

〃	一三年	川相製パン	尾道市	川相長市	六二初代	〇			岡山
昭和	元年	岡野製パン	因島市	岡野準一	六六初代	〇			木村屋系
〃	六年	佐々木製パン	三次市	佐々木薫	五七初代	〇			向島
〃	七年	小原製パン	三原市	小原道彦	四二二代	〇			住田系統
〃	八年	タカガキ製パン	尾道市	高垣秀夫	六一初代	〇			
〃	一二年	橘和清和堂	御調町	橘和寛次	六七初代	〇			木村屋系
〃	一二年	神森誠心堂	尾道市	神森誠三	三六二代	〇			中国で習得
〃	一二年	まるた製パン	尾道市	高橋石夫	五九初代	〇			
〃	一三年	片野製パン	上下町	片野繁一	五九初代	〇			
〃	一四年	富永製パン製菓	甲田町	富永誠治	三七初代	〇			
〃	一四年	松浦製パン	世羅町	松浦正二	五二初代	〇			
〃	一四年	森島金水堂	御調町	森島茂雄	五四初代	〇			
〃	一五年	渡辺製パン	三長坂町	渡辺美徳	四三二代	〇			
〃	一五年	るり製パン	尾道市	阿松 勉	四三初代	〇			
〃	一六年	丸芳製パン	尾道市	農間基国	四六初代	〇			
〃	一二年	黒田製パン	尾道市	黒田道男	四九初代	〇			

八、四国地方パン業界の歴史

一、沿革

当地方のパンの歴史は比較的にみじかく、最古の老舗は高知市で明治二八年に創業した門田製パン所である。ついで明治三〇年には香川県の善通寺に師団が設けられ、その御用商人として松尾製パン所が誕生した。

従つて企業としてのパン屋の誕生は日清戦争時代ということになるが、実際にこの土地でパンが知られるようになったのは明治十年代と推定される。記録によると今治教会（愛媛）の誕生が明治十二年、高知教会の誕生が同十八年であり、これらの教会では洗礼のときにならざるパンと葡萄酒を用いたからである。なお明治十九年には松山東雲女学校が誕生し二十四年には松山に同じくミツシヨン・スクールの松山学院が誕生しているが、こゝでもパンが用いられた。

二、現況

以下は当地方のパンの概況である。

以上の通りであつて当地方の対総人口比率四％にたいして、対総製パン高比率は三・三％であるから、パンの普及度は全国平均を下廻つてゐることになる。その原因が都市化のおくれにあることは、対総人口比率四％にたいして市部人口が三・一％で郡部人口が六％であることによつてあきらかである。しかし製パン高の内訳をみると、対総製パン高比率は三・三％であるが、市販パンは三％、学給パンは四・四％であつて学給パンの普及率は相当高い。企業規模をみると、三〇〇kw以上の大型工場は絶無であるが、これはこの地方に大型都市がないからである。

なお県庁所在都市のパン食率はだいたい全国平均に近いが、そのトップを占めてゐるのは高松市である。

県別	総人口 (千人)	市 (千人)	郡 (千人)	パン類年産高 (屯)	市内 市販パン (屯)	学給 パン (屯)	県所在地	パン食 指数	業者数	500kw 以下	1000kw 以下	1000kw 以上	計
徳島	八一五	三七三	四四一	五、四三七	三、六八二	一、七五五	徳島	九二	一一五				
香川	九〇〇	四五七	四四三	七、〇七六	五、三六二	一、七一四	高松	一〇七	七五				
愛媛	一、四四六	八五〇	五九五	一、〇〇三	七、四四一	三、五六二	松山	九七	二一〇				
高知	八二二	四六六	三四六	四、九四五	四、一九九	七四六	高知	九八	一一五				
計	三、九七五	二、一四八	一、八二六	二八、四六一	二〇、六八四	七、七七七			五二五				
全国	九八、二七四	六八、一一〇	三〇、一六四	八六五、五八九	六八八、五〇三	一七七、〇八六			一〇〇七、八七〇	五五〇	二二〇	一一	八八
全国比	四・〇%	三・一%	六・〇%	三・三%	三・〇%	四・四%			六・五%	〇	〇	〇	〇

香川 県 パン 業 界 の 歴 譜

〔香川県パン業界の沿革〕

明治三〇年陸軍第十一師団が設けられて新興都市となつた善通寺に、故松尾栄吉氏（松尾製パン所の創始者）が御用商人として製粉製パン業を始めたのが、実際上本県パン業の開祖である。当時製パン技術は東京方面から来た職人が伝え、生地を丸型で抜いてアンを包んでいた。当時の製パン用具は揚板（作業台）、丸抜型、竹へら、天板、ペーロ（ビール）、スケツパ、ケンド（粉フルイ）などにすぎなかつた。当時大麻神社の祭典に食パンを神饌物として奉獻して珍らしがられたという。

明治四〇年には坂出市で故川上好雄氏（小富士製パン所先代）が製パン業を始めた。大正時代に入つて六年に高松市で横山亀市氏（中央製パン工場）が神戸西村系統で製パン業を始めた。今はないが当時高松市には鈴木パン、田所パン、浪花パン、アサヒパンなどがあつたという。

大正九年には同じく高松市で故玉津島寿親氏（木村屋先々代）が、米騒動を機として故玉津島荒一氏（木村屋先代）に製パン技術を習わせ製パン業を始めた。大正一〇年には坂出市で故吉田仁市氏（吉田製パン所先代）がカナダから製パン法を持つて帰国し製パン業を始めた。大正一二年には丸亀市で山西為吉氏（香川県パン協組前理事長）が、大正一五年には同市で野藤金一氏が製パン業を始めた。

昭和時代に入つて二年に観音寺市で内田亨氏が製パン業を始め、昭和三年には詫間町で渡辺製菓製パン所の先代が飴玉屋から製パンを開始した。昭和初年のアンパンの卸売価格は一個一錢二厘で小売価格は二錢であつた。

昭和七年に高松市近郊の今里（現在高松市今里町）で宮本芳雄氏が和生菓子とパンの卸売業を始め、終戦後製パン業専門（マルキ製パン）となつた。宮本芳雄の思い出によると、当時は相当の資本を備えて市街地で営業する店はパン専門でやつていけたが、田舎の店は花見時から秋祭頃までがパンの時期で、秋の半ばから冬にかけては生菓子に切りかえねばならなかつたという。朝の九時から夜の九時まで三輪車でパンを町に卸してまわる

のは相当つらい仕事であつたし、当時の慣習として小売店に卸したパンにカビが生えるなどの場合は新しい品と取りかえねばならなかつたから、利益は案外に少なかつたという。

昭和一〇年には綾歌郡綾上町で井手上証氏（木村屋製パン所）が、また木田郡三木町で中村重信氏（中村屋）が開業し、昭和一二年には高松市で田中外吉氏（田中製パンKK）が開業した。田中外吉氏は北海道の千秋パン、佐世保の浪花パンの技術系統の人であるが、大正九年佐世保市で菓子パン上にデザインすることを考案して好評を博し、昭和六年の松山市全国品評会では角食パンのネーム入りを工夫して、全審査員の絶讃を得た。

昭和一三年に香川県菓子工業組合にパン部会が設けられ、部会員一七（一八名で、山西為吉氏（現丸亀市会議員）が就任した。昭和一四年には三豊郡財田村で安藤三郎氏（安藤製パン所）が開業した。昭和一六年に山西為吉氏が応召したため玉津島荒一氏（高松市、木村屋）がパン部会長に就任し、昭和一八年香川県パン統制組合が結成されると、玉津島荒一氏が理事長に、山西為吉氏が専務理事に就任した。同年善通寺市で亀山義久氏（せいたく堂）が製パン所を開業し軍隊に納入した。

昭和二〇年の終戦により山西為吉氏が帰還して、ふたたび統制組合理事長に就任、二一年には同氏が全日本パン協同組合連合会常任理事に選ばれまた香川県パン商工組合が結成されると同氏が理事長に就任した。

終戦後は本県内にもパンの委託加工業者が乱立したが、委託加工組合を結合して業者を統合した。

昭和二一年に高松市で岡崎時則氏（香川県パン加工組現理事長）がときわパンを開業し、昭和二二年には山口哲氏（宇多津町山口製パン）山川和一氏（香川町きねや製パン）、氏家太平氏（三野町氏家製菓製パン）らが開業し、昭和二三年には伊藤得数氏（仁尾町伊藤製パン）、大西徹氏（高松市大西製パン）石井博氏（土庄町石井製パン）石井哲氏（高瀬町石井製パン）上原達夫氏（内海町上原製パン）、鍛谷喜巳孝氏（土庄町淵崎製パン）らが開業した。

昭和二三年には配給パン制度が実施されて配給パンの委託加工が始まり昭和二四年には香川県パン協同組合が結成され、組合員一三〇名、山西為吉氏が理事長に就任した。またパン食の普及をはかるため第一回香川県パン祭を行なつた。昭和二五年に公団の委託加工が廃止されて小麦粉買取制に切りかえられ自主的な製造販売となり、昭和二六年には麦類統制撤廃、食管法の改正によりパン工場の設備規格も緩和されたため、組合への加入者三〇名をこえた。昭和二七年には香川県学校給食パン協力が設立され山西為吉氏が会長に就任した。昭和二八年には組合規格による食パンの製造販売を始め、組合の活動強化のため役員を増加した。

新規に開業したパン業者は、昭和二四年に多岡信一氏（丸亀市多岡製パン）、昭和二五年に森政則氏（詫間町げんこつパン）、藤川利治氏（大野原町藤川製パン）、昭和二八年に川田正司氏（琴南町川田製菓）、山腰英雄氏（大内町山腰パン）、昭和三〇年に石塚光夫氏（坂出市石塚製パン）昭和三三年に堀田正一氏（丸亀市タイヨー食品）などである。

昭和三〇年に香川県パン協同組合理事長山西為吉氏が辞任し、副理事長岡崎時則氏が理事長に就任した。また昭和三二年には山西為吉氏が学校給食パン協力会長をも辞任し、岡崎時則氏が新会長に就任した。新理事長岡崎時則氏は全日本パン協同組合連合会理事および香川県食品協会副会長に就任した。

香川県パン祭は昭和二四年の第一回から昭和四一年の第七回に至るまで十七年間に七回開催したが、パン食の普及宣伝のためにその他多くの事業を行なつた。昭和三二年にはパンフレット「パン教室」を刊行して組合員に配布し、ラジオ放送「パン食しましょう」を四〇回にわたつて実施し、製パン技術者地方講習会を開催し、農林省全国食生活改善協会と共同で高松市三越において食生活改善展示会を開き、香川県食生活改善普及協会が設立された。昭和三三年にもパン食の普及宣伝のため三三回にわたつてラジオ放送を行ない、昭和三四年にもラジオ宣伝を続け、香川県食品協会主催の「たべもの祭」に参加した。ラジオ放送は昭和三五年にも実施し、食

品協会主催の「たべもの祭」にも昭和三五年〜三六年と参加した。

昭和三七年には全国高校野球大会北四国大会のテレビ実況放送を利用して、食生活の改善とパン食の普及を宣伝した。

昭和三五年にパン業界の最低賃金制を実施し、昭和三八年、昭和四〇年昭和四一年と最低賃金の改訂を行なった。パンの規格は昭和二八年に初めて一定してから、昭和三二年に規格改正と価格と価格調整を行ない、昭和三六年菓子パンの価格改訂を行なった。

昭和三四年に東京都で初めて開催されて以来毎年各地で開催された全国製パン業者大会には、常に代表者が参加した。また各種の技術講習会を実施し、昭和三七、三八、四〇各年のホー・パウダー講習会、昭和四一年の県内各地のサンドイツチ製造講習会、昭和四二年のカリフォルニア・レーズン・パン技術講習会、食品添加物の正しい使方講習会などを開催したり参加した。また昭和三八年には高松市自治会館が経営講習会を開催し、昭和四〇年には近代化促進法の説明会を開催した。

本県の製パン業も近年近代化大型化の方向に進み、昭和三七年には株式会社のとときはパンと中村屋、有限会社の丸福パンの三社が企業合同して九十食品株式会社（高松市）を設立し、岡崎時則氏が代表取締役就任した。

昭和三九年にはパン組合理事長として岡崎時則氏がアメリカ農務省並にアメリカ小麦連合会の招待による日本製パン業界代表訪米団六名中の一員（中国四国ブロック代表）に選ばれ、同年三月二十九日から五月四日までの三七日間米国各地を視察した。

昭和四〇年には高松市玉藻公園で組合創立十五周年記念の香川県製パン業者大会を開催した。昭和四一年に香川県パン工業組合が設立され、岡崎時則氏が理事長に就任して今日に至っている。

本県のパン業界は戦前戦後を通じて活発な動きを示し、組合の運営に、製パン業の発展に、パン食の普及宣伝に一致協力して大きい成果をあげている。また中央の全パン連、各種団体や県内の食品協会、生活改善協会な

どと密接に連絡して、展示会、講習会、食品宣伝を開催し参加し、たえず業界の発展に努めている。五十年以上を経過して今なお繁栄しているパン業者が数名あることも、本県のパン業界の特色の一つであろう。

〔香川県パン業界の調査〕

調査対象 三〇社（高松市七、坂出市三、丸亀市二、善通寺市二、詫間町二、土庄町二、琴南町二、その他一〇）

調査内容

(1) 業態 調査した三〇社の中卸売を主とするもの二三社で過半数をしめ、卸売と小売が半々のもの三社、小売を主とするもの四社である。学給パンを兼業するもの一八社で、その中一六社は卸売業者、二社が小売業者となつている。

(2) 創業期 明治時代の創業が二社、大正時代の創業が三社、昭和時代の終戦前の創業が六社、その他の十九社は終戦以後の創業である。創業期のもつとも古い松尾製パン（善通寺市）は明治三〇年の創業で、第十一師団司令部がおかれた新興都市善通寺に軍納入の目的で設立された。このパン工場からは山西為吉氏（香川県パン組合前理事長）白川一氏（石川県パン組合前理事長）などのパン業界の名士が出ている。明治四〇年創業の富士製パン（坂出市）も開業して六〇年の年月を経ている。高松市では大正六年に中央製パン（横山亀市氏）、大正九年に木村屋（玉津島荒一氏）が創業したが、同市には当時田所弥左衛門（公園前）、浮田磯五郎（塩上町）、山地竜一（片原町）の諸氏がパン業を営んでいた。大正十年創業の吉田製パン（坂出市）は初代がカナダから帰国して習得した製パンを始めた。昭和年代終戦前の創業は六社であり、残りの十九社はすべて終戦後の創業である。その中昭和二三年の創業がもつとも多く十九社中七社をしめている。

(3) 代表者の年令と代目 調査三〇社の代表者の年令は、七〇才以上一名、六〇〜七〇才九名、五〇〜六〇才七名、四〇〜五〇才七名、三〇〜四〇才六名となつている。代表者の代目は三代目二名、二代目八名、初代二

○名である。

(4) パン窯と製パン機械

創業のもつとも古い松尾製パン所では明治三〇年から昭和一二年までレンガ窯を使用、昭和一二年に電熱窯を採用、昭和三七年から運行窯を使用また昭和四一年に軽油リール窯を入れているが、これは本県のパン窯の推移を典型的に表わしている。明治・大正時代と昭和初期には石窯とレンガ窯が広く使用されたが、昭和年代に入つて徐々に電気窯が採用された。しかし本県のパン業者にはレンガ窯の使用者が非常に多く、終戦後の開業者で石窯レンガ窯を使用しているものも少なくない。また近年オイル窯を使用する業者がふえているのも特徴の一つである。(七社が採用)ガス窯の利用者はほとんどない。(一社が利用)運行窯は松尾製パン(善通寺市)その他の二、三社が使用している。

ミキサーは二社のみ昭和一八年から使用しているが、その他の二八社は主として戦後の昭和二一～二五年の期間に採用している。モルダールとデバイダーが普及したのはもつとおそく、昭和三〇年前後に採用した業者が多い。殊にデバイダーの利用者は三〇社中一三社にすぎず、大多数の業者は今なおデバイダーを利用していない。これに反して自動包装機その他の使用者は三〇社中一九社に達し、デバイダーよりも普及していることを示している。

(5) 発酵法の推移

ホップス種の使用を報告しているものは創業の古いパン業者四社のみであり、大正末期から昭和初年にホップス種をやめてイーストに切りかえている。イーストは昭和二一～一〇年の間に次第に普及したと思われる。

酒種の使用も明治・大正年代のみで終わり、昭和初年に漸次イーストの使用に切りかえられている。ただ一社は酒種の使用を昭和一四年まで継続し、別の社は酒種を昭和二三～二九年の期間に使用している。

(6) パンの種類

食パンと菓子パンの両方を製造しているものもつとも多く、三〇社中

二六社をしめている。その中さらに直かきパンも製造しているものは七社である。食パンのみの製造業者はなく、菓子のみをつくっているものは三社である。スイート製品を製造しているものは三〇社の半数の一五社に達している。

(7) 配達方式の推移

創業明治三〇年の松尾製パン所(善通寺市)は箱車時代以前の天びん棒でパンを担いだ配達を報告している。この天びん棒時代は明治三九年に終わり、箱車による配達が続いたが、箱車時代は昭和初年に終わつてリヤカー時代に入った。リヤカー時代はかなり長く続き、終戦後も四五年間リヤカーを使用したところが多い。リヤカーに代えて自転車を利用した社もある。貨物自動車の使用は昭和二四～三〇年ごろに普及した。現在自転車やライトバンを利用するところも各二社ある。

(8) 技術系統

創業のもつとも古い松尾製パン所(善通寺市)では、最初東京方面の職人を雇つて東京系統の製パン技術を導入し、後に大阪系統の技術を取り入れたと報告している。この松尾製パン所自体が後年一つの技術系統のもととなつている。明治四〇年創業の小富士製パン所は独逸流の製パン技術と報告しているが、大正六年創業の中央製パン(高松市)は神戸西村系統、大正九年創業の木村屋(高松市)は東京の木村屋系統である。木村屋系統はこの外に木村屋製パン(綾上町)がある。大正十年創業の吉田製パン(坂出市)は先代がカナダから帰国してカナダ系の製パン法を伝えたという。

昭和一二年創業の田中製パン(高松市)は、千秋パン(北海道)と浪花パン(佐世保)の技術系統を伝えている。この外東京の新正堂系一社、大阪のマルキ系一社、神戸セントラル系一社、大阪の神戸屋系一社があり、日本パン学校六期卒の石井哲氏の石井製パン、日本パン技術研究所系統のタイヨー食品(丸亀市)などが新しい技術系統として注意をひく。

(9) 雇傭関係と従業員組合

年季奉公制度を報告しているのは創業の古いパン業者のみであり、その

多くは昭和一〇〜一六年の期間に年季奉公制度をやめている。しかし終戦後まで年季奉公制度を続けたパン業者もあり(三社)、その一社は昭和三〇年まで、他の一社は昭和三三年まで年季奉公制度を継続している。

従業員組合の存在を報告しているのは三〇社中五社で、その設立は昭和三四〜四〇年の期間である。

(10) パンを始めた動機

軍隊にパンを納入する目的で開業したもの(二社)、菓子製造にパン製造を加えたものと製粉業から転向したもの(四社)、がもつとも具体的な動機である。無資本でできて回転が早いから、町内にパン屋がなかつたら、外地より引揚げ後パン店を開業したなどの動機もある。また食品に興味があつたから、将来性があると思つたから、地域社会奉仕のため、食糧難時代だつたからなどの動機を記しているものもある。

香川県の部

創業期	社名	所在地	代表者名	年令代目	営業形態	技術系統
明治三〇年	松尾製パン所	善通寺市	松尾定治郎	七一三代	〇	初東京系
〃 四〇年	小富士製パン	坂出市	川上重春	五七二代	〇	後大阪系
大正 六年	中央製パン	高松市	横山亀市	六五初代	〇	神戸系
〃 九年	木村屋	高松市	玉津島照雄	四三二代	〇	木村屋系
〃 十年	吉田製パン	坂出市	吉田義夫	四九二代	〇	カナダ系
昭和 三年	渡辺製菓製パン	詫間町	渡辺嗣夫	三三二代	半	
〃 七年	マルキ製パン	高松市	宮本芳雄	六五初代	〇	
〃 一〇年	木村屋製パン	綾上町	井手上証	五二初代	〇	木村屋系
〃 一二年	田中製パン	高松市	田中外吉	六六初代	〇	千秋パン(北海道)
〃 一四年	安藤製パン	財田村	安藤三郎	五五初代	〇	浪花パン(佐世保)
					〇	東京(佐世保)系
					〇	新正堂系

〃 一八年	ぜいたく堂	善通寺市	亀山義久	六八初代	〇	
〃 二三年	山口製パン	宇多津町	山口哲四	五初代	〇	
〃 二三年	きねや製パン	香川町	山川和一	六五初代	〇	
〃 二三年	氏家製菓製パン	三野町	氏家多平	三〇二代	〇	
〃 二三年	伊藤製パン	香川市	伊藤得数	六五初代	半	
〃 二三年	西内花月堂	琴南町	西内寿孝	三四二代	〇	
〃 二三年	大西製パン	高松市	大西徹一	五一初代	〇	
〃 二三年	石井製パン	土庄町	石井通四	八三代	〇	
〃 二三年	淵崎製パン	土庄町	鍛谷喜己	孝六初代	〇	
〃 二三年	上原製パン	内海町	上原達夫	六八初代	〇	
〃 二三年	石井製パン	高瀬町	石井哲三	三六二代	〇	
〃 二四年	多岡製パン	丸亀市	多岡信一	四一初代	〇	
〃 二五年	へんこつパン	詫間町	森政則	五五初代	〇	
〃 二五年	藤川製パン	大野原町	藤川利治	三八初代	〇	
〃 二八年	川田製菓	琴南町	川田正司	五二初代	〇	
〃 二八年	山腰製パン	大内町	山腰英雄	四八初代	〇	
〃 三〇年	石塚製パン	坂出市	石塚光夫	三八初代	半	
〃 三三年	タイヨー食品	丸亀市	梶田正一	四八二代	〇	
〃 三七年	九十食品	高松市	岡崎時則	五七初代	〇	
〃 三九年	白十字製菓	高松市	池本一市	六〇初代	〇	

愛媛県パン業界の歴史

〔愛媛県パン業界の沿革〕

愛媛県のパン業が始めて開拓されたのは明治末期で、明治四三年小川春昇氏がロサンゼルスより帰国し宇和島市で創業した。また明治末期から大正初期にかけて、松山市の詫門製パン、原田玉華堂、増田商店、渡辺金十郎氏、住丸九十郎氏、トキワ号、東洋軒などがパン業の発展に貢献した。

大正時代には三ツヤ号（大正八年）米本パン（大正一〇年）アヲヤギ（大正一四年）趣智製パン（大正一二年）川柳製パン製菓（大正五年）などが創業され、昭和初年には坂田製パン（昭和二年）、朝日堂（昭和五年）ミスジ号（昭和五年）中野商店（昭和五年）などが開業し、パン業者の数は次第に増加した。

第二次大戦が勃発した昭和一六年の企業整備当時には、パン専業者一六名、菓子パン兼業者六〇〜七〇名に及んだが、一八年松山市内の専業者数名が食糧営団に接収され企業整備が実施された結果、パン専業者六名、菓子パン兼業者五八名に減少した。

しかし終戦後の食糧難と粉食ブームの機会にパン業者の開業が相次ぎ、一時一八〇〜二〇〇名に達した。

昭和二四年愛媛県パン洋菓子技術協会（理事長 大西健一氏）が設立され、パンと洋菓子の技術指導、夜間作業の廃止、パン祭の開催、学給パン指導などの事業を行なった。昭和三九年学給パン組合、県パン組合を合併して愛媛県パン工業組合が成立した。（現理事長岡田次一氏）

愛媛県パン業界の現状（パン工場数と日産袋数）はつぎのごとくである。

- (1) 中予地区（松山市、伊予市、温泉郡、上浮穴郡、北条市）
一〇〇袋工場（七）三〇〜五〇袋（一〇）三〇袋以下（四六）学給パン工場（一）

(2) 南予地区（大洲市、喜多郡、八幡浜市、宇和島市、東宇和、西宇和、南宇和、北宇和各郡）
二五〇袋工場（一）五〇〜一〇〇袋（三）三〇袋以下（三九）

(3) 東予地区（今治市、西条市、新居浜市、川之江市、三島市、越智郡、周桑郡、宇摩郡）
一〇〇袋工場（一）一五〇袋（二）三〇〜五〇袋（五）三〇袋以下（二六）

〔註〕全地区の学給パンは市販パン工場のほとんどが兼業している。

近年愛媛県下のパン企業も大型化の傾向を示し、拡張、合同、進出が相次いでいる。大手パン業者は今治食品、東予合同パン、松山学給パン、八幡浜製パン協組などである。松山市のコトブキ屋、川之江町の柳屋製パンなどが整理に入り、長い歴史を有する松山市のアヲヤギ（代表者大西健一氏）も広島市のタカキベーカーと提携し、事実上本県の業界から引退した。他県パン業者の進入もあり、愛媛県のパン企業もいよいよ集中化の傾向をたどるものと思われる。

（愛媛県パン業界の調査）

調査対象二五社（松山市二、伊予市二、大洲市四、吉田町三、三瓶町二、保内二、大三島町二、その他八）

調査内容

(1) 業態 卸売を主とするもの一八、直売を主とするもの五で、大多数は卸売を主としている。卸売業者の中学給パンを兼業するもの一五、小売業者で学給パンを兼業するもの三で、パン業者の半数以上が学給パンを担当している。

(2) 創業 愛媛県でパンの製造が始まったのは明治中期で、明治四三年小川俊正氏がロサンゼルスより帰朝し宇和島市で創業した。また松山市の詫門製パン所、原田玉華堂、増田商店、東洋軒、渡辺金十郎氏、住丸九十郎氏なども、明治末期から大正初期にかけて愛媛県のパン業の開拓に貢献したと伝えられるが、本調査で創業のもつとも古いのは吉田町の川柳製パ

ン製菓（大正五年）大田清太郎氏であり、ついで三瓶町の米本パン（大正一〇年）、円原町の越智製パン（大正十二年）が古い。本調査にはのつていないが、松山市アヲヤギ（大西健一氏）は大正十四年、三ツヤ号（大田清太郎氏）は大正八年の創業である。しかし大多数の製パン所（一六社）は昭和二〇年の終戦以後の創業であり、昭和三〇年以後の創業が八社を数えている。特に北条市では昭和三九年農業協同組合の合併により設備施設を拡充して市内学校給食パンを加工する製パン所が発足した。（昭和四〇年東洋合同製パン）

(3) 技術系統 木村屋系二、三河屋系、梅月堂系、明治屋製菓部系、大丸食品部系各一となつてゐるが、別に神戸エビラ堂系二あり、本県パン業の初期時代には（アヲヤギ三ツヤ号）神戸方面から技術が移入したもののようであり、昭和二四年愛媛県パン洋菓子技術協会が設立されて以後は製菓技術の経験者が同協会の指導により製パンに従事するようになった場合が多い。

(4) 代目 二代目が六人初代が一九人で、初代が圧倒的に多く、三代目は一人もない。代表者の年齢は七〇才以上一人、六〇才以上一人、五〇才以上四人、四〇才以上六人、三〇才以上四人で、五〇才以上が過半数をしめてゐる。

(5) 発酵法の推移 菓子パン、食パンとともに大正初年からつくられており、川柳製パン（吉田町）米本パン（三瓶町）などは大正時代から酒種を使用して菓子パンを製造した。大正時代から古いホツプス種を使用して食パンを製造した製パン所は一カ所しか見当らない。（丹原町越智製パン）酒種がイーストに代つたのは大体昭和一五・一八年頃がもつとも多い。イースト種で食パンを製造した最初は中野里吉商店（大洲市）で昭和五年となつてゐる。戦後は食パンも菓子パンもイースト種でつくるようになってゐるが、佐伯パン店（大洲市）は昭和二二年まで酒種を使用して菓子パンをつくつてゐた。

(6) パンの種類 多くのパン店が食パンと菓子パンの両方をつくつてゐる

が（一五社）、菓子パンのみをつくつてゐる店（七社）、食パンのみをつくつてゐる店（一社）直焼きパンのみをつくつてゐる店（協組一）となつてゐる。スイート製品をつくつてゐる店は五である。

(7) 製パン機械 大正時代に創業したパン店のすべてが石窯・煉瓦窯を使用していたが、昭和初期に電気窯が導入されて次第に電気窯に変わつてゐる。終戦後に開業した製パン所はほとんどすべてが電気窯を採用してゐる。運行窯を使用している業者は一人もなく、ガス窯やオイル窯の使用も全くない。オガクズ窯の使用は一名ある。

窯以外の製パン機械ではミキサーがもつとも早く採用されもつとも広く普及してゐる。ミキサーよりもややおくれて普及してゐるが、デイベイダーは調査した二五社中三社のみが使用してゐる。自動包装機その他の使用は昭和三〇年以後次第に普及してきたが、使用してゐない業者の方が多い。

(8) 配達方式の推移 大正時代昭和二〇年の終戦頃まで市部では主としてリヤカーが、郡部では自転車を使用されたが、終戦後急速に貨物自動車を採用され現在二五社中の二二社が自動車を利用してゐる。しかし最近まで自転車やリヤカーを使用していた業者もあり、また箱車を昭和三〇年まで使用してゐたパン店もある。

(9) 雇傭関係の推移 もつとも早く年季奉公制度をやめたのは大正一二年もつともおそくまで年季奉公制度を続けたのは昭和二五年までである。現在従業員組合があるのは北条市農業協同組合のみで、従業員組合の創立は昭和三九年である。松山市アイコク製パン所では昭和四二年に組合が成立したが現在はないと報告してゐる。

(10) パンを始めた動機 製菓業から製パン業に転向または製パン業を兼営したもの六で、もつとも多く、パン食の増加を見越して、疎開または引揚げの後生活のため、学校給食の開始を機会に、などの動機があげられてゐる。特に北条市農業協同組合は学校給食パンの加工のみを目的として設立された。

愛媛県の部 (二五社)

創業期	社名	所在地	代表者名	年令代目	卸	販売形態	技術系統
大正五年	川柳製パン製菓	吉田町秋田	久雄	六三二代	○		
〃 一〇年	米本パン	三瓶町米本	八次郎	六〇〇	○		
〃 一二年	越智製パン	丹原町	越智伊太郎	六七初代	○		
昭和二年	坂田製パン	保内町坂田	篤彦	六二初代	○		
〃 五年	朝日堂	大三島町青	為藤	四二二代	○		木村屋系
〃 五年	中野商店	大洲和中野	三郎	六〇二代	○		梅月堂系
〃 五年	中野里吉商店	大洲市中野	里吉	初代	○		
〃 一三年	桐島ベーカリー	伊予市桐島	紳夫	四六二代	○		
〃 一八年	篠崎製パン	伊予市篠崎	義一	五三二代	○		
〃 二〇年	佐伯製パン	大洲市佐伯	工四八	初代	○		明治屋製菓部
〃 二〇年	檜山宝堂	大三島町檜山	利平	六〇初代	○		
〃 二二年	アイコク製パン	松山市村上	寅市	六一初代	○		
〃 二二年	三葉屋	松山市黒光	林文四七	初代	○		
〃 二二年	清水製パン	卯の町清水	アヤカ	六七初代	○		
〃 二五年	高橋製菓舗	五十崎町高橋	初己	六〇初代	○		木村屋系
〃 二六年	矢野製パン	上浦町矢野	保四六	初代	○		大丸食品部
〃 二六年	まや製パン	保内町武内	重市	六四初代	○		
〃 三〇年	山崎製菓	双海町山崎	久男	三五初代	○		
〃 三〇年	木下パン	吉田町木下	義光	五四初代	○		
〃 三三年	菊池製パン	三瓶町菊池	勇六一	初代	○		
〃 三三年	農業協可組合	川内町神野	正策	四〇二代	○		
〃 三三年	福山製パン	大洲市福山	吉彦	三三初代	○		

徳島県パン業界の歴譜

〔徳島県パン業界の沿革〕

本県で始めてパン製造業を創始したのは大正二年(一九一三年)名西郡神領村の宮本惣吉氏であり、現在の宮本淳生氏(神山町宮本商店)はその二代目である。翌大正三年には名西郡高川原町で橋本善蔵氏が製パン業を始めた。現在の橋本善助氏(石井町橋本製菓)はその三代目である。さらに大正五年には徳島市両国で藤田只之助氏がドイツ式の製パンを始め(現在)また同年徳島市下助任町で大木他一郎氏がパン製造を開始した。(現在の扇屋)当時藤田只之助は板東のドイツ捕虜収容所にパンを納入し、鶴飼将之平氏が徳島六二連隊にパンを納入した。

昭和二年(一九二七年)に大木他一郎氏(徳島市)が始めて国産培養イーストを使用してパンをつくり、昭和五年には岡武男氏(小松島市)海津稔氏(徳島市)が始めて電気窯を使ってパンを焼いた。

昭和五年には徳島県パン友会が設立され、始めてパン業者の団体が現われたが、昭和八年に右パン友会を解散して徳島県パン工業組合(理事長武市宗平氏)を設立した。同組合の理事長は昭和一〇年戸田伸市氏、同一二年藤田只之助氏、同一四年大木他一郎氏と代を重ねたが、第二次大戦中の昭和一六年に企業整備によつて徳島市内のパン業者中一二業者が阿波製パン、徳島製パンの二企業体に統合され、整備の五二業者が四二業者にへつた。

終戦後の食糧難とパン食普及の結果、昭和二十一年より二十五年までの間に多数のパン店が創業し、二六年から学校給食パンも始まつた。その後昭和

〃 三四年	川添製パン	香田町川添	昇五〇	初代	○		
〃 三五年	島の	館中島町門田	徳五郎	五四初代	○		
〃 三九年	農業協組	北条市高市	千太郎	七〇初代	○		
					○		三河屋系

三二年（一九五七年）に徳島県パン工業組合を解散して、徳島県パン協同組合が設立された。（初代理事長大木他一郎氏）以来同組合はパン祭、産業科学大博覧会出品、製パン従業員の表彰、製パン技術講習会などを行なつてパン食普及運動に尽力している。

昭和三五年には徳島県パン食普及協会（会長海津稔氏）が設立され、県民栄養パンの売出しなどを行なつた。昭和三六年には徳島県給食パン協力会（会長岡武男氏）が設立され、学校給食パン技術講習会を毎年開催している。

昭和三七年に小松島市の七業者が企業合同して小松島製パン協同組合を設立し、小学校一二校中学校三校の学給パンの製造を担当することになり、昭和三八年には那賀郡阿南市の九業者が企業合同して徳南製パン工業協同組合を設立した。また同三八年には徳島県製パン協同組合は原料の共同購入斡旋、組合員の金融斡旋、労務管理、販売改善などの事業を行なうこととなつた。

〔徳島県パン業界の調査〕

調査対象一九社（徳島市七、神山町二、石井町二、上板町二、その他六）

調査内容

(1)業態 卸売を主とするもの一五、直売を主とするもの三で、卸売業者が大多数をしめている。学給パンは卸売業者中一社が担当しており、卸売を行わず学給パンのみを行なつているもの二（池田町三繩あたぎや小松島町小松島製パン協同組合）がある。

(2)創業 大正二年創業の宮本商店（神山町）がもつとも古く、それについて大正三年の橋本製菓（石井町）、大正五年の扇屋（徳島市）などが創業の古い店である。同じく大正五年にはドイツの捕虜に製パン法を学んだ藤田只之助氏がドイツ軒パン店を開業して、ドイツ式のパン製造を始めた。

昭和五年には徳島市でハレルヤ製菓、中屋製パン、木村屋の三店が創業

したが、中でも木村屋は一六キロの電気窯を使つてパンを焼き、業界の注目の的となつた。これは徳島県のパン製造に電気窯を使用した最初である。

(3)技術系統 木村屋系七、その他三で、木村屋系が大多数を占めているが、徳島市のドイツ軒パン店はドイツ系の製パン法を伝え、同じく徳島市の中屋製パン（山下佐一氏）は神戸市の神戸屋で一年間研究している。

(4)代目 三代目が一人、二代目が七人、初代が一〇名であり、代表者の年令は六〇才以上が六人、五〇〜六〇才が五人、四〇〜五〇才が三人、三〇〜四〇才が四人となつている。

(5)発酵法の推移 大正時代は主として菓子パンが製造され酒種が使用されたが、大正の終りから昭和の初めにかけてホップス種使用の食パン製造が広まり、ついで昭和初年からイースト種の製パンが始まり次第に全県に普及した。酒種は終戦後も若干使用され、東条文明堂（上板町）は昭和二五年まで酒種を使用している。

(6)パンの種類 調査対象の店の大多数が食パンと菓子パンを製造しているが、菓子パンのみをつくっているもの、食パンのみをつくっているものが各一店ある。直焼パンの製造を行なうもの（二）は少ないが、スイート製品をつくっているもの（六）は全体の約四分の一に達している。

(7)製パン機械 大正時代は石窯煉瓦窯を使用してパンを焼いたが、昭和五年にハレルヤ製菓（徳島市）木村屋（徳島市）が始めて一六キロの電気窯を購入して製パンを行なつた。第二次大戦中燃料の無煙炭が欠乏して薪に変わり、さらにオガクズを使用したので、オガクズ窯も現われた。電気窯は昭和一四五年頃から次第に採用され、終戦後県下全体に拡まつた。ガス窯は昭和一五年から中屋製パン（徳島市）木村屋（徳島市）が使用を始めた。オイル窯の利用者は本調査中には見当たらない。

窯以外の製パン機械ではミキサーの採用がもつとも早く、それについてモルダー、ついでデバイダーとなつており、ミキサーは京華苑が昭和九年に、玉伊堂（穴吹町）が昭和十年に採用したのが最初である。自動包装機

その他が使用されたのは終戦後特に昭和三五年以後のことである。運行窯を使用しているものは二（徳島市木村屋と小松島市の製パン協同組合）である。

(8) 配達方式の推移 大正年代には箱車と自転車で配達されたが、昭和時代に入ってから次第にリヤカーが用いられ、終戦後は次第にトラックやライトパンに変わっていった。しかしトラックとともにオート三輪や自転車も併用されている。

(9) 雇傭関係 古い年季奉公制度をもつとも早くやめたのは徳島市木村屋で、大正一四年となつてゐるが、一般には昭和一〇年前後であり、昭和三〇年まで継続した店（二）もある。

従業員組合があるのはハレルヤ製菓（徳島市）のみで、昭和三五年の創立である。

(10) パンを始めた動機 二代目三代目の当主が八名あり、家業を継承した場合が多い。パン食の将来を見通して、食生活の改善のためなどの動機の外に、従来製菓業を営んでいて時代の要求によりパンの製造を始めたもの（二）がある。旧陸軍への納入が動機となつたものもある。

徳島県の部（一九社）

創業期	社名	所在地	代表者名	年令代目	販売形態 卵直売学給	技術系統
大正二年	宮本商店	神山町宮本	淳生	二代	○	
三年	橋本製菓	石井町橋本	善助	五三二代	○	
五年	扇屋	徳島市大木	進三	五二代	○	
一〇年	豊田屋	日和佐町豊田	亭子	六三二代	○	木村屋系
一三年	三繩あたぎや	池田町安宅	松二	四〇二代	○	
昭和五年	ハレルヤ製菓	徳島市岡	武男	五九初代	○	
五年	中屋食パン	徳島市山下	佐一	六二初代	○	

五年	木村屋	徳島市海洋	稔	六一初代	○	大正
七年	玉伊堂	穴吹町伊沢	徳太郎	六二初代	○	木村屋系
一二年	中央製パン	徳島市神田	牛之助	六五初代	○	木村屋系
一三年	京華苑	徳島市阿部	博三	九二代	○	京華苑
一三年	東条文明堂	上板町木内	邦治	三四二代	○	木村屋系
一三年	尾崎製パン	藍住町尾崎	賀雄	五二初代	○	木村屋系
一三年	梅屋	徳島市松本	功三	六初代	○	
一三年	田由製パン	井川町内田	よし多	五三二代	○	
一五年	三浦製パン	石井町三浦	晋平	四六初代	○	
一五年		神山町高野	光雄	六一初代	○	
一七年	上板製パン	上板町楠本	小四郎	四九初代	○	
一七年	小松島製パン協同組合	小松島町大野	秀一	五二五初代	○	木村屋系

高知県パン業界の歴史

〔高知県パン業界の沿革〕

本県で創業のもつとも古いパン店は、明治二八年創業の門田製パン所（高知市帯屋町）である。門田製パン所は先々代の門田音吉氏が明治二六年頃島根県松江市で米人のキリスト教布教師バックストーン氏よりアメリカ系の製パン技術を習得して帰高し、片岡健吉氏の推奨で明治二八年に開業した。これは実際上高知県における製パン業の誕生といつてよい。

その後県下の製パン業者の数は次第に増加し、明治三〇年には三名となり、明治三五年には五名、大正七年には一四名となつたが、当時は一般にパンの消費者層が浅く企業組織も確立せず家内生産の程度であつたから、副業的な仕事にすぎなかつた。したがつて当時の製パン所の多くは廃業し

ている。大正時代の創業で今日まで営業を続けている製パン所は大正八年創業の西村製パン（高知市）、大正一一年創業の浜田製パン（安芸郡田野町）、大正一四年創業の西内製パン（吾川郡吾北村）の三店にすぎない。

昭和時代に入つて二年に永野旭堂本店（高知市）、永野忠（高知市）が創業し、九年に幸栄堂（高岡郡仁淀村）森山製パン（高知市）が開業している。幸栄堂の主人植田幸氏は昭和五年頃を回想して、近所にパン屋があり一円で大きい紙袋に一ぱいパンが買えたといい、そのパン屋は土の窯を使用し天板は一枚、木炭で焼いていたが非常においしかったとのべている。

当時県内のパン業者はすべて菓子組合に包含されていたので、永野南海男氏は独立したパン組合設立のために奔走した。戦争が始まり戦時体制下の食糧補給の一翼をになうためパン組合の設立が認められ、昭和一七年始めて独立した製パン業者の組織が誕生した。当時の組合員七〇名、初代理事長は沢田静男氏であつた。戦時中本県の製パン業者は食糧営団には吸収されなかつたが、十六の業者が強制的に三カ所に企業合同させられ、政府の委託加工の形式で製パンした。

当時代用食として各種の特殊パンが現われた。その二、三をつぎにかかげる。

〔南瓜パン〕

昭和一八年七月二十六日に南瓜焼パンおよび南瓜蒸パンの県内最高販売価格が左のとおり指定された。（単位銭）

▽南瓜焼パン	生産者価格	卸売業者価格	小売業者価格
四〇匁	七・二	八・〇	一〇・〇
二〇匁	三・六	四・〇	五・〇
▽南瓜蒸パン			
二〇匁	三・六	四・〇	五・〇

〔米粉パン〕

昭和一八年九月八日県内米粉パンの最高販売価格が左のとおり指定された。

四二匁につき

生産者価格	七銭二厘
卸売業者価格	八銭
小売業者価格	十銭

一、生産者および小売業者最高販売価格は売主の店先渡価格とし、卸売業者の最高価格は持込渡価格とす。

二、高知県食糧営団の販売価格は、卸売業者最高販売価格にして持込または店先渡価格とす。

昭和一九年に高知県パン組合の初代理事長沢田静男氏が辞任し、永野南海男氏が二代目理事長に就任した。組合員一同は小麦粉統制の苦境と闘いつつパンの生産向上に努めたが、昭和二〇年七月四日の大空襲のため高知市の製パン業者が全焼して組合は自然消滅した。

終戦後の昭和二一年に高知市北与力町の永野旭堂本店（代表者永野武士）が最初に再建され、他の製パン工場も順次再建された。同年十四の指定工場が食糧公団の配給パンの委託加工を行なうこととなり、高知県配給パン加工協同組合が設立され、初代理事長に榎本金一氏が就任した。昭和二二年に谷本米一氏が二代目理事長、昭和二三年に一柳松次郎氏が三代目理事長に就任した。

昭和二三年に組合員二〇名で幡多郡パン菓子組合（任意組合）が設立され、理事長に大谷俊男氏が就任した。この組合は幡多郡内の業者はもろん婦人会、学校などに対して製パン講習会を行ないパン食の普及に努めた。しかし同年高知県パン菓子協同組合（組合員八〇名）が設立され、幡多郡パン菓子組合は合流した。沢田静男氏が理事長に就任した。

昭和二四年に組合員五名で南海パン協同組合（任意組合）が設立され、吉本幸一郎氏が理事長に就任した。同年協同組合法が施行され、組合員五〇名で高知県パン協同組合が設立され、初代理事長に浜岡五男氏が就任した。（二代目理事長本田金次郎氏、三代目理事長森山兼幸氏、氏四代目理事長横川久寿彦氏）

昭和二九年に至つて高知県製パン協同組合が設立され、組合員六八名、理事長に永野武士氏が就任した。時代の要求と進展に基づき、前記の四組合は自発的に解散し、高知県製パン協同組合一本となり今日に至つてゐる。(昭和三三年に永野理事長辞任、山手勝己氏二代目理事長となる)この組合は原材料の共同購入と斡旋、永年勤続者の表彰、四国ブロック会議の開催などを行なつた。

昭和四〇年に至りパン業界の過当競争を排除し大企業の進出に対処するため、工業組合の設立が計画され、(組合員八九名、理事長永野忠男氏)昭和四一年に認可されて高知県パン工業組合が新設された。

高知県製パン協同組合および高知県パン工業組合は、原材料の共同購入と斡旋の外に、製パン技術と経営指導の講習会を開催し、中・四国ブロック会議を開催し、優良従業員の表彰を行ない、パンまつりその他の宣伝事業を実施している。

つぎに本県の学校給食パンの沿革についてのべよう。戦後学校給食計画が立てられるとともに、本県の製パン業者も給食パンを推進するため昭和二五年に県および市当局と給食パンの供給その他について協議し、試験焼などの研究を行ない、昭和二六年二月五日から学校給食を開始した。担当パン業者の二四工場を一校一工場制とし、学校側と業者側とで給食パンの置場や運搬などについて研究した。

昭和二九年に至つて学校給食協力会を結成、県給食会と業界代表とは給食場の見学、給食実施状況の視察、パン工場の設備と衛生の指導を行なうこととなつた。昭和三〇年に学校給食パン組合(理事長大山藤吉氏)が結成され、給食パンの技術指導、パンの品質検査を行ない、パン食普及のためパンの歴史、栄養、食べ方、良否の見方などについての本を各学校に配布することになつた。昭和三一年四月高知県学校給食パン協同組合(任意組合、理事長永野武士氏)が発足し、副原料の取扱ひ、組合員の便宜を取計らい、各学校への物資斡旋などの事業を開始した。この組合は昭和三十一年十一月に正式に設立認可を受け、三四年五月に第一回通常総会を開催、

その後毎年一回通常総会を開き、昭和四二年五月に第九回通常総会を開いた。同組合の組合員数も逐年増加し、昭和三三年設立認可当時の組合員四名は、三四年一七名、三六年二三名、三七年二五名、三八年三一名、四二年三四名となつた。

給食パン協同組合の行なつた主な事業を記せば、昭和三五年六月には学給パンの品質向上のため粉乳を混入することになり、毎月パンを審査して成績不良の工場には技術員を派遣して製パン技術の向上をはかり、昭和三七年四月には学給パンのコンクールを行ない、また学校給食完全実施に備えて各工場の整備をはかり、給食パンの技術指導に当つた。また昭和四一年には辺地学校に対するパン輸送費の増額、加工賃値上げを陳情し、工場環境衛生の指導、パンの品質管理を行ない、昭和四二年五月に至つて遠隔地運賃は五銭、加工賃は二〇銭値上げされた。その他四二年四月には四国四県の給食用小麦粉でパンの試験焼きを行なつた。

〔高知県パン業界の調査〕

調査対象 四四社。(高知市一二、土佐市三、室戸市三、安芸市二、佐賀町二、中土佐町二、土佐山田町二、その他一八社)

調査内容

(1)業態 調査した四四社の中卸売を主とするもの三三社、小売を主とするもの九社、卸売と小売が半々のもの三社となつてゐる。また四四社中学給パンを担当するのは二九社で、卸売業者が二五社、小売業者が二社卸売小売半々の業者が二社の割合である。

(2)創業期 明治時代創業の製パン所は現在明治二八年創業の門田製パン(高知市)が残つてゐるのみであり、大正時代創業のパン店も西村(高知市)浜田(田野町)、西内(吾北村)の三製パン所が現存してゐるにすぎない。昭和時代の戦前に創業した店も永野旭堂本店(高知市)外六店が残つてゐるにすぎない。大正時代や昭和初年に営業してゐた多くの製パン業者が色々な原因で現在廃業してゐることが伺われる。

終戦後の創業は昭和二二〜二五年の期間が一八社、昭和二六〜三〇年の

期間が六社、昭和三一〜四一年の期間が九社で、終戦直後の食糧難時代の創業が圧倒的に多い。

(3) 代表者の年令と代目

調査した四四社の代表者の年令は七〇才以上一名、六〇〜七〇才六名、五〇〜六〇才一六名、四〇〜五〇才六名、三〇〜四〇才一名、二〇〜三〇才二名、不明二名となっており、代表者の代目は三代目二名、二代目九名、初代三三名となつてゐる。

(4) パン窯と製パン機械

創業期の古いパン業者がいずれも石窯レンガ窯の使用を報告しているのは当然であるが、終戦後の昭和二三〜二五年に開業したパン業者の多くも石窯かレンガ窯を使用している。特にレンガ窯の使用者が多い。電気窯は昭和初年から使用した業者も一兩名あるが、大多数は終戦後の二二〜三〇年の期間に採用している。ガス窯も昭和初年に始めて使用され、現在六社が利用している。オイルガマは二社のみが使用している。運行窯は三社が報告しているが、その中の一社は昭和六〜九年の期間に使用したと記している。

製パン機械ではミキサーがもつとも広く普及している。ミキサーが始めて使用されたのは昭和九年であるが、大多数は戦後の昭和二二〜三〇年の期間に採用している。ミキサーについてモルダーが普及しているが、採用された時期はミキサーよりもかなりおそく、昭和三〇年以後のところが多い。デバイダーの普及度はモルダーよりもさらに低く、四四社中一四社にすぎない。またその採用期もモルダーよりも平均四五年おくられている。自動包装機その他は四四社中二五社が使用しており、昭和三五年以後に普及している。

(5) 発酵法の推移

創業のもつとも古い門田製パン所（高知市）は明治二八年から大正二二年までホップス種を使用して食パンを製造したと報告している。ホップス種使用の経験があるのは右の門田製パン所の外二社であるが、いずれも大

正一〇〜一五年の期間にホップス種の使用をやめている。イーストの使用をもつとも早く行なつたのも右の門田製パン所で大正七〜八年と報告しているが、このイーストはアメリカ製のフライシユマンである。昭和七〜九年頃からイーストを使用したものが三社あるが、これは大阪のマルキ・イーストの製品である。国産の生イーストが普及したのは昭和四一〜一五年頃と思われる。

酒種を使用する菓子パンの製造を経験した業者は五社にすぎない。酒種の使用は昭和十年代に終わつてゐるが、一社だけは昭和二四年まで使用している。戦後開業した業者はすべて酒種の経験なく、最初からイーストを使用している。

(6) 配達方式の推移

箱車の使用を報告しているのは四社で、その一社は大正一四〜一七年の期間であるが、一社は昭和二六年まで、一社は昭和三〇年まで、別の一社は昭和二四〜三五年の期間使用している。自転車利用者は七社で、古くは明治二八年頃から大正・昭和の両時代を通じて現在まで軽便な輸送方式として愛用されている。リヤカーも五社が使用したことを報告しているが昭和三〇〜三五年の期間に貨物自動車に変わつてゐる。貨物自動車は現在四四社中三四社が使用しており、パン配達的主要方式となつてゐる。貨物自動車は昭和二四〜二五年頃に初めて使用されたが、一般に普及したのは昭和三〇年以後である。

(7) パンの種類

大多数の業者が食パンと菓子パンの両方をつくつてゐるが、菓子パンのみを製造している業者が三名、食パンのみを製造している業者が一名ある。直やきパンをつくつてゐるのは四四社中四社、スイート製品をつくつてゐるのは四四社中一三社で、スイート製品は近年次第に普及してきた。

(8) 技術系統

木村屋系六、敷島パン系一、丸井製パン系一、杉のパン系一、門田系一となつており、木村屋系統が多い。明治二八年創業の門田製パンがアメリカ

カ系の食パン製造技術を伝えたことは前述した。

(9) 雇傭関係と従業員組合

古い年季奉公制度を報告しているのは六社で、もつとも早くやめたものは昭和五年、もつともおそくまで継続したのは昭和三六年、残りの四社は昭和一五〜二二年の期間にやめている。従業員組合は全くない。

(10) パンを始めた動機

近親や縁故関係から製パン業を始めたものが六名もあり、動機としてはもつとも多い。それについて戦時戦後の食糧難時代にパンの重要性を感じたもの、食生活改善を志したもの、製パン業の将来性を考えたものなどの動機が多い。終戦後月給生活では暮し切れなかつたためというのものもある。

高知県の部 (創業年代調)

創業期	社名	所在地	代表者名	年令代目	卸売直売学給	営業形態	技術系統
明治二八年	門田製パン	高知市門田	清弥四三三代	〇		〇	米岡系
大正八年	西村製パン	高知市西村	亀友七二二代	〇			
〃	一年 浜田製パン	田野町浜田	開六七初代	〇			木村屋系
〃	四年 西内製パン	吾北村西内	兵助五六二代	〇			
昭和二年	永野 忠高	高知市永野	忠男五三一代		〇		
〃	二年 永野旭堂本店	松知市永野	武七五八二代	〇			木村屋系
〃	九年 幸 栄 堂	仁淀村植田	幸六二初代	〇			
〃	九年 森山製パン	高知市森山	兼幸五四初代	〇			
〃	一〇年 なごや製パン	高知市大山	藤吉五七初代		〇		丸井製パン系
〃	一〇年 久保ベーカーリー	松知市久保	扶公五三三代	〇			敷島パン系
〃	一五年 ふみや製パン	土佐山田	滝雄三八二代	〇			木村屋系
〃	二三年 岡松製パン	安芸市岡松	繁俊五五初代	〇			

〃	二三年 大原パン	大原	広五五初代	〇			
〃	二三年 徳屋のパン	室戸市徳広	春繁五八初代	〇			
〃	二三年 おおたに本店	大谷	俊男五一初代	〇			
〃	二三年 坂井パン	佐賀町坂井	宏六三初代	〇			
〃	二三年 フジヤ製パン	高知市横川久寿彦	五四初代	〇			
〃	二四年 西村製パン	佐川町西村	並雄初代	〇			
〃	二四年 小松ベーカーリー	高知市小松	正利六二初代	〇			
〃	二四年 丸京製パン	土佐市松石	肇五一初代	〇			
〃	二四年 真鍋道栄堂	須崎市真鍋	保四四初代	半			
〃	二四年 森木製パン	伊野町森木	茂行四七初代	〇			
〃	二五年 柳屋製パン	高知市松田	恒敏四四二代	〇			
〃	二五年 近森製パン	赤岡町近森	信夫三九初代	〇			
〃	二五年 明神製菓	佐賀町明神	留幸五八初代	半			
〃	二五年 イートパン	大津村岩郷	秀臣三八初代	〇			
〃	二五年 沢田パン	安芸市沢田	正明四八初代	〇			
〃	二五年 大和製パン	物部村大和	光喜四三初代	〇			
〃	二五年 高南製パン	窪川町田辺	暲造初代	〇			
〃	二六年 石川製パン	土佐山田石川	浅吉五七初代	〇			
〃	二六年 岩郷製パン	土佐市岩郷	秀臣三八初代	〇			
〃	二九年 右城松風堂	中村市右城	金喜五〇二代	〇			
〃	二九年 東京堂	本山町松岡	正行三五初代	〇			
〃	三〇年 だるま堂ベーカーリー	越知町西森	勢祐二八初代	〇			
〃	三〇年 北代製パン	土佐市北代	五男三八初代	〇			
〃	三一年 池内製パン	室戸市池内	稔三二初代	〇			
〃	三一年 谷口製パン	中土佐町谷口	勲三七初代	〇			

〃	三三年	山岡商店	高知市山岡	盛治六二初代	〇	
〃	三四年	なかむら	室戸市中村	克己五七二代	〇	
〃	三五年	高知スーパーパーパン	高知市永野寅太郎	六〇初代	〇	日清製粉 技術部
〃	三五年	山下みさき堂	土佐清水山下	静一八八初代	〇	
〃	三六年	太陽パン	中土佐町島川	一好三三二代	半	
〃	三六年	西田パン	吉川村西田	一夫三八初代	〇	木村屋系
〃	四一年	大杉製パン	大豊村浜吉日出男	二九初代	〇	杉のパン系

九、九州地方パン業界の歴譜

一、沿革

九州はパン食文化の発祥地である。ポルトガル船が種子ヶ島に漂着したのが一五四三年、鎖国の完成が一六三九年で、南蛮紅毛人との接触がひんぱんにおこなわれたのは九六年間であつたが、キリスト教ともパンが拡がったのは大体においてこの後半であつた。その中心地は長崎であつたが府内(大分)及び平戸においても相当パン食が行われた。パンというポルトガル語が九州地方の方言として伝存したことから推してもその普及の程度を察するに難くない。

しかし鎖国以後の海外交易は長崎に限定され、相手国もオランダと唐国のみとなり、キリシタンは厳禁されたので、キリスト教と表裏一体のパンは殆どその要を消してしまつた。ただ長崎の出島には蘭館がおかれ、また長崎市内には唐人屋敷がおかれたので、蘭館には焙焼パン、唐人屋敷には蒸しパンの技術が温存された。そして鎖国時代にはこの両所の技術が若干活用されてパンが長崎名物の一つとなつた。

このパンの闇黒時代に一つの転機をもたらしたのは幕末の開国であつた。

開国は一八五四年であり、長崎の開港は一八五九年であつたが、このころからパン食復興のきざしがみえはじめたのは、左記を通じて西洋人との接触がしだいにひんばんになつていつたからである。

パン食文化の侵透事情年譜

西曆	年代	略年譜
一八五〇年	嘉永三年	佐賀藩で反射炉を築造
一八五一	〃 四	鹿児島製煉所竣工
一八五四	安政元	日米和親条約(下田開港)
一八五五	〃 二	日露和条約(下田、函館、長崎を開港)
一八五七	〃 四	長崎に海軍伝習所開設
一八五九	安政六	長崎海軍伝習所を江戸に移転、長崎製鉄所起工
一八六二	文久二	日米修好通商条約調印(横浜、長崎、函館開港)
一八六七	慶応三	長崎に大浦天主堂建立
一八七一	明治四	鹿児島紡績所操業 熊本洋学校開校

何といつても九州のパン食文化が復興のきざしをみせたのは安政元年の開国でもつて長崎が開港されたことであつた。これによつて鎖国の祖法がやぶれ、長崎を経て諸外国の文化が流入する突破口がひらかれたからである。

長崎のパン食文化の拠点が、その外人居留地であつたことはいうまでもないが、外国の軍事・産業などの受入れ基地も一役はたした。

安政二年から四年にかけて長崎にもうけられた海軍伝習所ではオランダの士官以下二二名が教官となつておしえたし、これと前後して発足した長崎医学伝習所、長崎英語伝習所、長崎製鉄所なども主としてオランダ人が