

五、東海地方のパン

一、沿革

戦国時代の東海地方のヤソ教普及図をみると、宣教師駐在地は稻葉山（岐阜）清州、鳥羽、松坂、府中（静岡）の五ヶ所であり、教会堂所在地は岡崎、府中の二ヶ所であつた。従つてこれらの土地の南蛮人宣教師によつてヤソ教と不可分のパンと葡萄酒がこの地方にもたらされたことをうたがう余地はない。しかしそれは鎖国と禁教によつて中断した。そして幕末の開国後も東海地方を代表する名古屋は開港場にえらばれなかつたので、直接西洋文化と接触する機会にめぐまれなかつた。六大都市のうち名古屋のパン食率がもっとも低いのは過去の伝統にめぐまれないからであろう。しかしこの東海地方に属する伊豆の垂山は近代日本のパンの発祥地であ

東 海 地 方 の パ ン の 現 況

県別	総人口	市部	郡部	年パン高類	市販パン	内訳	
						学給パン	所在地
岐 静 愛 三 知 重 計 全 国 同 比	一、七〇〇(千人)	九八九(千人)	七一〇(千人)	一一〇四七(屯)	六六二(屯)	指パン数	岐 静 岐 静 岐 静
計 全 国 同 比	二、九二二	二、〇八三	二〇九	二〇、六四九	四、九五八	業者数	九五
計 全 国 同 比	四、七九八	三、八三三	四二九	四五、七五三	五、六九一	生産規模	一三五
計 全 国 同 比	一、五一四	九三四	九七六	一四、九五八	四、四二六	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一〇、九二五	五八〇	五八〇	一〇、九五八	五、六九一	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・五	六八、一一〇三〇、一六四	七六、五九五	一〇、九五八	七、九七六	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・一	九六、九九三	九六、九九三	一一・一	七、四四〇	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・二	五六九	五六九	一一・一	六二〇	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・三	六八八、五〇三	七六、五九五	一一・一	八・〇%	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・四	一七七、〇八六	一七七、〇八六	一一・一	七、八七〇	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・五	一一・五	一一・五	一一・一	六二〇	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・六	一一・五	一一・五	一一・一	五五五	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・七	一一・五	一一・五	一一・一	二二三	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・八	一一・五	一一・五	一一・一	一三三	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・九	一一・五	一一・五	一一・一	一一一	kw	一〇〇
計 全 国 同 比	一一・一	一一・五	一一・五	一一・一	一一一	kw	一〇〇

以上の通りであつて東海四県の人口の対総人口比は一一・一%であるが、パンの対総製パン高比は一一・一%であつて、これはほぼ全国の平均

水準といつてもよい。また市販食パンと学給パンの対全国比をみても市販パン一一・一%学給パン一一・五%であつて双方平均した実績であるとこ

る。垂山代官の江川太郎左衛門が阿片戦争における清国の敗退に刺激され、国防的見地から兵糧パンの重要性に着眼、その邸内にパン焼窯を築いて、はじめて軍用パンを試作したのは天保十三年（一八四二）五月であつたが、これが近代日本のパンの出発点であつた。

なお前述の通り名古屋は開港場の選からもれた為に直接外国の影響はうけなかつたが、東の横浜と西の神戸の中間に位置しているために、その双方の影響をうけた。第一次世界大戦の終りから第二次世界大戦のはじまりまで、この名古屋が大阪と並ぶ第一級の近代的製パン工業地帯として、業界で高く評価されていたこと、戦時中の企業整備が非常に成功してその成果が長持ちしたことなども決して偶然ではない。

二、現況

左記は東海地方のパンの現況である。

るに特色がある。そしてこのような特色はその市部と郡部の人口比率に釣合いでとれているところに起因している。

この地域の対総人口比率一一・一%にたいして、市部人口比率一一・五%、郡部人口比率一〇・〇%は他地方にみられない均衡のとれた比率だからである。

つぎに県庁所在地のパン食指数をみると、全国平均を若干上廻つてているのは名古屋市のみで、他はすべて平準線以下である。しかし業者数の全国比は八・〇%であるが、実績の全国比は一一・二%であるから、これでみるとこの地域の平均企業規模が大きいことがよくわかる。また大型工場数とその比率をみると、一、〇〇〇一千頭以上の大企業が、全国の二五%を占めているが、実績は前述の通り一一・二%であるから、この地域の近代化水準が非常に高いことがこれでよくわかるというものである。

愛知県パン業界歴譜

一、沿革

明治十九年現在の統計をみると、人口十万人以上の都市は東京（一一二万）、大阪（三六万）、京都（二四万）、名古屋（一三万）の四市にすぎなかつた。そしてそのころ豊橋の人口は一万二千人で名古屋の約十分の一の規模であつたが、県内の一万人以上の都市はこの二つにすぎなかつた。いまとは比ぐべくもない数字であるが、この日本第四の都市名古屋にはじめてパン屋なるものが出現したのは明治初頭であつた。

明治七年三月版の「愛知週報」をみると、名古屋市伝馬町五丁目清甜堂加藤定七パン製造所の次のような広告が掲載されている。

広告	パン大形	百二十匁	六錢五厘
パン半形	六十匁	三錢五厘	
パン小形	三五匁	二錢	

菓子パン ハーフ 一錢一厘
マチ 百二十匁 二十錢
（ブドウ、コメリキ入）十匁 三錢
（コメリキ入）七匁 二錢

ケツキ ベーフ
（葡萄砂糖入）大形 十二錢半 小形 八錢
（葡萄砂糖入）大形 十二錢半 小形 八錢
（葡萄砂糖入）大形 十二錢半 小形 八錢
（葡萄砂糖入）大形 十二錢半 小形 八錢

この外洋菓子菓子入芥子橙皮入等御好み次第調進仕る可く候

この加藤製パン所が愛知県のパン屋の草分けではないかと思われるが、創業が果していつごろであつたかは勿論、いつごろまでこの店が続いたかもわからぬ。だが、京浜地方の状況から推してこの店の創業が明治初頭だつたことはほぼまちがいない。しかしこの店がいつまで続いたかはともかくとして、以後名古屋を中心として県下に次第にパン屋があえていつたことは察するに難くない。

問題はどのような過程を経てふえていつたかであるが、この点について宝飯郡御津町東宝製パン（松山定）の左記手記は示唆に富んでいる。

「明治の中頃東京神田に三河屋といふパン屋があり、三河国特に渥美郡から東京に出て修業する者の多くはこの店の厄介になつた。その中の一人が杉浦鶴藏で、この人が蒲郡市犬飼に文明軒と称する店をもつたのは明治三十三年であった」と。

この松山氏の説によるとこの文明軒が蒲郡地方のパン屋の草分けでありこの人のノレンをうけついだ大岩連平なる人物が多く有能な弟子を養成この弟子たちによつてこの地方にパン屋が続出したというのである。

これによると三河国では三河屋系統が先駆的役割を果したことになるが、この三河屋の元祖は小林織江である。彼は三河国蒲郡の産で、少年時代に上京、下谷金杉町の文明軒に入店した。この文明軒の創業は明治二年であり、当主は小山貞雄氏（元東京都會議長）であるが、この文明軒で修業した小林が独立して日本橋箱崎町に三河屋を開業したのは明治十九年であつた。当時は欧化風潮はなやかなりし鹿鳴館時代だったので、商売は順調に伸びていった。そこで彼はやがて日本橋通り四丁目に移り、さらに京

橋南伝馬町に進出した。そして明治三十四年にはビスケットの機械化工場を新設、全市に四十有余のチエーンストアを設けて、これを売り出したのである。こうして東京全市にパンとビスケットの三河屋系統なるものが拡がつていつたのであるが、三河出身のこの小林織江またはその系統の店に三河人が多かつたことは察するに難くない。

むろんだからといつてこの三河屋系統以外の店もあつたであろうか、主流は恐らくこの三河屋系統だつたのではないか。明治四十年になると三重県龜山出身の伊藤長吉が、名古屋に進出して長栄軒を創業したが、この人は東京で南京種及び酒種法を身につけた人である。

また大正九年になると敷島パンが進出すが、ここではドイツの俘虜がドイ窯を築き、ドイツ流の技術をもたらした。

以上が初期の「愛知のパンのあゆみ」の概略であるが、こんどの調査表によつて現存する老舗を挙げれば次の通りである。

老舗順位

順位	創業社名	代表者
一位	明治四〇年 長栄軒	伊藤長一 名古屋市
二	四五 松月堂	千賀文雄 豊橋市
三	大正一 千賀製菓	河合巖 名古屋市
四	大正九 敷島パン	千賀文雄 豊橋市
五	一〇 光栄軒	千賀文雄 名古屋市
六	大林製菓舗	三芳光一 名古屋市
七	遠州屋	船橋甚重 名古屋市
八	坂本電気パン	池田春太郎 名古屋市
九	昭和二 大林克己	丹羽竜夫 名古屋市
十	昭和二 電気パン	沼田豊 名古屋市
十一	昭和二 沼田豊	渥美町 名古屋市

以上は当県下の草創期の歴史であるが、いま試みに現存する老舗第一号の長栄軒の歩みのあとをたどつてみると、あらまし次の通りである。

名古屋最古の長栄軒年譜

年次別	事項
明治一三年	開祖伊藤長吉三重県龜山に誕生
明治二七年	パン伝習師桜井某龜山を訪れ「角留」(長吉の店)パン窯を築き技術を伝授する
明治三〇年	長吉上京して酒種・南京種研究
明治三二年	長吉龜山に戻りパンの駅売開始
明治三九年	現社長伊藤長一氏誕生
明治四〇年	長吉名古屋に進出して独立長栄軒を開店する
明治四一年	鶴舞公園で開かれた共進会でロシヤパンを売つてあてる
明治四二年	広小路に店をうつす(米騒動に騎兵隊が工場警備)
明治四三年	第一次世界大戦、陸軍御用パン工場となる
明治四四年	ドイツ俘虜より製法伝授をうける
明治四五年	シベリヤ出兵に従軍現地で軍用パンを焼く
明治四六年	名古屋製菓(乾パン)を買収、工場を菊井町に移す
明治四七年	合名会社長栄軒とする(資本金七千円)
明治四八年	上前津に名古屋最初の喫茶店を開く
明治四九年	リールオーブンを米国から輸入
明治五〇年	乾パンをやめパン専門工場とする。東京松阪屋に出張販売(第一次大戦で閉鎖変りパンを売る)
明治五一年	イースト製パン法にかかる
明治五十二年	軍の要請で地下工場をつくり、空爆の際生地を無償配布する
昭和二年	昭和七年
昭和十八年	昭和七年

昭和一〇〇

広小路店を開く

昭和一一〇

原料欠乏四〇日間休業

昭和一五〇

最初の学給パンを焼く

三七〇

株式改組、長一氏社長となり新工場設置

四二〇

創立六十週年を記念

ここで面白いことは、長栄軒が躍進の基礎をつくつたのが、明治四十三年の鶴舞公園で開かれた大共進会だったということである。上野永藤パンは大正二年上野公園で開かれた大正博覧会で運が拓けた。また京都の進々堂は大正四年京都御所で催された大正天皇即位式が運の拓けはじめであった。

このように一つの大きな催しがパン屋の発展のキッカケとなつていてることは、一寸注目すべきことのように思われる。

それはともかくとしてこの年表をみると、長栄軒は昭和一年に東京の松阪屋百貨店に進出して、ここで変りパンを売り出している。松阪屋は名古屋生れであるから、名古屋商人がこの松阪屋でパンを売つたからといって必ずしも不思議ではないが、しかしそれにしても昭和初頭に名古屋のパン屋が東京に進出しているということは、名古屋商人の商魂の逞しさを示すものといえよう。

そういえば現在敷島パンは、岐阜、東京、大阪、奈良に進出し、フジバノも大阪、東京に進出している。これは名古屋商人の積極的な伝統がいまも生きていることを示すものであるが、昭和四十一年には東京のヤマザキンパンが名古屋まで進出した。これは愛知県の業界にとつての一つの歴史的試練であるが、その評価にはまだ時期が早い。

なお、敷島パン、富士パンについては本文で言及したからここでは重複を避け改めて言及しない。

一六 業者団体のあゆみ

名古屋のパン業者五八名をもつて名古屋パン工業組合が設立されたのは昭和十五年の一月であり、これが全県単位の愛知県製パン工業組合に改組されたのは十九年三月であつた。以来統制組合、工業協同組合、中小企業等協同組合と変つたが、実体が別に変つたわけではない。

この愛知県パン協は日本を代表するパン協といつても過言でなく、その活躍には目を見張らせるものがあるが、このようにこの組合が強力な結束を保つことができたのは、量より質本位で組合員を厳選してきたこと、指導者にその人を得たことなどに、主なる原因があるとみられている。

この組合の歩みは別表年譜記載の通りであるが、特に注目すべきは組合と表裏一体のユニオン商事株式会社を組織し、これによつて組合員の利益を擁護していること、及び他県に率先して従業員の週休制を実施したことである。

◇：ユニオン事務株式会社の概況

- 1、創立 昭和二六年八月
- 2、資本金 三百万円
- 3、株主 九七名（昭九）
- 4、三代表取締役／伊藤長一 専務取締役／芝原猶介
- 5、取扱商品 製パン製菓材料及び包装資材、菓子及び食料品、製パン及び製菓用機械器具、前各号に付帯する事業
- 6、年商六億円（昭三九）

愛知県パン組合年譜

年次別	項目
昭和一五年	一月一日名古屋製パン工業組合創立（組合員五八名）
ク一六ク	七月全市の学童にパン給食開始
ク一六ク	八月一日の企業整備で一二四工場中一三三工場を存続、一〇一工場は販売業者となり配給組合を組織

県下二五一工場中残つたのは名古屋二三、豊橋、岡崎、半田、一宮、瀬戸各一、計一八工場
四月二一日パンの切符配給開始
一〇月六日県食糧営団発足
三月一〇日愛知県製パン工業組合となり名古屋市以外から五工場加入

六月愛知県パン統制組合となる

三月の空爆まで学童パン継続(十三工場中八工場空爆の為炎上)
委託加工業者組出するも組合員はこれに関与せず

二月愛知県パン工業協同組合に組織変更(組合員一八名)

この年から綜合配給パン軌道にのる

中小企業等協同組合法により敷島パン組合より離脱、二八業者

で愛知県パン協同組合設立

愛知パン会館を中区伊勢町に建設

三月現在組合員一二四名

六月一日パンの自由販売

七月組合員出資のユニオン商事株式会社を創立

七月より学給パン開始

一一月「ファシー法製パン講習会」を開き、この方法全国に普及する

及する

七月愛知県学校給食パン協会設立

二月愛知県青年パンクラブ設立

伊瀬湾台風罹災者用六百万食を供給

毎年三〇万食を災害対策用として冷凍貯蔵

六月一日から全組合員週休(土)制を実施

組合創立二十五年を記念して、記念印刷物を刊行

三九

四〇

四一

名古屋で第六回全国製パン業者大会
大企業が中京関西地区へと進出しあじた

◇：週休制の実施

昭和三十五年六月一日から全県下のパン工場が毎土曜日の週休制を実施した。県労働基準局の勧告によるものであつたが、これは日本のパン業界史をかざる壮挙であった。

◇：功労者

田中元蔵(昭和三四年八月二十九日没)

元敷島パン株式会社専務取締役で、愛知県パン工業協組の初代理事長、全パンの会長も歴任した。

◇：伊藤長一(長栄軒社長)

昭和二三年愛知県パン協理事長となり、現在に至る。県学給パン協会会長、ユニオン商事社長、全日本パン協連副会長をも兼任している。

◇：盛田秀平(敷島パン社長)

財団法人日本パン科学会理事長として技術水準の向上に精進。

三、調査の分析

1、創業期

調査の結果老舗の第十位までは前掲の通りであるが、これは全業者を網羅した調査ではないからこの点を諒としていただきたい。

この三四社の調査によると、明治の創業一社大正創業五社、そして昭和創業を戦前と戦後に区分すると、戦前七社、戦後一〇社で、戦後の開業が全体の五八%を占めている。

2、販売の形態

卸売を主とするもの二六社、直売を主とするもの一〇社、学給パン兼業一二社で、卸売を主とするものの比重が圧倒的に高いのが本県の特色である。

3. 技術系統

長栄軒系統二、木村屋系統四、九十系統一、ドイツ系統一、三河屋系統一、でほかに神田錦町のパン学校系統一があるが、このパン学校系統は津島市の東京屋であつて、当主の伊藤芳三さんはこう述懐しておられる。

「大正七年の米そうどうごろアメリカから帰朝された杉本隆治先生がおこされた神田錦町の東京製パン学校でまなんだが、先生は科学的製パン法を教授された。使用原料を名で示し、必要温度を表示するなど、すべて新しいやりかたで、古い職人の天狗鼻をへし折られたが、いまからおもうと先生はパン界の大恩人であつたと思う」と。

なおドイツ系統というのは、第一次世界大戦で俘虜となつたドイツ兵がもたらした技術であり、木村屋系統とマルキ系統は一つものである。

4. 発酵法の推移

ホップ種による製パン方式が、イースト法にかわつたのは大体において昭和初頭であった。昭和初頭にはマルキ、オリエンタル、三共などの国産酵母が続出したが、関東大震災から昭和三年ごろまでは舶来イーストがある程度幅をきかせた時代である。ところがこの時代に意外にイーストが使われなかつたのは、一つはその価格が割高であつたからであり、いま一つはその保存がきかなかつたからであつた。この調査表によると、大正十五年にホップからイーストに切り替えたのは、豊橋市の遠州屋製パンだけであり、他はすべて昭和初頭組である。敷島パン（名古屋）は昭和三年、松月堂（豊橋）は昭和四年、光栄軒（名古屋）は昭和六年、フジパン（名古屋）は昭和九年に切り替えているが、電気パン（名古屋）の切り替えは昭和二十一年であった。これは終戦までこの古い製法を継続したということである。しかしこの電気パンは昭和二年にイースト法をとりいれているから、ホップ種の食パンとイースト法の食パンが同時に売られていたことになる。

酒種についてみると、敷島パンは昭和三年にホップと酒種を同時に廃止して、イースト法を全面的に採用している。これは当時既に耐糖性の強い

菓子パンむきの国産イーストが出廻つてゐることを示すものであるが、それにも拘らずこの酒種はホップ種よりはるかに長い生命を保つた。その原因が酒種にはイースト種にみられない多くの長所があつたことを示すものである。最もおそらくまで酒種を用いていたのは豊橋の松月堂で、ここが酒種に袂別したのは昭和二十八年であった。

5. パンの種類の推移

一般的傾向として、食パンから出発して、菓子パンに及び、それからスキーート製品をとりいれたタイプと、菓子パンから出発して食パンに及び、それからスキーート製品に及んだものと、食パンと菓子パンを同時にとりあげて、最後にスキーート製品を採用したという、三つのタイプに分類することができる。

その原因が酒種とホップ種の技術系統が全く別個のものであつたことはいうまでもない。この点はイースト法の普及と共に、食パンと菓子パンを同時に売る店が圧倒的に多くなつてゐることによつてあきらかである。アメリカ流のスキーートロールが出現したのは、関東大震災前後であつた。これはイーストパン法と一緒にこの種のパンが我国にもたらされたことを示すものであるが、東京ではアメリカ帰りの田辺玄平が大正初頭にあちら風のスキーートロールをはじめているから、名古屋は東京よりも若干その導入がおくれたとみるべきであろう。しかしどうしてもスキーートロールが本格的に普及したのは終戦後である。

6. パン焼窯の推移

ガス窯を最初にとりあげたのはフジパンで、それは大正五年であつたが、このフジパンは大正十年になると電気窯を採用している。しかし電気窯が珍奇段階から実用段階に移つたのは昭和初頭以後である。その原因が電力の供給高が必要を上廻り、その売り込み競争がはげしくなり、電力料金が大幅に値下りした点にあることはいうまでもない。

電気業の競争時代がはじまつたのは大正十二年であつた。この年東京電灯の甲信送電線と、大同電力の第一大阪送電線が相次いで竣工したが、こ

れと前後して関東大震災がおこり、多くの工場や建物が損壊して、その需要は急減した。需要が減退したときに供給が激増したのだから、その売込競争がはじまつたのは当然であるが、大正十四年になるとこんどは東邦

電、名古屋電の記録的大発電所と、日電尼ヶ崎発電所の第一期工事が完成した。これによつて電気業の競争が更に一段とほげしくなつたことはいうまでもないが、これが電熱窯の普及を促すことになつたのである。そして電気の安売りがガスとの競争を誘發することになり、電気窯と前後してガス窯が登場したのであるが、これと前後してオイル窯も登場している。

しかしガスはやがて電気に押し切られ、戦後はオイル窯が次第に頭角を現わすようになつた。

こうして平窯、石窯、レンガ窯時代に終止符が打たれたのであるが、石窯、レンガ窯よりも平窯の方の生命がはるかに長かつた。運行窯の登場は昭和初頭である。

機械化製パンに最初に目をつけたのは、名古屋第一の老舗長栄軒であつた。長栄軒がビスケット業の名古屋製菓を買収したのは、米そどうの翌年にあたる大正八年であつたが、これによつて長栄軒が機械化製パンの利点を知つたことは察するに難くない。

この長栄軒がアメリカから日本最初のリールオーブンを輸入したのは大正十三年であつたが、これにはガスを使用した。敷島パンが運行式ガス窯を入れたのはその前年即ち大正十二年であつた。

こうして大正の末葉から名古屋でも機械化大量生産方式が頭を擡げてきたのである。

7、その他の機械の推移

自家培養種法がイースト法にかわり、薪、石炭が電気、ガスにかわると併行して機械化大量生産方式が導入されたことは、オーブンの項でみた通りであるが、オーブンの近代化と前後してミキサーがとりいれられた。

デバイダー、モルダー、自動包装機などは終戦後のものであるが、いまその代表的な例を挙げると概ね次の通りである。

社名	所在地	採用した年代		自動包装機
		ミクサー	デバイダー	
松月堂	豊橋	昭一〇	昭二八	昭二八
敷島パン	名古屋	昭一二	昭二六	昭二九
フジパン	"	昭一五	昭二二	昭二五
電気パン	"	昭二五	昭二二	昭二九
		昭二四	昭三七	昭三七

以上の通りであるが長栄軒がミキサーを乾パンだけでなく生パンにも使いだしたのは大正時代であつた。

8、配達方式の推移

大量生産方式の導入は大量販売方式の導入を俟つてはじめて可能となる。従つて大正の末年から昭和初頭にかけておこつた生産面における技術革新はやがて流通革命を誘發した。それは箱車からリヤカーへ、それからトラックへと移行していくが、これによつて配達時間の短縮と販売行動半径の拡大と、配達量の増大がもたらされたことはいうまでもないが、調査表によると箱車配達方式が終つたのは大正時代の終りであり、リヤカー配達方式がはじまつたのは昭和初頭であつた。トラックの使用も昭和初頭にはじまつたが、これが普及には相当の時間がかかるおり、トラック全盛時代がきたのは終戦後である。

自動車運送業が飛躍的発展の緒に就いたのは、震災の翌年にあたる大正十三年であつた。それなのにパン業界にすぐにつれが採用されなかつたのは、その価格があつたことに主なる原因がある。

いまここに流通革命に関する若干のデータを挙げるとあらまし次の通りである。

社名	所在地	採用した時期	箱車	リヤカー	トラック
松月堂	豊橋	昭九			
千賀製菓	豊橋	大一			
敷島パン	名古屋	一二	昭二	昭三	昭九
富士バン	名古屋	一大四	昭二	昭三	
遠州屋	名古屋	一大五	昭二五	昭三三	
電気パン	名古屋	一大六	昭二六	昭三三	

これによるとまつ先にトラックをとりいれたのは敷島パンであつた。

9、雇傭関係の推移

年季奉公制度に終止符が打たれたのは、太平洋戦争の初期から終戦前後にかけてであり従業員組合が出現したのは終戦後であつた。そして前者の原因が戦局の拡大によつて若いものが次々にその姿を職場から消していくことになり、後者の原因が進駐軍の労働組合奨励政策にあつたことはい

うまでもないが、それはそれがキツカケとなつたというだけのこと、古い雇傭形態が徐々に崩壊の道を歩んでいたことは、次の長栄軒史などにみられる通りである。

「（大正の中ごろまで）職人と徒弟があり、その職人は固定職人と渡り職人のことで、渡り職人というのはよそで技術をおぼえてから定着した職人のことで、渡り職人というのは二・三ヶ月で移動する職人であり、徒弟というのは小学校卒業後、年季明けの徴兵検査までつとめ、月々小づかい銭をもらつて盆暮にお仕着せの着物をつくつてもらう人たちであつた。この徒弟は年季があけるとノレンを分けてもらつて独立するのが普通だつたが、長栄軒では大正七年の米そうどうごろまで、この渡り者と固定職人と徒弟の三本立てで仕事をした。しかし米そうどう後長栄軒はこの徒弟制をやめて月給制にきりかえた」と。

このようにして親方と徒弟、旦那と番頭、手代、丁稚、小僧制は次第に「亡んでいたのであるが、パン業界の雇傭制度の近代化が、他の近代産業よりもおくれたのは、パン種つくりの秘伝が長くモノを云つたことと、田舎出の徒弟は一人前の腕になつて帰郷すれば、容易に自営商人となる道が拓けていた為に、待遇よりも技術の伝習を重んずる傾向があつたからであつた。

パン業界に近代的な雇傭関係が導入された直接の動機は、いうまでもなく敗戦であつた。名古屋第一の大手敷島パンの場合をみると、徒弟制の廃止は太平洋戦争がはじまつた昭和十六年であり、労働組合が誕生したのは終戦翌年の二十一年であつたが、これなどは典型的な例である。マツカーサー元帥が幣原首相に労働者の団結権を保証する制度改革を指令したのは昭和二十年の十月十一日であつた。それが労働組合時代の第一歩であつたことはいうまでもないが、フジパン（名古屋）坂本屋（渥美）などに労働組合が誕生したのは昭和三十八年であつた。

10、パンの値段の推移

◇コツペ一個

明治三十年ごろは八銭、大正元年ごろは五銭から十銭、昭和十年ごろは二銭、三銭、五銭というところが相場であつた。このように相場に凸凹が多いのは、一個の目方に大小の差が著しかつたからで、同じような現象は食パン、アンパンについてもみられる。

◇：コツペ一斤

明治三〇年ごろは一〇銭、大正元年ごろは一四銭であつたが、昭和十年になると安いものは七銭、高いものは一〇銭と、たいへんな価格差を生じてゐる。しかし普通品は七銭、高級品は十四銭が標準相場であつたようだ。明治三〇年五銭、大正元年五銭、昭和十年五銭と殆んど変つていないのである。

◇：学給パン（委託加工）

愛知県では九十余の業者が約八七〇校のパン給食を担当しているが、左記は給食開始以来の委託加工料とパンの価格の推移表である。

◆委託加工料／昭和二十五年の一円二八銭が、三十五年には二円を突破し、

三十九年四月には三円五六銭にはねあがつた。

◆パン一食当たり小麦粉重量／昭和二十五年から三十四年の九月までは一〇〇瓦、同年十月から三七年三月までは九〇瓦、同年四月からはそれが八〇瓦に減つた。これは食糧事情の好転と共に含水炭素系食品の摂取量が低下して、脂肪、蛋白の摂取量が増加していくことを示すものである。

◆パンの価格／昭和二十五年七月の一食一円五八銭が、三十九年四月には七円七〇銭にはね上つた。前者の使用粉一〇〇瓦にたいして、後者のそれは八〇瓦であるから、これを一〇〇瓦に換算すると九円六二銭ということになるから約四倍の値上りである。

十一、パンの種類の推移

昭和十年現在のパンの種類別品種をみるとあらまし以下の通りである。

社名	所在地	食パン類	パン入り類	味付パン類	中生パン類	種類	種類	種類	種類	種類	種類
松月堂(大正元年)	敷島(昭和一年)	松月堂(昭和一年)	松月堂(昭和一年)	松月堂(昭和一年)	松月堂(昭和一年)	五	五	五	五	五	五
豊橋	豊橋	豊橋	豊橋	豊橋	豊橋	一	一	一	一	一	一
名古屋	名古屋	名古屋	名古屋	名古屋	名古屋	一	一	一	一	一	一
大林	大林	大林	大林	大林	大林	一	一	一	一	一	一
電気	電気	電気	電気	電気	電気	一	一	一	一	一	一
宝来	宝来	宝来	宝来	宝来	宝来	一	一	一	一	一	一
平和	平和	平和	平和	平和	平和	一	一	一	一	一	一
均	均	均	均	均	均	一	一	一	一	一	一
京屋	京屋	京屋	京屋	京屋	京屋	一	一	一	一	一	一
東	東	東	東	東	東	一	一	一	一	一	一
田	田	田	田	田	田	一	一	一	一	一	一
市	市	市	市	市	市	一	一	一	一	一	一
均	均	均	均	均	均	一	一	一	一	一	一

これが昭和十年の実績で、一社平均十種類位大手の敷島パンでも二十種類にすぎなかつたが、それが三十年後になると和洋菓子を含めて三〇〇種類の商品を生産する大手さえ出現するに至つたのである。これは少種類大量生産方式の逆を行く多数種少量生産方式への逆行現象であるが、こうなつたのは、一販売店当たり売上高を伸ばして、運賃コストを引上げることが採算をとるコツとされる時勢となつたからに外ならない。

十二、軍隊御用パン店

老舗第一号の長栄軒（名古屋）が第三師団御用パン店に指定されたのは第一次世界大戦が勃発した大正三年であつたが、昭和三年には陸軍からマル秘文書で、貴店は戦争がはじまつたら兵糧パンを焼かせるから、在職兵役者は召集猶予の措置を講ずる旨を通知してきた。松月堂（豊橋）が豊橋連隊御用を命ぜられたのは昭和二年で、一回の納入量は一、〇〇〇一、五〇〇ヶ位であつた。敷島パンの陸軍指定は大正七年であり、この一回平均納入量は大型アンパン一、五〇〇食であつた。

十三、パン屋をはじめた動機

圧倒的に多いのは戦後の食糧難に対処するためというのであるが、大手の敷島パンとフジパンの場合はこうなつてゐる。

◇：敷島パン 大正七年の米そうどうに刺激されて大正九年に創業したが、その理由は次の通りであつた。

「自給自足困難な我が食糧問題解決のためと、国民生活の合理化及び栄養改善による国民体位向上のため、パン食こそ国民幸福の糧であり、社会繁栄の基礎であるとの観念に立脚して創業する」

◇：フジパン 第一次世界大戦中のパンの需要の増加ぶりをみて、この仕事を通じて社会に奉仕しようと考え、大正十一年に創業した。

法で菓子パンの製造が始まったのが最初であろう。竜洋町の山口屋本店は明治四十四年から菓子パンをつくつてある。ついで大正中期にマルトパン（静岡市）、三河屋（磐田市）、八木パン（静岡市）などがパン業を始めた。

大正八年青島戦のドイツ軍人捕虜数人が静岡連隊に収容された際、捕虜中の製パン技術者何人かが静岡市七間町の八木パン（初代八木久蔵氏）へ働きにいった。本県のドイツ風のパンとケーキはこの機会に伝えられたものと思われる。

大正末期から昭和初年には以上のパン店の外、沼津の日英舎（樋山英一郎氏）、富士家製パン（片岡春吉氏）、下田の松山製パン（大隅米吉氏）相磯製パン（相磯謹作氏）浜松の亀山製パン（平野芳身氏）富士市の桃林堂（後藤竹次郎氏）、静岡の軍港堂（川天利雄氏）、御殿場の武石製パン（武石玉次氏）袋井の伊藤パン（伊藤新九郎氏）磐田の長養軒（佐野鉄次氏）、掛川の阿形パン（阿形福松氏）などが開業した。しかしこれらのパン工場はいずれも石窯を使用する前時代的な製パンで、パンはまだ珍らしい嗜好品と見なされ、一般の県民に普及するほどではなかった。静岡連隊の御用商人であった八木パン（静岡市）ですら日産四袋（一二キロ袋）で繁盛した桃林堂（富士市）でも日産食パン一袋、菓子パン三貫であった。当時マルトパン（静岡市）の故戸塚堅一郎氏が鈴木梅太郎氏の指導を受けた、「学校給食パン」の開拓に熱意を抱いたことも忘れられない。

第二次大戦が勃発して食糧統制が始まり、企業整備が進んだ昭和十七年二月に、静岡県東部のパン業者は企業を保存するため「静岡県東部製パン有限会社」を設立した。社長に片岡春吉氏が、取締役に後藤巖（藤太郎本店）望月啓三（九十パン）、大隅米吉（松屋パン）、佐々木三吉（佐々木製菓）の諸氏が、監査役に相磯謹作（相磯パン）、後藤竹次郎（桃林堂）、西村保の三氏が就任した。これ以前に三島の菊川儀雄（ララ菊川製菓）、石渡藤三（石渡食品）、伊賀金雄（伊賀製パン）の諸氏が、「三島食品有限会社」を創立したと伝えられるが、記録がなく詳細は不明である。

昭和二十年八月終戦の日を迎えたが、焼津、静岡、沼津の各市は戦災の

ため焼け野原となり、パン業界は見る影もなかつたが、やがて、芋粉を主原料とする代用食パンの製造が始まった。戦時中軍管理工場として乾燥ミソや乾燥野菜をつくつていた清水食糧工業会社（故清水俊二氏）は、ガリオアやエロアによつて輸入された小麦の製粉を開始し、それに雑粉をまぜてパンをつくつて食糧官団へ供出し、そのパンを一般県民に配給することになつた。また家庭に放出された小麦粉を委託加工するパン業者が現われた。

昭和二十四年六月に協同組合法が公布されると、前述の清水俊二氏を初めとして片岡春吉（沼津市）、小野寿一郎（清水市）、戸塚堅一郎（静岡市）、平野芳身（浜松市）、渡井常蔵（三島市）の諸氏が参加して、「静岡県食パン工業協同組合」を結成したが、短期間で解散して直ちに静岡県パン協同組合を組織した。

このパン協同組合は、森田豊寿岳（南製粉工業）を理事長とし小松好太郎（小松製紙、静岡製パン）、小沢房太郎（農産化学）、小塩孫八（安倍川工業）、小野寿一郎（清水製パン）、平野芳身（亀屋パン）、片岡吉（富士家製パン）、清水俊二（清水食糧工業）らの諸氏が参加し、静岡市呉服町の現田中屋百貨店食堂で創立総会を開催したが、組合員はわずか三十数名であった。各組合員は、「輸入食糧加工許可工場」という看板をかげた。

間もなく右の静岡県パン商工業協同組合の外に、今一つの静岡県パン商工業協同組合（理事長久保田大吉氏）が設立された。やがて小麦粉の統制が解除され、組合は食糧官団から原料粉を一括購入することとなつたが、代金決済の点でいろいろ問題がおこつた。しかし県内のパン業界は次第に隆盛の道をたどり、県パン協同組合と県商工パン協同組合もしばしば共同して事業計画を立て実施した。たとえば製パン技能者養成指導員の養成講習会、パン祭り、パン食の普及宣伝などである。

昭和二十六年四月静岡県協同組合内に学校給食部が設けられ、専務理事の小野寿一郎氏（清水製パン）が委員長格として就任した。同じころ組合内のイーストその他の材料取扱い部門も分離して組合外に独立した。こ

のよう組合の自壊作用がおこり、県パン協同組合は解散のやむなきに至つたが、間もなく静岡県パン工業協同組合と静岡県学校給食パン協同組合が創立され、前者には河内寅吉（河内製パン）が、後者には市川三郎（協同製パン）がそれぞれ理事長に就任した。その後前組合の理事長は河内寅吉、菊川儀雄、中村時（ヤタロー）の諸氏、後組合の理事長は市川三郎、小野寿一郎、石渡藤二の諸氏が相続いだ。

右の静岡県パン工業協同組合は昭和四十一年に静岡県パン工業組合を併設して、全国パン協議会の有力な一員として協力してきた。

学校給食パンの実施 パン食の普及、製パン技術の発達、工場設備の進歩などによつて本県のパン業は飛躍的に發展して、最初の五三工場から今日の八五工場に増加し、製パン工場は近代化し大型化しているが、東西の大手製パン業者に挿まれた本県のパン業界の将来は容易ではない。

〔静岡県パン業界の調査〕

調査対象一五社（静岡市二、沼津市四、浜松市三、清水市一、富士市二、熱海市二、天竜市一、袋井市一、掛川市、磐田市一、その他六）

調査内容

(1) 業態 卸売を主とするもの一八、小売を主とするもの七で、卸売業者が大多数をしめている。また卸売業者一八中の一七社が学給パンを兼業しており、小売業者中の三社が学給パンを担当している。

(2) 創業 調査一五社中では明治四四年から菓子パンの製造を始めた山口屋本店（竜洋町）の創業がもつとも古く、それについてマルトパン店（静岡市）三河屋（磐田市）桃林堂（富士市）富士家製パン（沼津市）の順に開業している。

調査中には入つていないが、大正末期に静岡県下でめぼしいパン店は静岡の八木パン（八木秀次）浜松の亀屋パン（平野芳身）沼津の日英舎（桜山英一郎）などであつた。調査一五社中の一五社までが終戦後の創業であり、内昭和二二一二四年に開業したパン店が一一社をしめている。

(3) 技術系統 丸十系三、三河屋系、菊香堂系、菓麺協会系など各一で、丸十系がもつとも多いが、第一次大戦中静岡連隊に収容されたドイツ人捕虜が八木パンを通じてドイツ系の製パン技術を伝え、大正一一年開業の富士家製パン（片岡春吉氏）が横浜フランスパン店のフランス系技術を習つた。

(4) 代目 三代目一人、二代目七人、初代目一六、不明一となつていて。代表者の年令は七〇才以上二人、六〇～七〇才二人、五〇～六〇才一四人四〇～五〇才六人である。

(5) 発酵法の推移 ホップス種を使用する製パンをもつとも長く続けたのは、富士家製パン（沼津市）で、大正十一年から昭和十八年までの期間であるが、一般には昭和期に入つて間もなくイースト種に変わつていている。

酒種を菓子パンの製造に使用するのは終戦後まで続き、山口屋本店（竜洋町）は昭和二四年まで、シマヤパン（天竜市）は昭和二二二年まで、清富士ベーカリー（清水市）は昭和二四年まで酒種を使用したと報告している。しかし一般には菓子パンの製造も終戦前の昭和十年代に酒種からイースト種に切換えられている。

(6) パンの種類 現在は県下のほとんどすべてのパン業者が食パンと菓子パンの両方をつくつていて、歴史的には菓子パンがかなり普及してから食パンの製造が始まつていて、たとえば山口屋本店（竜洋町）は菓子パンを明治四四年からつくつていたが、食パンの製造は昭和二〇年からであり富士製パン（富士市）は菓子パンを大正一五年から食パンを昭和九年から始めている。

直焼きパンは八社が、スイート製品は一七社が製造している。両製品とも大正末期から昭和初年に製造が始まつていて、スイート製品は昭和二五年以後に始めた業者が多い。

(7) 製パン機械 大正時代から昭和初年までは一般に石窯、煉瓦窯を使用したが、昭和十五六年頃から次第に電気窯が採用された。もつとも早く電気窯を使ったのは山口屋本店（竜洋町）の昭和四年からである。ガス窯を

使用するもの五社、オイル窯を使用するもの四社でかなり普及している。

運行窯を使用するものは七社で、本県の製パン業が大型化し量産の進んでいることを示している。

窯以外の製パン機械では昭和六年にミキサーを使用したのが最初であり（静岡市マルトバン店）、現在はすべての店がミキサーを使っている。デバイダーとモルダーとは戦後に採用した店が多く、自動包装機その他は約半数の業者（一一社）が使用しているが、昭和三十一年以後に採用したものが多い。

（8）配達方式の推移 箱車を報告しているのは三社であり、それぞれ大正十二年、十四年、昭和五年まで続いてやめている。リヤカー時代を報告しているのは五社で、多くは昭和二十年の終戦後まで使用し、昭和三十一年まで続けたもの（一社）もある。

貨物自動車を配達に使用するようになつたのは終戦後だが、現在二五社中の二〇社が使用している。しかし貨物自動車と並んで小口配達用の自転車を使用しているもの（三社）もある。

（9）雇傭關係 年季奉公制度が終了したのは大体昭和十四、五年頃であるが、昭和二年、二三年まで続いた店もある。従業員組合の存在を報じたのは二社で、組合の設立はそれぞれ昭和三十年と三十六年である。

（10）パンを始めた動機 製パン業の将来性、終戦による失業、技術習得の興味などの原因を報告しているものが多いが、軍隊へパンを納入するため関連産業（製菓、澱粉製造など）より転業、親族より企業承継などが動機となつたものもある。

静岡県の部（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
明治四四年	山口屋本店	竜洋町 静岡市芦塚 吉郎五四二代	鈴木忠司 ○	五六二代	直売	学給
大正七年	マルトバン店	静岡市	吉郎五四二代	○	○	文化堂系

昭和八年	三河屋磐田市	時夫四五二代				
一〇年	桃林堂	富士市後藤幸三	三五三	二代		
一年	富士家製パン	富士市片岡	源治五九	初代		
八年	タロ一浜松市中村	浜松市森	春吉七〇	初代		
九年	富士製パン	富士市加藤	元昌五六	初代		
一〇年	ヤタロー浜松市熱海市	熱海市間瀬	悟基四五三	三代		
一一年	間瀬	大須賀町鶴田市	利市五四二	二代		
一七年	鶴田屋製菓所	浜松市鶴田市	賢一五〇	初代		
二〇年	マールト	浜松市鈴木	正五〇	初代		
二二年	斎藤パン店	浜松市	大須賀町鶴田市			
二三年	シマヤパン	天竜市	利市五四二			
二三年	福田製パン	川島	賢一五〇			
二三年	豊月堂	天竜市	悟基四五三			
二三年	東洋バークリー	天竜市	利市五四二			
二三年	富士ベーカリー	天竜市	賢一五〇			
二四年	清富士ベーカリー	天竜市	悟基四五三			
二四年	今村製パン	天竜市	利市五四二			
二四年	平	天竜市	賢一五〇			
二七年	山	天竜市	悟基四五三			
三五年	むつみ製パン	天竜市	利市五四二			
二五年	静岡ミルクベーカリー	天竜市	悟基四五三			
二七年	三河屋商店	天竜市	悟基四五三			
掛川市	浜松市	天竜市	悟基四五三			
静岡市	清水市	天竜市	悟基四五三			
市	袋井市	天竜市	悟基四五三			
宮崎	桜田	天竜市	悟基四五三			
藤藏辰博	平衆	天竜市	悟基四五三			
七三〇	五五	天竜市	悟基四五三			
五六	六五	天竜市	悟基四五三			
初代	初代	天竜市	悟基四五三			
初代	初代	天竜市	悟基四五三			
○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○
式Sメ浜松学校日本	七八八年カ	菓類協会	丸十系統	九十系	菊香堂	三河屋系
フランス系						

岐阜県のパン業界歴譜

みると次の通りである。

大正時代創業者

社名	代表者名	所在地
マルヤパン本店	成瀬良一	大垣市郭町
高山製パン	新太郎	高山市西之一色町
東洋軒		関市新町
古金軒	武助	岐阜市住之江町
白山堂		岐阜市日之出町

昭和期前期（終戦前）創業者

社名	代表者名	所在地
開運堂		
砂原パン		
ヒシヤパン		
中津製パン		
伊藤製パン		
盛栄軒		
田中製パン		
都製パン		
盛進堂		
フジヤパン		
計		

安土に築城するまで織田信長が居城としていた岐阜稻葉山城の城下町に教会堂が建立されたのはいまを去る約四〇〇年前の一五七〇年代であつた。ここには南蛮人の宣教師が常駐しており、彼等はパンと山羊乳と肉を常食としていた。そして信徒たちにたいしてパンやケーキを与えることも怠りなかつたが、以下は信長の軍事顧問となつた一南蛮人が、一五七二年（元亀三）稻葉山城の信長を訪問したときの印象記の一端である。

『岐阜はみやこより馬で四日の行程である。（略）岐阜の人口は約一万余大な都や整然とした堺をみた眼には、それは古代バビロンの喧騒を思わせるような町である』

『彼（信長）はフロイス師がえらんだ贈りものを嬉しそうに受けとつた。それはまずボルトガルの帽子ヘビロード裏付／砂時計、諸種のガラス器、遠眼鏡、拡大鏡、コバルトのなめし皮、ビロードの財布、刺繡入り手巾、壺入りの金糸糖、ボルトガルの黒マント、伽羅沈香、フランドルの羅紗、毛氈などだつた』

これはキリスト教を庇護すると共に、南蛮趣味ゆたかだつた信長の半面を伝える記述であるが、一五八二年（天正一〇）の本能寺の変で信長が没し去つて、秀吉、家康の時代になるとヤソ教弾圧政策がとりあげられた。そのために岐阜城下の教会も姿を消し、パンやケーキの存在も忘れ去られてしまつた。

こうして失われたパンが再び岐阜にその姿を見せたのは明治時代であるが、当時のことは詳かでない。しかし製パン技術が岐阜の教会や名古屋方面から拡がつていつたことは察するに難くない。

二、県下の老舗

現存する岐阜県下のパン業者一三五社の中から戦前派の業者をひろつて

以上の通りで戦前派は計一五社であり、全体の一割強にすぎない。

これは戦後にパンが大きく伸びたということでもあるが、いま一つは名古屋の大手メーカーに隣接岐阜県のメーカーが押されがちで、業界の浮沈興亡がはげしかつたことをも物語つてゐる。

それだけに戦前派の生きのこりの業者にはそれぞれの特色があることはいうまでもないが、特に大垣市のマルヤパン本店は県下のウインドベーカリーの代表格であり、またひだ高山の高山製パンはこの地方を代表する老舗である。

三、県下の大手

県下の卸売ベーカリーの代表格は羽島郡岐南町下印食のコガネパン（竹中恭平社長）である。昭和二二年の創業であるから委託加工パンから発足したしたことになるが、大都市名古屋の大手と競争しながら六〇〇kgsのオーブンをもち二五〇人以上の従業員を擁して堂々の陣を張つてゐるのは偉観である。

なおいま一つ本県を代表するものに岐阜市小野の岐阜給食パンセンター（責任者後藤知三）がある。昭和二十五年一月創業で、六社の協業センターであるが、岐阜市内の二五校と羽島郡の三校、本巣郡の二校、山県郡の二校、計三二校の給食を担当している。

五、業界のあゆみ

戦後この県のパン業界もいくつかの組合にわかれ、かならずしも円滑ではなかつたが、現在は岐阜県学給パン協同組合と、市販パンを対象とした任意団体岐阜県ブレッド会にまとまつてゐる。そしてこの両団体はマルヤパン本店の居原義一氏によつて統轄されているが、県下の業界の主要幹部どころは次の四氏といつたところである。

業界の四本柱

マルヤパン本店（大垣市）居原 義一
岐阜給食パンセンター（岐阜市）後藤 知三

古 金 軒（ 〃 ） 奥山 藤助
東 富 士 屋（羽島郡笠松町） 高橋 宗一
洋 軒（関市） 水口新太郎

三重県のパン業界歴譜

当県パン業界の明治以来の歴譜、および現在にいたる歴史的変遷の概況等、本史編纂面に必要とする史料は、遺憾ながら地元業界を代表する三重県パン協同組合より報告されず、組合員の現況を知る県下パン業者個人調査表だけが一括送付された関係で、組合の沿革等委細にわたる事項は本史に記載することができなかつた。

ほんらいならば、本史の編纂は明治百年を記念する日本パン業界の創期的事業であるから、全国各地域を代表するパン協当局者にも、能う限りの協力を得て各地方別の歴史的史料を最大洩らさず蒐集し、不幸にして報告洩れ等の事故あるときは、本部担当者が改めて現地調査の上、日本のパン百年史にふさわしい最も権威ある内容とするため、その措置に万全を期すのが当然とされるところであつた。

しかしながら、本史の編纂を担当する各委員数には自から制限があり、加えて編纂史料の整理等幾多の業務が山積して、残念ながら現地出張調査まで手を染める余裕はなく、そのためとりあえず本史では全国各地パン協から報告のあつた史料のみを記載して、期間内にとりまとめ、史料不足で委細不明の分は後刻改訂増補の形で再編することになつたので、この点関係各般の諒承を得ると共に、当県のばあいは三重県パン協より報告された個人調査資料だけを記載することにした。

三重県のパン個人調査表

所在地	社 名	代表者	創業歴	技術系統	業 態	施設状況	備 考
桑名市山手通り1の4	富士屋(有)	伊藤 明	昭和26年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
桑名市芳ヶ崎1385	八神パン	八神仁市	昭和25年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
桑名市友村町349	岩谷パン	岩谷治郎	昭和21年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	(二代目)
上野市三之西町	マルキンパン分店	大櫃小雪	昭和26年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	(二代目)
阿山郡伊賀町3513	中原千鶴堂	中原正美	明治45年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	(二代目)
上野市鍛冶町2798	青柳製パン	長谷義順	昭和24年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
度会郡小俣町松倉	清月堂KK	島田康雄	昭和8年	食、菓、学	卸	機械生産	(三代目)
桑名市新町65	桑名パン	松井孝三	昭和30年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
四日市市曙1の1	新正軒パンKK	樋口新八	昭和9年	食、菓、学	直 売	電気窯、モルダー	独立自営
松坂市鎌田町453	長栄軒KK	服部正男	大正9年	食、菓、学	卸	機械生産	(二代目)
松坂市駅部田215	福助パンKK	飯田四郎	昭和23年	食、菓、学	卸	機械生産	独立自営
多気郡宮川村江馬	小倉製パン	小倉芳平	昭和36年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
松坂市西之庄町44	亀井堂	亀井幸男	昭和25年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
飯南郡飯高町宮前	富屋製パン	柳瀬定男	昭和22年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	独立自営
松坂市鎌田町908	井上製パンKK	井上長雄	昭和22年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	シキシマ系
松坂市大黒田906	木村家パン	植松数生	昭和22年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	木村家系
多気郡大台町上三瀬	(十)製パン	前川文夫	昭和25年	食、菓、学	卸	電気窯、モルダー	シキシマ系