ではミキサーの採用がもつとも古く、沢田屋（潮来町）は昭和五年から、神田製パン（常陸太田市）は昭和十二年からミキサーを使用している。ミキサーに次いでモルダーが、さらにデバイダーが普及したが、これらの製パン機械は終戦後に採用したパン店が多い。現在運行窯を使用しているものは五社（神山製パン、今見屋、西村パン、菅波製菓、日立土地食品）であり、いずれも昭和三十八年以後の採用である。自動包装機その他も昭和三十年以後少数の業者が使用を始めた。

(8) 配達方式の推移 明治から大正へかけて箱車が使用されたが、大正時代に入つて次第にリヤカーが箱車にとつて代わり、第二次大戦中まで続いた。終戦後も昭和二十五六年頃トラックが一般に普及するまでリヤカーは簡単な配達手段としてかなり残つていた。パン配達用のトラックが採用された初めは昭和十五六年頃であるが、大多数の業者がトラックの使用を始めたのは昭和二十五六年頃であるが、昭和三十五年頃からライトバンがあつて、オート三輪車および自転車を利用している業者もある。

(9) 雇傭関係と組合 本県のパン業界では年季奉公制度が比較的長く続き、多くの店は昭和十一年十五年に廃止しているが、終戦後も継続した店が少なくなく、昭和二十九年、昭和三十年まで継続した店が各一ある。

従業員組合の存在する企業体が一つもないことも異例であろう

(10) パン屋を始めた動機 製パン業が有利だと見通したという動機がもつとも多い。特に大正十二年の震災時に東京に近い茨城県では食糧不足の影響を受け、パン食の必要が認識されたことが大きい。土浦市附近では霞浦海軍航空隊が開設され、海軍関係者の住宅があつて、パンの需要が増大したことも、パン店開業の動機になつていて。

生計を維持するためが他の大きい動機の一つであるが、その中には結婚して主人に先立たれて事業を受け継いだもの、職業軍人で公職追放となり製パン業を始めたものなどがある。

さらに日立土地食品給食部のように関係会社の従業員家族の福利施設の一つとして発足したもの、水戸パン（株）のように前会社が廃業した後譲り受けたもの、などがある。

茨城県の部(五一社)

栃木県パン業界の歴譜

栃木県下におけるパンおよびパン業界の歴史は、関東地方各県業界のば
あいと同様に、その淵源はかなり古く、遠く明治時代に端を発し、その後
変遷を経て現在の段階へ到達したことは、記録的にもあきらかに立証され
ている。

とはいゝ、県下パン業者の面々が絶対の支配者であつた日菓工連の傘下から分離し、パン業者として独立した自主権を確立、業者間の組合組織として“栃木県麵麺商工業協同組合”を理事長福田富次郎とを結成する以前、すなわち、明治大正時代はもちろん、日本のパンが戦時統制時代へ突入する昭和十七年頃の時代までは、パンは菓子類の一部分なりとして、日菓工連の支配下に拘束され、パン屋は一個の独立した企業どころか、それこそ菓子屋の居候格で、行政面でも自由はおろか、発言権も認められない極めて不遇な立場に呻吟を余儀なくされる状態にあつた。

パンは菓子との共同世帯で頭があがらず、それぞれ部会制といふシステムのもとで運営されていた。すなわち、その機構は三部制に分れ、一部会は菓子（総合部門）、二部会はパン（兼業部門）、三部会は駄菓子（雑菓子部門）の順で構成され、日菓工連支配下のパン部会を構成する業者間の面々は、この寄集まりを評して、アタマになんの呼称もつけず、単にムツミ会と称していたそiaであつた。

さてところで、明治大正時代から昭和初頭時代へ移行する、栃木県下パン業界あゆみの足跡をものがたる記録的史資料であるが、これはもちろん皆無ではなかつた。というのは、明治時代からの古い創業歴をもつ、有限会社富貴堂（宇都宮市江野町）経営者、福田富次郎氏（三代目）はすでに一般周知のとおり、パン業者間の組合として始めて発足した栃木県麵麩商工業協同組合結成以来、現在の栃木県パン協同組合に発展する長期間、終始一貫県下パン業界を代表する各理事長としてその職責を担当、波瀾万丈揺れ動く時流の荒波に対処して、県下パン業界をリードし、組合をして今日の大に発展させた閲歴の所有者とあつて、県下パン業界のあゆみの足跡を記録する貴重な史資料は委細もれなく蒐集し、これを温存することにもつばらこれ努めた。

そしてパンの明治百年史の編纂といった好機到来のばあい、県下業界発展のためにも、これらの史資料をなんらかの形で役立てたいと、念願することしきりであつたが、惜しむらくは家宝にもひとしい貴重な史資料とあって、保管にあまり大事をとりすぎ、いずれにしまつたか？皆目見当がつかず、そんなこんな事情も手伝つて、本史のばあい富貴堂所蔵の史資料は残念ながら利用することができなかつた。

また、現在の栃木県パン協同組合事務局にも戦後から始まつた、配給ノ時代以後の記録は現存されているが、明治大正から昭和初頭時代へ移行する県下パン業界のあゆみの模様を知る記録的史資料は何ひとつ残されておらず、そのため右に関する委細は残念ながら割愛することにした。

◎県下パン業者間の創業歴

つぎに栃木県パン業界を形成する業者間の創業歴の概況であるが、当県下においても明治時代に創業した店舗は、他の諸県と同様に非常に少なく、これは要するに前述したとおり、明治時代はパンは菓子の支配下にあり、一個の独立した企業としては成立しない関係も手伝つて、明治時代からの古い創業歴をもつ店舗は、パン屋といわんよりは菓子屋が大部分であつたからであつた。

また、これらパン菓子兼営業者も、明治大正から昭和初頭時代、そして戦時統制化時代を経て戦後のパン業界再建時代へ移行する過去半世紀、ないし一世紀にわたる長期間、父祖伝來の金看板をひつさげて、現代に生き残る業者間の数というものは極く稀れで、その間盛衰興亡の荒波に奔ろうされ、つねに新陳代謝はつきもの、ある意味ではパン屋を看板として、明治時代から現代へ生き残り、しかもなおかつ、企業は伸びて旭日昇天のいきおいにある店舗の存在など、それはむしろ奇蹟に近かいものといえるかも知れない。

そこで現在栃木県パン協同組合を構成する正規の組合員は、全部で百三十四名に達し、これはもちろん県下業界全地域を網羅しての業者数であるが、その内明治時代の創業と推定される店舗は、有限会社富貴堂（宇都宮市江野町）、株式会社マスキン（宇都宮相生町）、株式会社上野百貨店（宇都宮市寿町）等々で他は大正時代の創業組が比較的多数を占めている。その主たる例を列記すると次のとおり。

有限会社金田屋	（宇都宮市池上町）	江連 久
有限会社蓬来屋	（〃 西三丁目）	山形忠次郎
有限会社文明軒	（〃 鶴田町）	黒川 秀次
有限会社篠原パン	（〃 四条町）	篠原 重次
有限会社木村屋	（〃 清水町）	横塚登直雄
有限会社太陽堂	（鹿沼市 上田町）	江田 平吉
村田パン	（〃 下田町）	村田 勇
有限会社木村屋	（〃 麻芋町）	小磯 和雄

日進堂	（〃 天神町）	仲田 光
有限会社アサカヤ	（栃木市 万町）	伊藤 勝次
七福食品	（足利市 今福町）	大綱 健一
清水パン	（小山市 土塔）	清水弥四郎
花月堂	（〃 氏家町）	本山慶三郎
大橋パン	（〃 本町）	大橋 正信
栄進堂	（矢板市 本町）	高橋 康
東屋パン	（今市市 住吉町）	手塚 敏明
関口パン	（真岡市 田町）	関口 寿
藤屋	（〃 田町）	大沢 平吉

（註）以上は正確な組合実態調査に基く数学ではなく、県下業界消息通の推定によるものであることを附記しておきたい。

要するに明治時代はともかく、大正時代からの創業者は、厳密に調査すれば他にもなおかつ相当数の有資格店舗が存在するものと考えられるがともかく、組合事務局の話を聴くも、栃木県パン業界には現在の時点でも三世經營者、二世經營者の数が非常に多く発見され、それらの人々が父祖伝來の金看板を踏襲して、今日の段階へ発展した歴史のつめ跡が、これらの例からするも、あきらかに推測されるであろう。

◎栃木県のパンと組合活動の概況

明治大正から昭和初頭時代に至る長期間、パンは菓子の一部であり、その菓子の全国團体である日菓工連の支配下で、居候生活を余儀なくされた栃木県のパン、およびパン部会、すなわちムツミ会を構成する業者の面々は、前述したとおり、自主独立路線の開発をめざし、昭和十七年パン業者間の正規な組合機関として、栃木県麵麪商工業協同組合を結成し、理事長に名門富貴堂を代表する福田富次郎が就任した。

これはもちろん、昭和十二年支那事変勃発以来、国民の主要食糧をはじめ、日常必需物資のすべてが統制化され、パン類のごときも從来のように日菓工連の支配下で、業者としての自由を束縛される現状のもとでは、國

家の要請にこたえ、業界本来の機能を十分に発揚することができず、それ故パン業者は法的根拠を有する工業組合を自主的に結成し、砂糖その他原料資材配給の権利を独占する日暮工連の傘下から分離独立することがまつもつて先決条件とされた。

しかしこの運動は独り栃木県下のパン業者間ばかりでなく、この時を予想して新発足した全パン連（全国製パン業組合連合会）の指揮とりードで全国的に燃えあがり、この悲願はやがて達成され、全国パン業者は完全な自主独立路線を開発した。そのことはとりもなおさず、やがて訪れる小麦粉、砂糖、その他の製パン用原料資材を、パン屋の組合 자체が誰れに遠慮もなく、独自で受給の権を獲得したこと意味する以外のなものでもなかつた。

かくて昭和十七年以降同十九年に至る間、戦局の拡大化にともない、食糧事情は日を追うていよいよ緊迫し、政府はその対策として企業許可令の公布（昭和十六年二月）、食糧管理法の制定（昭和十七年二月）、パン類の切符配給制の開始（昭和十七年四月）、中央食糧當団の発足（昭和十七年九月）地方食糧當団の発足（昭和十七年十月）等々の行政措置を採り、その結果としてパン組合も工業組合式の中途半端な形ではもはや四隅の情勢が許さず、いわゆる政府の下請団体として、より強力な統制権をもつ組合の組織化が政府の至上命令として要請される運びとなつた。

その結果として栃木県下においても、従来の麵麪商工業組合組織から脱皮、栃木県パン統制組合組織に編成替えを行なつたのが、他の諸県と同様、昭和十八年九月で、これは同時に當団統制でパン類の生産並びに配給機構を大きく一変することを意味する以外のなにものでもなかつた。

その当然の結果として、地方食糧當団は栃木県パン統に對しても、パン類の配給部門ばかりでなく、製造部門まで統制の触手をのばし、あわよくばこれを當団の手に吸収する計画を着々と進めていた。さらにまたパン統にとつてもうひとつの大問題は、戦力増強のための企業整備にあり、これは統制組合の発足と共に、緊急解決を迫られる政府の至上命令で絶対に拒

むことはできなかつた。

しかし栃木県下においてはパン統を代表する福田理事長を始めとする役員幹部の指導のよろしきを得て、當団攻勢に対処し、パン類の製造権はパン統の手で完全にまもつた。さらにまた、企業整備に直面しても、組合員の生存権を脅す企業体の吸收合併とか、多数業者や従業員を企業整備の犠牲者として、他の軍需産業等に転換配置するとか、そういう不幸な事態を最少限度の範囲で避けるため、パン統は最善の努力を傾けた。このようにして戦争末期の混乱時代においても、栃木県下パン業界では、パン窯の火を消すことなく、國家の要請にこたえてパン業者としての真使命を完うしやがて八月十五日の終戦を迎えることになつた。

◎栃木県下パン業界戦後の再建状況

昭和二十一年八月十五日、敗戦の悲報と共に用捨なく襲つて来たのは、空前の食糧地獄であつた。ご他聞にもれず、栃木県下においてもパン統の活躍でパン類の生産施設は最小限度の範囲で被災を免れるも、小麦粉をはじめとする食糧資源の欠乏で、主食類は極度に不足して、閾値はたかるばかり、政府も警察もかくあいになつては施す術もなく、占領軍の支援がないかぎり、諸多県民の大半は餓死寸前のところまでおいこまれる結果になつた。

やがて進駐軍のいわゆる救済食糧が始めて放出されたのは、昭和二十一年二月十一日のことであつた。しかもこれら救済食糧の大部分は小麦粉であつた関係から、原料難に汲々とする県下パン業者間も、苦しいなかにもようやお愁眉をひらき、そのあいつぐ救済食糧の大量放出で、業者間にも戦後再建への意欲があたかも遼原の火のごとく、むらむらと燃えあがつて来た。

このようにして栃木県下においても、戦後の新しいパン食時代、すなわち、配給パン、コツペパンの名称でパン類の主食代替配給が再スタートを切るのであるが、すでにその頃となると、戦時統制時代の遺産であつた統制組合の形をその盡踏襲ることは現状にそぐわず、昭和二十一年二月

現在で從來の統制組合法は自然消滅の形となつた。

栃木県下においてはこうした新情勢に対処する目的で、足利市七福パンを代表する大綱健一氏が新組合設立発起人代表となり、昭和二十一年四月七日付で“栃木県パン商工業協同組合”を結成した。当初における役員構成、および組合員数を参考までに記すと次のとおり。

◎ 栃木県パン商工業協同組合概況（昭和二十一年四月七日現在）

(1) 理事に選任された役員の顔触れ
福田富次郎、大綱 健一、高橋喜一郎、江連伊三郎、伊藤 勝次
平塚金之助、関口喜一郎、若林喜久次、渡辺今朝次、上野 小七
江田 平吉、本山慶三郎

(註) 理事長に福田富次郎を選任した。

(2) 初加入した組合員の内訳

組合員数
七十四名

内訳

宇都宮部会 十七名 足利部会 七名
栃木部会 七名 佐野部会 七名
鹿沼部会 二名 今市日光部会 六名
大田原部会 十一名 真岡部会 六名
小山部会 三名 鳥山部会 二名
足尾部会 七名 以上

なお、昭和二十一年五月現在で全国パン商工業協同組合（全日本パン協同組合連合会の前身）の調査による、全国製パン企業者調査一覧表によるところ、

(1) 全国製パン工場数 八五六工場
(2) 企業体
内訳
株式会社 九七社 有限会社 二〇二社
合資会社 二三社 個人経営 四二〇社

施設組合 三三個所 合名会社 五社
食糧營團 五個所
(1) 従業員総数 八、七二八名
内訳

男子一五、三三九名 勞務者 四、七三三名
事務者 六三六名
労務者 三、〇一五名
事務者 三四五名

(2) 一日女時間生産能力 三三、四五五袋

(但し小麦粉一袋二十二キヨ換算)

概ね以上が山梨、福井、徳島、高知、大分の各県を除く全国パン業界、戦後の再建状況であるが、つぎに栃木県下パン業界の同時点における概況を記すと次のとおり。

一、栃木県下におけるパン工場数 四十七工場

二、〃 日産能力 四五三袋

三、従業員数 男子 九九名（労務者九三名）事務者六名

女子 七三名（労務者六八名）事務者五名

四、昭和二十一年度総合用パン生産実績

第一四半期 二、六五〇袋 第二四半期 配給ナシ

第三四半期 三、五〇〇袋 第三四半期 五、二七九袋

合計 一、一四二九袋（一ヶ月平均九五二袋）

概ね以上が当時の概況で、栃木県パン商工業協同組合が結成された昭和二十一年度を迎えると、当県下においては製造工場数、および生産能力も若干増大し、つぎのような数字を記録している。

製造工場数 八十二工場（昭和二十一年六月末日現在）
日産能力 八三七袋（一日十時間作業）
月産能力 一八、二〇〇袋（一ヶ月二十五日作業）

◎ 栃木県パン協同組合の発足

昭和二十年、歴史始まつて以来といわれる大凶作にみまわれ、翌年の端境期には一千万人の餓死者が出るとまでいわれた驚くべき食糧飢饉も、輸入食糧の大量放出、国内再建工作の進行、さらには又、作柄の良好、パン業界再建と工場施設の復旧等々、あいつぐ好条件にめぐまれて、食糧事情も漸次安定し、一億同胞の士氣も甦り、自由経済化の機運が急速にたかまつて來た。

そのひとつ現われとして、昭和二十四年には中小企業協同組合法が施行され、戦後の業界再建発足拠点となつた工業協同組合組織、ないし商工業協同組合組織は、中小協組法による協同組合に看板を塗り替えることになつた。

栃木県パン商工業協同組合が定款の一部を変更し、栃木県パン協同組合に看板を塗り替えたのは、昭和二十七年一月二十五日で、この機会に從来の役員に加えて、監事二名を増加し、その職に田中八郎、稻川四方作の両名を充てることになつた。

また当初組合員の出資総額十万円で発足した資本金を、パン協に組織変更と同時に新たに二十万円増資し、その資本金総額を三十万円とした。

ところで昭和二十六年三月には経済自由化の進展とあいまつて、すでに麦類の統制が撤廃され、パン類も食糧公団の直轄統制の枠内から解放されて、業者間の営業はまったく自由になつた。そうなるとかつてはパン類の配給統制庇護のもと、組合運営面における主要な財源であつた、小麦粉その他の配給手数料は当然ご破算の形になり、組合運営面では一瞬にして重大危機に瀕するは当然であり、事実そのためにパン協組の粉卸業の失敗など、スタンド・ステイールの統出で、協組の生命を奪つた悲劇例は全国各地パン業界でも、数々見受けられる悲惨事を招來する結果となつた。

◎ 栃木県パン協の自由化対策

ご他聞にもれず、栃木県パン協も資本金を三十万円に増資し、麦類統制撤廃後的新事態に対処して、役員構成など内部機構の充実強化に専念した

ところまでは無難であつたが、いざ麦類の統制が撤廃されて業者間個々の営業面でも、組合などの手を絶ず、小麦粉をはじめすべての原料が自由に買える時代になると、そこは現金なもの、この時ばかり、組合から脱退する業者があいついで続出した。

そうなると、小麦粉等の配給手数料に加えて、殊る唯一の財源である組合費の面でも相当大幅に減額され、組合員賦課金のごときも全部で年額十四万円程度、この調子では組合運営面でも赤字の累積で、経理面では首がまわらぬほどの窮状においこまれるのは当然のことであつた。

その結果組合は現状の緊急対策として、出資金三十万円を一挙に五万円に減資し、これによつて当面の赤字を相殺した。普通ならばかく窮迫した以上、資金難で組合は倒潰してなんら不思議はないところだが、しかし組合を愛し、業界を愛する福田理事長の異常な執念と、事務局を担当する黒沢事務長等の利害を超えた、献身的な頑張りが効を奏し、倒潰寸前の危機に直面した組合財政をからくも維持することができた。

◎ 組合の暗黒時代に一抹の曙光甦る

最悪の試練に遭遇するも、その背景となる業界が健全である以上、組合自体の生命は抹殺されるはずはない。麦類の統廃という現象も伸びる組合が一度はぶつかる神の試練で、この暗黒時代はやがて業界の夜明け、組合の夜明けを意味する以外のなにものでもなかつた。

それが証拠に昭和三十一年度の暗黒時代が過ぎると、砂糖その他の配給で栃木県パン協にも新たなる財源の道が生じて來た。そのため三十二年度においては組合出資金を十五万円に増資した。さらに昭和三十四年度には資本金を三十万円に増資した。ことに麦類の統廃を契機に組合から脱退者が続出し、ひと頃はまるで火の消えたような組合ではあつたが、以来あつぐ増資で組合活動も活発になるにつれ、新規加入者や再加入者も漸次増大して來た。

試みに昭和三十六年度現在における栃木県パン協の組合員分布状況を記すと次のとおり。

佐野部会

十七名

塙谷部会

四名

今市日光部会

七名

鹿沼部会

十二名

栃木部会

九名

小山部会

五名

足利部会

一名

芳賀部会

三名

那須部会

四名

合計

八十七名

やがて昭和四十三年五月三十一日、従来の県パン協を栃木県パン商工協同組合に組織変更し、組合員も急速に増大して、その出資金総額九二八、五〇〇円、従来の組合資本金三十万円をこれに加算すると、資本総額一、二二八、五〇〇円という状態に発展した。

◎ 栃木県パン協同組合の現況

概ね以上のようなあゆみを重ねて現段階に発展した栃木県パン協同組合の現況は、組合員総数一三四名、出資金総額一二二、八、五〇〇円、あいも變らず福田理事長統轄のもと、県下パン業者打つて一丸、県内業者間の共存共榮路線をめざして、斯業の発展に努めているのが現状だといえる。

また、栃木県下のパン業者間は主として中小企業形態が大部分で、卸売専門の大型企業というものは皆無にひとしく、A級で日産一〇〇袋から二〇〇袋程度、他は店売を兼ねて若干の卸もやる。学校給食パンもやる、大なり小なりそうちた兼業体のメーカーによつて大半を占められている。

ことに栃木県下においてもご他聞にもれず、シェア競争の激化とともに、県外勢の攻勢は目にあまるものがある。黒沢事務長の話を聞くと、現在栃木県下にはヤマザキパン、第一屋パン、船食パン、キムラヤパン、フジパン、明治パン、その大手メーカーの大半が進出して市場競争に拍車をかけているが、県内業者間は自家製品の店売第一主義の強味が手伝つてかこのようないくつかの業者間の競争が激化するなど、影響はないようにならぬと語つていた。

なお、昭和四十四年度現在における栃木県パン協同組合の役員の構成、ならびに組合員の分布状況つぎのとおり。

一、役員構成

理事長 福田富次郎
副理事長 江田平吉、伊藤勝次
専務理事 渡辺今朝次
常務理事 高松喜一郎、本山慶三郎

監事 津布久福弥、石塚勝、篠崎一雄

二、組合員の分布状況

(1) 字都宮市地域

株式会社富貴堂	福田富次郎	宇都宮市江野町	相生町	寿町
株式会社マスキン	齊藤良雄	上野小七		
有限会社金田屋	江道久	江道久		
有限会社蓬来堂	山形忠次郎	西三丁目		
株式会社上野百貨店	黒川秀次	鶴田町		
有限会社文明軒	篠原重次	四条町		
有限会社篠原パン	猪瀬亥治	清水町		
有限会社木村屋	横塚登直雄	大曾町		
福寿屋	津布久福弥	上河原町		
有限会社キクヤ	小林マサ	旭町		
小林パン	南沢邑全	劍宮町		
有限会社磯部パン	磯部仁一	川向町		
有限会社岡本パン	岡本賢吉	今泉町		
有限会社亀田堂本店	蓮見重一郎	中河原町		
有限会社清月堂	石塚勝			

有限会社弘花堂	有限会社滝の金田屋
有限会社坂本パン	加藤パン
株式会社春木屋	山田パン
吉済パン	東洋ベーカリー
亀甲堂分店	亀甲堂支店
石川パン店	藤田屋
成沢パン店	亀甲堂
石川パン店	河内郡
扇屋パン店	鹿沼市
有限会社高砂屋	東京堂
東京堂	村田パン
鹿沼市	仲屋パン
有限会社木村屋	木村屋
木村屋	石川パン

遠藤 金田 坂本 加藤 佐藤 山田 吉沢 半田 平川 飯島竹五郎 平川 誠之 一雄 勇
 弘全寅雄 信雄 正
 斎藤 駒場 小林 建吉 保
 菊池伝四郎 加藤 一雄
 石川 成沢 政治 一雄
 石川 深美 保
 川俣 哲夫 賢介
 西野 仲三郎 和雄 勇
 川俣 五郎 栄作 平吉

鹿沼市 滝谷町 西原町
上田町 戸祭町 東塙田町
下田町 麻生町 宿郷町 今泉町
材木町 烏賀町 織瀬町 西川田町
鳥居跡町 上三川町 竹林町 春日町
上材木町 麻生町 平出町 宮本町
下田町 上三川町 戸祭町 小幡町 西二丁目

(一) 日進堂	仲田パン	尾島パン	荒井パン
	西川パン店	松屋パン店	松月堂
	大山パン店	あさかや支店	上都賀郡
	藤屋パン	昭和堂	栃木市
	喜久屋パン店	上原パン店	有限会社アサカヤ
(二) 青山パン	神山パン	佐藤パン店	大塚パン
戸辺パン	大宮パン	あさかや支店	藤屋パン
松本製パン	加藤パン	西川パン店	西川パン店
	藤の木パン	松屋パン店	松屋パン店
	下都賀郡	大山パン店	大山パン店

森脇 原田 仲田 尾島 荒井 房吉 義信
広谷 好次 若林樹三郎 池田 啓 大出 有典 川島平四郎
伊藤 勝次 大塚 信利 長 武 牛久 弘三 上原 弘 別井 富三
佐藤英三郎 早乙女房吉 神山 哲二 岸 弘 加藤 久光 牛久 光三
青山喜代太郎 戸辺 一成 松本 順吉

上都賀郡栗野町
西方村
下田町
府中町
寺町
天神町
末広町
下田町
西方村
西方村
西方村
西方村
万町
境町
万町
港町
万町
平木柳町
惣社
藤田町
富士見町
大宮町
牛柳町
藤岡町
下都賀郡大平村

(上)	川島パン	増山パン
	渡辺パン	
	松屋パン	
	亀の屋パン	
	鳩山パン	
(中)	足利市	
	株式会社山本パン	
	菊地製パン所	
	石井製パン	
	吉沢パン店	
	木村屋パン店	
	小島東洋堂	
	七福食品	
	東洋堂	
	鈴木パン	
	筑波パン	
	福居パン	
	ウサギ製パン	
(下)	近江屋	
	丸善	
	岡崎パン	
	喋屋パン	
	佐野市	
	有限会社中田パン	
	恩田パン	
	有限会社文明堂	
	小堀パン	

増山川島渡辺神永照男保政夫
大浦篠原鳩山源二
福地武二輝雄
石井忠七
吉沢与四郎
菊地和雜
小島菊治
大網健二
青木定二
鈴木宗二
新井芳朗
岡崎泰光
塚越茨
駒田健二
細田善次郎
岡崎近藏
恩田渡辺今朝次
淹口長進一
小堀弥一

(イ) 葛生町	中村パン	白川パン	福田製パン	山本パン
(リ) 常盛堂	木村屋パン	株式会社村島製菓	三好製パン所	岡田パン
(ア) 田沼町	木村屋パン	岩田屋パン店	朝日屋	中村パン
(ハ) 小山市	平田パン	清水パン	古河市	大橋パン
(カ) 氏家町	カマヤ製パン	カマヤ製パン	花月堂	矢板市
(カ) 矢板市				栄進堂

永瀬 山本 高	一寿 福田多喜男	白川 新井海一郎	岡田 亘司
篠崎 高橋 一雄 康	木塚 岸 平田 清水弥四郎	関根 石井 亀山 高橋 高沢	藤助 豊子 登 正一 正光
大橋 橋 正信	木塚 ヨシ	岸 米三郎	関根 藤助
矢板市	古河市	小山市中央通り	田沼町
本町	本町	氏家町	田沼町 田沼町 田沼町 田沼町
本町	一丁目	城山町	葛生町 葛生町 葛生町 葛生町

(福) 福井屋	和氣 勝久	安井 勝久
(朝) 朝日堂	増淵 正巳	和氣 志郎
(日) 日光市	中一〇四六	扇 町
(金) 金谷製パン工場	笛沼 昌一	上伊佐野
(日) 日光電気精銅所生協	喜連川町	ますやパン
(東) 東屋バン	高橋 正夫	(那須郡) 中島パン
(大) 大沢バン	手塚 敏明	太陽パン
(足) 足尾町	内田 豊	福島 元明
(丸) 丸三製パン	高橋 春三	鈴木 一雄
(大) 大田原市	今市市	白井賢之助
(若) 若林パン	住吉町	斎藤 勘藏
(朝) 朝日屋	上都賀郡足尾町	大森 武司
(喜) 喜屋パン	大田原市城山	福島 元明
(菊) 菊地パン	小林 芳松	烏山町中央二丁目
(室) 室井パン	阿久津夫伺	関口パン
(中) 中木パン	小林 国治	馬場 誠勝
(室) 室井パン	山本 強三	馬場 信勝
(菊) 菊地	室井 章一	藤屋
(室) 室井	中木 義平	馬場菓子店
(正) 正夫	室井 勝	烏山町
(美) 美武	美武	真岡市
(新) 新田見 勇	西那須野町永田町	関口パン
(岩) 岩崎 清治	西那須野町永田町	眞岡市
(須) 須佐 秀明	朝日町	田 町
(相) 相田 定衛		田 町
(木) 木村屋		砂 田
(東) 東栄堂		茂木町
(相) 相田パン店		永島 福男
(西) 西那須野町		飯 村
(菊) 菊地		生井 克己
(高) 高田		小田 三七
(渡) 渡辺		生井 要
(吉) 吉川		永島 福男
(大) 大根田弘臣		茂木町
(好) 好竹		飯 戸
(義) 義夫		砂 田
(芳) 芳賀郡		黒 田
(益) 益子町		小井戸
(朝) 朝日屋製パン		芳賀町
(益) 益子屋		二宮町
(馬) 馬頭町		市貝村
(金) 金盛堂		芳賀町
(菊) 菊地		山 本
(幸) 幸寿		芳賀町
(馬) 馬頭町山田上郷		二宮町
(註) 以上組合員工場の内、学校給食パンを兼営する工場数 十九工場に達している。		那須町寺子

(註) 以上組合員工場の内、学校給食パンを兼営する工場数十九工場に達している。

群馬県パン業界の歴譜

一、群馬県のパンと人のあゆみ

地元高崎市には現在の全日本パン協同組合連合会々長、松浦食糧工業株式会社を代表する松浦福三郎氏を擁する群馬県、それは上毛三山やタカサキのシンボルもある高崎観音とならび、わがパン業界でも全国的に知られたところ。その松浦食糧工業は高崎で明治四十二年に創業している。だが創業歴の古さという点では高崎市の日英堂で、創業は明治二十八年、あたかも日清戦争時代に該当する。おもしろいのは日英堂なる屋号の起源でそこにはちよつとした逸話が介在している。というのはこの時代日清戦争の勃発で欧州諸国を代表する英國との折衝が緊密なものとなり、やがてそれが日英同盟締結の機運となつて発展する。日英堂の初代清水氏は、この日英同盟を記念して、屋号に日英なる字句をとり入れ、パン屋を開店したという話。やはり土地の名門老舗ともなると、パン屋としての屋号の一つひとつにもいわく因縁古事来歴があつて、その昔の時代がなんであつたかを知るに、一種特有の趣きがあり、この時代に活躍した先覚者の姿をおのづから彷彿することができる。

その日英堂、松浦食糧とならんで、群馬県のパンを語るには絶対欠くことのできない存在に、県下太田市で星野帝三郎氏の經營する有限会社新田製パンがある。なにしろ星野氏は大正八年の米騒動に奮闘、當時二十二才の若冠でときの太田町長を説き伏せ、町営製パン工場をつくる。だが明治以来の伝統を踏襲する手作業原始的製パン方式にいつまでも依存することは、かれのもつて生れた進取の意欲とその性格が許さないとあつて、当時パン業界の大先覚者で鳴らした田辺玄平先生に渡りをつけ、同氏の斡旋で中古品ではあるがドイツ製パン用機械一連のセットを購入し、機械化製パンに先鞭を打つて着手するという破天荒の快挙をやつてのけたのが、かくいう星野氏であつた。いや、そればかりではない。大正時代地方的にはまだあまり例をみなかつた二台のフォード貨物自動車を導入し、「機械化パンの自動車配達」なるスローガンを歌い文句に、地元太田市界隈はもちらん、佐野、館林、桐生、足利、前橋、高崎など、県下主要都市を飛行機で宣伝、上空から数万枚にわたるチラシを撒布して、太田に新田パンありの声名を一躍たかめたという快男、これが星野帝三郎氏の創業時代におけるプロファイルでもあつた。

さらに県庁所在地の前橋市には宇佐美藤吉氏の經營する株式会社フランスパンがある。創業歴は前者にくらべ比較的新しく、昭和三年であるがパン屋としての血筋では業界きつての名門。明治二十一年東京小石川閑町でフランス人の經營する教会孤児院育英事業として始めたフランスパン製造工場（大正五年現閑口フランスパン初代高世啓三氏が業務継承）、この異色的なパン屋が前橋フランスパンの母体であり、その前身でもある深い血のつながりをもつものであつた。

現社長宇佐美氏は大正時代東京閑口フランスパンで初代啓三氏に私淑、フランス伝來の本格的製パン技術を身につけた人。その閑口フランスパンの分身ともいえる店舗が前橋市に進出、株式会社フランスパンを開業した。これが同店の始まりで、地方的にはあまり類例をみない閑口流儀のフランスパン一枚看板としてスタートした。これによつて、地元前橋市界隈はもちろん、隣接の高崎市、その他県下主要都市のパン業者間に大きな刺激をあたえ、県下のパン食普及推進に大きく貢献したのが同店の歴史で群馬県のパンを語るにこれ又全くことのできぬ名門店のひとつであつた。

二、群馬県下組合活動の概況

すなわち以上のような歴史的伝統を誇る群馬県で、パン関係業者が日暮工連の支配下から分離独立し、群馬県パン統制組合を結成して、パン屋としての主体性を確立したのは他の諸県と同様に昭和十九年六月一日のことであつた。しかばそれ以前の状況はどうであつたかというと、当県下においても又ご他聞にもれず、パンは菓子の一部としてその傘下に拘束され

企業としての主体性を認められず、そういう現状であるから、パン業者間独自の組合機関などもちゃんと存在するはずはなかつた。

そこで全国製パン業組合連合会が昭和十六年十一月結成され、群馬県製パン業組合（代表、松浦福三郎）の名がその構成メンバーとして発見されるまでの間は、県下パン関係業者間の地位をしめす正式名は、「群馬県菓子工業組合製パン部」と称し、当初は組合員数は二三六名（郡部組合員はパン菓子兼業者が大部分を占めていた）程度という体制で運営された。

そして昭和十六年以降戦時体制に対処する統制経済の進行で、製パン用主原料としての小麦粉、砂糖などが配給制になるおよび、パン関係業者は「小麦粉は直接県から配給されるが、砂糖はすべて県製菓工業組合連合会の手を通じ、間接的に配給される」これが当時の現状であつた。

したがつて、県下のパン関係業は正しくは県製菓工業組合員であり、その意味では県製パン業組合という任意団体が存在するも、それは単なる業者間の親睦機関程度のもので、支配権は依然として日菓工連の手に掌握されていた。

◎群馬県下業者間の企業整備概況

やがて昭和十八年六月一日、政府の至上命令により、不急産業の整備淘汰と軍需生産の増強を目的とする「戦力増強企業整備要項」が発令される。群馬県下業界のばあいも又その例外ではなく、この法令の主旨を尊重し、政府目的に即応する業者間の企業整備に移つた。

その委細の状況は記録的にも明確を欠くので、細かい点は省略するとして、この時代のパン業界企業整備状況を調査した全パン連の記録資料によると、群馬県下のばあいは次のような状況となつて記録されている。

群馬県下における企業整備前の工場数／二三六

企業整備後の工場数／三〇

月間平均パン生産実績袋数／八、一〇〇袋

（註）／昭和十六年度現在の時点での調査した群馬県下パン業界の製パン

用年間加工実績は、全部で八九、七〇〇袋と記録されている。
さらにその内訳を分類すると次のとおり。

◎昭和十六年度現在月別小麦粉受給量内訳

（組合員数）二三六名

昭和十六年度	小麦粉受給量		
	組合員数	二三六名	
一月分	八、五〇〇袋	九月分	八、五〇〇袋
二月分	九、五〇〇袋	十月分	八、五〇〇袋
三月分	一〇、〇〇〇袋	十一月分	八、五〇〇袋
四月分	九、〇〇〇袋	十二月分	六、八〇〇袋
五月分	八、五〇〇袋	昭和十七年度	小麦粉受給量
六月分	八、五〇〇袋	一月分	六、三七五袋
七月分	八、五〇〇袋	二月分	六、三七五袋
八月分	七、七〇〇袋	三月分	六、二三五袋
計	一二一、四七五袋		

なお、この時点での結果によると、組合員全員の最高生産能力は、月間約二万三千袋と記録されている。

三、戦後から現在に至る組合活動の概況

昭和十六年十二月八日、日本軍のハワイ真珠湾攻撃で太平洋戦争へと戦る。群馬県下業界のばあいも又その例外ではなく、この法令の主旨を尊重し、政府目的に即応する業者間の企業整備に移つた。

その委細の状況は記録的にも明確を欠くので、細かい点は省略するとして、この時代のパン業界企業整備状況を調査した全パン連の記録資料によると、群馬県下のばあいは次のような状況となつて記録されている。

群馬県下における企業整備前の工場数／二三六

企業整備後の工場数／三〇

月間平均パン生産実績袋数／八、一〇〇袋

（註）／昭和十六年度現在の時点での調査した群馬県下パン業界の製パン

タマには鉄カブトという姿で上京、決死の覚悟でイースト、油脂類などの

入手に走りまわり、その間空襲の猛威に脅かされることも再々であった。

(宇佐美専務理事回想談の一節)といふことであり、また一ボンドのインストを水増しして、粉五袋から十袋分に使用する。ともかく群馬県パン統はこのようにして配給パン類の供出、政府下請団体としての使命達成に専念したのであるが、昭和二十年八月、日本軍の無条件降伏を合図に血涙をもつて終戦を迎えることになつた。

◎群馬県パン商工協同組合の設立

悪夢は去つた。されど用捨なく襲う食糧地獄のなかで一千万人の餓死者がでるとまでいわれた終戦直後の赤信号に戦く混乱時代も、進駐軍のいわゆる救済食糧の放出で難関をぎり抜け、パン業界の再建工作にも一縷の希望が甦る昭和二十一年十二月十三日、県下では松浦福三郎(高崎)宇佐美藤吉(前橋)大塚祐(桐生)星野帝三郎(新田郡)清水広吉(高崎)野崎武治(前橋)引間栄一(邑楽郡)上村哲二(伊勢崎)林昇一(碓氷郡)田村純男(北甘楽郡)小林長三郎(多野郡)須田彰太郎(利根郡)土山庄三郎(伊勢崎)鳥谷伊八(群馬郡)山崎運藏(吾妻郡)発起人代表松浦福三郎等々諸氏が蹶起して、遅早く群馬県パン商工協同組合を結成し、戦後の新しいパン食時代に対処する新組合体制を整えた。当時同組合構成員として参加した企業体、および個人企業者の内訳を記すと次のとおり。

前橋第一パン、堀越長吾、新田製パン

日の丸製パン、桐生合同、太田中央

フランスパン、桐生製パン、太田共栄

マルク製パン、松弘工業、強戸製菓

高崎共栄、関文雄、尾島製菓

高崎第一合同、佐波製パン、甘樂製パン

松浦食糧工業、伊勢崎製パン、高輪精密

日本製粉、栄養化学、利根製パン

加藤製パン、関東産業、沼田製菓

水上製菓、新町製菓、伊勢崎製菓

邑楽菓子、安中製パン、原町製菓

小泉製菓、松井田製パン、長嬬製菓

藤岡製菓、磯部製菓、草津製菓

渋川製菓、渋川合同、伊香保製菓

菊屋食品、星野茂雄、渡辺寅雄

西山国太郎、以上四七名

なお、群馬県パン商工業協同組合の出資総額および出資総口数次のとおり。

◎当初の同組合役員構成
出資総額三十万円(一口の金額百円)
出資総口数三千口(第一回払込金五十円)

◎当初の同組合役員構成

理事長 松浦福三郎(高崎市)
専務理事 宇佐美藤吉(前橋市)

理事 田村純男(北甘楽郡富岡町)

理事 大塚祐(桐生市)

理事 星野帝三郎(新田郡太田町)

監事 土山庄三郎(伊勢崎市)

監事 小林長三郎(多野郡藤岡町)

監事 清水浜吉(高崎市)

監事 須田新太郎(利根郡沼田町)

監事 引間栄一(邑楽郡小泉町)

概ね以上が同組合設立に至る当時の概況であつた。

◎群馬県パン協同組合へ移行するその間の動き

戦後以上のことを組合体制で再発足した群馬県パン業界はやがて昭和二十四年度を迎える。そして戦時統制にかかる民主化政策の進行とあいまつて、おそれられた食糧事情も漸次改善安定化し、一億同胞の士氣も甦つて待望の自由経済時代へ移行する機運がしだいに濃くなつて来る。このような時代の動きを反映し、昭和二十四年には中小企業等協同組合

法が施行される。全国都道府県パン業界においてもこの機を逸せず、従来の工業協同組合組織、商工業協同組合組織をあらため、純然たるパン協同組合体制へ移行する動きが活発化して来る。ご他聞にもれず、当県下においても組合民主化路線に即応する目的で、従来の商工業協同組合を改組、あたらしく群馬県パン協同組合に看板を塗り替えることになった。

中央業界でもその動きを反映し、今日の全日本パン協同組合連合会の前身、全国製パン協議会が再発足し、群馬県下を代表して松浦福三郎氏が同協議会の常務理事に選任され、同時に全パン連関東支部長の役職を兼任することになった。

そこで昭和二十四年十二月現在の時点で、調査した群馬県パン協同組合の概況を記すと次のとおり。

前橋市										地域別
前橋第一製パン										社名
日の丸製パン										代表者
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	清水金次郎
山	大	新	松	今	宇佐美藤吉	宮下重郎	同	同	同	日本製粉パン部
崎	石	寿々	竹	清	成好助	野崎武治	加藤製パン	堀越長吉	同	江木食品工業
パ	井	美芽	堂	堂	今井己之吉	小野里磯松	松浦食糧工業	加藤政治	同	同
ン	バ	パン	堂	堂	渡辺寅雄	高崎共栄パン	高崎共栄	堀越長吉	同	中川正夫
丸	砂	石井	新作	同	同	高崎第一合同	桐生市	桐生市	同	同
山	崎	庄三郎	同	同	同	清水製パン	高崎第一	高崎第一	同	同
嘉	次郎	同	同	同	同	関東製パン	桐生市	桐生市	同	同
末	桐	武井	高	高	高	武井製菓	武井製菓	武井製菓	同	同
広	生	製	榮	榮	榮	堂	堂	堂	同	同
堂	パン	パン	堂	堂	堂	堂	堂	堂	同	同
小	大	浅	中	清	清	中島理一	中島理一	中島理一	同	同
島	塚	井才	島	水	水	浅井才次郎	浅井才次郎	浅井才次郎	同	同
三	祐	文策	三	与一	与一	武井文策	武井文策	武井文策	同	同
郎	三郎	祐	郎	一	一	同	同	同	同	同

埼玉県パン業界の歴譜

しかし群馬県パン協同組合のばあいは、そうした無理な思惑を避け、危ない橋を渡らず式で極く地道に進んだ関係で、組合の浮沈に係るような悲劇と混乱事態を幸いにして避けることができた。そして現在に至るまで松浦理事長統率のもと、終始一貫不動の体制で県下パン業界の運営とパン食の普及推進目的達成に努め、今日の大に発展した。

大体以上が群馬県パン業界歴譜の概況である。

一、県下業界のパンと人のあゆみ
埼玉県下パン業界の歴譜をひもとくに、同県パン協には非常に貴重な記録が保存されている。これはおそらく関東地方各県の例、東北六県の事例に照應するも他にあまり例をみない歴史編纂上的一大収穫といえるもので遠く明治中葉時代から埼玉県のパンを産み育てた幾多先覚者の後世に残る心構えが、深かい感銘をもつてあきらかに偲ばれるものがある。

そもそも当県のパンは県下業者間の創業歴があきらかに立証するところその始まりは明治時代に端を発し、生成流転、幾変遷のあゆみを重ねて今日の大に発展したもので、その意味では開港諸都市に続くパンの先進県の一つであつたといえよう。

大体以上がその間における組合活動の概況であるが、やがて昭和二十六年度を迎えて、麦類の統制が撤廃される。同時にパン類の製造配給面でも食糧公団直轄統制の拘束下から解放され、製パン企業としての主体性が確立される。それはそれで結構なのであるが、問題はパン協運営の基本となる財源で、戦中戦後の統制時代は組合も小麦粉その他主要原料の配給手数料の収入で、その財源を確保することができたが、麦類統制撤廃と同時にその既得権は消滅し、組合運営の主要財源であつた配給手数料と称するものは、すべてご破算の形となつた。

当県ばかりでなく、全国主要都市パン組合はこの対策として、小麦粉の卸売機関に転換するなど、パンの仕事とは畠違いの武家商法にくらべえられたため、東京都パン協同組合をはじめ、諸々のパン協同組合自体がその生命を抹殺されるという悲劇と大混乱があいついで生じた。

とはいへ、当県下のパン業者間も昭和十六年十一月八日、業界の中央団体である全国製パン業組合連合会、通称全パン連が結成され、その構成員として「埼玉県製パン業組合、代表石山近三郎」の名が発見されるまでは業者として独立した組合機関もなければ団体機関も存在せず、他の諸県と同様にパンは菓子の一部でその主体性を認められず、菓子業者間の全国団体である日菓工連の傘下に拘束されていた。

その記録、すなわち、昭和十五年八月現在における「埼玉県菓子工業組合連合会製麵麪部」に登録された業者間の名簿「製麵麪業者表」をみると

そこに注意事項として次のような規定が設けられている。

(註) 以上記録された業者間の内、純然たるパン専業者は八十名、残余はいづれもみなパン菓子兼業者となつてゐる。

さて埼玉県下のパン業者で最も古い創業歴を誇る店舗は、明治十一年創業の行田市大和屋、明治三十三年創業の熊谷市清華堂等に代表されるが、全埼玉県パン協同組合理事長熊井義太郎氏の調べによると、そもそも当県は東京に近い関係で、東京銀座木村屋総本店出か、またはその枝葉とみられる木村屋睦会出のパン職人、さらに東京丸十パン親睦会系のパン職人等、そういう東京関係の職人が明治、大正時代当県に数多く流れ込み、菓子工連傘下の店舗で働きながらパンを弘めた。

その刺激で從来菓子専業であった店舗がパンを兼業する。またパンに魅
力を感じ、パン専業者として独立した店舗もある。そういう店が大正から
昭和時代に移るにつれて自然に増加し、昭和初頭時代に至つて前記埼玉県
菓子工業組合連合会製麵麪部が設けられるほどの発展をみた。これが県下
パン業界発展の足跡だといえるのではないかと語つていた。

川越市	昭和十六年	大正十三年	大正十二年	昭和十四年	昭和十五年	昭和六年	昭和七年	昭和九年	昭和十一年	昭和十五年	大正十三年
栗生田 茂藏	岡他 一郎	山崎 清	中伸作	福三	関口 福三	長沢 李杞松	田中 德太郎	橋本 正男	小池 伊之助	松田 軍藏	山岸 豊作
栗生田 茂藏	岡他 一郎	山崎 清	中伸作	福三	関口 福三	長沢 李杞松	田中 德太郎	橋本 正男	小池 伊之助	松田 軍藏	山岸 豊作
石山 近三郎	勝山 春吉	山崎 嘉七	猪爪 幸助	鈴木 嘉助	星野 庄治	中野 伝四郎	本田 松太郎	佐藤 徳平	坂戸 支部	昭和 十年	昭和 十年
石山 近三郎	勝山 春吉	山崎 嘉七	猪爪 幸助	鈴木 嘉助	星野 庄治	中野 伝四郎	本田 松太郎	佐藤 徳平	坂戸 支部	昭和 十年	昭和 十年

それにはれつきとした裏付けがある。現在県下パン業者間の競争力をみても、木村屋系とみられる店舗、丸十パン系とみられる店舗が非常に多いのもそのためで、川越市連花町で株式会社木村屋パンを経営する石川近三郎氏のごとき、その生きた標本といえるだろう。

それは前述したとおり、昭和十六年には県菓子工連製麺部とは別個に埼玉県パン業組合を結成し、組合長に石山近三郎氏が就任して、全国製パン業組合連合会設立と同時にこの全国団体に加盟した。

そして同年十二月一日の企業許可令公布、同十七年二月二十一日の食糧管理法の成立、同四月二十一日のパン類切符配給制の開始、同九月一日中央食糧當團の設立と地方食糧當團の発足という、激しく移り變る戦時統制下の非常事態に対処し、本県においても埼玉県製パン工業組合の結成からやがて埼玉県パン統制組合に改組、そして政府の至上命令にもとづく企業整備の実施ということになるのだが、この全国的企業整備に移る直前、道府県別製パン用小麦粉加工実績（昭和十六年現在全パン連調査）をみると

埼玉県パン業界の年間加工袋数は、四八、八〇〇袋と記録されている。

この数字は関東アロツクでも千葉県の一〇二、九〇〇袋、群馬県の八九、七〇〇袋、栃木県の六六、〇〇〇袋（東京府、神奈川県は例外）に次ぐもので、茨城県の四二、一〇〇袋、静岡県の四三、五〇〇袋、長野県の四〇、九〇〇袋をはるかに凌駕するもので、全国的にみても埼玉県パン業界の加工実績は大体全国道府県の中位どころを占めるのが現状であった。

かくして企業整備に移り、パン統行政と県食糧當團直轄統制のもと、配給パン類の委託加工業務に挺身することになるのだが、その間の模様は他の諸県と大同小異であるから委細は省略するとして、やがて当県パン業界も國家戦争目的の遂行にすべてを傾け、満身創痍の形で昭和二十年八月十日、日本軍の無条件降伏を最後に終戦を迎ることになった。

三、戦後県下パン業界再建工作の概況

さて戦後の昭和二十一年二月、戦時統制時代の遺産であつた統制組合は廃止され、全国都道府県別に工業協同組合、ないしは又、商工業協同組合の形で再発足、それがやがて協同組合に改組されて、戦後の新しいパン食時代に対処することになるのだが、当県もこのような動きに即応し、從来の組合組織にかわる埼玉県パン協同組合を結成、理事長に高橋申氏が就任した。

さて県パン協結成と同時に問題になつたのは、いわゆる県指定の正規の組合員にあらざる家庭委託パン加工業者をどう取扱うか、という点にあつた。当時委託加工業者はまだ独自の組合機関をもたず、諸物資の受給等の関係で県パン協に加盟すべく、猛運動を展開したのであるが、県パン協を代表する高橋理事長は、

「人口一万人に一軒の配給パン工場があれば十分、それ以外の新規組合加入者は絶対に認めない。（旧委託パン組合長、鷺谷竹治氏の話）」との理由で、委託加工関係業者間の組合加入を拒否し、配給パン工場の増加を防ぐ措置をとつた。

そこで鷺谷氏等を中心とする同業者関係の面々は、任意組合機関として県指定委託パン組合を結成、組合代表に鷺谷氏が就任し、この任意組合を法的根拠をもつた協同組合に改組して、委託加工業者独自の組合機関を設定する目的で、県食糧課、食糧公團等に働きかけ、その念願達成のため運動を活発に展開した。

しかるに県パン協を代表する役員幹部の面々は、この動きを逸早くキャッチし、妨害行動に出て徹底的に反対した。そこで鷺谷氏等はこの問題を政治的に解決する目的で、ときの県副知事松山義雄氏、県議門口佐源太氏等に協力方を懇請し、この間浦和地域の委託パン加工業者は総蹶起、寝食を忘れ、自分の商売を擲つてこの悲願達成に東奔西走、席の温るを知らぬ活躍振りを続け、この運動に協力した

埼玉県パン工業協同組合新発足

かくて昭和二十五年十一月、委託加工業者間の主体性確立運動が効を奏

し念願の埼玉県製パン工業協同組合の結成に成功した。そして理事長に鷺谷竹治、副理事長に城処幸三郎の両氏が製任され、この体制で県家庭委託パン加工行政を推進することになった。

当初同組合に加入した組合員は概ね八十名、この体制確立で委託加工業者も以降はじめて、県指定配給パン工場としての権限を認められることになつた。

やがて昭和二十六年三月、麦類の統制撤廃を契機に、パン類も自由化される段階に到達した。そこで同組合も理事長に城処、専務理事に星野の両氏が就任、ひき続き現体制のまま運営することになるのだが、越えて昭和三十一年七月、同組合は自由化時代に対処する目的で、県パン協と大同合併した。かくして現在の全埼玉県パン協同組合へ発展するのが、その間における経緯の概況であつた。

さるにしても日菓工連の支配下時代、パン組合の独立運動に活躍、その目的を達成した当時の組合長、石山近三郎氏の偉大な足跡、家庭委託パン加工業者の主体性確立のため、全精魂を傾けて奮斗した鷺谷竹治氏のあゆみ、これらの事例は県パン業界の発展という歴史的観点からするも、業界功労者としてその功績は特筆に値するものがあつた。

四、全埼玉パン協の発足と現在に至る経緯概況

さて昭和三十一年七月一日、県パン協同組合（総合配給主体）県製パン工業協同組合（家庭委託パン加工主体）県学校給食パン加工組合（学給パン主体）以上三工組の大同合併で、全埼玉県パン協同組合を結成し、理事長に高橋申、理事監事に左者を選任、県一本化体制で県下パン業界の運営にあたることになった。当初における組合役員構成次のとおり。

理事長 高橋 申（浦和市）
理事 里見 賢三（熊谷市）
山田金太郎（大宮市）
井上劍治郎（大宮市）
山田 太造（所沢市）
小川 哲一（東松山市）

村田 俊蔵（春日部市）

城処幸三郎（越谷町）

八木原一作（毛呂山町）

石田 秀夫（蕨町）

沢野 知三（浦和市）

三崎 康生（浦和市）

内田新治郎（浦和市）

清水 武平（狭山市）

鈴木吉五郎（所沢市）

島田 秋蔵（与野町）

小川 倉吉（川口市）

鷺谷 竹治（北葛飾郡）

監事 秋本 文武（浦和市）

矢作 助友（川口市）

監事 福田 旭（加順市）

払込済出資総額数 二百万円

出資総口数 二千口

出資一口の金額 一千円

概ね以上が同組合発足当初の概況であつた。

◎二代目理事長に熊井義太郎氏を選任

以上のような体制で発足した同組合は、昭和三十四年四月、代表理事高橋申、理事町田虎太郎、村田俊蔵、山田金太郎、八木原一作、小川倉吉、寺島勇の諸氏が退任、役員改選で二代目理事長に熊井義太郎氏を選任、以来現在に至るまで五期、熊井行政によつて県下パン業界が運営されてゐる。

熊井理事長は現在北足立郡桶川町で株式会社日之出製パンを經營する県下パン業界での異色的な人材。前身は所沢陸軍飛行学校の教官で陸軍技師（元航空兵曹長）といふ立派な職業軍人の出身、東京パン業界で鳴らした陸軍小将、木村陽次郎氏とは同僚の間柄にあつた。

なお戦中は地元桶川町長として町政の推進に活躍、大きな功績を残した経歴の所有者であつたと同時に、全埼玉パン協二代目理事長に選任され以来、組合活動を通じて県下公事業発展のため貢献した数々の実績をたかく評価され、埼玉県労働基準局長、財團法人埼玉県学校給食会長、県教育委員会教育長、交通安全協会（全国表彰）等々から表彰されている。

◎学給パンの元祖と昭和初期時代の一挿話

埼玉県下で始めて学給パンに着手したのは、蕨市で株式会社石田製パンを経営する石田秀夫氏で、昭和十四年蕨市第一国民学校（校長栗原勇蔵

氏）の要請により、学童の栄養不足対策として学校給食を実施 ハンを主体とした給食方式に先鞭を打つて好評を博した。もちろん県下ではこれが学校給食のそもそもの始まりであつた。

つぎに昭和初期時代の埼玉県のパンをめぐる珍談の一節だが、この時代はまだパン種をつくるにも極めて非科学的で、できあがりが常に一定せず終始不安がつきまとつていた。そのなんであつたかを知る一挿話として、
当時蕨市のあるパン屋さんにこんな話があつた。

そのパン屋さんのあるじが自分のつくった醤油はどうも出来が悪いこれは多分女房がメンズの手で米飯に手を触れたからだと怒鳴りつけ、その種瓶を早速神棚にまつりあげ、不淨退散を念じて拌み清めたという話。けつして笑いごとではない。タネに生命を費げる当時のパン屋さんの心境からすれば、それは当然あり得ることであった。

地 域	県下老舗有名店（明治、大正時代創業）	県内大手
川口市	木村屋、妙力堂、鳳月堂、小川パン店	太陽堂
蕨浦和市	石田製パン	
大宫市	木村屋、田中ベーカリー	
川越市	キムラヤ、田原屋、吉野パン店	
所沢市	木村屋製パン、萩野屋	キムラヤ
熊谷市	清華堂	
行田市	大和屋	

五、全埼玉県パン協同組合の現況

概ね以上のようなあゆみを重ねて現段階へ発展した。全埼玉県パン協同組合の現況（昭和四十三年十一月現在）を記すと次のとおり。

(4) 組合役員權

理事長 熊井義太郎

専務理事
企画部長
林 重郎

常務理事 三崎 康生（学給部長）、原 定雄（経理部長）

秋本 文武（公報部長）

鈴木嘉吉、齋島竹治、中島三雄
奥富八一、笠原隆吾、矢作助枝

城外一雄、告田栄一、水村武一郎

北岡常紀

事
島田 秋蔵 吉川清次良 笠原 多市
浜田ゆ之助、井上 賢三、吉原 須広

田端 庄作、真下 文平、渋谷三次郎

佐藤寅一、村田準一、中野伝四郎
丸井文弘、中島重政

監事 飯塚 明、柿沼三郎、山崎泰男

組合員の分布状況

大清和支那(支那長)秋本交武竹治十五

川口支部（支部長原定雄）

川東部
越部
茨部
部
(枝部長
奥富八
中村三
娘
十五

入間支部（支部長 水村武一部）

二十三
百十五
笠原 経吾
（支部長）
北支部
十 縣

概ね以上が埼玉県パン業界歴譜の概況である。

概ね以上が埼玉県パン業界歴譜の概況である。

監事 飯塚

浦	和	支	部	(支部長)	秋本 文武
大	川	口	宮	支	部
東	川	東	宮	支	部
縣	入	口	宮	支	部
北	間	東	宮	支	部
支	越	東	宮	支	部
部	支	東	宮	支	部
(支部長)	部	(支部長)	(支部長)	部	(支部長)
笠原	中村	原	中村	原	中村
經吾	三雄	定雄	三雄	定雄	三雄
	奥富		奥富		奥富
	八一		八一		八一
	水村		水村		水村
	武		武		武
	一部		一部		一部
百十五名	二十二名	十三名	十五名	十五名	二十名
二十一名	九名				



現全埼玉県パン協同組合理事長

熊井義太郎氏

元埼玉県製パン業組合長

石山近三郎氏夫妻



千葉県パン業界の歴譜

標記調査にあたり、地元千葉県学校給食パン協同組合より寄せられた個人調査表を対象とし、その内容を分析して概況を記すと次のとおり。

一、調査対象、組合管轄関係二十七社

(内訳)

木更津市二、君津郡七、夷隅郡二、山武郡三、勝浦市一、八日市場市一
銚子市三、安房郡三、香取郡一、佐原市二、海上郡一、長生郡一

二、調査内容

(ハ) 技術系統

本県においても調査対象二十七社の内、技術系統的に多数をしめるのは東京録座に總本店をもつ木村屋系で、総数五社その内訳は福田屋食品(大

(イ) 業態

調査対象二十七社の内、卸売を主とするもの一五、小売を主とするもの七、卸と小売を兼業するもの五の割合に大別され、企業形態としては卸売業者が圧倒的多数をしめている。

ことに注目すべき点は調査対象二十五社の内、学給パンを兼業するもの二十六名と大半をしめ、小売専門で学校給食に無縁な業者は、わずか一名を数えるのみというのが現状。その内訳は卸売専門で学給パンを兼業するもの一五、小売専門で学給パンを兼業するもの六、卸兼小売形態で学給パンを兼業するもの四、という数になつていて。

(ロ) 創業

東京都に隣接した千葉県パン業界ではあるが、都会地のごとく、明治草創時代からの創業歴をもつパン業者は概めて少なく、調査対象二十七社の内、株式会社含雲堂(山武郡九十九里町)(創業明治三十三年)の一社をあげられるのみ、さらに大正時代に移つてもこの時代に創業した類似の例は本表調査面ではほとんど発見されず、わずかに松田屋パン(安房郡千倉町)創業大正十五年)一社を数えるのみ、残余の二十五社は全部昭和時代へ移つてからの創業者によつてしめられている。

そこでも昭和時代創業者の序例からすると、藤屋パン(木更津市)かじ屋製菓(君津郡富津町)が昭和二年の創業組、続いて常盤屋製菓(君津郡大佐和町)安波屋食品(銚子市)蝶青堂(安房郡鴨川町)若月パン(同鴨川町)の四社が昭和四年の創業、同五年に株式会社木村屋(木更津市)同六年に福田屋食品(大多喜町)同十年に木村パン(勝浦市)同十六年に株式会社山村産業(佐原市)同二十年に株式会社たぐいパン(銚子市)等々の業者が、いわゆる昭和時代前期組の出身で、他の業者はいづれも創業歴では、昭和時代後期組に該当するものであつた。

多喜町) 鈴やパン (君津郡上総町) 久治パン (君津郡天羽町) 木村屋 (君津郡大佐和町) 高松商店 (八日市場市) 等がそれで、他は上野永藤パン系 (木更津市藤屋パン) 三河屋系 (君津郡富津町かじ屋製菓) 丸十パン系 (夷隅郡岬町丸十製パン) 銀座二幸系 (長生郡一宮原パン) 本郷燕樂軒系 (安房郡千倉町松田屋パン) の各一社がその内訳である。残余の業者は技術系統的には無縁で、初代からパン屋を継承した二代目か、ないしは又、雇い職人からの技術伝授で独立自営に踏みきた業者が大部分をしめている。

(2) 事業者の代目

調査対象二十七社の内、初代が十七名、二代目が十名と、昭和時代に移つてからの独立自営組が多数をしめ、父祖の業を継承する一世組が十名という数は、他府県のそれに比べて若手の進出がめだち、企業経営面における新旧交代現象の激しさをもの語つてゐる。

つぎにこれらの業者を年齢的に分類すると、最年長が七十年代の一名、次位が六十代の十名、続いて五十代の六名、四十年代の四名、三十年代の五名、二十代一名の順に大別される。六十代の十名は数のうえでも他を圧し、本県パン業界においても業界運営面の中核体をなすものは、これら年齢層に属する業者間の独壇場である所以を、本表調査はなによりも雄弁にもの語つてゐる。しかしながら、四十年代の四名、三十年代の五名は前者の数にはほぼ匹敵するものであり、業界を構成する人脈面でも、勢力的には双方まげずおとらずの形になり、やがて業界をリードする指導者面でも、この新勢力が六十代を代表する旧勢力にとつてかわる日も、けつして遠きにあらざることをおもわせるものがある。

(3) パン製造技術面の推移

そこで本県におけるパン製造技術面の推移だが、明治三十三年創業の株式会社雲堂 (山武郡九十九里町、現在二代目鈴木謹爾經營) の例をみると、創業以降そのしきたりをずっと踏襲してホップス、サカダネ等の自家製酵母による製パン方式に依存したのは大正十年頃まで。やがて生イーストの普及化によつて、漸次イーストパンに切り替えたと記されており、

ことに二代目は昭和初頭時代の想い出に触れていわく、「自分達の子供の頃は、バーンズと称する味付パン、ジャム入りアンパンなどが珍らしいとあつて良く売れ、学校の遠足などには特に欲求された。またサカダネを造るごはんはおやじからやがましく注意され、タネ造りの仕事には非常に苦労したことを、いまでもはつきり覚えていると語つてゐる。

また大正十五年創業の松田屋パン (安房郡千倉町) 経営者 荒井鉄雄は二代目で現在六十二才、若い頃東京本郷三丁目の燕樂軒製パン部、神田錦町のユニオンパン、芝浦の精養軒ベーカリー等々のパン屋で技術を研讀、

両親の要請で千倉に帰り、二代目を継承した人だが、ホップスダネによる食パン、直焼パン (沢地式のもの) 等の製パン方式を踏襲したのは、大正十五年から昭和五年頃の時代まで。サカダネによるアンパンその他菓子パン類の製造方式を踏襲したのは、大正十五年から昭和十年頃の時代まで。

やがて生イーストによる製パン法に切りかえたのは昭和十一年からであつたと記してある。また食パンの種類は昭和十年現在で二種類、菓子パン類が三種類、味附パン類が十五種類、中生パン類は二十種類、これがこの時代におけるパン屋としての諸製品の内容であつた。

つぎに昭和二年創業の藤屋パン (木更津市) 同かじ屋製菓 (富津町) 昭和四年創業の常盤屋製菓 (大佐和町) 同蝶青堂 (鴨川町) 同若月パン (鴨川町) 同安波屋食品 (銚子市) 昭和五年創業の株式会社木村屋 (木更津市) 昭和六年創業の福田屋食品 (大多喜町) 昭和十年創業の岡村パン (勝浦市) 等々、いわゆる昭和初頭時代出身グループのパン製造技術面推移の概況を記すと次のとおり。

(1) ホップスダネは昭和十三年まで、サカダネは昭和十年まで、昭和十年

頃からイーストパンへの切り替えに移る。(木更津市藤屋パンの例)

(2) 創業当初の時代からイーストパン、石造窯でパンを焼いた。(富津町かじ屋製菓の例)

(3) 創業当初自家製酵母による製パン法を踏襲、サカダネは昭和二十一年まで、同二十二年からイーストパンの製造に着手した。(大佐和町常

(盤屋製菓の例)

(二) 昭和七年からイーストパンの製造に着手、昭和十年現在で食パン一斤売り十錢、アンパン一個売り二錢、創業当初は石造窯でパンを焼いた。

(鶴川町蝶青堂の例)

(三) サカダネは昭和十五年まで、その後直ちにイーストパンに移った。

(鶴川町若月パンの例)

(四) 大正八年サカダネでアンパンの造り方を習つた。ホツプスダネは大正八年から昭和十五年まで。サカダネは大正八年から昭和六年まで。その後イーストパンに切り替えた。(鎌子市安波屋食品工業の例)

(五) 自家製酵母による製パン法を踏襲したのは、昭和三年頃の時代まで。あとはイーストパンに全部切り替えた。(木更津市木村屋の例)

(六) ホツプスダネは昭和八年まで、サカダネは昭和十二年まで。その後は全部イーストパンに切り替えた。(大多喜町福田屋食品の例)

(七) サカダネ法を踏襲したのが昭和二十年まで。イーストパンは昭和二十二年から本格的に切り替えた。(勝浦市岡村製パンの例)

(八) 製パン機械

調査対象二十七社の内、機械生産的なシステムをとるもの三社(木更津市株式会社木村屋、君津郡大佐和町有限会社木村屋、夷隅郡岬町有限会社丸十製パン)で、他はいづれも電気窯にモルダー式の施設で製造にあたっている。

明治三十三年創業の株式会社含雪堂の例をみると、創業以来の石造窯を電気窯に切り替えたのが昭和二十七年、さらにオイル窯に切り替えたのが同三十六年、混合機使用同二十五年、デバイダー、モルダーを導入したのが同三十四年、自動包装機をとり入れたのが昭和三十七年である。

また大正十五年創業の松田屋パン(千倉町)が電気窯を導入したのが昭和三十八年、混合機、モルダー、自動包装機を入れたのもおなじ年であった。

昭和二年創業の藤屋パン(木更津市)かじ屋製菓(富津町)等から、昭

和十年創業の岡村製パン(勝浦市)にいたる、いわゆる昭和初頭時代出身組の概況をみると、明治大正時代の遺産である石造窯、練瓦窯、オガクズ窯、等々のパン焼き窯から、電気窯、ガス窯、オイル窯等の焼焼方式に切り替えたのは、いづれも昭和三十年以降からで、混合機の導入は昭和初期時代からすでにポツポツそのきざしが見受けられるも、あとに続くモルダー、デバイダー、自動包装機などの新鋭キカイ施設は、いづれも昭和二十五、六年頃からこれを利用する空気が醸成されたもので、これはもちろん大阪の藤沢製作所等を始めとするキカイメーカーの宣伝よろしきを得た結果に外ならなかつた。

また、株式会社木村屋(木更津市)が機械生産化の前提として、運行窯を導入したのが昭和三十八年、丸十製パン(岬町)がひら窯から運行窯に切り替えたのが昭和三十九年、有限会社木村屋(大佐和町)が運行窯をとり入れたのも同三十九年、丸一パン有限会社(海上町)の運行窯導入も同じ時期、合資会社鈴や製パン(上総町)がノーブ・ピールオブンをとり入れたのが昭和四十二年となつてゐる。

つまり県下パン業界に運行窯という一種の標本ができると、それが連鎖反応的に漸次普及化の道をたどるの例、それは何よりも昭和三十年代から四十年代という時期が、雄弁に立証している。

(九) パン配達方式の推移

あえて明治時代といわず、大正時代へ移つても、パンの配達方式はすべて箱車に依存したしきたり、それは本県パン業界のばあいもけつして、その列外ではなかつた。

明治三十三年創業の株式会社含雪堂が、その箱車からリヤカーに切り替えたのが昭和十七年、さらに貨物自動車に変つたのが昭和二十七年。大正十五年創業の松田屋パンがリヤカーに切り替えたのが昭和十年、さらに貨物自動車に変つたのが昭和二十三年。以下昭和初頭時代の創業歴をもつ諸メーカーは、大体以上と大同小異の推移をたどり、リヤカーから貨物自動車へとパン配達方式を切り替えている。

體積収容力十七社の内、既設城や貿易面積車上にて、配達力を兼ねて、
 一二社、二九社、四三社、ニヤタ一等の内に、大半が本業者である。
 ある社は、専門的である。この種のものは、二十九社の内に

いた本業者で、最も多く、資金な運動力強しく、終にしたる後、他の会社
 が、本業者と競争の立場にある。

千葉県学校給食パン協同組合個人調査表

所 在 地	社 名	代 表 者	創 業 歴	技 術 系 統	業 態	施 設 状 況	備 考
大多喜町新イ区	福田屋食品(有)	山 口 千代藏	昭 和 6 年	食、菓、学	卸兼小売	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
木更津市朝日町	木 村 屋 (株)	藤 浪 庄九郎	昭 和 5 年	食、菓、学	卸	機 械 生 産	初代(御城門木村屋系)
君津郡大佐和町	常盤屋製菓(有)	羽 山 清	昭 和 4 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
木更津市富士見町	藤 屋 ピ ソ	石 田 七 夫	昭 和 2 年	食、菓、学	直 売	電熱窯、モルダー	初代(上野永藤系)
君津郡上総町	鈴 や バ ナ (合)	鈴 木 貞 吉	昭 和 26 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(木村屋系)
君津郡天羽町	久 治 パ ン (有)	白 井 茂	昭 和 23 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(木村屋系)
君津郡富津町	かじ屋製菓(有)	平 駒 吉 一	昭 和 2 年	食、菓、学	卸兼小売	電熱窯、モルダー	二代目(三河屋系)
君津郡大佐和町	木 村 屋 (有)	田 丸 宗 次	昭 和 27 年	食、菓、学	卸	機 械 生 產	初代(丸八洋子系)
夷隅郡岬町	九十製パン(有)	藤 平 昭	昭 和 27 年	食、菓、学	卸50、小50	機 械 生 產	二 代 目
山武郡九十九里町	舍 畿 堂 (株)	鈴 木 謙 翟	明 治 33 年	食、菓、学	直 売	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
君津郡富津町	多 田 製 パ ン	多 田 弘	昭 和 22 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	二 代 目
夷隅郡夷隅町	佐 久 間 菓 子 店	佐 久 間 釜 次	昭 和 25 年	食、菓、学	直 売	電熱窯、モルダー	二 代 目
勝浦市串浜町	岡 村 ナ ベ (有)	岡 村 幸 夫	昭 和 10 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	二 代 目
八日市場市生尾	高 松 商 店 (有)	高 松 德 司	昭 和 25 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(木村屋系)
山武郡土気町	な か や 製 パ ン	中 古 敏	昭 和 23 年	食、菓、学	卸	ノービル窯、モルダー	初代(独立創業)
銚子市市西芝町	安波屋食品(株)	椎 名 朝治郎	昭 和 4 年	食、菓、学	直 売	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
銚子市三軒町	原 製 パ ン	原 改 次 郎	昭 和 26 年	食、菓、学	直 売	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
安房郡鴨川町	若 月 パ ン (合)	若 月 昭 一 郎	昭 和 4 年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	二 代 目

香取郡多古町	大山製パン	野老草吾	昭和29年	食、菓、学	卸	電熱窯、デバイダー	初代(独立創業)
安房郡鳴川町	蝶青堂(有)	小田忠助	昭和4年	食、菓	直亮	手工業	二代目
佐倉市宮小路	愛朋社	花島春雄	昭和38年	食、菓、学	直亮	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
海上郡海上町	丸一パン(有)	平野一郎	昭和25年	食、菓、学	卸	機械生産	初代(独立創業)
長生郡一宮町	宮原パン(有)	山本晴彦	昭和23年	食、菓、学	卸50、小50	電熱窯、モルダー	二代目(銀次二幸系)
銚子市数生町	たぐいパン(株)	田杭忠一	昭和20年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	初代(独立創業)
山武郡成東町	橋本菓子舗(有)	市原信三郎	昭和25年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	二代目
安房郡千倉町	松田屋パン	荒井鉄雄	大正15年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	二代目(燕樂軒系)
佐原市佐原	山村産業(株)	山村武	昭和16年	食、菓、学	卸	電熱窯、モルダー	二代目

神奈川県への業界の歴譜

～はじめに～

篇下にミナト横浜をもつて神奈川県は、日本のパン発祥の地、かの南鎌紅毛文化で鳴らした、開港長崎についで海の玄関口として、古く旧幕時代から紅毛碧眼族と交流を重ねた歴史と伝統をもつたお国柄なのである。

そのミナト横浜は、紅毛人のもつ西欧文化を攝取吸収するトンネル口として、歴史に残る偉大な役割を果たしたばかりでなく、一方ではその西欧文化の副産物とみられるパン食の普及推進面でも、東西にひろくこれを推し広める一大拠点として、数々のおおきな役割を果たしたという事実、それはあえて喋々やるまでもなく、過去の歴史がなによりむこれを雄弁にむの語りでしる。

そもそも日本のパンは、ミナト横浜の史実があきらかに立証するとおり長崎・神戸・横浜・新潟・函館など、それぞれのもつ海の玄関口を、生成発展への温床地帶といひ、球根栽培式に育てられ、そこに芽生えた一粒の

麦、こや、パンなる若い苗木を附近の大都市とくらべ、科學肥料のタツブリ利いた豊饒肥沃の地に移植、それに根をしがと据え、漸次枝葉を四圍にひらげ、やがて開花結果の段階へ達したのが、その間のあゆみを浮き彫りにした俯瞰図だと見えるのである。

事実は雄弁である。関西地方を代表するパンの大消費地、大阪なる大都會はその共栄圏の一環として、ミナト神戸なる海の玄関口を背後に擁してゐる。この地の利を得た立地条件とそのおかれれる環境が幸いして、大規模機械製パン化の草分けといわれるほどの大發展をみた。

また、帝都としての誇りをもつ東京のはあいも条件はまつたくおなじで、この大都會も運命共同体の一環として、背後にミナト横浜なる海の玄関口をもつ関係で、パンの大消費地の最右翼的な立場にのしあがるほどの大發展をみた。

その他京都にしてしかり、名古屋にしてしかり、新潟や函館にして又しかりで、直接的にも間接的にも、これらの都市はみな「海の玄関口を近くにもつ」という地の利と、その立地条件が幸いして、現在の大に発展した事實を、過去の歴史はあきらかに教えてくる。

しかばば、海の玄関口として、日本のパンを推し普めるために、かく偉大な役割を果たした横浜のパン、神奈川県のパンとは、過去においてどのような経過をたどり、今日の段階へ到達したものであろうか。以下その顛末に触れて、あゆみの跡を振り返つてみることにしよう。

一、神奈川県パン業界の沿革

そもそも海の玄関口として、横浜、函館、長崎等の三港が、先進諸国との通商条約締結という天下御免の形で開かれたのは、安政六年六月一日のことであつた。かくて海外諸国との通商貿易面で、一本のパイプが設定されたのを契機として、この時代における对外貿易は年と共に、増大の一途をたどつて発展する運びとなるのだが、しかし、なんといつてもミナト横浜は、長崎や函館などの地方的なミナトと事情を異にして、海外貿易を進める面でも条件的に頗るめぐまれていた。

それも道理、ミナト横浜は背後に幕政の拠点、江戸の町という大都会を擁し、中央政権の表玄関として、江戸の町とは一衣帶水の間柄にあつた關係で、通商面でも貿易総額の三分の二以上を占めるという繁栄振りをほこり、はやくも日本を代表する海の玄関口として、世界的にもひろくその名を知られるにいたつた。

しかもミナト横浜を形成するこの地域、（一説にはその横浜も当時はまだ“横浜村”と称する一村落で、人家はわずか五十戸にもみたないひなびた漁村、住民は半農半漁のしがない生活を送るに精一杯の現状であつたと伝えられている）は、神奈川宿横浜村と呼称された当初の時代はともかくとして、その後ミナト貿易の開発とあいまつて、土地がしだいに発展するにつれ、かつての半農半漁式な一村落は、たちまち立派な町の姿に変貌しさらにいきおいの赴くところ、市街地の形となつて発展するのも、これ当然の結果であつて、なんら不思議はなかつた。

そうなると、ミナト横浜には過去の遺産もある、半農半漁式な住民風景の姿はすでにみられず、そこには外人居留地といつた治外法權的な特殊部落が出現して、ならび立つ異人館や領事などの高官屋敷が陸続と輩出し

一方では、通商条約締結による門戸開放を機会に、あいつぎ統々としておしよせるイギリス兵やフランス兵を収容する兵舎のごときも、これ又まずおとらずのいきおいで、随所に建ち並ぶ。また、港を俯瞰すればそこには異国船がひしめきあい、その連鎖反応的な現象として、市街地は四隅にひろがり、拡大化の一途をたどるという、頗る景気のいい風景が当然展開される運びとなる。

そうしたミナト横浜の日々移り變る姿貌の姿、それはかつての半農半漁の住民生活から、商売重点主義への住民生活の切り替えを意味する以外のなものでもない。その頗著な事例として、ミナト町特有の異風景、すなわち、碧眼紅毛族相手のホテルや飲食店、バー、レストランなどの商賣稼業が、自然発生的ないきおいで増大するのも、当然予想されるところで、これ又なんらの不思議もなかつた。

つまり、南蛮紅毛文化の所産として、ミナト長崎にパンなるものが渡来し、かつての紅毛食から珍奇食という段階を経て、それが日本人の間食となり、嗜好食となり、代用食に發展して、最後には日本のパンとして国民主食の地位にまでしあがり、日本のパン四百年史を多彩な形でいろいろと動源になつたと同様に、ミナト横浜のパンも神奈川宿横浜村から、そうした立派な市街地へ移り變る歴史的過程のなかで、紅毛食糧としてのパンを発見し、それを幾多の先覚者が商賣道具に利用して、パン屋という文化的な企業を成立させるに、ひとつあかるい道を開発した。

文明開化の最尖端を行く横浜のパン、神奈川県のパンは、過去において大体以上のようないきおみを経て、維新の黎明期を迎える段階へ到達したものと推測されるのである。

二、搖籃時代の横浜のパン

さてところで、これは単に神奈川県パン業界だけに限られた例ではなく全国各地いづれのばあいでも、業界歴に触れ、その沿革に触れて過去のあゆみを解明する段になると、いつも問題になるのは「その地域で、いつ誰がパンなるものの存在に目をつけ、これを商賣として普めるに、先駆者

となつてリードしたか?」というその詮索の点にある。

ことにパン発祥の地とみられる長崎や、神戸、横浜、新潟、函館など、天下にその名を知られた開港地域では、いわゆる「パンの国」から渡来した異邦人との交流関係が密接で、これら異邦人により、パンなるものが始めてその地域に紹介され、それが有力な契機となつて、一般に普及化される端緒をなしたという、頗るデリケートな故事米歴も手伝つて、その間のあゆみを一層ややこしいものにしているので、当然そこに存在してしかるべき、この道の草分けとなつた先駆者の人びとも、おき忘れた過去の歴史的事蹟の影にかくれて、なんとなくビンボケの形におわつている例も、実際には相当数多く見受けられるのである。

しかば、ミナト横浜のばあいは一体どうであろうか?もちろん、この地域にパンなるものを導入したのは、パンでは本家本元格の異邦人であつたことだけは、誰が考えても容易に推測することができる。同時に又、碧眼紅毛族が門外不出の秘法として、とりあつかつたパンの製法なる秘伝秘法を、なんとかして学び盗らんとする目的で、異人屋敷のボーキやコック志願した少数の日本人などが、料理の手習いなどを兼ねてパンの製造知識を身につけ、あるいはパン職人として、あるいは又、パンの製造販売をかねる行商人として、あたらしく道をひらいたのが、ミナト横浜にパンを普めるそもそもその発端となつた所以のもの、これ又過去の歴史的経過にてらして、あきらかに推測することができよう。

しかしながら、ミナト横浜のパンは以上のような推測論だけで、その全貌をあきらかにすることは無論できる道理はない。なんといつてもそこには歴史的事実の裏付けがなければ、それをもつとも正確な形でクローズアップするのは困難だということになろう。

そこで、その間の顛末を明確に調べ、記録的文献として残された「日本パン四百年史」また、昭和二十四年九月五日発行「神奈川県のパン沿革史」—鈴木巖著、神奈川県パン工業協同組合発刊—等々の文献の中から、その史実を立証するに足るとみられる重要な部分を抜萃して、それに註釈

を加え、横浜のパン搖籃時代の模様に触れてみよう。

まづ横浜でのパン開祖は、異人関係を除き、日本人では「本牧の野田兵吾が最初ではないか」という説がある。それは彼が本牧の異人館に近い長屋を借りてパン屋を始めたのは、横浜開港の翌年にあたる万延元年であり、それ以前は考えられないという観測に基くものであつた。

そしてこの時代はまだ、横浜でも居留外人經營のパン屋もなかつたらしく、主食をパンに依存する欧米人はみな外国船からパンを買つて消費したものを見ついているのは、横浜元町の住人中川屋嘉兵衛である。(註)日本パン四百年史)。すなわち、慶應三年十月版の万国新聞紙をみると「パン、ビスケット、ボットル、この品私店に御座候。御求奉願候—横浜元町中川屋嘉兵衛」

の広告文が発見されるのである。

その中川屋嘉兵衛という人は、記録によると三河の出身で、文久二年神奈川宿に居住していた。彼がパン、ビスケット、ボットルなど、異人相手の商売をめざした動機は、英語を勉強し、欧米人に言葉が通じる強味があつたからだ。では一体嘉兵衛がどんな動機からパンの製造知識を得たか。その顛末を知るに「文化伝来史話」をみると、

「中川嘉兵衛英駐屯部隊出入するうち、その兵士よりパンの製造法を伝授され、後にはパン製造業を営んでいた。これは恐らく横浜に於ける邦人パン製造業の滥觴とすべきであろう」

と指摘しているが、それはあやまりでパンを請売したとの見方もあるが、彼がこの地域でもつとも古いパン屋の一人であるだけは、まぎれもない事実として認めることができよう。

その中川屋嘉兵衛に続き、横浜のパンを語るに、もうひとつ忘ることのできないのは、西欧文化のもたらす「西洋料理屋」の存在だろう。なぜならば、当時の時代も過ぐる昔の時代も「西洋料理と称するものには、パンがつきもの」という、いわく因縁がそこにまつわりついているからである。したがつて料理人も調理面だけの仕事ではなく、パンの製造技術も当然身につけておかないと、この商売は満足につとまらないことになる。

その西洋料理の元祖とみられるのは、米国総領事ハリスが、神奈川宿の本覚寺に仮寓したとき、その料理を担当した小林平八郎という男であったと言われている。彼はやがて領事館の調理方をやめ、横浜で西洋料理店「西洋亭」を開業した。この時代の西洋料理店はその大部分は異人相手の商売で、この西洋亭に続く第二号は、明治二年八月姿見町三丁目（現在の中区末広町）で、西洋割烹を開業した谷蔵と称する男、その谷蔵の出身地は長崎県であつたらしく、明治五年三月二十五日発行の横浜毎日新聞の広告欄をみると、尾上町二丁目の崎陽亭利兵衛（前記谷蔵の別名か？その二代目か？）などの面々が、西洋料理と共にパンをつくつて商売をした事実が、あきらかにうたつてある（註）神奈川県のパン沿革史）ということであつた。

二、企業開発に先鞭を打った異人パン屋

以上は横浜のパンを歴史的に観察した、序幕風景のひとこまだが、つぎにミナト町だけがもつ注目すべき現象として、「横浜のパンは異人パン屋に始まる」という点を指摘せねばなるまい。それはすなわち、現宇千喜製パンの前身、横浜ベーカリーの例にてらしても、その辺の模様があきらかに立証されているからである。

では一体、横浜における邦人パン屋進出の道案内的な役割をはたした異人パン屋とは、何處の何者であつたか？当時の模様に精通する土地の古老（三橋秀吉その他の関係者）の証言によると、その数は四軒で内訳はクラーク（米人）、レンクロフオード（英人）、デンティース（伊人）、バルメス（国籍不明）とあり、そのうち最も大規模な形で製パンや直か焼きパン

の製造販売をやつたのが、クラーク経営の横浜ベーカリーであつた。

他の三軒はクラーク経営のパン屋はドスケールの大きいものでなく、バルメスは開業後いくらも経たないうちに店をやめたそうだし、英人のレンの製造販売は事業の一部分であつた関係から、副業的な意味も手伝つてあまり力を注がなかつたということであり、伊太利人のデンティースは、下宿屋とパン屋の二枚看板でパンの製造販売が必ずしも本職ではなかつた。

したがつて、居留地の外人関係はもちろん、横浜へ入港する軍用船や商船相手に稼ぎまくり、パンの製造販売で大儲けしたのは、横浜ベーカリーを経営するクラークで、彼はこの事業の成功でカネをどつさり貯め、望郷の念やみ難しことあつて、明治二十一年生れ故郷のフランスへ帰つた。その後、横浜ベーカリーで働いていたのが、宇千喜製パンの創始者で知られる打木彦太郎で、彼はクラークに愛され、非常に信用があつた関係で、屋号の横浜ベーカリーを譲り受けることになつた。

三、宇千喜、富田屋、勢国堂の誕生

さて、以上のとおり、横浜のパンの草分け的な役割をはたした異人パン屋で、最後まで残つたのは、伊太利人のデンティースだけで、彼はその後にいたるもパンと下宿屋稼業ですつと頑張り、明治三十七八年の日露戦争の頃には、陸軍の御用達となつて軍用ビスケットなどを納入り、事業的基礎をかため、異人パン屋成功組の一人となつたのだが、おしゃくも大正四年で他界したそうであつた。

しかしながら、ともかく、異人パン屋仲間にいろいろな消長があつたとするも、ミナト横浜を舞台とし、そこに蒔いた一粒のタネは彼らの手によつて培かわれ、それがやがて打木彦太郎経営の宇千喜製パンとなり、内海角蔵経営の加賀製パン富田屋となり、さらには又、早川権太郎経営の勢国堂の姿となつて、開花結実したという事実、それが直接的な意味においても、間接的な意味においても、異人パン屋の残した特筆するに足る、画期

的功績の一つといえるものであつた。

ある人言はつた。「横浜のパン、いや、神奈川県のパンは、宇千喜で芽生え、富田屋で開花し、勢国堂で結実した」と。たしかにそれは、神奈川県パン業界のあゆみを反映した、歴史の一断面をもの語る、もつとも適切な表現だとみることができる。なぜならば、横浜のパン、神奈川県のパンのなんであつたかを知るに、宇千喜を除き、富田屋を忘れ、勢国堂を等閑視したのでは、その歴史が絶対に成立しないからである。

しかば、その横浜のパン、神奈川県のパンを現段階へおし進めるために、三大潮流となつて活躍した以上の名門老舗とは、過去において一体どのような歴史的経路を経て、一代にその名を成したものだろうか。この点については、すでに「日本のパン四百年史」その他の記録的文献を通じ、明白にされているので、あえて今更くどくどしく言及する必要もないのだが、一方本文の性格に鑑み、念には念を入れる意味で、ここでは以上三老舗のなんであつたかを知る、荒筋だけに触れ、その姿を振り返つてみるとしよう。

◎宇千喜製パンの略歴

宇千喜製パンの始祖打木彦太郎は、現当主打木吉則の祖父にあたる人、中村町の八幡谷戸の大地主で豪農の家柄に生を享けた。それが元治元年で彼は少年の頃から文明開花の影響を享け、人の知らない新事業に着目して一旗あげたいという、意慾に燃えていた。クラーク経営のパン工場へ弟子入りしたのも、根本の動機はそこにあつた。そして彼は概ね十年間の辛抱で、製パン技術を覚え、実直な働き振りを認められて、クラークの信用を得る。

そして明治二十二年、クラークが帰國するとき、屋号の横浜ペーカリーを彼から譲り受け、その業を継承して邦人パン屋第一号として新発足したのが、彦太郎三十五才のとき、これがそもそも宇千喜製パンのはじまりであつた。

初代彦太郎に統く二代目を継承したのが打木三郎で、彼は代官の子孫石

川徳太郎の甥で打木家の養子となつた人。前身は貿易商田村商会の店員として、カナダ・バンクーバーに渡り、缶詰類の買付事務を担当したり、アメリカ・シアトルに駐在して、海外知識を身につけたりした文化人、帰国後二十七才にして彦太郎の後を襲い、第一次世界大戦が勃発した大正六年頃の時代には、海軍関係の御用商人として、軍納パンに専念、さらにニューグラントホテル、万平ホテル、アラスカ、明治屋など、高級ホテルや食料品店関係に、得意地盤を開拓して、宇千喜製パンの発展に大きく貢献すると共に、この店を通じて横浜のパン、延ては神奈川県のパンを現在の大に発展させるに、特筆され得べき偉大な役割をはたした。

◎加賀製パン富田屋の略歴

加賀製パン富田屋の創始者、初代内海角蔵は、慶應二年生れの本牧出身その発足拠点となつたのは横浜にあらずして、じつは横須賀造船所を地元に擁する横須賀であつた。

その横須賀造船とは、横須賀海軍工廠の前身で、元治元年ときの幕府は外夷防禦の国防的観点から、幕府使節として米国に渡航した、小栗上野介らの献言を容れ、慶應元年一月、ロゼス仏公使の推薦による国國海軍造船技師フランソワ・レオン・ウエルニーを始めとする、約六十名あまりのフランス人技師を横須賀に迎え、横須賀造船建設の起工式を挙げた。同時に直ぐ必要とするのは外人食糧としてのパンで、それも市販品などに期待される時代ではないので、どうしても造船所直轄工場でパンを製造する以外に手はなかつた。そうした時代に造船所入りを志願、これが動機でパンの製造技術を体得したのが、かくいう初代内海角蔵その人であつた。

これがそもそも創業歴慶應元年を呼称した加賀製パン有限会社の前身、旧富田屋のおこりで、二代目角蔵が明治二十一年、横浜の県庁前へ進出、富田屋なる屋号で開業したのも初代の薰陶に培かれた商売面の素養と技術的経験がおおきくモノをいつたからであつた。

その横浜富田屋が開業以来、順風乘帆のいきおいで大きく伸びた根本原

因は、海軍御用としての軍納パンに重点をおいたからで、その富田屋の後身、加賀製パンは、時代と共に移り變る歴史の流れの中に消え去つたとするも、明治の初期時代から、神奈川県のパン、横浜のパンを、強く大きく推し普めるために、この名門老舗の残した偉大なる足跡は、これ又業界近世史をかざるに特筆されてしかるべきものがあつた。

◎勢国堂製パンの略歴

神奈川県のパンを開発するに、三大潮流の一環をなした勢国堂の始祖はいうまでもなく、早川権太郎その人であつた。創業歴といふ面では、前記二社のそれに比較して、古さの点では若干劣るも、初代権太郎が製パン業の将来性に着眼し、技術の習得めあてにこの道へとびこんだ足跡はかなり古い。

すなわち、宇千喜パンの始祖彦太郎が米人クラークから、横浜ベーカリーを譲り受けたのは、前述したとおり、明治二十一年頃の時代で、彦太郎が独立開業と同時に入門、その店で技術修業を志したのが、かくいう初代権太郎の前歴であつた。

そして彼は期する処があり、入店二年後の明治二十三年に独立、勢国堂を名乗るパン屋を開業した。しかしながら、わずか二年か、三年足らずの技術修業で、おのれの商売に自信がもてるはずはなかつた。そこで意を決し、同二十六年に渡米し、桑港のベルモント・スクールで、パンを焼きながら科学技術の素養を深がめるために研鑽を積んだ。

そして日露戦争の前夜ともみられる、明治三十一、二年頃に帰国し、彼は早速アメリカで学んだ新知識を活用して、古くから普められた直か焼きタイプのフランス式パンとは趣きを異にした、アメリカン・タイプのパンを看板製品として売り出したところ、その計画構想がみごと図にあたり一般世間から大好評を博した。

やがて日露戦争が勃発する。パン屋にとっては絶対の好機、その機会を遁さず、彼も又、先輩格の打木彦太郎と共に、軍の御用商人となり、軍納パンの好成績に味をしめ、百尺竿頭一步を進めて、乾パン工業の分野まで

進出した。

さらに日露戦争終結後は、捕虜となつたロシヤ兵の給食用として、黒パンも焼いた。そうだが、なにしろ、その黒パンなる物体はあるで練瓦のようになかく、そのためカマスにつめて馬力で運んだという一括話もあり混まり、この時代のインテリを誇る文化人の文化的經營法の一断面が、あきらかに浮き彫りにされている。

四、横浜のパン発展過程をもの語る古老の証言

大体以上はパンの主流を誇った神奈川県下の黎明時代における“ものと人”を浮き彫りにした俯瞰図だが、一方その間の動きの模様を身をもつて体験した“生きた歴史”にも匹敵する、古老のおもいで話（神奈川県のパン沿革史）で、とくに興味をそそられる一断面を抜萃して、実感を新たにするのもあながち無駄なことではあるまい。

◎三橋秀吉の語る往時の横浜風景

その業界の生きた歴史にも匹敵する古老とは、明治中葉時代、横浜ベーカリーに関係した消息通、三橋秀吉がその人、昭和二十四年頃の時代には東横線日吉駅近くの閑静な住宅街で現存、悠々自適の生活を送る白髪顎鬚姿の老翁であつたという。その老翁は往時の業界風景を追憶していく。

「私が横浜ベーカリーに関係を持つたのは、明治三十二年頃の時代であった」と記憶する。その頃品川に東洋製菓（ビスケット・カンパニー）という会社ができ、英國のジョセフ・ベーカーから、ビスケットの機械を購入した。その時その会社からスコットランド人のニールという技師が派遣されてやつて來た。當時英語のできた私は彼の通訳という事と、もう一つは彼の技術を秘かに習得するという目的で私が選ばれた。

なにしろその頃のビスケットは、薬品の調合、調味料と粉の配合など、

すべてが秘密とされていた。銀座の風月堂や木村屋でも相当量のビスケットは造っていたが、技術が未熟なので満足なものはできなかつた。そういう時前記新会社のビスケットが市販されるにおよんで、ビスケットらしいビスケットが、日本にも出始めるようになつた。

打木彦太郎が横浜ベーカリーというパン屋を開業した当時の時代は、技術的には相当自信もあつたらしいが、外国の汽船や軍艦では容易に信用もなかつた。これは何もパンだけに限つたことではなく、当時の日本は外国に比べると、何事にもおくれていた。その一例として日本の汽船でも、船長や事務長が外国人でないと、かれらは乗船しないという有様であつた。

だから横浜ベーカリーなどにも大量の注文はするが、期日までにできるかどうか？心配だというので、係員が工場に詰めかけるという状態。それを約束どおり厳格に実行したところに、外人の信用を恢復した根本原因があつた。

私が和食をたべるとき、どんなに美味なおかずがあつても、肝心の御飯がまづいとおいしく摂れないと同様に、西洋料理もパンが悪いと料理全体が不味くなる。東洋一を誇つた精養軒なども、わざわざ高い宇千喜のパンを好んで買った所以も又そこにあつた。

新宿の中村屋もブラジルコーヒーで売り出したカフェーカウリスターも当初は宇千喜のパンを使つた。ところで当時外国船では乗客に美味なパンを提供するため、パン職人も試験制度で採用するおきてがあつた。そのばあい、横浜ベーカリーの職人だといえ、外国船は無試験でかれらを採用した。これはそれほど宇千喜のパンは信用あり、外人関係者の間でもたかく評価されていたからであつた。

この時代、横浜ベーカリーで生産されるパンの種類は、イギリスパン、フレンチブレッド、ブランフレット、グラハムブレッド、カントリーブレッド、グロー（フランス軍艦に納めるもので、一個が一キロ五百グラムもあり、一人一日分として渡すもの）などが、代表的なものであつた。

次に富田屋だが、初代内海角藏さんは、横須賀造船でパンを学び、二代目が横浜へ出て成功し、勢國堂の早川権太郎さんは宇千喜で仕事を覚え、アメリカに学び、その新知識をパン屋の運営面に傾けて成功した人、神奈川パン業界を開発したこの三人男が、店を離れた業界運営面でも、おおいに活躍した。

すなわち、明治三十九年に結成された神奈川県食パン製造組合の初代組合長が、宇千喜パンを代表する打木彦太郎。二代目組合長が富田屋パンを代表する内海角藏。三代目が増田金次郎で、これも横浜ベーカリー出身の人。四代目組合長が勢國堂を代表する早川権太郎で、当初の組合員数はたしか十二人程度のものであつたと記憶している」

三橋秀吉の語る話の荒筋は以上のようなもので、なかには史実と幾分相違する点もあるかも知れぬが、ともかく、横浜のパン、神奈川県のパンは大体前述した社会情勢と歴史的背景のもとに、漸次発展へのあゆみを進めて来たことだけは、たしかな事実であろう。

四、現在までに至る県業界の動きの概況

さてところで、神奈川県パン業界の発展路線を開発するに、その原動力的な役割を果たした横浜ベーカリー、富田屋等のパン屋が活躍した当時の時代からみると、もはやそれも百年、これも百年で、そこには現在の段階へ到達するまでに、すでに一世紀というながい年月をけみしている。その間ににおいて神奈川県下の業者間をリードする組合なり、連合機関なりは、一体どんな過程を経て現在の姿に発展するにいたつたか。そのあゆみの模様にいさぎか触れて、本文を締めくくることにしよう。

いま記録に残されて資料にもとづき、神奈川県下で結成されたパン組合の概況を俯瞰すると、明治三十九年に結成された「神奈川県食パン製造業組合」を出発拠点として、つぎに「神奈川県パン洋菓子製造組合」さらに戦時統制経済時代の「神奈川県製麵粉統制組合」戦後の「神奈川県パン工業協同組合」そして現在の「神奈川県パン協同組合連合会」と移り変つたのが、その経過の段階である。

この発足拠点となつた神奈川県食パン製造業組合の初代組合長は、前述したとおり、打木彦太郎で、当時の組合員は、内海角蔵、増田金次郎、早川権郎、宇野儀十郎、坂本寅吉、大竹彦次郎、安井秀次郎（以上横浜）板倉万平衛、浜田良太郎（以上横須賀）それに小田原の柳田氏等を含めた十三名によつて構成されていた。

次に昭和十四年、組合組織の再編成で名乗りをあげた「神奈川パン洋菓子製造組合」は、すでに周知のとおり、製パン部門の神奈川県食パン製造業組合と、菓子パン部門の横浜市菓子パン組合が合併し、新発足したもので、組合長には菓子関係の永井要造が就任した。

もちろん、戦前の自由経済時代は、そうした任意団体式組合活動でも、業界運営面に別段の支障もなく、結構うまく業者間のあゆみを統轄することができた。しかし、その自由経済時代も支那事変の勃発に端を発し、天下の風雲急を告げる戦争時代ともなると、もはやその盡の形では通用せず商工協同組合法の発動で工業組合組織から、絶対の強権に支配される統制組合組織に、改組を余儀なくされる方向へ進んでいった。

昭和十七年十二月二十一日、「神奈川県製麺麪粉統制組合」が発足、従来の組合組織にとつてかわつたのもそのためで、その支配下にある管区別は、臨港、山手、伊勢佐木、戸部、神奈川、鶴見、保土ヶ谷、寿、大岡、磯子戸塚、横須賀、川崎、小田原、藤沢、鎌倉、平塚等の十九地域、統制組合運営の掌にあつたのが、理事長に浜田新助、理事に向信一、五十嵐栄一市川伊藤、監事に松江一郎、岡崎義彦等々の諸氏が就任した。なお浜田新助は昭和二十年九月二十九日理事長を辞任、かわつて内海角蔵があとを継承し、難局面に起つ業界運営に万全を期して、祖国の敗戦、無条件降伏という、悲劇的な場面を迎えることになつた。

やがて時代は戦後のパン業界再建期に移る。戦争に協力的であつたものは、マッカーサー指令ですべてがご破算、統制組合も又ご他聞にもれず、民主化旋風の余波を受けて衣替え、昭和二十二年二月二十五日附で「神奈川県パン工業協同組合」が設立認可、新発足の運びとなつたのも、そのひ

とつの現われであった。

この戦後型の新組合を結成するに、組合員の払い込み出資金は五十万円組合事務所も従来の横浜市中区港町、鈴一ビル内に置いたものを、西区高島町に移し、なにもかも新規まき直しの形で、いわゆる戦後時代へのスタートの一歩を切つたのは、同年九月七日のことであつた。試みに当初組合員として登録された業者間の顔触れをみると、その内容は次の如きものであつた。

◎横浜市中区

加賀製パン有限会社、山手製パン有限会社、伊勢佐木第一、パン有限会社、中区製パン有限会社。

◎横浜市西区

戸部製パン有限会社、西、製パン有限会社、大和油糧工業株式会社、三和興業株式会社、寿製パン有限会社、共立製菓有限会社、港南製パン有限会社、神奈川食産工業株式会社、横浜食糧有限会社。

◎横浜市磯子区

磯子製パン有限会社、福屋食品有限会社、信濃製パン有限会社、金沢製パン有限会社。

◎横浜市保土ヶ谷区

保土ヶ谷製パン有限会社、金港食糧有限会社。

◎横浜市神奈川区

三協製パン有限会社、勢国堂製パン有限会社、神奈川県食糧工業株式会社。

◎横浜市鶴見区

生麦製パン有限会社、鶴見製パン有限会社。

◎横浜市南区

大同製パン有限会社

◎川崎市

有限会社川崎合同製パン所、さくらパン株式会社、京浜興業株式会社。

◎藤沢市

東京電波株式会社ふじパン工場、藤長製菓有限会社、鶴沼製パン有限公司社。

◎鎌倉市

鎌倉製パン有限会社、昭和製菓有限会社。

◎横須賀市

横須賀合同製パン有限会社、海光食産株式会社、逗子製パン有限会社、小橋屋食品株式会社。

◎平塚市

平塚報国製パン有限会社、太陽産業有限会社。

◎高座郡
(茅ヶ崎市)

東邦製菓株式会社、茅ヶ崎製菓製パン有限会社。

◎小田原市

小田原製パン有限会社。

◎中部部

有限会社泰野製パン所。

以上が組合員の構成内容であり、その組合の運営を担当する初期役員として、左者が選任された。

理事長に湯川光雄、専務理事に松江一郎、理事に荒木三蔵、堤丈夫、河崎吾作、山田泰相、安達勝男、岩崎裕傳、監事に内海角藏、泉良尚等々の諸氏。

さらに同組合は昭和二十二十三年十月十四日、人材補充、陣容強化を目的とする役員改選の結果、その構成メンバーは次の如く変つた。

理事長に鳩村八桔郎、理事に湯川光雄、松江一郎、加藤重忠、浜野末次郎、堤丈夫、山田泰相、山本菊五郎、河崎五作、岩崎裕傳、白井憲三、安達勝男、中根清一郎、監事に泉良尚、内海角藏、関川勝彦等々の諸氏。

神奈川県食パン製造業組合として発足した当初の組合員数、わづかに十三名程度の小世帯であつたものが、概ね以上の段階を経て、神奈川県パン

工業協同組合へ移り変つた。昭和二十四年四月現在の時点で、組合員総数じつに百三十六名の多きに達したという姿、これでまさしく、「伸び行く横浜のパン」「成長発展をつづける神奈川県のパン」それを如実にもの語る以外のなものもなかつた。

五、いま観る神奈川県パン業界の俯瞰図

このようにして、県下パン業者間の組合組織も変遷に変遷を重ね、現在の神奈川県パン協同組合の姿に移り變るのだが、すでに周知のとおり、神奈川県下では各地域別パン協を統轄する「神奈川県パン協同組合連合会(理事長湯川光雄)」と、一方では各地域別学給パン協を統轄する「神奈川県学校パン協同組合連合会(理事長湯川光雄)」との二本建てで、その運営にあたる体制を整え、現在にいたつてている。

この両団体で形成される県下業界の下部組織として、地域別に編成される組合組織の状況を概観すると、昭和三十八年度現在で、神奈川県パン協連に所属する組合数七、神奈川県学校パン協連に所属する組合数四、その内訳を記すと次のとおり。

◎神奈川県パン協連所属組合

神奈川県パン協同組合

理事長 湯川 光雄

湘南パン工業協同組合

理事長 浜田 東須

鶴見パン洋菓子協同組合

理事長 吉川 誠一

鎌倉パン工業協同組合

理事長 林 喜三郎

神奈川県パン食品工業協同組合

理事長 小川 武夫

川崎市パン協同組合

理事長 柳下 光吉

横浜市パン協同組合

理事長 向 信一

横浜市学校パン協同組合

理事長 小川 武夫

横須賀市学校給食パン組合

理事長 若林 旭

川崎市学校パン協同組合

理事長 柳下 光吉

湘南地方学校パン協同組合

理事長 湯川 光雄

以上がその概況である。

しかば、神奈川県パン協連と神奈川県学校パン協連の両団体は、首脳陣常に誰を選び、どのような顔触れによつて運営されているか。という点であるが、そうした役員構成面でも、パンの主流をもつて自他共に認める当県の明治百年という歴史の大いなる流れ、その姿を如実に反映して当然のことながら、新旧交代現象の激しさをもの語る一断面をあきらかに曉い知ることができる。

それは明治時代の県パン業界における偉大な指導者、打木彦太郎、初代内海角蔵、早川権太郎等の大先覚はもちろんのこと、その偉業を継承して現代に活躍する、これら名門老舗を代表する人びとの名も、そこには発見されない。

それらの先覚にとつてかわるもの、それは地元神奈川県下パン業界のホープといわんよりは、いまや全国パン業界のホープであり、偉大なりーダーの一人に数えられる小田原製パン代表、湯川光雄を中心とする、新進気鋭の鉢々たる面々によつて、先覚の残した偉業は完全に継承され、しかも後進に期待するその宿願が見本に達成された姿を、そこにみられるのである。そのことは次に記す役員諸公の顔触れをみても、あきらかに窺い知ることができよう。

◎神奈川県パン協連の役員構成

理 事 長 湯川光雄
専務理事 小川武夫
常務理事 浜田東須、柳下光吉、吉川誠一、向信一、林喜三郎
理 事 河崎五作、松江一郎、長島力藏、星野辰、前田政次郎、浜田達男、水野栄一、田島俊幸、高久三郎、金子孝
監 事 篠原竜雄、佐藤喜夫、武藤誠之輔

◎神奈川学校パン協連の役員構成
理 事 長 湯川光雄
専務理事 小川武夫

常務理事 柳下光吉、若林旭
理 事 河崎五作、吉川誠一、田島俊幸、林喜三郎、高橋美喜蔵、金子孝

監 事 相沢清戦、藤江秀吉
なお、昭和三十八年度現在の時点で、神奈川県パン協連、神奈川県学校パン協連、双方を含めての組合員総数はしめ三百三十名の多さに達している。

以来五年間を経た昭和四十三年度の時点で俯瞰する、神奈川県下パン業界の姿も、その大勢に些して大きな変化はみられないとするも、その半面もつとも杞憂される顯著な現象として、当県は大企業大手メーカーに狙われる絶好の温床地帯となり、東京都を含めた周辺地域に拠点をもつ大企業大手メーカーの大部分は、あたかも「工場新設競争」の形で、神奈川県下にあいつぎ、陸続として進出している。

それは当然食うか、食われるかの激しい企業競争に、拍車をかける以外のなにものでもない。その激戦場となる地元には、この外勢に対抗しつつの態勢で迎え打つ大規模企業は川崎昭和堂程度のもので、他の大部分はいづれもみな中小企業か、零細企業形態のウインド・ベーカリー等によつて占められている。

それ故、業者間の利益を代表する県パン連や各地域組合は、中小企業対策、とりわけ、中小企業の体质改善、構造改善等による、企業の合理化目標達成という点が、当面解決の急を迫られる最大の課題として、大きくクローズアップされるのが、現状だともいえるのである。

その一つの現われとして、横浜市内における中小企業者間の協業化組織による、学校パンの共同生産体制の実現、組合運営の強化目標を達成するための組合一本化実現等、現状を除々に改革する動きもその一面では見受けられるのである。

ともかく、いづれにしても、大発展の裏には悲劇ありで、これらの重大懸案事項は湯川理事長等の好リードによつて、どのような形で解決し、禍

転為福の期待にこたえるか？その回答を待つのが、この時点における神奈川県パン業界の俯瞰図だといえるだろう。

神奈川県パン業界個人業態調査概況

昭和四十三年度現在の時点で、神奈川県パン協同組合連合会、および、神奈川県学校パン協同組合連合会の両団体に所属する組合員数、概ね三百有余名と推定されるうち、標記調査資料を提出した業者は僅か三十六名にとどまり、県下で知名度のたかい有力メーカーのはほとんど大部分は、調査資料未着のため、残念ながら本表から除外されている関係で、結果的には徹底を欠くこと夥しいものがあり、この一事をもつて万事を推定するのは無論無理な相談で、要は神奈川県下パン業者間の一断面を知る参考記録程度に止めておきたい。

一、調査対象地域

本表調査の対象となつたメーカーは前記のとおり、全部で三十六社、その地域別内訳は次のとおり。

横浜市三十社、座間町二社、厚木市一社、平塚市一社、藤沢市一社、南足柄町一社、相模原市一社—計三十六社

その企業形態は、有限会社二十四、株式会社四、合名会社二、個人形態

六がその内訳で、そのほとんど大部分は直売専門のウインド・ベーカリーによつて占められている。

二、業態と創業歴

調査対象三十六社のうち、直売を専門とする店舗二十四社、卸売と小売兼業形態の店舗、卸売りを専門とする店舗は十社、その内容は有限会社オサダベーカリー（横浜市港北区篠原町）有限会社泉製パン（同神奈川区泉町）有限会社神ノ木木村屋（同神奈川区神之木町）有限会社木村家製パン（同神奈川区二ツ谷）有限会社不二家ベーカリー（同神奈川区六角橋）木村屋（同金沢区寺前町）株式会社たからや（同金沢区六浦町）合名会社六

浦製パン（同金沢区六浦町）有限会社金沢製パン（同金沢区六浦町）株式会社協和食品（足柄上郡南足柄町）以上がその内訳である。また、卸売と小売の兼業形態で営業しているのは、有限会社長後製パン（藤沢市高倉町）有限会社木村屋（高座郡座間町）の二社、あとの全部は直売専門店である。

つぎに調査対象三十六社の創業歴だが、本表に関するかぎり、明治時代からの古い伝統をほこるメーカーは一軒もみあたらず、大正時代の創業歴をもつもの、わずか六社、残余の三十社は全部昭和時代の創業組によつて占められている。

大正時代の創業歴をもつ十社の内訳は、有限会社日本堂製パン（横浜市南区南吉田町）が大正四年創業。有限会社木村家製パン（同神奈川区二ツ谷）大正三年創業。有限会社金沢製パン（同金沢区六浦町）が大正五年創業。株式会社森田屋パン（平塚市豊原町）が大正十三年創業。株式会社協和食品（足柄上郡南足柄町）が大正十年創業。有限会社長後製パン（藤沢市高倉町）が大正十五年創業。しかもそのうち、電熱運行窯などを装備し製パン機械化作業で量産目的を達成しているのは、長後製パンの唯だ一軒だけ、このあたりにも、神奈川県パン業界の一断面を浮き彫りにした姿をあきらかに見受けられるのである。

三、代目と技術系統

調査対象三十六社のうち、経営者自体の生い立ちを俯瞰すると、やはりなんといつてもいちばん多いのは、初代独立創業組で、これが全体の過半数を占める二十七社に達し、続く二代目が八社、三代目になると、株式会社協和食品の唯だ一社のみ、これが現状で、本表調査に関するかぎり、日本のパン業界ではもつとも古い歴史と伝統をほこる、神奈川県パン業界としては、誰がみてもちよつと考えられないような皮肉な現象だが、もちろんこの事例をもつて万事を律することは、主流をほこるこの地域の光輝ある歴史が許さない。

さてところで、調査対象三十六社のうち、いわゆる「のれん分け」とで

もいうか、技術系統的に派閥をもつたメーカーの俯瞰図だが、その内訳は一体どんな数字を示めしているだらうか。

その分析面でもつとも注目されるあきらかな現象として、銀座木村屋總本店系、ないしは又、その枝葉とみられる木村屋系統のメーカーが、神奈川県では圧倒的に多数を占めているという点にある。

すなわち、本表調査に現われたトータル面だけでも、派閥系統をもつメー カー十八社の内、銀座木村屋總本店系、ないし、木村屋系を標榜するもの、総計八社に達している。参考までにその内訳を記すと次のとおり。

三河屋系二社、丸十パン系三社、銀座木村屋總本店系、または枝葉の木村屋系八社、横須賀法塔ベーカリー系一社、豆文系一社、文化堂系一社

森田屋系一社

これがその俯瞰図である。

四、經營者の年齢別と学給パン

つぎに調査対象三十六社の經營にあたる業者間の年齢別だが、この点については全国各地いづれの地域の例をみても、みな似たり寄つたりの共通性をもち、やはりなんといつても圧倒的多数を占めているのは、五十年代から三十年代の壯年層に属する業者で、本表調査にみる神奈川県下業者間の一断面をみてても、その姿がよく現われている。

すなわち、調査対象三十六社のうち、六十才代の經營者六名、五十才代の經營者十一名、四十才代の經營者六名、三十才代の經營者九名、二十才代の經營者一名、年齢別不明の經營者三名、これがその内訳で、六十才代の最高齢で現役の第一線で活躍するのは、有限会社木村家製パン（横浜市西区石崎町）を代表する西村栄次郎氏で、当年六十六才。その西村氏に続く高齢組は、株式会社協和食品（足柄上郡南足柄町）を代表する加藤美実氏で、三代目を名乗る六十五才、さらに有限会社長後製パン（藤沢市高倉町）を代表する斎藤光晴氏で六十四才、等々が主なる例としてあげられる。つぎに学給パンだが、これは神奈川県下といふお国柄の関係か、本表調査に關するかぎり、市販パンもやる、卸もやる、学給パンもやるといった

いわゆるなんでもや形態のメーカーは意外に少なく、とくに学給パンにおいてその感を深くするものがある。

すなわち、調査対象三十六社のうち、学給パンを実際にやつているのはわずか十一社にとどまり、残余多数のメーカーは学給パンなどに目もくれず、ほとんどが直売専門で店の運営にあたつている。これが地方県のばかりだと、パン屋に学給パンは欠かせないものとして、組合員総数の八割までは学給パンを兼営する。これが普通一般にみられる傾向で、このあたりにも神奈川県パン業界のもつ特殊性とでもいうか、地方都市とはその趣きを異にした、業界事情の一断面を窺い知ることができるるのである。

五、調査対象三十六社の設備状況

最後に本表調査の対象となつた三十六社のパン生産面における施設状況という点にスポットをあて、その概況を観察した結果判断によると、直売専門メーカー二十四社、卸売専門メーカー十社、卸兼小売形態のメーカー二社という、この数字がその間の模様をなによりも雄弁にもの語つているようだ。そのほとんど大部分の業者は、小売に重点をおく関係で、工場の設備状況も電熱窯にモルダー式の、いわゆる小企業型に依存する例が圧倒的に多く、電熱運行窯などを軸とした、機械化量産方式を採るメーカーは調査対象三十六社のうち、わずかに一社のみ、これがその現状なのである。

この一事をもつてするも、神奈川県下パン業界には、いかに中小企業形態や零細企業形態の業者が多いか。その辺の事情がよく判かるのであってしかもこれらの層に属する業者間の現状は、必らずしもかかるいものではない。

むしろある意味では企業競争の激化、大企業攻勢の圧迫、その他中小企業にとつてその立場を不利にみちびく環境の変化で、まさしく四面楚歌の状況のもとにおかれたのが、現状だともいえる。県パン連等が中小企業対策に腐心する所以も又そこにあるわけで、これら中小企業の今後における一挙手、一投足こそおおいに注目されしがるべきものがあるといえるのである。

神奈川県のパン業態調査内訳

所 在 地	屋 号	代 表 者 名	創 業	業 態	技 術 系	施 設 状 況	代 目 年 齢
横浜市南区通り四	木 村 屋	赤川山一	昭和 3 年	直 売	食、 菓	電気窯、 モルダー	初 代
〃 南区共進町一	美 河 屋	柳原信雄	昭和 5 年	直 売	食、 菓	電 気 窯	三河屋系 初代59才
〃 南区中島町四	弘明寺ベーカリー	坂本治濤	昭和 年代	直 売	食、 菓	電気窯、 モルダー	九十系 初 代
〃 南区新川町五	(有) 中田屋製パン	中田 岩 雄	昭和 24 年	直 売	食、 菓	電気窯、 モルダー	紅葉軟系 初代46才
〃 南区南吉田町二	(有) 日本堂 パン	高橋 勝 蔵	大正 4 年	直 売	食、 菓	電気窯、 モルダー	二代目 58 才
〃 南区白妙町一	(株) 亀屋パン	米沢 良 雄	昭和 12 年	直 売	食、 菓	電気窯、 モルダー	初 代 53 才
〃 南区共進町三	(有) 藤田丸十ベーカリー	早川 博	昭和 29 年	直 売	食、 菓	電気窯、 モルダー	九十系 初代39才
〃 中区尾上町	(有) ヒマラヤ洋菓子店	佐藤 喜 夫	昭和 7 年	直 売	パン、 洋菓子	電気窯、 モルダー	九十本店系初代60才
〃 港区中山町	(有) 清水ベーカリー	清水 清太郎	昭和 27 年	直 売	食、 菓	電気窯、 モルダー	初 代 39 才
〃 港北区篠原町	(有) オサダベーカリー	長田 丈 一	昭和 24 年	卸	学、 食、 菓	電気窯、 モルダー	初 代 55 才
〃 神奈川区飯田町	オグラベーカリー	大橋 秀 雄	昭和 10 年	直 売	学、 食、 菓	電気窯、 モルダー	初 代 59 才
〃 神奈川区平川町	(有) 高崎製パン	高崎 隆 光	昭和 9 年	直 売	学、 食、 菓	電気窯、 モルダー	初 代 54 才
〃 神奈川区大口通	(有) 子安製パン	中根 誠	昭和 6 年	直 売	食、 菓	電気窯、 モルダー	二代目 35 才
〃 神奈川区松本町	(有) 松本製パン	佐野 与 一	昭和 13 年	直 売	食、 菓	電気窯、 モルダー	初 代 49 才
〃 神奈川区西神奈川	(有) 日光堂製パン	増田 英 章	昭和 13 年	直 売	食、 菓	電気窯、 モルダー	録座木村屋系 二代目 54 才
〃 神奈川区泉町	(有) 泉製パン	小林 幸	昭和 2 年	卸	食、 菓	電気窯、 モルダー	木村屋系 二代目 40 才
〃 神奈川区神之木町	(有) 神ノ木 木村屋	佐藤 敬 二	昭和 24 年	卸	食、 菓	電気窯、 モルダー	木村屋系 初 代 58 才
〃 神奈川区二ツ谷	(有) 木村家製パン	中島 功 一	大正 3 年	卸	食、 菓	電気窯、 モルダー	木村屋系 二代目 24 才
〃 神奈川区六角橋	(有) 不二家ベーカリー	栗飯原 幸 治	昭和 年代	卸	食、 菓	電気窯、 モルダー	初 代
〃 金沢区寺前町	木 村 屋	岩室 太 郎	昭和 年代	卸	食、 菓	電気窯、 モルダー	木村屋系 初 代 60 才
〃 金沢区六浦町	(有) 旭屋商店	長沢 好 近	昭和 26 年	直 売	学、 食、 菓	電気窯、 モルダー	初 代 48 才
〃 金沢区六浦町	(株) たからや	間瀬 實 雄	昭和 29 年	卸	学、 食、 菓	機 械 生 産	初 代 41 才

金沢区六浦町	(有) 法塔ベーカリー	鶴田 登	昭和 29 年	直 売	食、菓	電気窯、モルダー	横順賀法塔系 初代 44才
金沢区六浦町	青木ベーカリー	青木 重次	昭和 24 年	直 売	食、菓	電気窯、モルダー	三河屋系 二代目 37才
金沢区六浦町	(合) 六浦製パン	加藤 茂	昭和 23 年	卸	学、食、菓	電気窯、モルダー	豆文系 初代
金沢区六浦町	(有) 金沢製パン	長島 力蔵	大正 5 年	卸	学、食、菓	電気窯、モルダー	二代目 51才
	春日堂ベーカリー	加藤 定雄	昭和 30 年	直 売	食、菓	電 気 窯	初代 38才
西区浅間町	(有) 文化堂ベーカリー	長谷川 白太郎	昭和 25 年	直 売	学、食、菓	電気窯、モルダー	文化堂系 初代 54才
西区石崎町	(有) 木村家製パン	西村 栄次郎	昭和 2 年	直 売	学、食、菓	電気窯、モルダー	木村屋系 初代 66才
高座郡座間町	(有) 木村屋	小川 貞作	昭和 13 年	卸 60% 小 40%	学、食、菓	電気窯、モルダー	木村屋系 初代 56才
厚木市寿町	(合) ミヤベーカリー	宮川 満直	昭和 6 年	直 売	食、菓	電気窯、モルダー	初代 54才
平塚市豊原町	(株) 森田屋パン	鈴木 俊雄	大正 13 年	直 売	食、菓	電気窯、モルダー	森田屋系 二代目 39才
藤沢市高倉町	(有) 長後製パン	齊藤 光晴	大正 15 年	卸 70% 小 30%	学、食、菓	機 械 生 産	木村屋系 初代 64才
足柄上郡南足柄町	(株) 協和食品	加藤 美実	大正 10 年	卸	学、食、菓	電気窯、モルダー	三代目 65才
相模原市相模原	(有) 窪田商店	窪田 光雄	昭和 26 和	直 売	食、菓	電気窯、モルダー	初代 41才
横浜市保土ヶ谷上町	(有) 広瀬ベーカリー	広瀬 博	昭和 29 年	直 売	食、菓	電 气 窯	初代 39才