

第三編 明治時代後期

第一章 明治後期のパン

第一節 明治後期の一般世相

第一回帝國議會が開設された明治二十三年（一八九〇）から、第二次世界大戦が勃発した大正三年（一九一四）までの二十五年間が、本編の対象期間であるが、明治時代の後期をこの二十三年からとしたのは、この年に統発した米騒動を契機として、パンが単なる珍奇食の域から脱して、次第に米の代用食としての役割を果すようになったからである。しかしパンが米の代用食としての使命をになって歴史の表面に登場するようになったといっても、それはあくまで一部大都會における現象にすぎず、ほんとうにパンが米の代用食として登場するのは、大正七年（一九一八）のあの天下を震撼（しんかん）した米騒動以後のことである。従ってそういう点からいうと、この年を契機（けいき）としてパンは明治前期の珍奇食（ちんきしよく）、時代をおえて、嗜好（しこう）食時代へのあゆみの第一歩をふみだしたといった方がより適切かもしれない。いうまでもなくパン食普及の草分け的役割を演じたものは、多分に菓子的要素をもつたアンパンであったが、これが単なる京浜名産の域から脱して、全国的普及の段階に入ったのは、この時期からであった。「明治文化史生活編」は、あんパンがめざましく普及したのは明治三十年代であったといっているが、それは正にその通りである。しかし時（ま）かぬ種は生えないのであって、そのような結果がもたらされたのは、この時代のはじめからあんパンの全国的普及のための種まき作業がはじめられたからに他ならない。

このような次第で明治後期のはじまりを二十三年としたのであるが、その区切りを大正三年（一九一四）としたのは、この年勃発した第一次世界大戦によって食糧事情が一変して、パンが代用食として脚光を浴びるといふ、新段階に突入することになったからである。

さて、明治後期をこの四分の一世紀に限った理由は以上の通りであるが、いうまでもなくこのようにパン食文化が一進展を示したのは、主として客観状況の推移によるものである。
したがって食生活洋風化の内容に言及するまえに、まづざっとその背景に目をとおせば、あらまし以下の通りである。

明治後期の世相年譜（自明治二三年至大正三年八月）

西 曆	年 号	事 項
一八九〇	明治二三年	帝國議會開設 教育勅語換発（かんばつ） 最初の経済恐慌 上野公園で第三回内國勸業博覧会 米そうどう 帝國ホテル開業
一八九一	二四年	紡績清国市場への輸出開始 上野青森間鉄道全通 神戸尾道間鉄道開通 大津事件（津田巡查露（ろ）皇太子を傷害）シベリヤ鉄道の起工（日露衝突の遠因）
一八九二	二五年	棉花輸入が綿糸輸入を凌駕（りようが） 東京横浜間電話開通
一八九三	二六年	建経費増額の詔勅換（かん）発

一八九三	二六年	初の国産蒸気汽罐車誕生 高崎、直江津間鉄道全通 東北本線開通 郵船ボンベイ航路開設
一八九四	二七年	日清戦争 第一次屈辱条約改正調印 紡績清国輸出品で英国糸凌駕(りようが) 奥羽北線、青森弘前間開通
一八九五	二八年	日清戦争 平和回復の詔勅(遼東半島と台湾・澎湖島割譲(ほ うこうかつじよう)賠償金二億兩) 三国干渉、遼東還付(りようとうかんぶ)の詔勅 (償金五千万兩) 京都市電開通(市電の始め) 京都で第四回内国勲業博覧会 戦後景気
一八九六	二九年	臥薪嘗胆勲俟貯蓄(がしんしょうたんきんけんちよ ちく)で軍拡開始 綿糸輸出高輸入高を凌駕、対印輸出開始 郵船、欧、米、航路開設 日本製粉創立 三越・松屋開業 菓子税廃止

一八九七	三〇年	過剰生産恐慌 八幡製鉄所着工(重工業時代の発端) 金本位制(きんほんいせい)の確立
一八九八	三一年	生糸輸出全生産高の六〇% 門司長崎間鉄道全通 米そうどう統廃
一八九九	三二年	紡績、私鉄の集中開始 改正条約実施で税権及法権回復 京阪神直通電話開通 森永西洋菓子製造所誕生
一九〇〇	三三年	企業熱勃興 義和団(拳匪)事件で各国出兵 館林製粉創立(日清製粉の前身) 東洋製菓創立(ビスケット工業近代化の始)
一九〇一	三四年	戦後第二次反動恐慌 八幡製鉄操業開始 台湾製糖創立(台湾糖業本格化) 中村屋開業 米価暴騰、取引停止 神戸下関間鉄道全通 インド綿糸の輸入駆逐(くちく)
一九〇二	三五年	シベリヤ鉄道全通(日露関係緊迫)

一九〇七	四〇年	戦後反動恐慌（世界恐慌） 韓、滿、経営進行
一九〇六	三九年	戦後企業熱勃興 鉄道国有 満鉄創立 鉄道線延長五千哩を突破 明治製糖、日糖及大日本ビール創立
一九〇五	三八年	日露戦争 平和回復の詔勅（樺太割讓、露の極東權益繼承） 塩専売 第二次日英同盟 重工業発展、巨大財閥の成長 奥羽線全通
一九〇四	三七年	日露戦争 たばこ専売 石油カルテル成立
一九〇三	三六年	紡績集中、綿織業確立、綿布輸出輸入を凌駕 東京、大阪の市電開通 大阪で第五回内国勸業博覧会 小麦粉の輸入激増（戦前の最高記録）
一九〇二	三五年	日英攻守同盟成立（日露開戦必至化） 木村屋世襲会の誕生（あんぱんの全国的普及）

一九〇七	四〇年	米で日本移民排斥を立法化 日清製粉設立
一九〇八	四一年	成申詔書（ぼんしょうしよ） 大手精糖の生産販売協定 製粉業の大手集中はじまる 北陸本線全通 台湾縦貫鉄道開通 マーガリンの製造はじまる 国産自動車第一号成る 東京のパン工場三六〇を突破
一九〇九	四二年	在米の高峰讓吉タカチアスターゼの特許をとる ブラジル政府日本でコーヒー宣伝
一九一〇	四三年	鈴木梅太郎米糠からビタミン抽出に成功 日韓合邦
一九一一	四四年	製承業者販売協定 第二次条約改正（対等条約） 第三次日英同盟 森永商店株式改組（かいそ） 不二屋菓子部開設 中央線開通 大手製粉の生産販売協定 東京の食パン卸四七軒となる 米価昂騰買占（こうとうかいしめ）横行

一九二一	四五年	明治天皇崩御 米価昂騰不正柄(ます)使用商人横行 山陰線全通 神戸に生イースト出現
一九二三	大正二年	鉄鋼生産集中、綿織物精工業化進展 米原直江津間鉄道全通 三共製薬創業
一九二四	三年	第一次世界大戦 対独宣戦布告で経済界大動揺 日東製粉(熊谷)創立 日魯漁業創立

あらまし以上の通りであるが、項を改めてこれについて若干の説明を試みたい。

第二節 日常生活洋風化の進行

明治後期の四分の一世紀間をふりかえってその特徴(とくちよう)を要約すると、日本はこの期間に三等国から一等国の席に就いたということができよう。これを換言すると被(ひ)圧迫民族から圧迫民族にかわったということにもなるし、近代国家へと脱皮したということもできるし、西欧文明国タイプに成長したということもできよう。そしてこうしたこの国の急激な変化が食生活の洋風化をもたらし、珍奇食扱いされたパンを嗜好食に引き上げ、さらにこれを代用食の段階にまで押し出すという作用の原動力となったのであるが、前掲の年譜によってこれをもう少し具体的に掘り下げてみるとあらまし次の通りである。

いうまでもなく日本のこうした成長と脱皮は、日清(明二七七八)と日

露(明三七七八)の両戦役を経てかちとられたものであり、この両戦役における勝利は日英攻守同盟(明三五・明三八・明四四)を支柱としてかちとられたものであった。しかしこの両国の同盟が相互の国益を中心とした同床異夢(む)の提携にすぎなかったことは、第二次大戦で両国が死闘を展開したことであきらかである。

それはともかくとして日本はこの同盟をうしろだてにして、日清戦役では台湾・澎湖島と二億両の償金と遼東還付の償金五千万両を手に入れ、日露戦役では樺太の南半とロシアの北滿における権益と、朝鮮の事実上の支配権(けん)を手にいれた。日露戦役終了後四年めに日本が朝鮮を併合してその独立を奪ったのは、戦利品を正式に自分のものとして宣言したとおなじことであった。

またこの期間の対外関係をみると、わが国がイギリスの譲歩によって屈辱的な安政条約の改訂条約に調印したのは、日清戦争開戦直前の二七年七月一六日であった。それから十日後の七月二五日に豊島沖海戦となったのであるが、いうまでもなく日本が開戦にふみきったのはこのイギリスの支援に力付けられたからであった。この改訂条約は調印から五年後に発効することになっていたので、明治三十二年(一八九九)の七月十七日に実施されたが、これによってわが国は領事裁判権と居留地制度という野蛮国扱いを解消し、さらに関税の引上げを断行し得たのである。そしてこの関税引上げが国内産業の振興に役立ったことは、これを契機(けいき)として台湾製糖、日本製粉、日清製粉、森永製菓(洋菓子)、東洋製菓(ビスケット)などの近代的食品工業が発足したことによって立証することができる。

しかしこのときの関税引上げは、まだ相手国の承諾を必要とする協定税率(きようていせいのりつ)方式による引上げであって、甚だ中途半端(はんぱ)なものであった。そこで関税自主権の獲得がთვისのねらいとされたが、わが国がこれに成功したのは日露戦争後の明治四十四年(一九一)二月二一日であった。日本がこの関税自主権を行使して差別関税による保

護政策を実施したのはこの年の七月であったが、こうして欧化政策の推進力となった安政屈辱（くつじよく）条約の改訂は五十四年ぶりにかちとることができたのである。

しかしこうした相次ぐ関税の引上げは、近代的大企業の抬頭（たいとう）を促（うな）がし、大企業の独占支配を強める結果となった。それはこの関税自主権回復の記念すべき年に、日粉・日清・東亜三大製粉の生産販売協定なるものが実施されて、大手の販売競争に終止符がうたれたことに象徴（しようちよう）されているが、このようなカルテル・トラスト・シンデケートなどの独占支配方式がとりいれられたのは、日露戦争後のことであった。紡績・私鉄の集中がはじまったのは、第一次屈辱条約改訂の明治三十二年（一八九九）であり、石油カルテルの成立は、日露戦争がはじまった三十七年（一九〇四）であり、巨大財閥が形成されビール業のトラストが生れたのはその翌年であった。そして大手製糖会社のカルテルは四一年（一九〇八）につくられ、大手製絲のカルテルは、製粉カルテルと同じく四四年（一九一一）に結成されたのである。

こうして屈辱条約の改訂によって外国の支配を免れた日本人は、そのかわりに財閥（ざいばつ）の支配をうけることになったが、これは欧化政策をとった日本が当然たどりつく道であった。なぜならば西欧流の資本主義の本質（しつ）は弱肉強食だからである。

経済界のうごきをここでもう少し掘り下げると、わが国がはじめて資本主義経済につきまもの恐慌（きようこう）におそわれたのは明治二十二年（一八八九）であった。この恐慌は翌三三年に持ち越されたが、三〇年（一八九七）三四年（一九〇一）四〇年（一九〇七）と、この恐慌は、相次いで経済界をおそった。そしてその度毎に大資本の抬頭と中小企業の没落（ぼつらく）がくりかえされていったのである。中小製粉の大手製粉への合併吸収がはじまったのは、日露戦争直後の四一年（一九〇八）であったが、これは第三回めの恐慌がもたらした現象であった。

わが国の産業は封建的な家内工業の段階から、軽工業段階へと進み、そ

れから重工業段階へと移行（いこう）していったが、その軽工業のチャンピオンである紡績が舶来の綿製品と斗（たたか）って国内市場を回復したのは明治二十二年（一八九〇）であり、日本の紡績製品の海外輸出がはじまったのはその翌年であった。棉花の輸入が綿糸の輸入を上廻ったのは二年（一八九二）であり、紡績の対清輸出がイギリスの対清輸出を上廻ったのは二七年（一八九四）綿糸の対印輸出がはじまったのは二九年（一八九六）であり、大資本による紡績業の集中がはじまったのは三二年（一八九九）であった。こうして日本は日清戦争後に軽工業国となったのであるが、重工業のチャンピオンである製鉄業をみると、八幡製鉄所の操業がはじまったのは三四年（一九〇一）であった。そしてこの鉄鋼の生産集中がはじまったのは明治天皇崩御の翌年にあたる大正二年（一九一三）であった。

こういう点からいうと、わが国は日清戦争によって軽工業を確立し、日露戦争によって重工業を確立し、第一次大戦によってこれを不動のものとしたということができよう。

近代企業の基本である株式会社の成長史をみると、明治十四年の会社私込資本指数を五とする、日清戦争後の三〇年は一〇〇、日露戦争後のそれは二〇一、第一次大戦後の大正十年のそれは一、七四九であって、ここにも日本資本主義経済の高度成長の跡をうかがうことができる。

こうして高度成長と集中の一途をたどった日本の産業の中から、政府は必要とみとめるものを民間からとりあげて国営に移していった。たばこの専売（明二八）塩の専売（明三八）鉄道の国有（明三九）がそれであるが、たばこ塩の専売は大衆課税の手段であり、鉄道の国有は戦略的理由がその口実となった。

そしてこのような産業の振興と集中は、明治初年以來の「殖産興業」のかけごえの下（もと）にすすめられたのであって、この合ことばを推進するために大きな役割を果したのが、内国勸業博覧会であった。明治十年に開かれたこの勸業博は同三六年の第五回内国勸業博をもって終りを告げた

のであるが、この勸業博が日本の産業の西欧化を促し近代化の大きな刺激剤になったことは、製粉、ビスケット、パン、洋菓子の成長史を一見してもあきらかである。

こうした政治、軍事、外交、経済面における西欧化近代化の成果の大部分は、陸海軍の拡張に充当されたが、同時にこのような時の流れが一般民衆生活の向上と、その近代化に役立ったこともまた否定しがたい事実である。この点は日清戦争後労賃の上昇率が常に物価の上昇率を上廻ったことからかも知ることができる。しかし物価の上昇率を下廻ったのは米麦の価格であった。また人口の都市集中は粉食率（ふんしよくりつ）の急激な上昇をもたらす誘引（ゆういん）となった。こうして原始的な平焼、スイトンは、次第にメン食にかわり、メン食からパン食へ、和菓子からアンパン、ビスケット、洋菓子、さらに乳肉卵食へと移行していったのである。

また交通、通信面の近代化のあとをみると、鉄道の総延長が五千哩を突破したのは明治三十九年（一九〇六）であり、日本郵船が欧・米航路を開設したのは明治二十九年（一八九六）であった。そして東京・横浜間の電話開通は明治二十五年（一八九二）であり、京阪神間（けいはんしんかん）の電話開通は三十二年（一八九九）であった。また鉄道馬車が市電にかわったのは日清戦争から日露戦争に至る明治三〇年代であった。国産自動車は明治二十六年（一八九三）であり、国産自動車の誕生は四十一年（一九〇八）である。そしてこのような交通通信手段の近代化は、パン食の地方への浸透速度（しんとうそくど）をはやめ、パンの配達行動半径（こうどうはんけい）の拡大に役立った。明治三十八年（一九〇五）から実施されたあんパンの駅売りが、その全国的普及をはやめたことは既に言及済みであるが、明治四四年（一九一一）に東京の食パン卸が四七軒に達したこともこうした交通・通信手段の近代化につながる現象の一つである。

かつてはたいへんなぜいたく品扱いだった砂糖が、日本人の日常生活に浸透していったのは、日清戦争の結果台湾が日本領となり、そこで砂糖が大量生産されるようになったからであるが、この台湾の糖業開発のための

台湾製糖（株）の創立は明治三十四年（一九〇一）であった。

このように日本人一般の平均生活水準は、この二五年間に疑いもなく向上していったのであるが、それはあくまで平均線の上昇であって、全体がよくなったわけではない。それは財閥の形成とらばらのプロレタリア階級が、次第に形成されていったことよって知ることができる。明治二十三年（一八九〇）に良心的なキリスト信者である松村介石等によって社会問題研究会がつけられたのは、この年の米騒動が彼等の良心を刺戟したからであるが、日清戦争後になると労働組合運動と社会主義運動があたまを拾（もた）げてくる。しかし彼等の運動はまだごく少数の精鋭分子のものにすぎなかった。従って大衆の不満は米騒動といつた突発的な暴動といつたかたちで表明された。明治二十三年（一八九〇）と三十一年（一八九八）と、大正七年（一九一八）の米騒動がその代表的なものであるが、こうしたさうどうの度毎に米の代用食視せられたパンが民衆生活の中に浸透（しんとう）していったことは、一見皮肉な現象のようであるが、厳然（げんぜん）たる事実であった。

朝日新聞社刊「日本百年の歩み」（朝日年鑑四〇号）は、こうした明治後期の世相に次の通り言及している。

「日清・日露の両戦役を経（へ）て成長してきた日本の産業経済は、実業家の地位を高め、国民生活にも大きな影響を与えた。日常生活における西洋化はますます目立ってきた。ランプ時代にかわってようやく電灯（でんとう）時代となり、人力車はゴム輪となり、自転車の使用が激増した。婦人の服装は日露戦争後元禄模様が流行し、派手な縞柄や色合が好まれるようになった。結髪（かみ）は「二百三高地」といわれた型からひさし髪（かみ）が流行し、女学生は海老（えび）茶の袴に大きなリボンをつけ（かみ）が流行し、化粧品などが種類も多く売り出されるようになり、三越呉服店はデパート式経営をとるに至り、これに倣（なら）う店も出てきた。（略）また日露戦争後は貧富の差が次第にはげしくなり、上層階級や富裕（ふゆう）者（者）の間に奢侈（しやし）の風がみえはじめた」と。

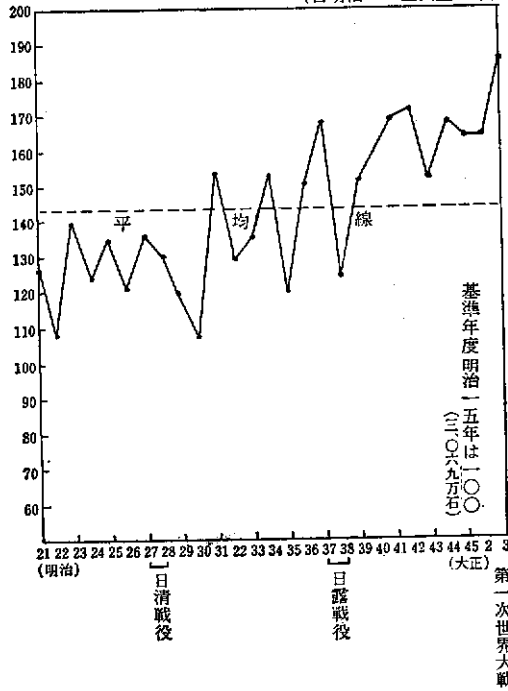
食生活の洋風化やパン食の普及も、こうした時代風潮の一環だったのである。

第三節 粒食(りう)を追い越す粉食(ふんしょく)

ここで明治後期の粒食と粉食の関係、食生活洋風化の進行状態を数字の面からみてみよう。

まづ第一にこの期間の米の累年生産高をグラフにしてみると、次表の通りである。

明治後期の米穀生産高グラフ
(自明治21—至大正3年)



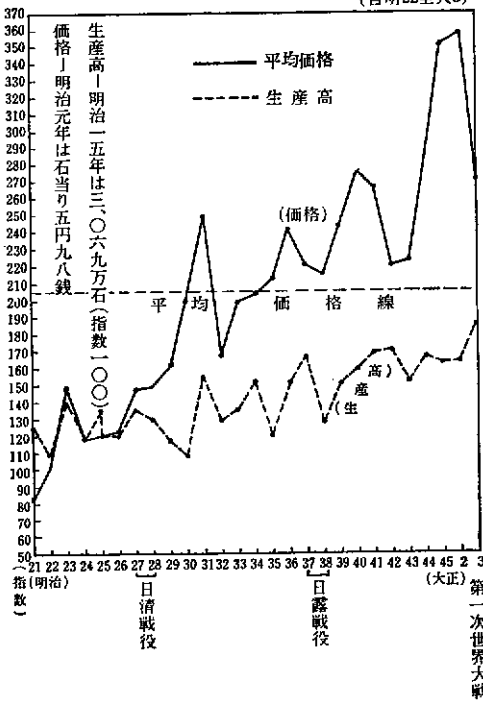
これで見ると人口の増加曲線と米の収穫高の増加曲線はほぼ併行している。しかし米の収穫高が人口の増加曲線を下廻った年がこの三十四年間に

五回あった。これは七年に一度の凶作だったことを物語るものであるが、その凶作年は次の通りである。

- ◇…明治三三年(経済恐慌と米騒動)
- ◇…明治三一年(過剰生産恐慌と米騒動)
- ◇…明治三六年(一触即発の日露関係)
- ◇…明治三九年(戦後景気)

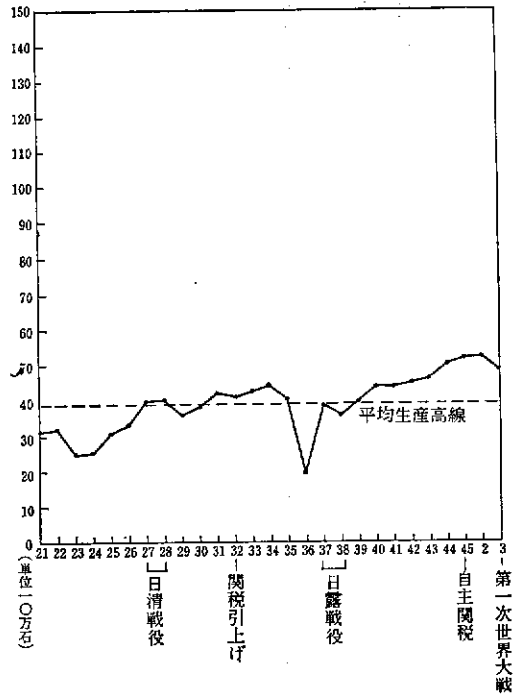
◇…大正七年(大戦景気、シペリア出兵、米騒動)
米そうどうが起ったのはこの五回のうちの三回であるが、次にこの作柄と米価の関係を同じくグラフによって示すと次表の通りである。

明治後期の累年米穀生産高及価格推移表
(自明22至大3)



これで見ると、明治三六年と三九年の上げ幅は比較的せまい。従ってこの時期にさわぎがおこらなかったのは当然といえは当然であるが、二十三年の上げ幅もそうひどくはない。それにも拘らずこの年にさわぎがおこったのはなぜかということになるが、それは当時の国民生活に殆ど余裕がなかったものがなかった為と解すべきであらう。

明治後期の小麦生産高累年推移表
(自明21至大3)

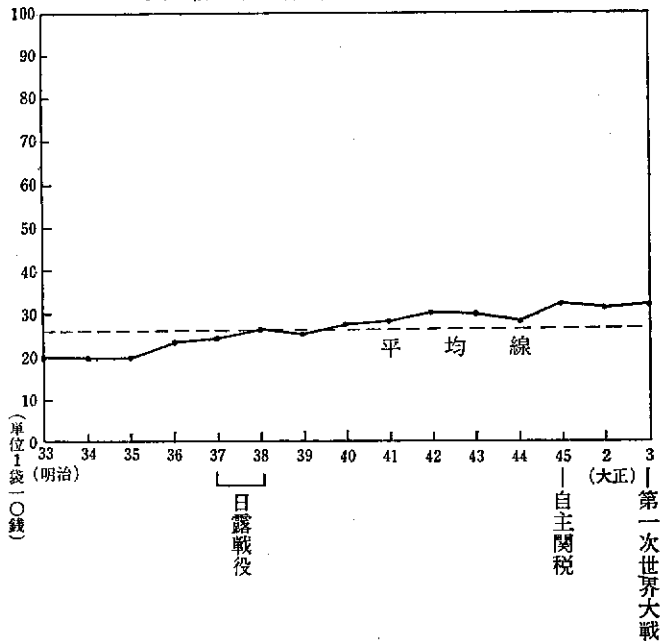


以上の通りであって、国産の機械製粉がめざましい躍進に転じたのは日露戦争直前の三五年ころからであったが、これが明治三十二年の外麦粉関税引上げの影響であることはもちろんである。

なおアメリカン粉の用途であるが、これは主としてメン用とパン用に充てられた。そして水車粉は主としてすいとん、ひらやき用にまわされたものである。しかし機械製粉が発達するにつれて、その粉がメン用にまわされたため、アメリカン粉の輸入は逐年減少の一途をたどった。その機械製粉の粉が本格的にパン用にまわされるようになったのは第一次大戦の後期以降である。

次は小麦粉相場のうごきであるが、これは明治三三年以前のデータがないので、その後のうごきをグラフにしたものが次表である。

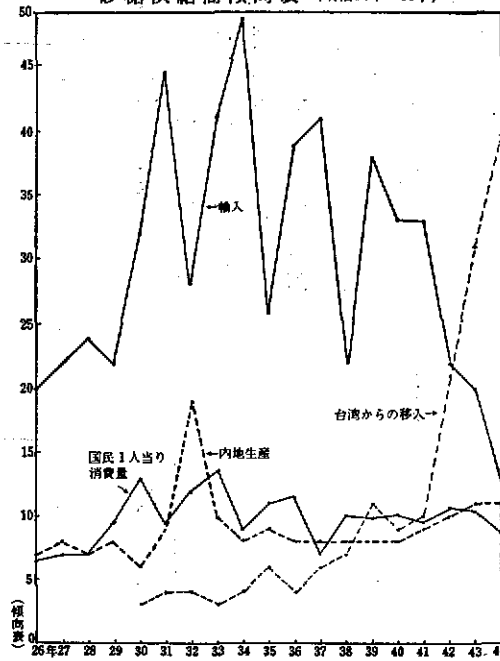
小麦粉1袋当価格推移表 (明33—大3)



これでみると国際商品である小麦粉の相場は年々着実に上昇している。ところが国際性の乏しい米は豊凶による価格の上下にいちぢるしいものがあり、全体を通じていえることは、米よりも小麦粉の値上り率が高くなるに高いということである。ところがそれにも拘らず米食率よりも粉食率の上昇速度がはるかに早いということは、粉食が粒食よりも文化的な食形態であることを示すものといえることができる。

この次はパンと菓子につながる砂糖の一人当り消費量の推移であるが、その傾向を示すグラフは次の通りである。

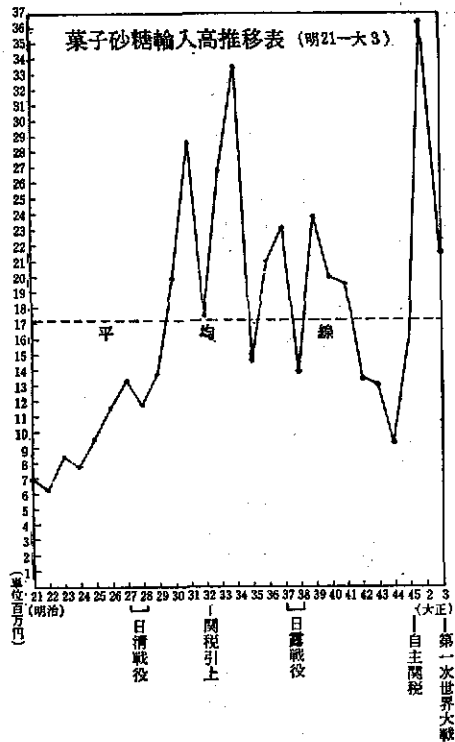
砂糖供給高傾向表 (明治26年~44年)



これで見ると明治時代の頂点は、日清戦争後の三十一年から三十四年にかけてであった。これは日清戦争から日露戦争にかけての日本が、よき時代であったことを示すものであるが、そのよき時代が終って再びよき時代がやってきたのは、第一次大戦期であったことを物語っている。

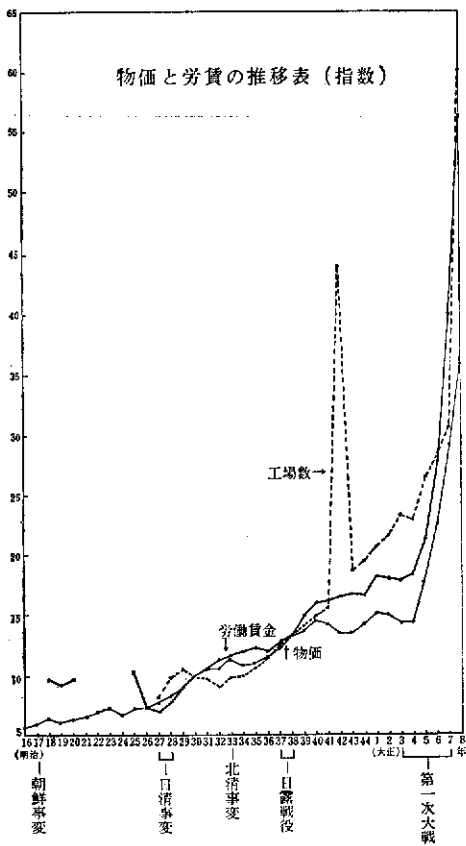
しかしこのような砂糖消費量の増減は、主として家庭用の消費の増減を反映したもので、製パン、製菓などの業務用は着実な伸びを示した。この点は次の輸入菓子金額の推移表によってほぼ察することができよう。

菓子砂糖輸入高推移表 (明21~大3)

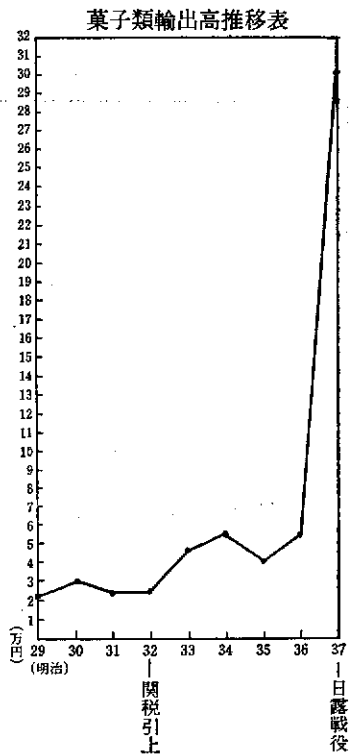


これで見ると輸入菓子の金額が急激に上昇しはじめたのは日清戦争直後からであり、それが頂点に達したのは日露戦争直後であった。これはこの二つの対外戦争の勝利が、日本国民の欧米文化にたいする礼讃心理を刺激したということもあるが、戦争に使われた軍用パンによって多くの田舎の兵隊が洋風菓子にしみしみをもち、その兵士たちが帰還後郷土において期せずして洋風菓子普及の役割を果たしたこと、及び出征兵士の慰問用に使われた為かもしれない。

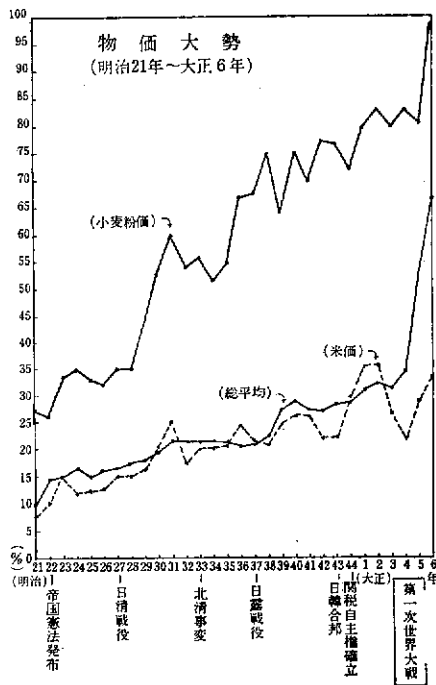
また日露戦争後輸入菓子の金額が漸減しているのは、明治三二年の関税引上げ以来、国内における洋菓子工業が次第に成長して、内需をまかなう比率がふえていったことを示すものである。この点は明治三六年以来洋菓子の輸出がふえて行ったことを示す、次のグラフを一見すれば了解し得るはずである。



これを見ると明治三七・八年の輸出高がづぬけて多くなっているが、これは戦地にさしむけられた洋菓子類が輸出品として計上されているためだろうと推定される。
つぎに物価と労賃の関係をみると次のグラフ記載の通りである。

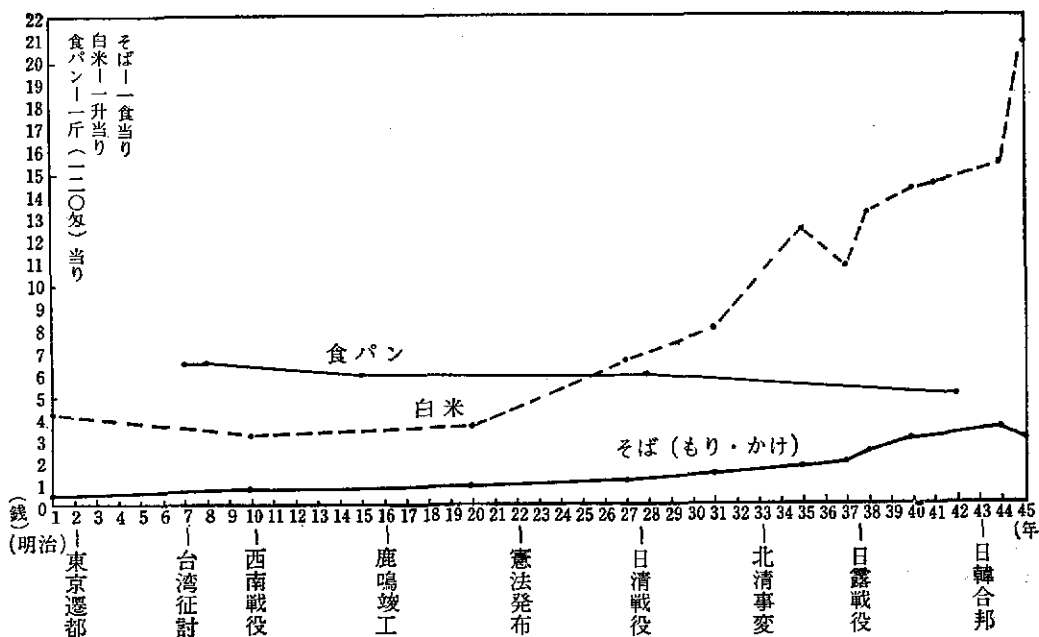


これで見ると平均物価線と米価線はほぼ同じであるが、小麦粉の価格線はこれとハサミ状のひらきを示している。これは小麦粉の品質が水車粉から機械粉・輸入粉へと次第によくなっていたことを示すものであるが、同時にその国際価格の値上りがいちぢるしかつたことを示すものでもある。しかしこうして小麦の対米比価が上つていったのに拘らず、粉食の伸びが米食の伸びを大きく上廻ったことは、粉食に対する明治人のあこがれの一端を語るものとみていいのではないか。
つぎに白米と食パン、そば（もり・かけ）の値段の推移をグラフによってみると次の通りである。



これで見ると労賃の上昇率が物価の上昇率を下廻ったのは明治二七・八年だけで、他はすべて物価の上昇率よりも労賃の上昇率が上廻っている。いうまでもなくこれが食生活洋風化の原動力となったのであって、これによって洋風化が単なるムード的なものでなく、それを可能ならしめる経済的基盤ができたことがわかる。
なお次は平均物価と米・麦価の関係を示すグラフである。

米価とパン・そば価格の推移（明治時代）



食パンとそばと米の価格推移表（明治期）

明治(年)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	
白米一升(小売)										三、三										三、七							六、六		八、〇								一、二、四							一、五、〇、八		
そば(もり・かけ)										八										一							一錢二厘		一錢五厘								一錢八厘								三錢五厘	
パン(二〇匁一斤)										一斤五錢が相場										卸四錢、小売六錢							皇國粉一斤三錢五厘 船米粉一斤六錢																			並食パン一斤三錢 中食パン一斤二錢 上食パン一斤一錢
パン関係備考										築地の舊本店員故雨宮養堂談									東京小石川同心町近江屋売価							西洋軒本店広告 京都寺町通三条上ル																			山口常談話 東京菊香堂旧店員	

(註) 米は東京の小売値、そばはそば辞典から

これで見ると小麦粉の値上り率が米の値上り率をはるかに上廻っているのに、小麦粉の二次加工品である食パンの値段はむしろ下り気味である。

問題はその原因如何にあるが、まづ食パンについてはいえることは、明治初頭の百二十匁一斤六錢五厘という値段は非常に高いものであった。当時米一升が四錢内外、そば（もり・かけ）一食が一錢内外であったことからいっても、それはハッキリ断言することができる。ではなぜ食パンがこんなに高価だったかであるが、それは少量生産であったから人件費の割合が高くついたこと、家庭配達の比率が高かったから流通経費がかかったこと、出来そこないが多かったこと、売れ残りを予想した売り値にしなければならなかったことなど、それ相当の理由があったのちがいない。ところがパンの需要が次第に増加してくるにつれて、人件費の比率は下り、流通経費も店売りが多くなるから下ってくる。製法も進歩して出来そこないも減る。残品処分法も工夫されるから、粉代が値上りしても、全体としてのコストは下っていく。それから業者は廉価（れんか）な「皇国産」の粉で安いパンをつくり、高価な「舶来粉」で高いパンをつくるといった方法で、パンの潜在需要の喚起をはかった。

こうしたわけで、原料粉の値上りにも拘らず、パンの売り値は静止状態を続けたのであったのである。

一方そばはどうであったかというと、これは明治元年の一食五厘が、明治四五年には三錢になっているから六倍の値上りである。これにたいして米は明治元年の四錢が四五年には二二錢になっているから、これは五倍半の値上り率である。

しかし明治二三年を起点にしてみると、米は三倍強の値上りであり、そばは三倍の値上りである。

そんなわけでデータのとりかたで値上り率は相当ちがってくるが、そばも米も相当大幅な値上りであることに変わりはない。

このように米とそばは値上りにつく値上りなのに、食パンはむしろ値下り気味なのだから、パン食が次第に米食とメン食の分野にくいこんでいっ

たことに不思議はない。このグラフはそうした事実を雄弁に物語っている。

最後はこの時期の製パン高であるが、これについての統計は皆無である。従って具体的な数字でもって立証することはできないが、一例として東京府の場合をみると、明治十八年（一八八五）現在の府下のパン取扱業者は卸売五四軒、小売一七〇軒で、明治三十年（一八九七）になるとそれが卸売二八軒、小売二〇六軒となっている。これで見ると卸売が減って小売がふえているが、これは卸売の規模が大きくなった為か、統計のとり方に問題があるのか、その辺のところは一切わからない。

つぎは明治四一年（一九〇八）現在の警察しらべであるが、これで見ると東京のパン焼場数が市部三二一、郡部四三、合計三六四となっている。これは最も信頼できる数字であるが、これによると明治二年（一八六九）に二軒だった東京のパン屋が四十年後にはその一二倍にふくれあがったことになる。問題はその業態別であるが、明治四一年（一九〇八）現在の東京府統計によると、そのうちの四六軒が食パン業となっている。してみるとあとの三一八軒が菓子パン屋ということになるが、これはざっと一対八の比率である。しかし工場数がこのような割合であっても、小麦粉の使用量は食パン屋の方が多かったものと推定される。それは食パン屋は卸売であり菓子パン屋は直売屋だからであるが、これも推定の域を出ない。

しかし何れにしても逐年パン業者数が増加し、それが食パン屋と菓子パン屋に次第に分化していったことは事実であり、このような現象が全国的なものであったこともほぼ推察し得るはずである。

第四節 明治後期のパンの歩み

以上は明治後期の世相の概見であるが、これから項を分けてパンとその関連産業の発展過程に言及する。

左記はその年譜であるが、読者の理解に資するために各年次別に一般社会状勢をも付記したことを諒とされたい。

明治後期のパン関係年譜（明治二三〜大正三年）

西曆	年代	月	事項
一八九〇	明治二三年	七	第一回衆議院議員選挙 教育勸語の換発
"	"	七	上野公園で第三回内国勸業博覧会 経済恐慌
"	"		前年の米凶作と当年の麦凶作で穀価暴騰五月から七月にかけて米騒動勃発
"	"		輸入小麦粉激増の発端
"	"		米価騰貴のため洋妾（らしやめん）ふえる
"	"		食パンの味噌・正油のつけやきはやる
"	"		横浜の早川権太郎勢国堂を開業
"	"		大阪北の富屋開業
"	"		東京市内各所にコーヒー喫茶統出
"	"		帝国ホテル開業
"	"		社会問題研究会の誕生
一八九一	二四年	五	シベリヤ鉄道起工（露と日英対立の起点）
"	"	七	巡查津田三造の露皇太子傷害
"	"		清國の丁如昌（ていによしろう）北洋艦隊を率いて
"	"		横浜来航（日支関係緊迫）
"	"		濃尾地方大地震
"	"		警察令第十七号を以てパン焼場取締規則制定される
"	"		長野の兩宮伝吉香シヤムを試製

一八九二	二五年	一一	北海道の宇都宮仙太郎クリーム分離機で輸入バターを製造
"	"	一一	東京麻布和泉屋開業
"	"	一一	経営難のため有限責任日本製粉会社解散
"	"	一一	上野青森間鉄道全通
一八九三	二六年	一一	ロシア東洋艦隊横浜来航（日露の対立激化）
"	"	一一	東京横浜間電話開通
"	"	一一	東京の近江屋京都に移り西洋軒を開店
"	"	一一	清新堂東京芝で創業
"	"	一一	この年の東京のパン業者一〇七軒、この頃東京下谷の石藤（イシトウ）仏人宣教師から石窯の構築法の伝授をうける
"	"	一一	この頃札幌でパンを売る店三軒
"	"	一一	東京の米津風月堂ウエファー機械を輸入して操業開始
"	"	一一	風月堂真珠磨（ましゆまる）を新発売
"	"	一一	仙台で陸奥ホテル開店
一八九三	二六年	一〇	建艦費（けんかんひ）輸出の詔勅換発
"	"	一〇	東北本線全通
"	"	一〇	郵船ボンベイ航路を開発、英POの独占崩れる（海外航路の初め）
"	"	一〇	本所菊川町の宮田栄助自転車の製造開始
"	"	一〇	この頃木村儀四郎静岡、新潟、金沢に足をのばし木村屋直営店を相次いで開設
"	"	一〇	東京上野の宮本薫風堂軍艦金剛（こんごう）の遠洋航海用パン三千斤を納入

一八九三	二六年	生	解散した日粉の旧設備を継承、東京製粉合資会社設立
一八九四	二七年	八	清国に宣戦布告
"	"	七	英国と安政屈辱条約改訂の調印
"	"	二	精糖事業調査会設置
"	"		有力パン業者兵糧パンの製造に忙殺される
"	"		「東京買物手引」に三五軒のパン屋登場、その三分の一は木村屋
"	"		「函館実業者便覧(べんらん)」にパン屋登場
"	"		清新堂芝田村町に進出甘食パンで評判をとる
"	"		大阪に南の富屋誕生
"	"		横浜の「新軒」東京店にドロップ製造機械を据付け
"	"		山口八十八横浜ではじめて人造パターの試作に成功する
"	"		大阪砂糖製造会社設立
"	"		粗悪缶詰激増のため「兵食改良審査会」設置される
一八九五	二八年	四	日清講和条約調印
"	"	四	露仏独の三国干渉で遼東還付
"	"	四	京都で第四回内国勸業博覧会
"	"	二	戦後景気・企業熱勃興
"	"		京都市電開通(市電の最初)
"	"		経営難の米津風月堂軍用パン三百万斤の納入で完全に立ち直る

一八九六	二九年	三	航海奨励法公布
"	"	三	郵船欧州航路を開く
"	"	八	郵船アメリカ航路を開く
"	"		秋から戦後反動恐慌
"	"		新橋・神戸間急行列車運転開始
"	"		業者の運動奏効して悪法菓子税廃止される
"	"		三島で煉乳生産や本格化し逸見山陽堂これを一手販売(この頃生パンをはじめ)
"	"		米津風月堂シュー・クリーム・エクレアを新発売
"	"		東京製粉(合) 日本製粉(株)と改名改組
一八九七	三〇年	三	銀本位制を廃し金本位制確立
"	"		最初の過剰生産恐慌
"	"		米津風月堂宮内省御用達となる
"	"		この頃あんパンはほぼ全国に拡がる
"	"		この頃東京で製パンを主とする業者一八軒位
"	"		横浜青木町で勢国堂本店開業
"	"		東京神田にミルクホール出現
"	"		帝国陸軍重焼パンを正式採用
"	"		明治二年創業の上野文明軒店主鈴木清助ノレンを高弟小山半次郎に引継ぐ
"	"		熊本で福栄堂開店
"	"		高知で門田パン開店
"	"		新領土台湾で砂糖の買付始まる
"	"		日本精製糖会社創立

一八九七	三〇年	日本製粉二〇〇パールの新鋭製粉機を設備する 東条豊作アメリカより帰国、大阪でジャムをつくる この頃アメリカから樽バター・ロールバターの輸入 はじまる ラムネ製造業者八〇軒をこえる
一八九八	三二年	門司長崎間鉄道全通 東北凶作 米価昂騰の為東北・北陸に米騒動続発 陸軍糧秣廠福岡技師を欧州に派遣軍用パンを研究さ せる 米価昂騰のためパンの売れ行きよし 米買占で蠣殻町の浜野茂の店・屋敷包囲投石にあう 在京の女子学生学資不足のため妾となるもの多し 函館郊外湯之川にトラビスト女子修道院発足、パン とバターをつくる（後年中村屋が製品販売を担当し た） 門司に村上パン店開業 大阪で東洋ジャム・丸中ジャム相次いで発足 大阪の熊野指月堂運行窯でビスケットの量産開始 和菓子の寿松堂横浜で洋菓子屋を開業（横浜洋菓子 店のはじめ）
一八九九	三三年	七 安政屈辱条約の改訂実施で居留地及領事裁判権の撤 廃並に関税の引上が実施され、小麦粉、砂糖、菓子 の関税も引上げられた為、その国際競争力強化され る

一九〇〇	三三年	景気回復・株価上昇・外資流入 潘米一〇年の森永太郎帰朝、赤坂で森永西洋菓子 製造所を開業 京橋南金六町にビヤホール出現 東京に日本洋式製菓合資会社設立（半年後解散） 資生堂アイスクリームを新発売
一九〇一	三四年	北清事変で日本出兵 企業熱勃興（ほつこう）後半から不況 主要パン業者北清事変用軍用パンを受注 木村儀四郎（木村屋）打木彦太郎（字千喜パン）等 東洋製菓株式会社を創立（東洋一の機械化ビスケッ ト工場） 木村儀四郎ジャムパンを新発売 東京に須藤パン株式会社創業 陸軍主要製パン製菓業者を招集、軍用パン工場の創 立を勧奨する 職工十人以上の製菓企業十二社となる（全国） 台湾製糖株式会社発足 東京製菓株式会社創立 館林製粉株式会社創立（日清製粉の前身） 愛知県に敷島製粉所創立（シキンマパンの前身）の ち日清製粉に合併） この頃ロール製粉工場各地に続出
戦後第二次反動恐慌		

一九〇二	三十四年	一 二 八 四	神戸下関間鉄道全通 銀座四丁目自働車販売のモーター商会出現 砂糖消費税新設される 日本女子大寄宿舎でパン給食 米価昂騰のため米穀取引所の売買一時停止 相馬愛蔵・黒光夫妻本郷帝大赤門前で中村屋パン店を買収開業 本年版「函館案内」に食パン卸メーカー登場 和歌山に名方(なかた)パン店開業 横浜の石川仲町に新力本店開店 三河屋(小林織江)ビスケット工場を設立東京全市に四十余軒のチェーンストア網を張る 大阪製菓誕生ビスケットの量産開始
一九〇二	三十五年	六 二 一	日英同盟の締結(日露戦必至化) シベリヤ鉄道全通 台湾糖業奨励規則公布 台湾製糖兵に守られて操業開始、三井と販売を特約する 東北凶作 明治一〇年開業の長栄軒亀山から名古屋に進出する 木村屋世襲会の誕生(木村屋系統の全国的組織化) 根津製館所発足木村屋世襲会にあんパン用の製館を一手納入する(製アン企業の開祖) 木村屋製菓合資会社設立(ビスケット) 日本洋式製菓合資会社設立(ビスケット)

一九〇三	三三六年	三	古屋商店ビスケットを発売 大阪で第五回内国勸業博覧会開く(内国博の終り) 東京山手線開通 冷蔵庫出現する 米国からオートバイ初輸入 東京・大阪に相次いで市電開通(鉄道馬車の終り) 小麦粉の輸入激増(第二次大戦前の最高) 木村屋第五回内国博であんパンを特売、次いで大阪日本橋に直営店を開設 横浜に吉田パン株式会社卒足(軍用パン) 「神戸商工業案内」にパン店登場 中村屋福島でジャム加工開始 明治屋設立(製パン製菓原材料の輸入) 東洋製菓ロシヤの軍用パンを大量受注 年末陸軍から主要パン・ビスケット工場に軍用パンを発注、三八年二月迄フル操業
一九〇四	三三七年	二 三 四	ロシヤに宣戦布告 非常時特別税 たばこ専売 東京で食パン卸高樹軒開業 各地に分散抑留されたロシヤ兵のためにパン屋ロシヤ兵と協同して黒パンを焼く 横浜に横浜パン(製)誕生(軍用パン) 大阪に日本製菓(製)誕生(軍用パン)

一九〇四	三七年	東京の老舗壺屋の店主暗殺される 三越呉服店座売り式を廃して立売り制実施（百貨店の近代化） 中村屋クリームパンを発明 サイダー本格的に売れはじめる
一九〇五	三八年	日露戦争終結 塩専売 第二次日英攻守同盟締結 ビール業トラスト成立 神戸食パン製造業組合成立 東北飢饉 木村屋大連に直営店開設 アンパンの全国的駅売り開始 軍用パンの材料値上りの為中小パン屋の倒産相次ぐ 大阪に水谷パン（マルキ号）発足 金沢に石川屋（合）開店 「東京有名食品案内」の「下戸の部」で、木村屋、三河屋、近江屋（何れもパン）を挙げる 森永商店エンゼルマークを登録 山中平作東京で杏ジャムをつくる
一九〇六	三九年	戦後企業熱勃興（ほつこう） 鉄道国有 名古屋で鉄道五千哩突破祝賀会 政府男爵いもを輸入普及をはかる

一九〇七	四〇年	東北凶作で窮民三四万人 神奈川県食パン製造業組合創立 帝国製粉創立 満州製粉創立 大日本製糖創立 明治製糖創立 大日本ビール創立 戦後反動恐慌 名古屋開港 国産自動車第一号成る この頃から東京で浪花節はやる 東北凶作地に陸軍軍用パンのストックを廉価で払い下げる 新宿中村屋創案のクリームパンを新発売（クリームパンの始祖） この頃京都に進々堂誕生 大阪灘万食堂パンの製造開始 東京大阪の三越一斉に食堂開設 村上開進堂京都に進出 日本ハムと鎌倉ハム相次いで誕生し競争激烈 蟹屋ビスケットを新発売 ミヨシ油脂創業 森永商店田町工場竣工し、時事新報に一頁五百円広告 館林製粉日清製粉を合併日清製粉を名のる
------	-----	---

一九〇七	四〇年	神戸の増田製粉一千ペーレルの近代パール製粉工場を新設 大日本製粉設立 キリンビール誕生
一九〇八	四一年	経済恐慌続く 東京のパン焼場、市部で三三二、郡部で四三、合計三六四カ所となる(警察調) 東京、大阪、名古屋に菓子組合誕生 陸軍乾パンにビール酵母試用 大手製糖の生産販売協定成る 日粉・日清中心の製粉企業の合併集中はじまる 森永商店ポケットキャラメルを発売 明治屋配達自動車を初使用好評 この頃から商店の自転車使用ふえる 帝国社の山口八十八横濱浦船町で人造バターをつくる 松屋初のバーゲンセールを挙行 大阪川口にカフェー、キサラギ開店 東京神楽坂にヤマトデパートメントストア開店
一九〇九	四二年	景気沈滞 陸軍脚氣予防調査会を設立、翌年鈴木梅太郎米糠(ぬか)からビタミン抽出に成功 在米の高峰讓吉タカデアスターゼの特許をとる 大都市でロシヤパンの呼売(よびうり)販売評判となる

一九一〇	四三年	八	中村屋帝大赤門前から新宿駅前に進出 東京で菊香堂パン製造所誕生 東京下谷に松月堂誕生(但食パンは大正一三年から) 姫路の中村組と大阪の大阪製菓ビスケット販売競争を展開、大阪製菓倒産する 京橋築地のチャリ舎合名会社となる 三河屋ビスケット及洋菓子工場を設立 三河屋大竹(洋菓)工場を設立 ブラジル政府日本でコーヒーの普及宣伝を計画 日糖破綻(たん)し糖商の倒産続出 森永商店板チョコ新発売 長野の塩川伊一郎苺ジャムを献納 京都の栢屋(ますや)喫茶部開設
一九一一	四四年	七	日韓合邦 鈴木梅太郎ビタミンを発見する 名古屋の長栄軒機械業で生パンを量産する 海軍生パンを二九万一千円、乾パンを四万三千円給食 丸三ジャムを創立 横浜元町で不二屋洋菓子舗を開く 森永商店株式会社となる
一九一〇	四三年	八	第三次日英同盟条約調印 第二次条約改正で小麦粉、菓子の関税引上(関税自主権回復―保護関税の発端)

一九二一	四四年	八	中央線全通 東京の食パン卸四七軒となる この頃木村屋京城及平壤に進出 日粉・日清・東亜の三大製粉、生産及販売協定を締結 日本製菓横浜に誕生(木村屋) 期米連日暴騰買占横行、東京米穀取引所に取引中止命令
一九二二	四五年	七	明治天皇逝去 上野公園前に永藤パン店開業 米価暴騰、不正拵使用商検査 米価昂騰で外米・食パン売行よし 一日正米一升遂に三一錢八厘となり、堂島市場一時立会い休止
一九二二	大正元年	七	大正天皇即位 横浜中区真砂町に竜正堂(パン・洋菓子)開業 米価騰貴で小麦粉需要増大の為、二大製粉生産販売協定を解く 神戸に生イースト出現

一九一三	大正二年	八	中央製菓ビスケットを発売 米価騰貴の為鉄道院、細民救済施米(せまい)運賃を割引 東京の自転車三万二千一六二台、自動車二九九台 明治元年のそば一食五厘が三錢五厘となり、米一升四錢二厘が三〇錢をこえる(平均米一升二〇錢八厘)
一九一四	大正三年	八	景気下降・銀行の支払停止続出 東北凶作で米価昂騰 会社組織の製菓製パン企業六八社となる(全国) 続木齋(つづきひとし)・ハナ進々堂を兄から継承都(みやこ)新聞「東京百ノレン」で木村屋総本店を紹介 「大日本著名名鑑」著名パン店を紹介 三共製菓創業(のちイーストに進出) 日本ジャム飴創立 明治・中央兩製糖合併
一九一四	大正三年	三	第一次世界大戦勃発し経済界一時混乱 二三日対独宣戦布告 松本米穀製粉(日東製粉の前身)創立 日魯漁業創立(後あけぼのパン経営)

以上の年譜にもとづいて、これから年次別に明治後期のパンとその関連産業の推移のあとを辿ってみよう。

第五節 米騒動とパンと洋菓の激増

明治二十二年（一八八九）は、わが国が近代国家に不可欠の「憲法」をもつた年として記憶されているが、翌二十三年（一八九〇）にはこの憲法の規定によって第一回衆議院議員選挙が行なわれ、同年十一月には第一回帝国議会が開かれた。その意味でこの年も日本の近代史の一頁を飾る記念すべき年であるが、こうした政治的なはなはなしとは逆に経済的にはまことに暗鬱な年であった。それはこの年わが国は、はじめて資本主義国につきものの経済恐慌の嵐にみまわれたからである。恐慌がはじまったのは前年（二十二年）の暮であったが、これによって株式と物価は暴落した。ところがただ一つ米価だけは値上りに次ぐ値上りであった。それはこの年がまれにみる凶作だったからであって、その値上り傾向を月別表によって示せば下表（グラフ）の通りである。

米騒動日記（明二三—一八九〇）

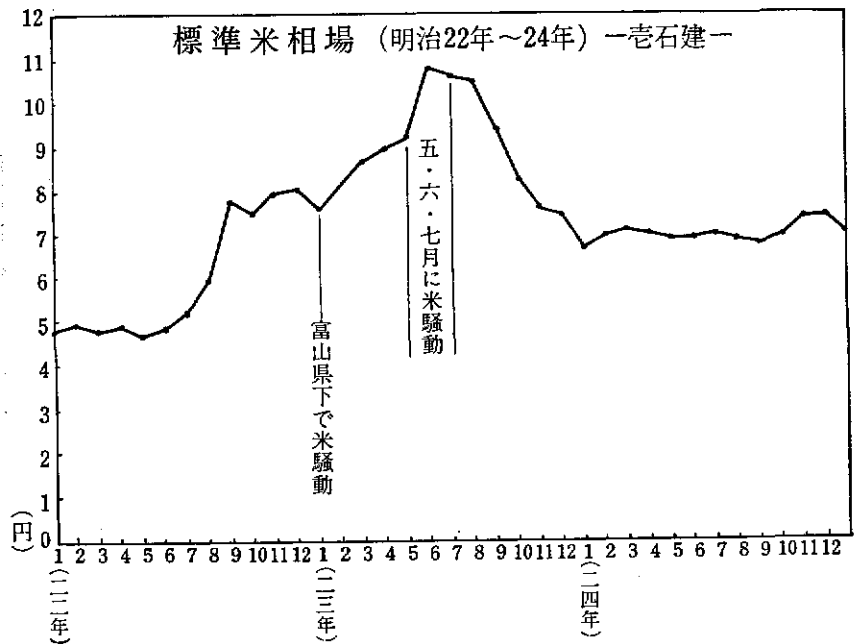
これで見ると米価が上りはじめたのは二十二年（一八八九）の端境期にあたる七月からであり、九月から十二月までは、横ばい状態で推移したが、翌二十三年一月から再び上昇に転じている。そして頂点に達したのは六月で、七月もほとんど下っていない。

米そどうがおこったのは二十三年の一月と五・六・七の三カ月間であったが、一般大衆は経済恐慌でいためつけられた上に、この米価の暴騰で二重の打撃をうけたことになる。

遂にさわぎが起つた所以であるが、ここで特記すべきことはこの凶作を契機としてはじめてパンが米の代替食として登場したことである。

こういう点からいってこの年はパン食史上からいっても忘れ得ない重要な年であるが、パンがどのようなかたちで米の代替食としての役割を果たしたかを語るまえに、米騒動についてまづ言及すると、あらまし次の通りである。

◇：一月一八日 富山県下で米騒動、各地に波及



東京深川市場石当り標準中米相場表に拠る（日本史辞典）

◇：二月二六日 兌換銀行券制限外五百万円発行認可（三月三日米価昂騰による金融梗塞対策で初の制限外発行）

◇：四月一二日 松方蔵相政府の米買入非常準備の意見を山県首相に提出（三〇日中央備荒儲蓄金を米穀購入資金に運用する旨を公布）

◇…五月九日 鳥取市内の暴民米商を襲撃

◇…六月二日 福島県若松の窮民米騒動

◇…六月二〇日 富山県伏木で米騒どう

◇…六月二一日 秋田県土崎港で米騒どう

◇…六月二七日 越後柏崎の窮民蜂起、民家を破壊

◇…六月二八日 佐渡相川の細民蜂起、富豪米商を襲撃略奪

◇…六月二九日 福井県武生町の窮民不穩（おん）

◇…七月八日 秋田市、下関市で窮民蜂起

◇…十月 社会問題研究会成立

これで見るとさわざは裏日本から東北へかけておこっている。そういうところからみると、この凶作の原因は早害にあったものよりであるが、おそらくこの早害地帯は東京や大阪などの大都市よりも、一層米不足がひどかったのだから。しかしそれがどの程度のものであったかについては拠るべき資料がない。

つぎはさわざがおこった時期であるが、これによると一月にまづ富山県下で事件が起っている。しかしこれは政府が一、二の手を打った為にあまひ拡大せずして平穩に帰した。ところが政府が打った手も様々に釘式のものであったとみえて、端境期の五月から米価は再び急騰しはじめた。五・六・七の三カ月間に鳥取、福井、富山、新潟の裏日本や、福島、秋田などの東北で相次いで窮民の蜂起がおこった所以であるが、これが大都市にまで拡がらずにすんだのは、八月から米価が下り坂に転じたからであった。

問題はこのさわざの評価如何であるが、井上清氏はその著「日本近代史」（上巻）で、この点に次の通り言及しておられる。

「この年一月下旬富山市民が米価暴騰のため動揺し、ついで同県東部一帯に波及し、春から初夏にかけては京都市中と府下、三重県、東京などに窮民、餓死者が出て、社会不安はようやくつめた。五月末から七月下旬にかけて、鳥取、福井、柏崎、下関に数百人から千人を動員する米騒動がおこり、七月二〇日佐渡の鉾山相川の鉾夫、市民二千数百名が蜂起をおこ

した。この相川の蜂起はこの年の米騒動の頂点であった。それは軍隊一個中隊の出動で鎮圧された。その後もなお若狭の暴動、秋田県窮民の騒動などがあつたが、七月末に至って米価が下り世情もようやくおさまつた。この米騒動は凶作による米値の値上りのためだけでなく、最初の恐慌による「無頼無産」の失業者の大量発生と結びついていた」
これは経済恐慌と凶作が結びついた暴動であつたという見方であるが、裏を返せば政治の貧困が生んださわざであつたということにならう。
この点については、この年から流行しはじめた演歌の「おつべけべ節」に次のような一節があることも察するに難くない。

おつべけべ節（ぶし）（抄）

米価騰貴の今日（こんにち）に 細民（さいみん）困窮顧みず

目深（まぶか）に彼（かぶ）つた高帽子 金の指輪に金時計

権門貴顕（けんもんきけん）に膝（ひざ）を曲（ま）げ 芸者幫間（げいしや

ほうかん）に金をまき

内には金を倉（くら）に積み 同胞兄弟見殺しか

いくら慈悲なき怒心（よくしん）も あまり非道な薄情な

但しは冥土のお土産（みやげ）か 地獄で閻魔（えんま）に面会し

わいろ使うて極楽へ 行けるかえ行けないよ

おつべけべ節 べつべつ節

これは政治の不在をいきどおった民衆感情の一つの現れとみるべきであらう。この点はこの年の秋十月に「社会問題研究会」が組織されたことから立証することができるが、この前後に先駆的キリスト教徒を中心とする「貧民研究会」（山室軍平、松村介石、片山潜等）や、「社会主義研究会」（安部磯雄、河上清、片山潜、村井知至、岸本能太夫、佐治実然、神田佐一郎等）などが相次いで誕生し、それがやがて社会運動、労働組合運動に発展していったことから察することができよう。

何れにしても事態は深酷であった。その深酷さの一端を示せば次の通りである。

「九月——米価騰貴以来世間一般不景気となり、洋妾（らしやめん）に雇われるもの多く、西洋人の妾（めかけ）は一カ月五円以上、支那人の妾は甚しきは一円位で二度の食事という相場であった。近頃永田町の清国公使館前の表長屋などには、いちぢるしく日本婦人が増加したという」。

（明治世相編年辞典）

また当時の東京の日刊紙をみると、こんな記事がのっている。

「米価甚しく騰貴し小市民の窮乏はいちぢるしく、東京府下では白米小売商の代金請求の訴を起すものが、七月一日から二十日までの間に五百十二件の多きにのぼり、訴えられた人々には判任官、土官、警部、巡査など下級の官吏・軍人が最も多かつた」（東京日々—明治二三・七・二六）。

「一般市民にも二等米を食つていたものは五等米に、下級社会ではパン焼芋、粥、麦粉、豆腐粕などに切り換え、兵舎の残パンを売り捌くものは大繁昌するありさまであつた」（東日—明二二・六・一六）。

事情は大阪でも同じだつたとみえて、「明治文化史—生活編」はこの点に次の通り言及している。

「明治六年（一八七三）以来比国米が神戸に集中するに至るや、大阪は米不足の現象をみた。そこで大阪の米商人は中国米を多く買込んだが、当時の大阪市民は豆腐のカラを常食にしても朝鮮米、中国米を食おうとはせず、そのため売捌きがつかなくなり、内地米に七分三分の割合に交ぜて売り出した。するとそれに気付いた金持は、主として神戸から内地米を取り寄せるに至つたので、ようやく南京米の混入を停止した。（郵便報知、明治二三、十、二八日）しかしこれが動機で大阪市民も漸次外米に親しむようになつた。大阪に外米が多く輸入されはじめたのは明治二十三年（一八九〇）からであつた」と。

ここで注目すべきことは、食糧不足解消乃至緩和の使命をおびて、新しくパンと外米が登場していることである。ではパンはどのようなかたちで利用されたのであろうか。この点について「風俗画報」は次の通り言及している。

「露店の飲食物は、テンブラ、スシ、モチのたぐいであるが、当年は米価騰貴のため趣向をかえ、パンを切つて正油または味噌のつけやきをし、あるいはキナコをつけて一切れ五厘。また小豆を茹（ゆ）で砂糖の煮汁をかけて一杯五厘で商う者多し。その他団子、水飴を湯にとかした飴湯。またタバコ小売の露店はいたるところに流行しているが買手は多くない。その他ウナギの骨、鶏の骨を丸焼きしたのを売る露店はいつも繁昌していた」△風俗画報▽

この味噌や正油のつけやきパンは、この米そどうが動機となつて工夫された、日本独特のパン食様式であるが、さわぎが納まつてもそれは蜜パンという形態で残つた。縮木新太郎氏は大正末期の東京風景に言及して「駄菓子屋ではそういう食パン（売れのこりの安ものをさす）を仕入れて薄く切つたのに糖蜜をぬつてミツパンというのを売つた」（中央公論刊—パンの文化史）と語っているが、こうして明治二十三年（一八九〇）の米そどうは、食パンの大衆化のキツカケとなつたのである。

しかし当時の花形役者はまだパンではなくて外米であつた。それは当時の新聞記事などに、こんな意味のことが出てくるからである。「こうした事情から外米輸入が緊急となり、東京、大阪で大量に輸入した。その結果値段が安いのと、炊くと四割もふえるというので、俄に外米が盛に売れた」（東日—明二二・三・七）こういう事情から明治二十五年（一八九二）の五月末には外米の在庫高が夥しい量に及び、米価の著しい下落をみた（米相場考）と。

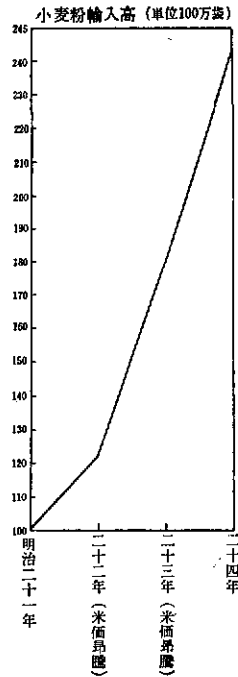
しかしこの外米も年と共にパンに追いつめられていつたことは、その後の歴史が物語っている。

ところで当時のパン屋の模様はどうであつたかという点、神田錦町木村屋の志村吉三郎は、後年次のように語っている。

「明治二十二・三年は非常な凶作でありまして、一般に米代用としてパンを歓迎しましたが、これはつけやきパン、蜜パンなどで、パン屋の店頭はお客で一杯になり、順番札を渡して焼けるはしから売れたという盛況で

ありました。このごろ兩宮啓次郎氏もパン工場をはじめたことがあるそうです。陸軍御用商人として有名な田中長兵衛氏もパン工場をはじめましたが、遂に専門家には勝てないで中止してしまいました」と。

これはパンが米代用として脚光を浴びたことの証言として貴重なものである。しかしどの程度パンが米の代替食として役立つたかをここで数字をもつて立証することはできないけれども、当時の食パン用粉の大部分は舶来粉であつた。それで当時の舶来粉の輸入高をみると次の通りである。



以上の通りであつて、二十一年の輸入粉九十九万袋が、二十二年には一二二万袋になり、二十三年には一七九万袋になり、二十四年には二四三万袋になつているのだから、これでもつてパンが相当伸びたことはわかるはずである。しかしパンに加工されたのは外麦粉の一部にすぎないから、これをパンの加工高とみることはむろんできない。

ただこの二三年(一八九〇)に、大阪で北の富屋(大阪五大パン屋の一といわれた)が生れ、横浜で大きくのびた勢国堂などが誕生していることは、当時のパン食ブームが、決して単なる空(から)景気ではなかつたこと

を示すものといふべきであらう。

なお、この明治二二・三年の凶作の影響の一つに、二十四年(一八九一)十月に出された「パン焼場・甘藷焼場規則」(警察令第十七号)がある。これは凶作をあてこんで雨後の筍の如く続出した泡沫的なパン屋と焼芋屋が、火事の火元になることを怖れて出された規則であるが、おかげで内職に焼芋を焼いていた連中は、商売がやりにくくなつたといふことである。

第六節 内国勸業博とパン

明治二十三年(一八九〇)には、上野公園で第三回内国勸業博覧会が開かれた。この博覧会は明治十年(一八七七)に第一回が開かれ、三六年(一九〇三)の第五回をもつて終つてゐるが、これは政府が「殖産興業」政策を推進するために、非常に力瘤を入れた事業の一つであつた。それは開会式の度毎に明治天皇が親臨されて勅語を賜つてゐることからも察するに難くないが、洋風食品工業の成長発達にこの展覧会が大きな刺激となつたことはいふまでもない。

しかし生パンはどちらかというところ、この展覧会であまり大きな影響はうけなかつた。それはまる三カ月という長期の展示に、乾パンはともかくとして生パンは不適當なものだつたからであるが、そうかといつてまるきり影響をうけなかつたわけではない。

そこでこの機会にざつとこの内国勸業博と生パンの關係にふれてみよう。但し第一回勸業博には既に言及したので、ここでは第二回以後の模様について言及する。

第二回内国勸業博と生パン

◇：第二回内国勸業博覧会

- 一、時期 明治一四年三月一日から六月末日まで
- 二、場所 東京上野公園
- 三、観覧者 八二万三三九五

概況

この博覧会にはパンや洋菓子はあまり出品されなかつた。特にパンの場合は乾パン即ちビスケットが大部分であつたが、このような傾向はその後ますますひどくなつた。その主なる原因は、生パンは三カ月に亘る長期展示に不適當だつたからであるが、いま一つは審査官の官僚的な石頭(いしあたま)に反感を感じたためでもあつたようだ。

それはともかくとしてこの博覧会で最高位の「進歩二等賞」を得たものは米津風月堂出品の「乾蒸餅(ビスケット)」であつた。

進歩賞牌二等 乾蒸餅

東京府京橋区南鍋町(みなみなべちよう) 米津常次郎

師授(しじゆ)ヲ仮(か)ラズ百万経験ヲ累(かさ)ネ秘蘊(ひおう)ヲ探究シテ遂ニユノ洋製ニ頡頏(きつこう)スベキ佳品ヲ製出スルニ至ル 其ノ進歩殊(こと)ニ著シク最モ嘉賞スベシ

第五類部長 従五位勲五等 田中芳男

まことに立派なほめことばであるが、米津はこの賞證に雀躍(じやくやく)するどころか、大変な不満をもつた。当時の心境を彼は後年次の通り述懐している。

「舶米の大機械をもつて苦心のあげくつくりあげたビスケットに乾蒸餅なんて名を付けた役人共の非常識に呆れかえつた。折角最高賞を得たがこれぢやア宣伝する気にもなれない。いつそのこと菓子屋をやめて郷里の信州へ引き揚げようかとさえ考えたものだ」と。

恐らく生パン業者もこれに類した気持ちからこの博覧会を敬遠したのであらう。ビスケットが乾蒸餅ならパンは蒸餅となるからである。この博覧会には東京の生パン業者は一人も出品していない。唯一の出品者は左記であつた。

(兵庫)菓子麵麩(パン) メリケン小麦粉砂糖バター入り花形 神戸市

下山手通り四方常吉

◇：第三回内国勸業博覧会

一、日時 明治二十三年四月一日より七月三十一日まで

二、場所 上野公園桜雲台

三、観覧人員 百二万三千六百九十三人

審査概評(抄)

1、西洋風の菓子

西洋風のビスケット、ボンボン、ガトの類、頗る精品ありと雖も、その他のものは概して形式を模擬したるにすぎず。而してその製品たる、多くは牛乳を配し或いは果実を混じて、一に欧米の製に擬することをつとめ、日本人における嗜好の適否を顧みざるが如き傾向あるは、これだけし世の風潮を追えるものならん。然れども元米食物の嗜好は人に存し、異同によつて自ら異同あるが故に少しく注意せんことをのぞむ。

2、パン

パンの出品は僅かに二一点にすぎずと雖も、頗る善良なるものをみたり、いま原料たる麦粉選択のことと関し一言して当業者の注意を惹かんとす。麵包(パン)は内国製の小麦粉をもつて製せるものと、外国製の小麦粉をもつて製せるものとその品位を比較するに、乙は色白くその質鬆陳(しようじん)にして味美なりと雖も、甲は之に反して色黒く且つ粘性(ネンセイ)つよくして味の劣れるのみならず、その実質もまた緻密にして気孔多からず。

当業者は内国製の小麦粉には油多しと称すれども、分析上の成績について之を検するにその実然らず。けだし脂肪量は内外国製ともに大差あることとなく、しかしてその油とは脂肪にあらざして全く植物粘質(グルーテンのこと)を誤認せるや疑いなし。もし甲乙二種の麵麩(パン)に差異ある原因にして、果して小麦粉中植物粘質の多寡(たか)にありとすれば、まづ第一に製粉の際において之を除去すること最も緊要(きんよう)なりとす。抑も植物粘質なるものは、麦粉中主として皮内もしくは皮下近接のところに含有せるをもつて、わが国従前の製粉方法を改良し、なるべく麩(ふ)分の混入を防ぐべし。然れども内国産小麦の麩(ふ)分に富むは全

く氣候に原因するものとす。けだしわが国にありては年々その收穫期に際し降雨多きがため、麩分厚からざれば腐蝕を誘発するに因る。故にたとえ外国種を栽培するも二三年を経れば、自らその質を変ずるに至る。これ勢の免れざるどころなり。但し麩(ふ)分は決して有害物にあらず。うどんそうめん、の如きは、その之に富めるものを以て適品とす。ただ麵色(メンいろ)をなしてその色味劣れるのみ」

◇：第四回内国勸業覧観会

- 一、時期 明治二八年四月一日より七月末日まで
- 二、場所 京都市岡崎公園
- 三、參觀者 約百万人

審査概評(抄)

「審査概評」で「出品点数の最も多きは京都を第一とす。大阪府之に次ぐ。新潟、滋賀、岐阜、岡山、山口等また出品多し」と言及している。これは一、二、三回の博覧会が東日本中心の傾きがあつたことを示すものであるが、例によつて生パンの出品は極めて少かつた。随つて褒状を授与されたパン関係者は次の一人であつた。

静岡県—菓子麵包(パン) 島田—清水栄蔵

この外に明治二十五年に京都で開業した西洋軒の中井栄三郎がビスケットで褒状を授つている。(この西洋軒については別に言及する)

概評の要点は次の通りである。

◇：和菓子 菓子類は概ね甘味濃厚の常套を脱せず。あるいは徒らに外形の織巧を競い、あるいは着色が多きに過ぎ、もしくは奇僻に失するものあり。(略)

◇：欧風菓子 ビスケット、カステラの如きは出品中、やや良好の製品をみると雖も、その他は隔靴の感あり。(略)現時社会の程度はいまだ欧風菓子の需用多額を要するの時機に接せず。従つて方今内地に於て製出する欧風菓子も、ただ彼の形を模すに止まる。

◇：第五回内国勸業博覧会

一、時期 明治三六年三月一日から七月末日まで

一、場所 大阪市天王寺公園

一、參觀者 五三〇万五二〇九人

審査概評(抄)

◇：洋式菓子 洋式菓子は毎会寥寥(りよりりよう)として僅かに命脈をつなぐに止まり、未だ人目をひく程のものをみざりしが、今回は頓(とみ)にその数を増加せり。なかんずく東京府の如きは殆んど洋式菓子の一点張をもつて之を標榜し、旗鼓堂々これをもつて隠然関西に当らんとするが如きの態度を示せり。之を以て洋式菓子の出品点数三一二点の多きに達せりと雖も、その過半は東京市の出品に係る。

すなわち米津松造は風月堂を代表し、東洋製菓株式会社はビスケット類六二種、ドロップ類十四種、その他各種の製式を網羅せり。次に森永太郎の如きもチョコレート、マシマロ、ヌガーの如きもの数十種を出し藤田武次郎(壺屋)谷戸俊二郎(壺屋支店)宮本菊之助(薫風堂)の諸人もまた各々独特の手腕を表するに足るべき装置をなせり。(略)近時洋菓子の需要、歳を追いて漸く増加せり。就中ビスケット類の如きは貯蔵よく久しきに耐うと、その味わいの軽淡なるにより、都鄙の隔てなく相争うて之を賞用するに至れり。(略)その品質の如き東京のある一、二の部分は優に外国製に対抗するに足るものなきに非ずと雖も、その多くはわずかに外観のやや彼に類似せるに止り、その内容に至りては、いまだ逕庭(ケイテイ)あるを免れず。(略)

この洋菓子の最高位は風月堂米津松造の名譽銀牌であり、一等金牌には壺屋の藤田武次郎、二等銀牌には東洋製菓、三等銅牌には森永商店、新杵宮本薫風堂などの京浜勢がその名をたつらねている。

◇：パン 麵包の出品は約二〇点にすぎず。その出品地方は東京、京都、大阪、神奈川、兵庫、長崎、三重、愛知、静岡、高知、大分、宮崎などの三府一三県にすぎず。やや佳品なきにあらざれども、概して拙劣を免れず。近來パンの製造は大都會をはじめ各地に普及しつつあれども、その需

用は比較的未だ多からざるが如し。ざるにてもパンを専業とせるもの、全国
の広き豊(あに)、ただ二十家に止まらんや。然るに本会出品の寥寥たる
こと前陳の如し。試みに第一回博の審査成績を査するに、当時パンに對
して鳳紋賞牌をうけしもの東京より一名を出し、花紋賞牌(かもんしよう
はい)をうけしもの神奈川県より一名を出し、褒状をうけしもの東京府よ
り二名を出したりしに拘らず、爾來二七年の星霜を経たる第五回展におい
て、僅かに三等の賞に入れるもの一名にして、しかも堂々の東京及神奈川
が之に与らざるに至りては実に遺憾なき能わず

その三等の賞に入つたのは名古屋市園井町近藤方助の「パン」であつた
が褒状組に大阪市北浜二丁目中野太郎、同京町通り平田松太郎、津市小林
捨吉の「パン」がある。

なおこの展覧会には東京を代表して木村屋総本店と森永商店が特売店を
もつた。後年関西一の設備を誇つたマルキ号パンの水谷政次郎と木村屋と
の因縁は、このときに結ばれたものである。

不思議なことは木村屋がわざわざ大阪まで出張して特売店まで出し、
自慢のあんパンを宣伝しながら、製品はこれを出品していないことであ
る。

それはともかくとしてこの博覧会のパン・菓子類の審査長田中芳男とい
う人物は、国策的見地から斯業の振興を念とした人物であつた。その一例
として明治二三年の勸業博を記念してつくつた、彼の菓子唱歌なるものを
示そう。

菓子唱歌

第三回(明治二三年)内国勸業博第三部長(菓子農産物)審査官男爵
田中芳男作詞

菓子や菓子や、よき菓子や、香味も型も色もよい、老いも若きも幼きも
好みて嗜(たしな)まぬ者ぞなき

慶事仏事の供え物、つどいの席や土産もの、子供を育てる親の手に、無
くて叶わぬ物ぞかし

そもそも菓子のみなもとは、果物、木の実そのままに、あるいは乾(ほ)
して貯えて、用いしことがはじめなり
後には麥粉に味つけて、煉(ね)りていろいろ形づくり、神に供え客に
出し、げにも質素の風なりし

唐(カラ)その外の製をまね、砂糖を用ゆる世(よ)となりて、昔の風
も尚のこり、飴や塩をも用うれど、次第に移り変りきて、今世(こんせ)
の菓子の製造は、干菓子、駄菓子、飾り菓子、餅菓子、駄菓子、饅頭や、
木の実や豆や胡麻などの、衣がけやら寄せ物や、果物蔬菜海草の、砂糖漬
やら蜜漬や、殊に近年もてはやす、西洋風の模造品、菓子パン、餡パン、
玉子パン、ドロップ、ボンボン、ビスケット

新規の意匠新工夫、発明品も日々に出て、いづれも風味に形式に、心を
つくす作り方、器物の好みも面白く、都会はおろか田舎まで、広く売りに
し用いらる、菓子の世界と謂(い)いつべし

されど各種の製造は、特殊の技術を要すれば、一家多数に作るより、成
るべく分れて分業し錙々得意を製造し、互に交換せるなれば、何れの家
に売る品も、みな卓絶のものならん。さてまた菓子の原料は、香味の品や油
まで、かぞえつくせぬ内につき、そのあらましを挙げんには

米の粉、麦の粉、道明寺、粟、稗、黍(きび)蕎麥に、もちし粉、大
豆、小豆、八重成(やえなり)に、薯蕷(いもるい)、隠元、落花生
葛粉、わらび粉、片栗粉、寒天、玉子に牛乳に、乳油、オリブ、胡麻
油、豆の油と椿油

薄荷、レモンに丁字油、挽き茶、饗与子(けしこ)紫蘇、陳皮、生薑(し
ようが)山椒、胡椒の粉、昆布、青のり、海藻や

人の需要の増すにつれ、本色うしなう品もでき、原料品のえらみなく、
砂糖の量の用いすぎ

色と形とにこりすぎて、玩弄物と同様に、ただ人の目をよろこばし、胃
腸をそこのうおそれあり

本来菓子の性質は、目にみるものにあらざして、衛生上の品なるは、人

のよく知るところなり

時好にかなうを旨として、為せる業にあるなれど、今より改良なさしめて、国家の念を起さしめ

協同一致団結し、文明国の風をとり、衛生上に気をつけて、理化学を応用し、輸入を防ぐはもちろんぞ

輸出に適する品づくり、他の工業とならびなば、お国の富となるぞかしお国の富となるぞかし

このうたの文句の中にも「本来菓子 of 性質は目にみるものにあらずして衛生上の品なるは」云々のことばがあるが、こうした認識が業者の反撥を買つたのかもしれない。また彼は第五回博にパンが二〇点しか出品されず本場の東京、神奈川が殊に冷淡なのは「遺憾」だと語っているが、なぜそんなことになつたかの自己批判は少しも見当らない。こういうところからみると、彼は独善的な官僚だつたのではあるまいか。

何れにしても乾パンはともかく、生パンに関する限り、この勸業博は斯業の振興にさほど役立つたものとは思われない。

第七節 時代にとり残された京都のパン

内国勸業博が直接パンの普及や品質の向上に役立たなかつたといつてもこれを軽視することは許されない。なぜならばこの勸業博は文明開化のシンボルであり、この勸業博で文明開化の風潮がたかまりをみせ、それがパン食普及のプラスとなつたからである。

この点についての一例をあげると、明治二十三年の勸業博でコーヒーが売れ、それ以来東京市内にコーヒー店が続出したという事実がある。

「二十三年五月——第三回内国勸業博会場に設置された喫茶店が成功したので市内の所々に喫茶店が現はれた。博覧会の喫茶店は中尾久吉郎の経営だったが、評判に反して採算は合わなかつた。これよりまえ二十一年、上野黒門町に出たのが最初であつたが失敗した」(明治世相編年辞典抄)

その失敗したというコーヒー茶館について、この辞典はこう記してい

る。

「二十一年四月十三日——鄭永寧下谷区上野黒門町二番地に可否(コーヒー)茶館を営業す。五間に八間二階建て青ペンキの洋館であつた。一杯一錢五厘。入るとすぐ玉突きで二階が喫茶室になつていて、テーブルは丸いのも四角いのもあつた。椅子は藤椅子、天井にランプが吊つてあつた。営業思わしくなく二四年渡米二七年シャトルで歿した。三七歳」と。

これで見ると、鄭(てい)さんのブランドは少し時期が早かつたことになる。これは機を見るに敏な人が必ず成功するとは限らないという実例であるが、二年後に開かれた勸業博がコーヒー店の流行を招来するなど誰も予期しなかつたであらう。

ところでこの頃の食生活ほどの程度洋風化していたかであるが、左記はその一端を示す統計書である。

明治二五年調東京府統計書(抄)

区分	市部		郡部	
	市	部	郡	部
西洋酒店	二七八		六	
牛乳店	三〇八		二八	
パン店	一〇五		二	

これで見ると東京のパン屋は一〇七軒となつている。

なお、同年調べの別の統計書によると、牛乳屋は東京三三六軒、大阪一五三軒、京都五六軒となつているが、京・大阪のパン屋については何も言及していない。では京・大阪の実状はどうであつたかについて東京から明治二五年(一八九二)に京都に移つて、西洋軒を開業した中井栄三郎の述懐談に耳を傾けてみよう。

彼は近江商人で、滋賀県近江八幡の旧家の生れであるが、志を立てて上京、若くてきれいな妻君と二人で小石川区同心町二番地に、近江屋と名の

パンの小売店を開業した。それは明治十五年（一八八二）五月のことだったが、近江屋と名乗つたのは近江出身だからにすぎない。ところが偶然のことながら、この近江屋の仕入先は同じく近江屋を名のる三田の近江屋であつた。三田の近江屋といへば、明治十八年（一八八五）刊の「東京流行細見記」に出てくる有名食パン屋の中の一軒であるが、主人平兵衛に屋号の由来をきいてみると、栄三郎と同じ近江八幡の出身だということがわかつた。

そこで二人は忽ち意気投合、肉身以上の仲となつたが、先輩の近江屋は小売だけでは駄目だといつて、得意先を分けて製造設備をもたせ、腕ききの職人まで世話をしてくれた。よろこんだ夫妻が近江商人魂を発揮して商売に励んだ結果、やがて小石川の砲兵工廠や浄土真宗学校、師範学校などという有力な固定客もでき、一時は従業員が五十人という大世帯になつた。それが明治二五年（一八九二）を機として京都に移ることになつたのは、両親が近江に近いところに住んでほしいと切望したからであつたが、二人がこうした両親の乞を容れて、東京の店を親戚にまかせ、京都市上京区天性寺前町に「西洋軒」と称する新店をもつたのは、明治二五年（一八九二）のことだつた。しかし当時の京都は東京とちがつて、まだパンは珍奇食の域を脱していなかつた。そのため京都人は店頭にならんだ食パンをみて「まあ大きな藪やこと目」と目を見張るばかりでさつぱり売れない。そこで栄三郎はこれはいかんというので、ビスケットの卸を兼業、これを市内はもろんのこと摂津、丹波、丹後方面にまで売り拡めると共にパンの宣伝につとめた。左記は明治二八年（一八九五）に西洋軒が出したその宣伝広告であるが、これは当時の業者がパンについてどのような認識をもつていたかを知る貴重なデータである。

食麵麴製菓子の広告（しよくばんでこしらへたくわしのひろめ）

抑々弊店（そもそもわたくしみせ）に於て発売（うる）する処の食麵麴菓子（しよくばんくわし）は、最上（いちばんよい）の舶来併皇國産（メリックンわがくにでき）の小麦粉に精良（ごくよい）の砂糖を加（いれ）へ

て製（こしらえ）せし品（しな）なれば、ただに身体（からだ）に害（さわり）なきのみならず、胃（ゐ）部に納（はい）りて消化（こなれ）し易（やす）く、大いに滋養（やしな）いあることは、従来御用（これまでおあがり）の諸君（かたがた）の万々御了知（おしり）ある所ならん。かの世間（せけん）に行（うつて）はるる粗悪（わるい）の原料（たね）を以て製（こしらへ）したる菓子と比較（くらべ）して優（まさ）れることの數等（すうとう）なるは、店主（あるじ）の誓（ちか）つて確証（うけあふ）する処なり。故に茶菓子（おちやくわし）用は勿論病者（もろすまでもなくびょうにん）或いは胃腸（ゐはら）の弱き人々、老人（としより）・小兒（こども）の常用（ふだんたべ）として、最も適當（いちばんかない）の良品（よいしな）なりとす。故に衛生（みのようじよう）を貴重（たいせつ）せらるる諸君（かたがた）、兒女（こたち）を愛育（そだて）せらるる賢母方（ははご）よ、この食麵麴菓子（しよくばんくわし）の味の如何（どのよう）に甘美（うまい）なるか、価（ねだん）の如何に廉（どのよう）にやすいなるか、真に滋養消化（ほんとにやしな）いこなれ（この効能（ききめ）あるか、其（そ）は御召（おめし）の上（うへ）御試（おため）しあれと。

主人謹んで白（もう）す

一、食麵麴 舶来上等小麦粉製一ポンド価六錢、皇國産、同三錢五厘

此品は平素身体の勞働少き人、常に肉食の多き人、又は胃腸、肺疾等の患者、一日に一食或いは常食とすれば消化を速かにし、藥効を全（まつた）からしむ。一は身体の健康を保ち一は多年の病患を医す。その効も亦偉大なり。

一、ビスケット 百二十匁一斤に付価三十五錢より二十錢まで

此品は最上の舶来小麦粉に精良なる牛乳および鶏卵を調和して精製せし品なれば、病者あるいは虚弱な人々より老人小兒に至るまで常用して、大いに滋養の効あり。

一、菓子麵包 百六十匁一斤に付価十三錢より十六錢まで

本邦産の砂糖は著しき灰分を含有す。そのまま、之を用ふれば大いに胃

腸を傷（ソコナ）ひ、身体の健康を害す。故に十分灰汁を除去し、しかし彼我最上の小麦粉に混じて製したる品々なれば、その味の淡泊にして甘美なると衛生に裨益あるとはまた言を待たざるなり。

一、カステイラ、並練羊羹 此外かけものるひ、右何れもお需に應じ調進仕候也

京都市寺町通三条上ル本店 西 洋 軒

なかなか要を得た近代的な宣伝であるが、この二十八年（一八九五）の春には京都の岡崎公園で第四回内国勸業博覧会が開かれた。中井栄三郎はこれにビスケットを出品して褒状を授かっている。これが西洋軒の宣伝になつたことはいうまでもないが、それはともかくとしてこの博覧会を契機として次第に京都でもパンが売れるようになった。この西洋軒は京都の老舗として昭和四三年まで健在であつたが、こうしたことから伺い得ることは、京都という古都の食生活の近代化が、開港場や東京などとはくらべものにならないほど、おかれていたということである。

第八節 中生パンと清新堂

明治二五年（一八九二）には、東京の芝新堀町に清新堂が開店している。この清新堂は、明治末葉から大正初頭へかけて、人使いの荒い食パン卸の三幅対として、職人仲間の評判の店であつた。その三軒というのは、清新堂と名花堂と坂本屋であつたが、当時の職人仲間であつたものにこんな文句のうたがあつた。

死んでしまおか名花堂へ行こか

命つなぎの坂本屋、ここが思案の清新堂

これは江川太郎左衛門が幕府の要請によつて、急遽品川沖にお台場を築いたとき（嘉永六年—一八五三）、お台場の土かつき人足どもによつてうたわれた次のうたをもじつたものである。

死んでしまおか、お台場に行こか

死ぬよりや増しだよ、お台場の土担（かつ）ぎ

しかしこれには次のような、続き文句があつた。

お台場で土担ぎや、さき飯くうて

二百と四文、ありがたいありがたい

これについて「江川太郎左衛門」（古見一夫著）はこう説明を加えている。

「多数の人足を使役するのだから、日給では監督に余分の手数がかかつて能率があがらない。そこで先生は一と担（かつ）ぎの土を持つて行けばお銭（あし）を一枚渡すという方法をとつた。また辛（かる）うじて片手を入れることのできる位の穴をあけた錢樽をそなえておいて、土を一担ぎ運んでくる毎に、一回づつ樽の錢を掴み出させた。慾張つて錢をつかんでも、手が出ないから、みんな同じほどしか持つて行くことはできない。それでも人夫は一回でも余分に担ごうとするから、工事はどんどん捗つていつた。かくて翌安政元年（一八五四）にはお台場が竣工して、その十一月二十四日には、先生は功を賞され時服と黄金を賜つた」と。

つまり仕事はつらいが、働き甲斐はあるという意味のうたである。ところがパン職人の替うたは冒頭の文句ばかりで、後半の部分がなかつた。しかし精神は同じことで、この三軒の卸屋では仕事はきつい、それが相当の報酬もあつたのである。元来パンの卸屋という商売は薄利な商売である。だから労働生産性を最高度に発揮しなければ、とてもやつて行ける商売でなかつた。そういう点からいつてこの三軒の卸屋は人使いが上手だつたこととなるが、職人から叩き上げた清新堂の開祖猪狩時清は、職人生活の裏も表も知り尽しているだけに、労務管理にぬけめがなかつたということもできよう。しかし彼は単なる技術屋でなく、新しい商品の創造力も持ち合せていた。そんなわけで彼は開業の翌年、失火のため店も工場も焼いてしまつたが、これに屈せず再挙をはかり、明治二七年（一八九四）二月十一日、こんどは芝の田村町に店をもつた。するとそれから半年後日清戦争がおこつた。このいくさは日本の勝利で終りを告げ、戦後景気がやつてきた。この状態を眺めれば、一寸したヒントから巻き甘食パンなるものを

考察して、これを大々的に売り出したのである。

これは生パンと乾パンの中間程度の含水量の中生パンの一種であるが、パン屑の再生法としては最良の方法である。しかし彼はパン屑の利用といった消極的なやりかたでなく、計画的にこの中生パンをつくり、箱車に鈴をつけて一個一錢五厘で市中に売り扱めた。好景気時代だったのでこれが俄然大評判となり、たちまち箱車十台、工員五十人という当時としてはまこれにみる大世帯になった。これに気をよくした猪狩は、こんどは赤塗りの二頭立馬車を使つて一層宣伝に拍車をかけた。日露戦争ごろにはこの店は従業員百人を越す大企業になったので、彼は大正元年（一九一〇）芝の金杉町に、パン、和洋菓子の総合工場を建て、大正製菓という株式会社をつくつて更に事業を拡張した。最盛期には工員外交員合せて一五〇人といわれたが、しかしこの大正製菓は大正五年（一九一六）に解散している。その理由はいろいろあつたが、やはり森永、明治という大資本との大刀打ちできない時勢となつたからといつた方がいいのではないか。それはともかくとしてこの職長として働いていた佐藤一二が、後年東京一の食パン卸として知られた伊藤製パン所をおこしたことは、清新堂時代の経験が大いに役立つたという見方もできよう。

第九節 石窯に生涯を賭ける

明治二一年（一八八八）に小石川関口町の教会が、その孤児院自活の方法として、フランスパンの製造販売をはじめたイキサツは、既に前編において言及済みであるが、翌二二年から三年四年と凶作がつづいたので、フランス直伝のこのフランスパンは予想以上によく売れた。そこで設備拡張の必要にせまられた教会は、模範的設備を新しく築くために、本国から石窯の構築要領書を取りよせて、日本人にこれを教えた。この関口町教会の牧師から本式の石窯の構築法をまなんだのが、下谷竜泉寺町の「石藤」こと合田藤八で、パン屋さんはこの人を「パン藤」と呼んでいたが、彼はその生涯を石窯構築のために賭けた。亡くなつたのは終戦後であるが、彼の述べ

談によると、二五年から七年までの三カ年間かかつて、やつと満足な石窯構築の要領をおぼえたということである。

「私は何かのひょうしに関口町教会の神父さんと知り合いになつた。すると神父さん曰く。将来日本でも必ずパン食が盛んになるだろうから、君はパン焼窯の技術をおぼえたらどうかと。私はその気になると神父さんは部厚なフランス語の本をもとにして、手をとらんばかりにこまごまと窯の構造を教えてくれた。その講義に三年かかつたが、いざ免許皆伝というときに日清戦争が起つたことをハツキリおぼえている。関口フランスパンの石窯も私が築いたものだが、私はそれ以来日本国中は勿論、朝鮮、台湾まで石窯を築いてまわつた。外壁の石には房州のモトナ石、敷石には伊豆長岡のエンマ石を使つたものです」

これは石藤の談話の一節であるが、このフランス式石窯がドイツ式のパン焼窯に変わったのは、第一次世界大戦の最中であり、これを日本にもたらしたのは、青島戦で捕虜になつたドイツ兵であつた。そのドイツ窯が電気窯にお株を奪われたのは昭和初頭である。

一体パン焼窯は、ローマ時代からのピール・オープンが長いこと使われていた。それが機械化時代に入つたのは十九世紀の初頭（幕末）である。最初にできたのはロータリー（回転）オープンであつた。ついで一八八〇年（明治一三年）には、リール（紡車）オープンができた。トンネルオープン（明治一三年）には、リール（紡車）オープンができた。トンネルオープンが完成したのは一九〇九年（明治四二年）であり、トレイトラベリング・オープン（吊皿式運行窯）ができたのは一九二〇年（大正九年）であつた。

我国の生パン企業にこうした大量生産むぎのオープンが使われるようになったのは昭和初頭以後であるが、この日本の古いパン焼窯については既に江川太郎左衛門の業績のところでは言及したので、ここでは明治以降の歴史について若干言及する。

この点については、締木新太郎著「パンの文化史」が次の通り言及している。

「中焚窯は日本で一番古い型のもので、薪は窯の中の石床中央で燃した。少さい煙出し穴が天井にあつたが、煙突はなかつたので、煙は前面中央の出し入れ口からモウモウと出ていた。天井がまつ白になつた時を加熱の完了時とした。薪が燃えつくすと、それを長い鉄棒で焼床の隅々まで散らして熱の平均をはかつた。天井の奥にある煙出し穴は、パン（生地）を入れてから約十五分後、パンが充分膨脹したとき切り込みをつけた石でふさいだ。パンを焼く直前、焼床一面に散らした炭火は長い鉄棒の先でかき集めて片方に寄せた。次に四メートル程の棒の先に雑巾をくくりつけたのを水で濡らして焼床をくまなく掃除した。窯の出し入れ口はパンを焼いている間取手のついたブリキ張りの板をはめた。当時の窯は三斤詰めの食パン型が七十本から百二十本位にはいるのが普通だつた。（略）型話パンが焼上るのには一時間近くもかかるので、次にパンを焼く場合は、また薪を前と同じように燃やさなければならなかつた。こういう不便をなくす為考えたのがコバダキ窯であつた。出し入れ口の片方に薪を狭く場所を別につくつて焼室を加熱する方法で、これはドストルのある炊き込み口に薪を入れて、焰を焼室の奥へと吹きこむのである。しかしこの方法でもパンを焼きながら、同時に窯を加熱することはできなかつた。だが窯を加熱しながら間断（かんだん）なしにパンを焼く方法が遂に考えられた。コースを燃料とするドイツ窯がそれである。次いでガス窯、電熱窯がつくられた。その最も古い型は天火窯で、これは煉瓦が大谷石で築造した。ゆるいカマボコ型のアーチの下端両側に袖の形をした炊口がついているので袖火窯（そでひがま）ともいつた」と。

また阿久津正蔵氏はその著「パン科学」で、「内焚型に属するものの中の中焚式薪窯は、本邦で使用せられてゐるものは非常に少い。ただ神戸市内外のパン業者が殆んど今なおこの中焚式薪窯を使用しているのは、本邦初期の開港地と対照して考えるとき面白い事実である」と語つておられるが、これは横浜が関東大震災で焼失した為に、古い型のパン窯が神戸だけのものになつたことを示すものである。

何れにしてもこの明治中期にフランス寺の神父さんが、日本の石窯改良のキツカケをつくつたことは、パンの技術発達史上見落し難い事実といわなくてはならない。

第十節 東京の著名パン店しらべ

この辺で明治中期のパンとその関連業界の模様をみてみよう。

左記は農商務省調べの明治中期製菓工業実体調査であるが、当時はパンと菓子をつつた調査は殆んどなく、パンは製菓工業の中に織りこまれていた。

全国の製菓工業の推移（職工一〇人以上で徒弟を含む）

年次別	工場数	職工数		原動機ある工場 （蒸気、石油、其他）	原動機ない工場
		男	女		
明治二九年	八	九九	三人	—	—
三〇	一一	一四三	一一	—	—
三一	七	八七	七	—	—
三二	四	五〇	六〇	—	—
三三	二	一八二	七三	—	—
			二五五	四	—
					七
					七

（註）農商務統計表及帝國統計年鑑から

これで見ると職工一〇人以上の工場が全国にわずか一〇軒ばかりしかなく、その職工数も一社平均二〇人位にすぎなかつたから、資本主義的な大量生産方式はまだ導入されていながつたといつてよい。特に生パンの場合それが日持ちのよくない商品であつて、販売行動半径もせいまいのだから、大量生産が進まなかつたのは当然である。

しかし生パンが小規模生産であつたといつても、その業態は一樣ではなかつた。それは大都市では專業に近いパン屋があつたが、地方では殆んどが菓子屋の副業だつたからである。この点は明治二七年（一八九四）刊の「東京買物手引」に著名パン店の名が列挙されてゐることからも察するこ

とができる。

東京諸營業員録（一名買物手引）抄

明治二十七年十二月発行

—パン製造業の部—

◇…日本橋区 常盤堂（小沢リウ）

◇…神田区 近江屋、福寿堂、青竜軒、木村屋（志村吉蔵）長広堂

木村屋（志村吉三郎）木村屋支店（大和町）糖業舎（珈琲薄茶入角砂糖製

造）井田（中山ハナ）

◇…下谷区 文明軒（鈴木清助）東洋軒（町田亀吉）津久田屋、福

寿軒（福良フデ）

◇…浅草区 文明堂（鈴木清助）村上、中村

◇…本郷区 信州屋支店、加藤、高島

◇…芝区 木村屋、薦本屋（高木鍬太郎）近江屋、栗原

◇…牛込区 田中武兵衛

◇…深川区 木村屋（井佐兼松）

◇…京橋区 木村屋（五十嵐新吉—尾張町新地）木村屋（木村栄三

郎—銀座四ノ一一）清水四郎（松屋町）

◇…日本橋区 小林織衛（通り四丁目六ノパン・カステラ）

木村屋（芹沢吉三—パン・洋菓子類—兜町三）

この外に「雑菓子の部」があり、その中にはパン扱い店として本郷区・

信州屋支店、越路屋、武蔵軒、赤坂田町の木村屋（小川為吉）深川大工町

の木村屋（井佐兼松）等の名がみられる。

また「洋菓子の部」にもパンの兼業を明記しているものがある。神田淡

路町の風月堂、日本橋区薬研堀町の営業堂などがそれであるが、ついでに

洋菓子の部の有名店を挙げると次の通りで、パン屋の木村屋一家にたいし

て洋菓子では風月堂一家が圧倒的な優位を占めている。

開進堂 村上光保（麴町区）

風月堂 大住喜右衛門（京橋区）

風月堂 米津松造（日本橋区）

風月堂 米津恒次郎（京橋区）

風月堂 七沢康太郎（麻布区）

風月堂 芳賀太忠（浅草区）

風月堂支店 毛受文蔵（本郷区）

風月堂 穂積峯三郎（神田区）

風月堂 荒川一太郎（日本橋区）

壺屋 藤田武次郎（京橋区）

日之出 荒木佐治（麴町区）

日之出 荒木サイ（神田区）

青柳 津田頼三（神田区）

翁堂 下田ヤス（日本橋区）

榮泉堂 猿橋金一郎（同右）

壺屋 藤田武次郎（芝区）

青木堂 青木久平（本郷区）

松月堂 永守宗兵衛（同右）

老松 松井慶次郎（下谷区）

ぼうるや 加藤のぶ（浅草区）

以上の通りでこの「營業員録」にのつている著名パン店は合計三〇軒、

うち一〇軒は木村屋を名乗る店であつた。これは当時のパン屋の構成がま

だ菓子パン中心であつたことを示すものである。

またこの名簿をみると木村屋と同じく明治二年（一八六九）創業の文明

軒も出ているが、その経営者は鈴木清助となつている。これは経営者がい

まの当店元祖小山半次郎に代つたのは、日清戦争後の明治二八年であるこ

とを示すものであるが、明治初頭から有名だつた薦本パン店の経営者が高

木鍬太郎とあるのも注目すべき点である。また本史に既に登場した三河屋

総本店の小林織江や近江屋などの名もみえるが、明治十年創業の名花堂や

同二五年創業の清新堂猪狩時清の名はどこにも見当らない。

つぎに洋菓子屋をみると、ここに挙げられた業者は合計二〇軒で、うち八軒は風月堂系統となつてゐる。かういふところからみると、当時の名家はパン屋では木村屋、洋生屋では風月堂が兩大関だつたことがわかる。なお次は明治中期の東京におけるパン企業関係の統計である。

東京府に於けるパン取扱業者の形成（東京府編）

「東京府統計書」

年次別	問屋	仲買	卸売	小売
明治一五年	?	?	?	一一六
一八	?	?	五四	一七〇
二一	?	?	二七	八四
二四	二二	一一	一	七二
二七	二	一	一五	八三
三〇	七	三	二八	二〇六

これで見るとパン業には問屋、仲買、卸売、小売の区別があることになつてゐるが、そういう点からいつてこれは乾パンを含む数字かもしれない。しかしそれにしても数字の浮動があまりに大きく、しかもそれが甚しく不自然である。随つてこれは統計の不備を語るもので殆んど何の参考にもならない。

それから同じく明治二七年に刊行された「函館実業者便覧」なるものがあるが、それにはパンや洋菓子・缶詰類を扱つてゐる店の名が何軒もみられる。しかしパンを本業としている店は一軒も見当らない。これはこのよゝうな歴史の古い開港場であつても、地方ではまだ製パンを専業とするところまでは、進んでいなかつたことを示すものとみるべきであらう。

関連業界のうごきをみると明治二十四年（一八九一）に長野の兩宮伝吉が杏ジャムをつくつたという記録があるが、これも企業としては大成しなかつたようだ。乳製品をみると、この年北海道の宇都宮仙太郎がアメリカ

からクリーム分離機を持ち帰つて、バターの国産に成功してゐる。これは北海道がバター生産の先進地となつた点から推して、注目に値する進歩の一段階として記録されるべきであらう。人造バターについては明治二七年（一八九四）に、横浜で山口八十八がこれが製造に成功したと「横浜歴史年表」に出ている。しかし、それはまだ不十分なものだつたとみえて、彼が実際に横浜で仕事を始めたのは、それからさらに十五年後の明治四一年（一九〇八）であつた。洋菓子部門では風月堂の活躍がめだつてゐる。それは明治二五年（一八九二）に風月堂からマシヌマロを新発売し、さらに同年ウエプアーの機械生産をはじめてゐること、二九年（一八九六）にはシュークリーム・エクレアを新発売してゐることなどによつて明らかであるが、新軒の東京店がドロップの機械生産をはじめたのは二七年（一八九四）のことだつた。なお麻布の和泉屋が開業したのは二四年（一八九一）である。この外に製粉、糖業、ビスケットのうごきがあるが、これについては明治三十二年（一八九九）の屈辱条約改正のところで改めて言及する。

第十一節 日・支の全面戦争とパン

日清戦争はパン食振興の一大契機となつた。その第一の理由はこのいゝさのために使われた軍用パンが、ビスケット工業の近代化を促進したことであり、その二は戦後景気が食生活の洋風化をもたらししたことであり、その三はこの戦争によつて屈辱条約の改訂が実現した結果、小麦粉や菓子の関税が引き上げられて、これが食品工業の成長発展に大きく役立つたからである。

そこでまず日清戦争に至るまでの経過をかんたんによりかえつてみよう。一口にいふとこのいゝさは朝鮮半島をめぐるの、日本と支那とロシアの対立が破局に至つたために爆発した戦争であつた。我国にとつて朝鮮半島が何れかの強国の支配下に入ることは、国防上の一大脅威であるが、明治六年（一八七三）に征韓論争で政府が分裂したのも、征韓派の巨頭西

郷を中心とする西南戦役が勃発したのも、すべて韓国に対する戦略的対立が原因であつた。しかしこの対立は積極派の西郷一派が破れ去つた為に一時的緩和したかみにえたが、明治十五、十七年の京城事変をキツカケとして朝鮮をめぐる、日支の利害は鋭く対立するようになった。その結果、日本は韓国を日本の影響下におくためには、清国との決戦を避け難いと悟るに至つたのであつて、その後のいきさつは次の年譜によつてあきららかである。

日支衝突までの略年譜

西歴	年号	月	事	項
一八八二	明治十五年	七	京城事変(大院君の乱)で日本出兵	
"	"	一二	陸海軍整備の詔(対外戦目的への転換)	
"	"	一二	海軍省へ増艦命令	
一八八三	一六	一二	海軍拡張八カ年計画成る	
一八八四	一七	一二	京城事変起り日支兵衝突	
"	一七	一二	陸軍拡張計画成る	
一八八六	一九		本格的軍制改革(陸軍仏式からドイツ式へ)	
一八八九	一二		軍制改革完了(軍備対外転換の完成)	
一八九一	二四		シベリヤ鉄道着工(ロシアの南下政策本格化の起点)	
一八九一	二四	五	巡査津田三造の露皇太子傷害事件	
"	"	七	丁如昌(ていによししょう)清北艦隊をひきい横浜に来航	
一八九二	二五		ロシア東洋艦隊来航	
一八九三	二六	二	宮廷費、官吏俸給を建艦費に充てる為の詔勅	
一八九三	二六	六	福島中佐単騎(だんき)シベリヤを横断して帰着	
一八九四	二七	五	(軍事偵察) 韓国に東学党の乱	

"	七	一六日	日英改正通商航海条約調印(屈辱条約の大幅改訂―日英の提携)
"	七	二三日	京城で日支兵衝突
"	七	二五日	豊島沖開戦
八		一日	対清(たいしん)宣戦布告

こうして日支の全面戦争となつたが、日本の背後にロシアの南下を妨害することをねらつたイギリスがあつたことは、開戦直前に兩國の合作提携が成立したことによつて議論の余地はない。
 以上は日清戦争に至るまでの経過であるが、つぎにこのいくさとパンとのつながりを見てみよう。

第十二節 日清戦役と乾パン景気

「日本ビスケット工業史」は、この日清戦役と兵糧パンの関係について次の通り言及している。

「ビスケットが本格的な工業生産への第一歩をふみだすのは、明治二七・八年の日清戦役による急激な需要の増加と、それ以後の工業化の確立以後である。一日の焼上げ高が東京市一カ月の需要を充すことができる」という広告をだしていたほど、大量生産をはじめ採算のとれるビスケットを、一カ月に一度位生産していたのでは、欠損するのが当然である。明治初年以来ビスケットと取組んできた風月堂も、さすがに莫大な欠損で、これでは郷里の信州へ引揚げる外あるまいと、親子相寄つて相談するまでの苦境にあつたとき、天来の福音のように勃発した日清戦役が好景氣を齎(もた)らした。昼夜兼行で製造しても間に合わないという景氣に風月堂も一挙に立ち直つた。このとき風月堂米津恒次郎が陸軍省の特命に依つて二十七年七月から翌二十八年五月までの十一カ月間に軍納したビスケットは総量三〇〇万斤、その価格は約三〇〇万円という。当時としては莫大な量であつた。当時機械窯は風月堂一軒だったのでその量も多かつたが

その他にも日清戦役に際して、軍用ビスケットを納入した業者は二〜三に止らなかつた」と。

この工業史はその他の軍納ビスケット業者として、大阪市釣鐘町の熊野又太郎、横浜の「新杵」こと桐沢枿八などを挙げたのち「それでも間に合わず陸軍では各地の菓子屋に注文して、小麦粉と牛肉を挽いたものを混ぜたものをウドンのようにのばし、花あられのように細かに切つて乾したものを煎つて、ビスケットの代用として戦地に送つたこともあつた」とも語つている。

しかしこの記述はどちらかというところ、あまりにビスケット業者を意識しすぎた傾きがあり、生パン業者を軽く扱つてゐるが、実際はビスケットと生パンは少数の例外をのぞき、生パン業者によつてつくられていたから、有力なパン業者はこの軍用パンづくりに動員された。そしてそれでも間に合わない部分が和菓子屋にまわされたが、彼等はビスケットをつくる技術をもたなかつたので、前記のような代用品で間に合せることになつたのである。

この点は大正十三年刊「大日本著名鑑」の「木村屋総本店史」に「同店（木村屋）では西南戦役のとき既に軍用ビスケットを製造して御用をつとめ、その後日清、日露両役にも軍需品として多量のパン、ビスケットを供給し、近く日独戦争の際にも陸軍のご用をうけて多大の貢献をなしたのである」と、あることから容易に立証することができる。

以上は陸軍と兵糧パンの関係であるが、海軍の方はどうだつたかというところ、前記の「ビスケット工業史」はこの点に次の通り言及している。

「当時の海軍はパンを麵糧とよび、米の飯は週二〜三回しかたべなかつた。これは遠洋航海をするので、外国の食糧に馴れさせなければいけないといふので、パンを主食にしたのである。ビスケットの需要も多かつたが海軍では早くからビスケット窯を据えつけて焼いていたので、一般に製造させるといふことはなかつたようである。しかし特別の場合一時に多量が必要とする場合には、民間に注文を發しており、明治十七年の朝鮮事変の

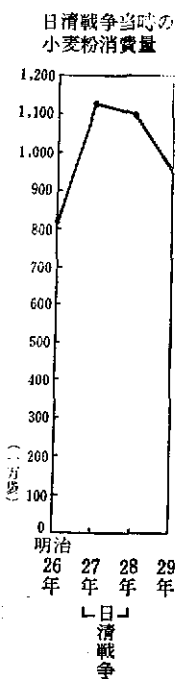
ときには、東京のパン組合に一万二千斤を注文している。東京上野桜木町の宮本薫風堂も、明治二十六年に遠洋航海にのぼる軍艦「金剛」に大伝馬町の逸見勝誠を介して、同店製のビスケット・コンビネーション三千斤を納入している」と。

これで見ると京城事変すら特別の場合となつてゐるのだから、日清戦役は特別中の特別である。従つて当然民間にも発注されたにちがいないが、それを立証するデータはみあたらない。しかし木村屋は海軍御用商人でもあつたから、同店で焼いたことが考えられる。

しかし乍ら海軍から民間への発注があつたとしても、それが量的に陸軍の場合とは比較にならぬ少量だつたらうから、その影響はさしたるものになかつたであらう。

では一体このいくさほどの程度のパン・ビスケットが使われたかであるが、これについては確実なデータがないので、何ともいえない。しかし仮りに三〇〇万斤納入の米津風月堂の実績が、全体の二〇%だつたとすると、全体は一千五百万斤となり、その総金額は百五十万円ということになる。いまの金に直すと十億円位の金額であるが、これがパン・菓子業界にばらまかれたということは、何といつても業界にとつての大きな刺激剤であつた。戦後のパン・ビスケット業界が大いに活気づいたのは当然といふの外ない。

なお戦前及び戦中・戦後の小麦粉消費の実績をみると次の通りである。



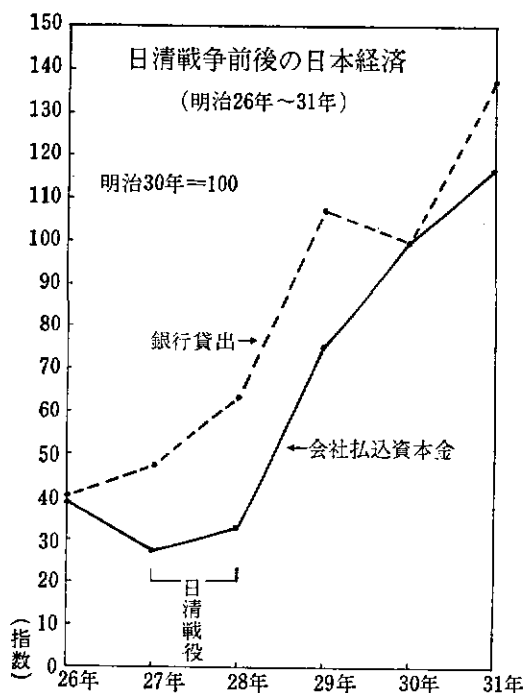
これで見ると戦中は戦前に比し約四〇%の消費増となつてゐる。これが戦争の影響であることは察することができるが、そのうちのどれだけが

スケットになったかはわからない。

第十三節 戦後景気と菓子屋景気

日清戦争の結果を数字をもつて表現すると、動員艦艇五二隻、五万七千余トン、陸軍七ヶ師団、兵員二四万、雇員六千、軍夫一〇万余で、その戦費は陸軍一億六千四百万円、海軍三千六百万円、その他三千三百万円で、合計二億三千三百万円であつた。これは平時国庫歳出の二・五分分に相当する巨額であるが、この戦争によつて日本は台湾と澎湖諸島を領有し(遼東半島は三国干渉の結果還付)更に各種償金として二億三千三百五十万両(テール)を獲得した。これは邦貨に換算すると約三億五千万円であるから、差引一億一千七〇〇万円を得たことになる。

むしろこの外に日本は多くの有形無形の利益を得たが、それはともかくとして我国の経済界はこの戦勝によつて大いに活気づいた。こうして戦後



景気が訪れたのであるが、この点をいまグラフによつて示せばあらまし上表の通りである。
以上が戦後景気の実体であるが、これを年次別にならべてみると次の通りである。

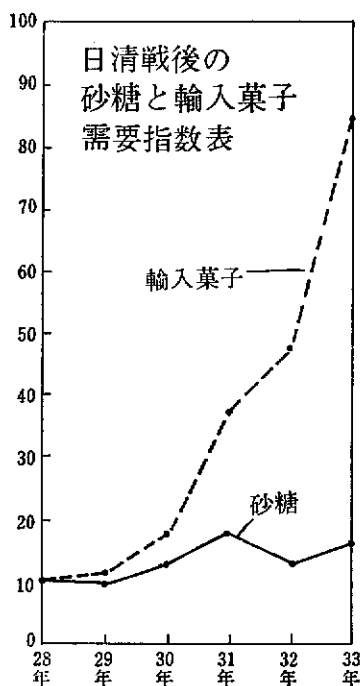
戦後景気の推移年表

西歴	年	明治	事	項
一八九五	二八年	四月二八日平和回復の詔勅発布 五月十日遼東還付の詔勅発布	戦後景気(鉄道、銀行、紡績、石炭、保険の企業熱)投機 熱勃興(ぼつこう)。株価暴騰、通貨増発、物価上昇)	
一八九六	二九年		戦後景気秋まで続き、それから戦後反動恐慌で、金利高騰、 銀行破綻、貿易逆調、株価暴落	
一八九七	三〇		過剰生産恐慌続き、金融逼迫(ふくはく)、株価の崩落つづ く	
一八九八	三一		政府財界救済のため三千八百七十万円の公債買上げ	
一八九九	三二		景気回復、株価及物価上昇、外資流入	
一九〇〇	三三		七月一七日屈辱条約の改訂実施 企業熱勃興、後半から不況へ転化する	

このように景気の波に起伏はあつたものの、日本経済は全体として上昇の方向をたどつた。そのために国民生活がぜいたくになつたことは、明治二九年(一八九六)から三〇年、三一年にかけて砂糖の国内消費量と、菓子類の輸入高が急増したことによつて伺い知ることができる。

砂糖需要と輸入菓子需要の推移指数表

年次別	砂糖の一人当消費	輸入菓子金額
明治二八年	一〇〇	一〇〇
二九年	九七	一一四
三〇年	一三〇	一八〇
三一年	一八〇	三八〇
三二年	一三〇	四八〇
三三年	一六五	八五〇



以上が戦後景気の波紋の一つであるが、「日本洋菓子史」は当時のことに言及して次の通り述べている。

「明治三十年ごろの日本は実に愉快な好況時代であった。東京は引続き蓬萊豆と金米糖の大流行をみ(略)地方の菓子業者にも景気は均霑して、まことによりお客さまとして扱われた。それもそのはずで、しこたま現金を懐中して続々と上京し、菓子問屋の店頭に坐りこみの姿勢であり、製品競争戦を演じたからである」と。

この洋菓子史によると、問屋は注文に追われて納品が間に合わなくなりやたらと下職(製菓業者)を催促する。それで下職は昼夜兼行で製造するがそれでも間に合わず、遂に職人の争奪戦になった。そのために職人の収入はふえる一方だったので、彼等は二日三日と吉原遊廓に流連(いつづけ)して豪遊に耽(ふけ)つた。それでは納期に間に合わないと、主人が遊興費をふところにして吉原へ迎えにいく風景もめずらしくなかつたという。しかしこんなことは永續きしない。やがて職方(業者)は組合をつくつて職人の奪い合いをやらないことを申合せた。これに対して職人側も組合をつくつて氣勢をあげるといふことになつたが、これは双方の歩み寄りやがて両組合は有名無実のものとなつたというのである。

当時の吉原の相場は上等の部が一晚一元三〇銭、中等の部が一元〇五銭だつたという。政治的には当時の日本は、三国干渉で遼東還付を余儀なくされ、「臥薪嘗胆(がしんしようたん)・勤儉貯蓄」のきびしい時代であつたが、現実面はかくの如くだつたのである。

第十四節 あんパン全国を風靡す

だからこの時代に木村屋発明の「あんパン」が全国的な拡がりを見せた。「明治文化史―生活篇」は、明治三〇年ごろあんパンは全国に拡がったといっているが、これはまことに当然のなりゆきであつたといわなくてはならない。

しかしこの時代にあんパンが全国的にひろがつていったのは、単なる自然現象ではなく、木村屋総本店からノレン分けをしてもらった職人たちが全国に分散して木村屋または木村家の名の下にあんパンの宣伝につとめたからであるが、同時に木村屋の三代目当主となつた木村儀四郎のはたらきにもめざましいものがあつた。

木村屋の初代安兵衛、二代目英三郎が、明治二十二年ごろ相次いで亡くなり、英三郎の義弟もこれと相前後して亡くなり、木村屋が後継者を失つたことは既に言及済みであるが、それから十年ばかりの間は安兵衛と英三

郎の兩妻君が店の切り盛りをやつていた。儀四郎が總本店の正式の当主に納まつたのは明治三十二年ごろであるが、その間儀四郎は自分の店である浪花町木村屋と總本店の店のことに當る傍ら、時々子分を引きつれて地方に出かけ、これわという町に次々と木村屋直営店をつくつていつた。

その主なるものが、金沢、新潟、静岡、キールン（台湾）の直営店であるが、彼の行くところでは例外なくアンパンが必ず大評判になつた。（のち、京城、平壤、大連にも進出）それは木村屋の名声が全国に轟いていたからでもあるが、それだけでなく品物に他の追従をゆるさない長所があつたからである。いつたい木村屋直営店のあんパン生地には三割五分以上の砂糖がはいつていた。ところが他の店のあんパン生地にはそれほど砂糖がはいつていない。なぜかという、砂糖を多くすればするほど生地の発酵がうまく行かないからである。ところが總本店の製品はそれほど砂糖を使つてあるのに発酵が充分であつた。これは種つくりの勤どころを總本店が身につけていた為であるが、そんな工合だつたから直営店は売れるにきまつている。

しかし木村屋系統のパンが売れば売れるほど、同業者はこれに負けまいと技術の改良に腐心することになる。その為に木村屋が進出すると、その地方一帯のパンの売れ行きが向上するということになつた。

こうして儀四郎は期せずして、パン食普及の役割を果すことになつたが彼は日清戦争後新領土台湾の大玄関キールンに進出、ここに店をもつて短い間にまとまつた金をかせいだ。そして帰国と同時に正式に總本店の三代目当主に納まり、引き統いて東洋製菓株式会社設立のりだすことになつたが、それについては後述する。

ここで一寸パン界のうごきに言及すると、明治二十八年（一八九五）には、上野の文明軒が、創業者である鈴木清助の手をはなれて、その高弟小山半次郎の手に渡つてゐる。この小山の先輩であつた小林織江が、明治十九年（一八八六）に文明軒を出て三河屋をおこし、やがて木村屋に対抗する有力な三河屋系統の統卒者になることにはあとで言及するが、これは文

明軒の技術にも非常にすぐれた伝統があつたことを示すものである。

それならなぜ初代から人物を見込まれて文明軒のノレンをゆずりうけた小山半次郎の店は、三河屋總本店のような大活躍をしなかつたのであろうか。

ここでその秘密を解明することはできないが、大正五年（一九一六）刊の「大日本菓業名鑑」をみると、こんな広告が出ている。

広 告

洋菓子・食糧パン各種
新案マコロン・ケーキ

文明軒 小山半次郎商店

東京市下谷区車坂町十番地

これで見ると文明軒はパンだけでなく、パンとケーキの店にかわつてゐる。

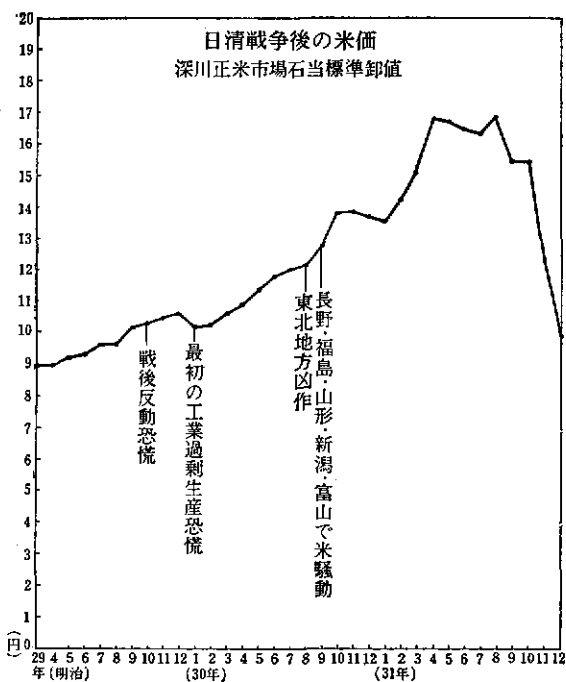
これによつて考えられることは、明治二十四年（一八九一）に、上野青森間の鉄道が全通して以来、上野駅前には次第に盛り場として発展していつたということである。そうなると、利幅のうすいパンだけでなく、利幅の厚い洋菓子も大いに売つた方がよいということになるし、そうすれば充分採算がとれることになる。従つて何もあくせくして店を拡げるばかりが能ではあるまいということにもなる。そんなことから文明軒が堅実一方の経営に徹したのではないかと推測されるが、これはあくまで推測にすぎない。

なお、この年（二八年）熊本で福栄堂が創業した。この店は大正中期には九州第一の食パン、菓子、朝鮮餡の大手として繁栄を誇つたが、いまはその跡方もない。

第十五節 米騒動パン屋を露（うる）おす

明治三十年（一八九七）正月から三十一年（一八九八）の八月にかけてまた凶作のために米価は値上りにつぐ値上りであつた。

これをグラフにすると次の通りである。



例によつて米騒動がおこつた。さわざがおこつたのは明治三十年(一八九七)の九月で、その地域は長野、福島、山形、新潟、富山などであつた。

このさわざの影響かどうかわからないが、とにかくそれから三カ月ばかりで上げ足はとまつて、米価は横ばい状態で推移している。

しかし三十一年(一八九八)に入ると再び米価は上りはじめ、四月に入つて横ばいとなり、八月に入つて漸く下りはじめた。ところが三一年にはさわざがおこつていない。それは例によつて廉価な外米が輸入されたからである。当時の記録をみると明治二十九年(一八九六)の外米輸入量五五万七千石が、三〇年には一躍二〇五万一千石となり、翌三一年にはそれが更に五三万五千石にふえている。

しかし米価の暴騰は何といつても一般庶民にとつては大問題であつた。それは三一年の「文芸クラブ」に「上京勉学中の女学生で、学資不足のめ妻(めかけ)となるもの多く、この傾向ははげしくなる。下宿屋に六・七名いる家もあつた」と、あるところからも察するに難くないが、東京では彌穀町の相場師浜野茂が派手な米の買占めをやつて、相場を釣り上げるといふので、遂に大衆のいかりが爆発し、その店や屋敷が包囲され投石のためにめちやめちやになつた。当時はやつたホーカイ節はこの事件をとりあげて、こううたつている。

江戸ツ子の 糶(しゃく)に障(さわ)りて奸商(かんしょう)の
招く被害は是非もなし ホーカイ
野蛮(やま)さわざは国の恥 注意肝要 (鉄石浪人詞)

しかしこうした米価の暴騰は、明治二十三年の米そうどうのときと同じく、食パンの売れ行き増に拍車をかける作用を演じた。

これがパン屋のプラスになつたことはいうまでもないが、米価は三十一年(一八九八)の九月から下降しはじめた。ところがそれとは逆に深酷だつた過剰生産恐慌が底をついて、株価と物価が上向き、戦争後二回目の景気が出てきたのである。それがそうとうなものであつたことは前述の砂糖の一人当り消費増を示すグラフと輸入菓子(菓子)の激増によつて明らかであるがこのことは菓子パン殊にあんパンの売れ行き上昇をも意味している。

この点について前に言及した甲州出身のパン職人雨宮麟次郎は、その体験を語つて曰く。

「私は日本製粉パン研究部のヌシといわれた丸山西之輔のオヤヂ喜太郎さんの下で職をおぼえた。当時喜太郎さんは浅草のフランス人高官の邸の料理方だつたが、そこで製パン法をまなんだ私は、その後あちこちを転々として、日清戦争前牛込岩戸町で一軒の店をもつた。ところが戦争のおかげでパンの売れ行きが俄然よくなり、おかげで私は五・六年の間に数万円の金持ちになつた」と。

これは当時のパン業界がまともに好況と凶作の影響をうけたことを物語るものであるが、戦争がなぜパンの売れ行きをよくしたかについては、適確な説明がない。しかし当時応召や帰還、戦死などの吉凶禍福の贈答品として、盛んに食パンやあんパンが利用されたことを思うと、大体の見当がつくのではないか。いまはこうした贈答に洋菓子が使われているが、当時はバターくさい洋菓子をきらう人が多かったので、塩味の食パンやバターぬぎのあんパンが文明開化の贈答品としてまかり通っていたのである。

第十六節 屈辱条約改訂と菓子関税の引上げ

日清戦争直前の明治二七年（一八九四）七月十日に、安政屈辱条約の改正を内容とする、日英改正通商航海条約の調印がおこなわれたことは既に言及済みであるが、これは事実上の日英同盟であった。それは明治三五年（一九〇三）の一月三〇日に、日英攻守同盟が締結されたことで明らかであるが、この条約は極東における日英対露仏の対抗を明文化したものである。そんなわけでこの条約調印から二年後に日露戦争となつたのであるが、それはともかくとして二七年の日英改訂条約の発効は五年後ということになつてゐた。そこで明治三二年（一八九九）七月一七日を期して改訂条約は実施に移されたのである。こうして日本民族挙げての悲願であつた居留地の撤廃、治外法権制度の廃止及び関税の改訂は実施されたのであるが、一瞬にしてこの日から列強と対等の立場に立たされた日本人は、いささか戸まどい気味であつた。

その証拠をお目にかけると次の通りである。

「七月十七日——条約改正施行されて、外人の内地雜居許される。第一日のこの日横浜にて、米国人水夫ロバート・ミラーなる者銘酒屋にて外人を含む三人を殺す。ミラーが捕われた時は雜居後をはじめの外人捕縛のため巡査は逡巡し、留置場ではナイフを使えぬため、パンを細く切つてこれを与え、外人の公判は開国以来はじめてのことで、万事大仰に報道された。（翌年死刑）」（明治世相編年辞典）

如何にもほほえましい風景であるが、こうして多年の宿願を達成したのでやれうれしやと八月五日には帝国ホテルで条約改正祝賀会が催された。当日は宮さまをはじめ、伊藤、山県、桂などの政界巨頭、渋沢以下の財界首脳、それに各国使臣をふくむ五百余人が参集、内外貴紳貴女のはなやかな舞踏が行われ、散会は翌暁二時であつたという。

しかしこうして祝われた改正条約であつたが、實際のところこれは対等条約ではなかつた。それは関税率は彼我（ひが）の同意によつてきめるという協定税率で、独立国の常識である関税自主権の回復はまだできていなかったからである。この関税規定が改訂されて、関税自主権が認められたのは、この年からさらに一三年後の明治四四年（一九一一）七月のことであつた。そんなわけで日本は安政五年（一八五八）の屈辱条約改訂のために実に五四年の歳月を賭けたことになるが、それはそれとしてこの条約改正できまつた協定税率なるもの内容如何という点、それまで原則として五分だつた低い関税が、この改訂の結果原則として一割ないし二割五分に引上げられた。そしてぜいたく品は最高四割ということになつた。それはよいが必需品に属する一〇四品目は原則一割、最高一割五分という低い協定税率とされてしまつたのである。これは日本にとつて著しい不利であるが、当時の国力からいつてどうしようもなかつた。しかしそれでも慶応条約とくらべると、この条約は、一つの大きな前進であり、国内産業の振興発展に大きく役立つた。問題を食料品に限つていうと、この関税改訂の結果、近代的製粉業、製糖業がおこり、さらに森永製菓、東洋製菓などという大企業が抬頭することになつたからである。

そこでこの点に言及するのが順序であるが、そのまえにパン関係食料品の改訂関税の内訳をみてみよう。

パン関係食品の関税推移表

品名	慶応条約時代	明治三二・三三・三六・三七年・三八年・三九年・明治四〇・四一・四二・四三・四四・四五年・四六・四七・四八年・四九年・五〇年	明治三二・三三・三六・三七年・三八年・三九年・明治四〇・四一・四二・四三・四四・四五年・四六・四七・四八年・四九年・五〇年	明治三二・三三・三六・三七年・三八年・三九年・明治四〇・四一・四二・四三・四四・四五年・四六・四七・四八年・四九年・五〇年	明治三二・三三・三六・三七年・三八年・三九年・明治四〇・四一・四二・四三・四四・四五年・四六・四七・四八年・四九年・五〇年	明治三二・三三・三六・三七年・三八年・三九年・明治四〇・四一・四二・四三・四四・四五年・四六・四七・四八年・四九年・五〇年
小麦	無税	五%	五%	五%	五%	五%
小麦粉	無税	五%	五%	五%	五%	五%
砂糖	無税	五%	五%	五%	五%	五%
和蘭糖	無税	五%	五%	五%	五%	五%
味付ビスケット	五%	五%	五%	五%	五%	五%
他菓子	五%	五%	五%	五%	五%	五%
ジャム	五%	五%	五%	五%	五%	五%
主食用ビスケット	五%	五%	五%	五%	五%	五%
バター	五%	五%	五%	五%	五%	五%

上記は関税自主権を確立し得た大正・昭和時代を除く関税の足どり表であるが、これをもてみてもわかるように、明治三十二年の条約改訂が屈辱条約改正へのあゆみの第一歩となつていたのである。

これを具体的にいうと従来無関税だつた小麦の関税が五%となり、同じく無関税だつた小麦粉の関税が一〇%となつた。また砂糖もそれまでほとんど無関税同様だつたのが五%以上となり、ビスケット(砂糖入)は五%が一五%に引上げられ、その他の菓子は五%から一五%に引上げられた。また乳製品(バター)も五%から一五%になつたのである。そしてこの三年の改訂をキツカケとして、三六年、三七年、三八年、三九年に引続き関税引上げが実施されたのであるから、これによつて民族資本による製粉製糖、製菓、製乳などの近代産業がおこるのは、かんがえるまでもなく当然のなしである。

以下業種別にこの関税引上の影響をみてみよう。

第十七節 近代製粉の進出と集中年譜

まず第一は製粉業であるが、明治二十三年(一八九〇)から大正三年(一九一四)までの、明治後期の歩みを年譜に要約するとあらまし次の通りである。

明治後期の製粉企業略年譜

西歴年	年号	事	項
一八八七	明治二〇年	雨宮啓次郎・野村忍助浅草蔵前の官営製粉機(仏国製石臼動力製粉)の払下げをうけ、東京築地小田原町に有限責任日本製粉会社を創立(資本金二〇万円日産能力八〇〇袋)工場を深川に移転、間もなく業績悪化して解散(島万次郎の手に移つたが当人も失敗して米国に走る)	
一八八八	二二	長崎居留地に英人経営の長崎製粉会社創立(日産二〇〇バレルのロール製粉)——明治三四年日本人経営となり四二年火災で焼失	
一八八九	二二	旧官営製粉の遊休設備を活用するため、境豊吉ら東京製粉合資会社を創立	
一八九三	二六	日清戦役	
一八九四	二七	日清戦役	
一八九五	二八	日清戦役	
一八九六	二九	戦争の為業績好転したので、資本金三〇万円に増資、東京製粉を日本製粉株式会社とし、四階建二〇〇バレルのロール製粉工場とする。	

年	明治	
一八九九	三二年	(近代企業の乱立期) 屈辱条約の改正で小麦関税5%、小麦粉関税10%となる。 群馬県に館林製粉所(日清製粉の前身)創立。日産五〇〇 バレル資本金三万円。 愛知県に敷島屋製粉所(敷島パンの前身)創立。 栃木県に宇都宮製粉所創立。
一八九〇	三三	札幌の後藤製粉所拡張して二〇〇バレルとなる。 この頃五〇バレル級のロール製粉工場続出。 従量税となるも関税率変りなし。 日露戦役
一九〇三	三六	非常時特別税設定で小麦5%、小麦粉15%関税となる。
一九〇四	三七	日露戦役
一九〇五	三八	非常時特別税の改訂で小麦15%、小麦粉25%関税とな る。
一九〇六	三九	関税率法の改訂で小麦15%、小麦粉30%関税となる。 明治三年の機械製粉能力六五〇バレルが一、五五〇バ レルとなる。
一九〇七	四〇	(企業の集中時代) 機械製粉能力四、七五〇バレルとなる。
一九〇八	四一	この年から日粉・日清中心の企業の集中はじまる。
一九一〇	四三	大型製粉六社の能力六、九八〇バレルとなる。 日韓合邦
一九一一	四四	(製粉カルテル時代) 関税率法改正され関税自主権を回復。

一九一一	四四	小麦関税二〇%、小麦粉関税三四%となる。
〃	〃	日粉・日清・東亜三社の生産制限カルカル成立。
〃	〃	この頃から海外市場への進出がはじまった。
一九一四	大正三	近代製粉能力が一、二八五バレルになった。 八月二三日 対独宣戦布告(第一次世界大戦)

以上の通りであつて、この期間はあらかし次の通り区分することができ
る。

◇：第一期 日清戦役以前 この期間は水車粉と国産機械粉との対決時
代であつた。

◇：第二期 日露戦役以前 この期間はロール製粉の濫立時代であつ
た。

◇：第三期 関税自主権回復以前 この期間は設備の大型化と企業集中
化の時代であつた。

◇：第四期 第一次世界大戦以前 この期間は海外進出の小手調べ時代
であつた。

このような分類にしたがつて、もう少し具体的に掘り下げればあらかし
以下の通りである。

第十八節 日粉王国の芽ばえ

第一段階 日清戦役以前(明治二七年以前)

当時の小麦粉は舶来のメリケン粉と国産の水車粉が大部分を占めてい
た。そして舶来のメリケン粉は主としてメン類用と製パン用にふりむけら
れていたが、メン類用の比重が圧倒的に大きかつた。これにたいして水車
粉はその殆んどがすいとん、だんご、ひらやき用であつた。そんなときに
近代的ロール製粉工業が発足したのであるが、当時は小麦粉関税はゼロで
あつたから、この国産ロール製粉はとうてい舶来のメリケン粉の敵ではな
かつた。従つてこの国産機械粉は水車粉とその優劣を争うしかなかつたの

であるが、何といつても水車粉は人手をかけないでつくられるために、その生産コストが低かった。そのために機械粉は水車粉よりも色が白いという長所はあつても、価格面で水車粉に押されがちであつた。発足早々の機械粉が起きたりころんだりの赤ん坊みたいなヨチヨチあるきを余儀なくされた所以であるが、こうした窮境は日清戦争によるメン用小麦粉需要の急増と、その後につづいた屈辱条約の改正実施で、輸入粉に一〇%の関税がかつた為に一掃され、漸く水車粉にたいして優位に立つことができたのである。

以上のなりゆきを具体的にみると、近代的なロール製粉機の第一号（五〇パレル）が、北海道開拓使札幌本庁に設置されたのは明治一八年（一八八五）であつた。これは翌年民間に払い下げられ、二、三の人の手を経て最後には後藤製粉所のものとなつたが、これは比較的無難な道をたどつた。それは北海道産の原麦がよかつたことと、明治初年以來開拓使が製粉技術の向上に骨を折つた賜といつてよからう。

ロール製粉機第二号は明治二二年（一八八九）に長崎の外人居留地に出現したホームリンカ商会（英）経営の長崎製粉会社の設備である。これは二〇〇パレルの大型機械で「機械ノ精巧東洋無双」（長崎物産略史―明三三）といわれ「三階建ノ宏壮ナモノデ居留地ノ一角ニ偉観ヲ呈シ」（長崎市制六五年史）たという。この会社は軍需と海外輸出に努力したが、大消費地から隔絶していたためにうまくいかず、三四年（一九〇一）には日本人経営となり、四二年（一九〇九）に火災のため全焼してしまつた。

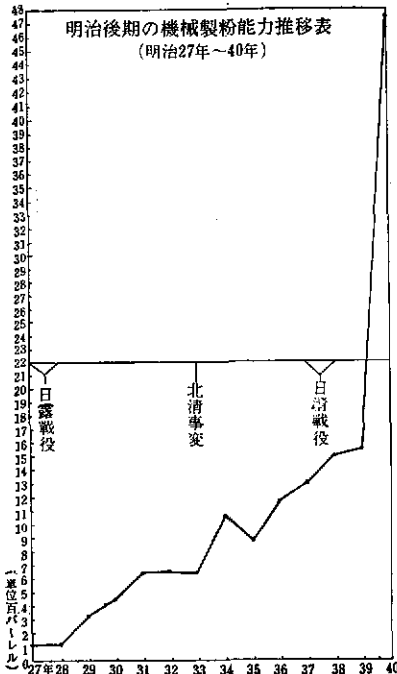
そのつぎは東京浅草蔵前の官営工場の仏国製石臼製粉機の運命であるが、これは兩宮敬次郎、野村忍助らが明治二〇年（一八八七）に払い下げをうけて一儲けたくらんだがうまくいかず、島万次郎の手に渡つた。しかし彼も経営に失敗して、アメリカに逃亡した。そこでその跡始末のために明治二六年（一八九三）東京製粉合資会社がつくられた。むろん確乎たる見通しがあつたわけではない。ところがその翌年に日清戦争がおこり、小麦粉の需要が急増した。そのためにこの石臼製粉機はフル操業となつたの

である。

この点はビスケット機械の操業率の低さに苦しんでいた米津風月堂が、日清戦争のおかげで一挙に経営が好転したのと似たケースであるが、これに勢づいたこの会社は戦争の翌年社名を日本製粉とあらため、東京深川扇橋に四階建の新工場をつくり、ここに二百パレルのロール製粉機を据えつけた。これがロール製粉機第三号であるが、長崎製粉とちがひ大消費地に近接していた為、遂に日粉王国を建設することになつたのである。

第十九節 関税の引上と近代製粉の続出

日清戦争の開戦直前に日英通商航海条約改訂の調印が行われ、列強もこれにならつたが、この条約は調印から五年後の明治三二年（一八九九）七月十七日から発効することになつてゐた。そしてこれが発効と同時に小麦及び小麦粉に関税が設定されることがわかつてゐた。その関税率が具体的にきまつたのは、明治三〇年（一八九七）三月二十九日公布の関稅定率法においてであつたが、それによると小麦には五%、小麦粉には一〇%の関税がかかるのである。そうなるのと同時にメリケン粉は一割値上りする



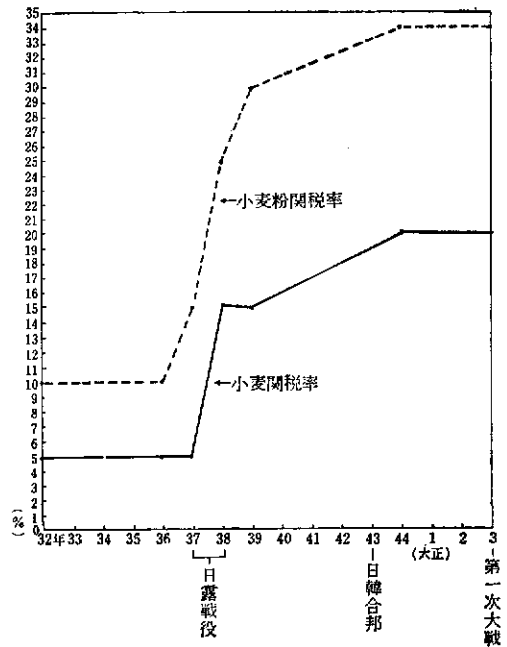
から、関税のかからない国産粉は当然引合ふことになる。この改訂条約発効の翌年（三三年）から、各地にロール製粉工場設置の機運が抬頭したのは、当然のなりゆきといふべきであつて、その後のなりゆきは別表グラフ記載の通りである。

この関税設定という好機をとらえて、まず第一に呱呱のこえをあげたのは東京製粉株式会社で、その創立は三一年（一八九八）能力は二〇〇バレル、場所は日粉に近い東京深川の扇町であつた。しかしこれは素人の泥縄仕事であつたから販売がうまくいかず、もたもたしているうちに三四年（一九〇一）火災のため消え去つた。

関税設定の翌年（三三年）になると、各地にロール製粉工場が続出した。しかしその多くは五〇〜一〇〇バレル級のどちらかという中小型の工場であつた。その主なるものは埼玉製粉（六五バレル）館林製粉（五〇）宇都宮製粉（五〇）敷島屋製粉（一〇〇）白石製粉（六五）天童製粉（六五）などであつたが、これらは何れも小麦産地につくられた。従つて地元有志の出資になるもので、どちらかというトドン栗のせいぐらべといつたところであつたが、この中から二人の異色ある経営者が現れた。その一つはやがて押しも押されぬ大製粉会社になつた日清製粉の前身館林製粉であり、いま一つは敷島パン（名古屋）の前身敷島製粉である。前者が日清製粉と改名して飛躍の体制をとつたのは明治三九年（一九〇六）であり、後者がシキシマパンを創設したのは大正八年（一九一九）であるが、それはともかくとしてこのころからロール製粉工場の新設拡張が相次いだのは、三六・三七・三八・三九年と矢継ぎ早に小麦粉の関税引上げが実施されたからであつた。

当時の機械製粉の発展ぶりは前掲のグラフ記載の通りであるが、これによつてみると、明治三九年の一、一五〇バレルが、その翌年には一挙に四、七五〇バレルに激増している。これは日露戦争の影響で小麦粉の需要が激増したからであるが、こうした異状な高度成長はやがて設備過剰となり、過当販売競争の誘引となつた。その結果、設備の大型化と企業の集

明治後期の小麦及小麦粉関税推移表



中合併がすすむことになるが、それについては項を改めて言及する。

第二〇節 製粉企業の大型化と集中

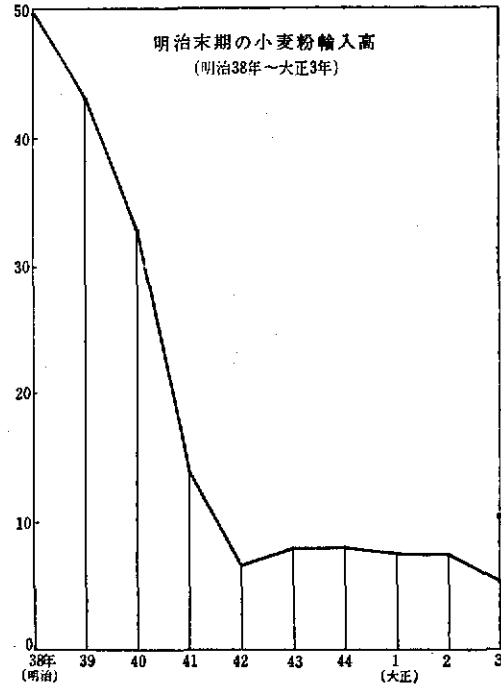
相次ぐ小麦および小麦粉関税の引上げは、ロール製粉工場の新設拡張をうながし、国内製粉の成長発達は輸入粉の減少をもたらした。当時の資料によるとメリケン粉の輸入が減少しはじめたのは明治三九年（一九〇六）からであつたが、これは国産機械粉の成長を示すものにはかならない。

こうして輸入粉は逐年減少の一途をたどり、その用途の大部分を占めていたメン用の比率が減つて、パン・菓子用の比率がふえていつたが、しかしあまりにも急激な設備の新設拡張は遂に業者間に血みどろの競争を誘発するに至つたのである。

その競争は設備の大型化となり、ついで企業の集中というかたちをとつたが、こころみに明治四一年（一九〇八）現在の大型製粉六社の生産力を挙げれば次の通りである。

会社別	工場別	生産力(バレル)	市場占拠率(%)
日本製粉	東京本社工場 明治本社工場 兵庫小計工場	一、九七八 〇〇〇〇	二七、三
日清製粉	本館小計工場 字都宮工場	一、八四四 〇〇〇〇	一一、五
大日本製粉		六、五〇〇 〇〇〇〇	八、六
帝国製粉		六、〇〇〇 〇〇〇〇	八、六
東亜製粉		一、二五〇 〇〇〇〇	八、六
増田製粉		六、九八〇 〇〇〇〇	一七、九
合計			八二、五

明治四一年現在の大型製粉能力表

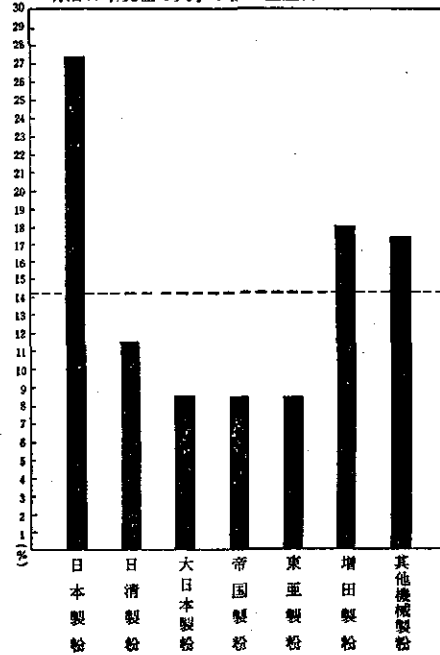


これで見るとわずか六社が国内機械粉市場の八二・五%を占めているが、この企業の集中はさらにすすんだ。いまこの当時の主なる企業合併の模様をみると、あらまし次の通りである。

- (イ) 日本製粉と明治製粉の合併 (明治四〇年末実現)
- (ロ) 日本製粉と帝国製粉の合併 (四二年秋実現)
- (ハ) 館林製粉と日清製粉の合併 (四〇年の秋実現)
- (ニ) 日清製粉と大日本製粉の合併 (明治四三年春実現)

この合併によつて日本製粉は資本金一、五五〇万円、能力一、五〇〇バレルとなり、日清製粉は資本金一、六〇〇万円、能力一、三〇〇バレルの大製粉会社となつた。そしてこの二大製粉資本が、その後工場を合併集中と新設拡張をすすめていつた結果、遂に二大製粉王国が確立されるに

明治41年現在の大手6社の生産力 (機械製粉のみ)



合計	その他
一〇〇、〇	一七、五

至つたのであるが、合併だけで過当競争の弊を掃することはできない。そこではじまつたのが製粉カルテルの結成運動であつた。

第二十一節 製粉カルテルの誕生

設備過剰と需給の不安定による経営危機を突破するために、カルテル・トラスト・シンヂケートなどの、大資本の連台方式かとられることは、短期的経済恐慌になやまされる資本主義諸国の常套手段であるが、日本も決してその例外ではなかつた。それは明治末期に次々と有力産業界にこのカルテルなどがつくられた事実によつて証明することができる。

◇…明治三三年 鐘紡外一三紡績糸輸出トラストを結成

◇…明治三五年 大手製麻トラストを結成（総生産の八五％）

◇…明治三七年 石油カルテル成立

◇…明治三八年 製糸カルテル成立

◇…明治三八年 ビール業トラスト成立

◇…明治四一年 大手製糖製造販売協定締結

◇…明治四一年 五大製粉製造販売協定を画策したが成立せず

◇…明治四四年 製糸業者販売協定成立

◇…明治四四年 関東の三大製粉（日粉・日清・東亜）生産制限カルテルを結成

これが日本における大資本連台の成立史であるが、このようなやりかたで企業をまもることは、その国の企業の国際競争力を強めることにはなつても、一般中小企業や消費者にとつては決してのぞましいことではない。それは現在公取が大手の生産及び価格協定に、監視の目を光らせていることからわかることであるが、当時はこうしたことが合法的にやれたのである。従つてこのような時勢に大手製粉がカルテルをつくつて局面を打開しようとはかつたのは当然というの外ないが、砂糖屋や粉屋がこうした方法で人為的に売り値を引上げて、弱体無力なその二次加工業者である製菓製パン業者にはそれができない。そこに大きな社会問題があるのである。

が、それはともかくとして明治の末葉から大正初頭にかけて、食パンの卸屋と小売屋へ、パン業界の分解作用がすすんでいったことは、もとよりこうした砂糖、粉などのカルテルと決して無縁ではない。

ところで製粉カルテルであるが、その第一回の試みがなされたのは明治四一年（一九〇八）の七月で、当時の日本は世界経済恐慌のあおりをくつて不況の大波をかぶつていた。そのために製粉会社も軒並み赤字決算で窮地に陥つた。そこで関東の大手五社（日本、日清、東亜、大日本、帝國）が集つて生産制限と価格協定をやらうということになった。ところが当時神戸には一、二五パーレルという日本一の大工場をもつた増田製粉があり、また小麦粉の一〇％は舶来粉、四〇％は水車粉という実状だったので五社協定だけでは市況の回復がむずかしいという結論がでた。そこでこのカルテルプランは遂にうやむやになつたが、そのつきにはじまつたのが、前記の企業合併競争であつた。

この競争の結果、日粉、日清の市場占拠率はたかまり、関東ではこの両社に東亜を加えた三社だけがすぬけた大手ということになった。そこでこの三社が明治四四年（一九一）の末に集つて、生産と販売の制限を内容とする製粉カルテルをつくつたのであるが、これはこの年も不況の為粉価が下落して製粉企業の経営が悪化していたからである。

この協定は夜間作業の休止と販売価格の協定とするものであつたが、明治四五年（一九一二）は凶作であつた。そのために米価が暴騰したので、粉食全体が盛り返し、たちまち粉の滞貨は一掃され、五、六月頃になるとその相場も昂騰した。そのためにこの協定は短期間で終りを告げたが、大正、昭和時代にまたこの製粉カルテルは復活して、パン業界との間にいろんなトラブルをおこした。

なお、製粉業界は明治の末葉から、その高度に成長した生産力を、台湾、樺太、朝鮮などの新領土はもちろんのこと、満州、支那方面にふりむけて輸出の比重を次第にたかめていった。

我国が最終的に関税自主権を回復したのは、明治の終り四四年（一九一

一) 七月十七日であつたが、このときの関税は小麦二〇%、小麦粉三四%であつた。我國の製粉企業はこのように強い国家の保護によつて成長した。ところがこうして一人前になつた近代製粉は、カルテルを結成して人為的に物価の釣上げをはかつたのである。

しかし当時のパン業界の主力は菓子パンであつて、食パンではなかつた。またパン用粉の主力は舶来のメリケン粉であつて、國産粉ではなかつた。その意味でパン業界は製粉カルテルよりも砂糖カルテルから、より大きな影響をうけたことになる。

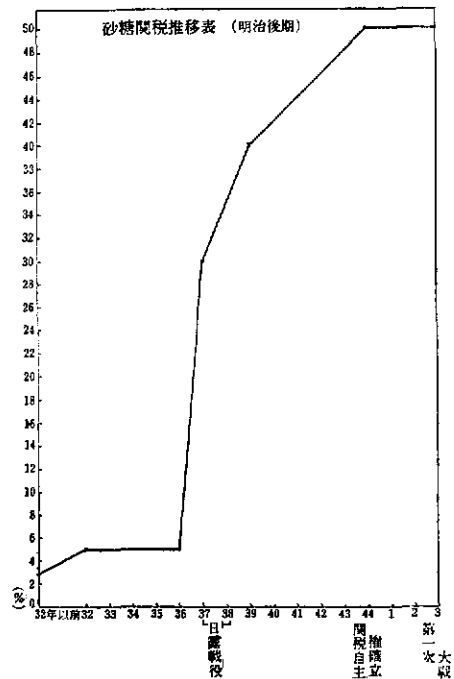
なお大正三年(一九一四)現在の機械製粉能力は一、二八五バールであつた。これは明治二七年(一八九四)の機械製粉能力二〇バールが、この二一年間に九四倍にのびたことを意味するものである。

第二節 関税引上と近代糖業の抬頭

開国以来砂糖の輸入高は逐年増加の一途をたどつた。そこで政府はこれによる外貨の流出を重大視して、在来糖業の振興や、甜菜糖芦粟糖などの新しい糖業の導入育成などによつて、輸入糖の減少を実現しようとはかつた。しかしそれはすべてうまくいかなかつた。そこでこれだけではとても駄目だということで、こんどは粗糖を輸入してこれを国内で精製するという方法がとりあげられた。しかしこれも外国の巨大糖業資本との競争であるから、なかなか思うよういかない。

ところが日本は日清戦争の結果、産糖地として非常に有望な台湾を領有することになつた。そのためにここに局面打開の方途が見出されたのであるが、明治三二年(一八九九)には屈辰条約の改正が行われて、砂糖の関税引上げが行なわれた。これがまた我國糖業の振興発展に役立つ立たことはいうまでもない。

こうして日本は日清戦役とその後の関税引上げによつて舶来糖との決戦体制を次第にととのえていつたのであるが、まづ砂糖関税の推移をみるとあらまし次の通りである。



(前表—砂糖関税推移表グラフ参照)

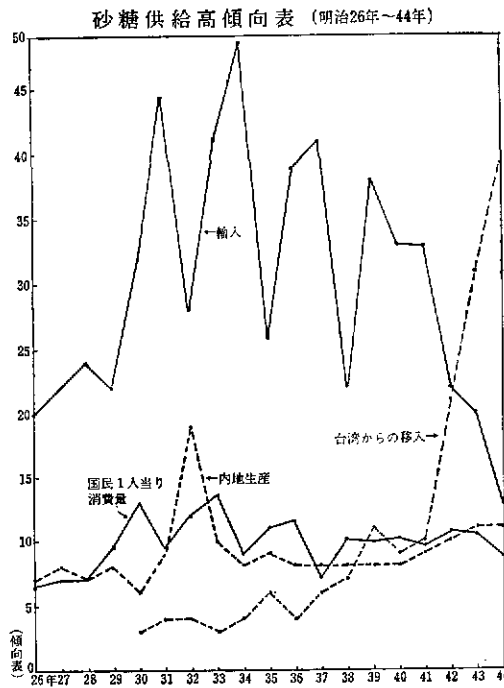
以上の通りであつて、幕末から明治初頭にかけてわずか3%だつた関税が、三二年(一八九九)の条約改正で5%となり、さらにそれが三七年(一九〇四)には一躍三〇%にはね上り、三九年(一九〇六)には四〇%になり、四四年(一九一一)には五〇%にまで上昇した。

こうして関税をどしどし引上げていつた政府は、これでもまだ国内糖業の保護には不十分だといふので、三五年に砂糖戻し税法なるものをつくつて、国内の精製糖業者に関税の一部を交付するという方法を講じた。しかしこれでは国庫のつじつまが合わないから、明治三四年(一九〇一)から砂糖消費税法なるものをつくつて、国民一般から税金をとりたて、これでもつて戻税法による国庫の赤字補填を行うと同時に政府予算の足しまえにするといふことを取つたのである。明治三四年(一九〇一)を契機として国民一人当りの砂糖消費量が次第に減少の方向をたどりはじめたのは、この関税引上げと砂糖消費税という大衆課税の影響であるが、このほかに政府は台湾糖業育成のためにはさらに多くの助成策を講じた。それは台湾

糖業奨励規則の名で行われたが、大正四年刊東洋經濟新報七一〇号はこの点に次の通り言及している。

「台湾糖業の保護は関税四割をはじめ(略)直接間接の保護を合算するときは精糖一俵の原価にたいし少くも七割以上の恩典をうけつつあることは明かなり」と。

こうまでしたら輸入精糖が減つて、粗糖の輸入と国産(殖民地を含む)糖がふえるのは当然である。いまこの点をグラフにして示せば次の通りである。

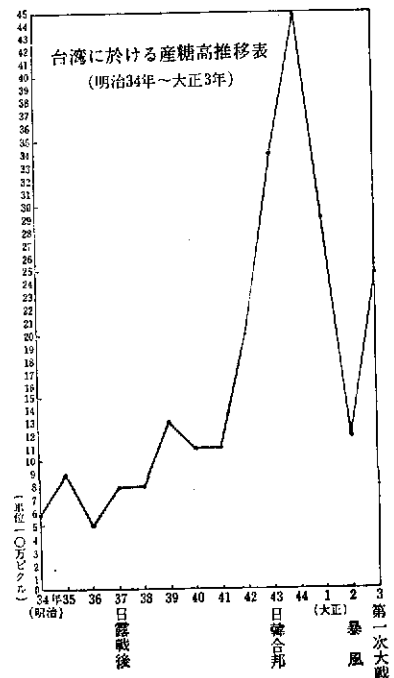


これで見ると内地生産は次第に減り、台湾糖は明治四一年(一九〇八)から急上昇に移っている。そしてそれとは逆に輸入糖は激減に転じている。

これが政府の手厚い保護政策の結果であることはいうまでもないが、次に近代的砂糖会社の発生状況をみると、あらまし以下の通りである。

西歴	年	邦歴	事	項
一八九五	明治	二八	台湾領有(台湾糖業の発生)	
一八九六		二九	日本製糖会社創立(東京)	
一八九六		二九	日本精糖会社創立(大阪)	
一八九七		三〇	帝國精糖会社創立(同年末解放)	
一八九九		三一	条約改正で関税三分を五分に引上げ	
一九〇〇		三三	台湾製糖会社創立(販売三井)	
一九〇〇		三三	砂糖消費税設定	
一九〇〇		三三	砂糖戻税法設定	
一九〇三		三六	大里製糖所創立(鈴木商店)	
一九〇四		三七	塩水港製糖会社創立(台湾)	
一九〇四		三七	台南製糖会社創立	
一九〇四		三七	砂糖関税五割が三〇%となる	

主要近代精糖会社の歩み



年明治

一九〇六	三九	砂糖関税三〇%が四〇%となる
一九〇六	三九	横浜製糖会社創立
一九〇六	三九	日本製糖(東京) 日本精糖(大阪) 大里製糖(門司) 合併して大日本製糖会社創立
一九〇六	三九	明治製糖会社創立
一九〇七	四〇	神戸製糖会社創立
一九〇七	四〇	東洋製糖会社創立(台湾)
一九一〇	四三	新高製糖会社創立
一九一一	四四	砂糖関税四〇%が五〇%となる(関税自主権確立)

以上が日清戦役後に設立された有力近代製糖であるが、これには性格の相違がある。その一は海外から粗糖を輸入してこれを精製販売する会社であり、いま一つは原糖を買付けてこれを加工販売する会社である。前者は国内に工場をもち後者は台湾に工場をもつていたが、前者の主力は三社合併によつてできあがつた大日本製糖であり、後者の主力は台湾総督府の音頭とつてつくられた台湾製糖であつた。

第三節 天下を震撼した白糖疑獄

それはともかくとして問題は、蟻の甘きにつくが如く統出した、砂糖会社の過剰生産力が必然的にかもしたず、過当販売競争をどうするかということである。この問題を解決するために採られたのが、明治三十九年の三大製糖合併による大日本製糖の設立であつたが、さてこれによつて独占価格を形成しようとする、横浜、神戸両製糖が邪魔になつて、細工がうまくいかない。そこで四一年(一九〇八)四月白糖の音頭とつて三社間の生産制限協定が結ばれた。こうして三社の共同販売所が設けられ、これに同調しない名古屋精糖を買いつぶすといつた方法で、市価の人為的釣上げが行われた。その結果同年末には「もしそれ生産協定、共同販売にもとづく独

占市価の現象にして発生せざるときは、今日の糖価はいちぢるしく低落すべきが当然なり。然るに二月消費税増徴後における騰貴の割合よりも、五月以降生産協定、八月共同販売実行後の騰貴の割合はるかに大なり」(大正三年刊本邦企業者連合及合同参照)という結果が出たのである。

これは高率関税によつて成立した砂糖会社の国民にたいする正面切つての挑戦であつたが、それから二年後同じことが製粉会社によつて行われたことは前述の通りであつて、菓子・パン・メン業者や一般消費者がその犠牲になつたことはいうまでもない。

しかし、こうして糖価釣上げは砂糖会社側の思惑通りいつたが、水増し合併によつて大きな赤字を抱えこんだ白糖は、このことだけで立ち直ることはできなかつた。そこで会社幹部が考えたのは糖業官営という謀略だつた。鉄道国有法が公布されたのは明治三十九年(一九〇六)の三月であつたが、これによつて赤字経営の私鉄は非常に高値で買収され、株主は意外な大儲けをした。その故智に倣つて禍を転じて福としようといふのである。

「かくて砂糖官営運動は秘密裡に進んだ。勿論政府へ売付ける以上不当な高価をもつてしたいという希望が会社側にあつたのはいうまでもない。何でも成功謝金が政友会へ三〇万円、大同クラブへ十万円、進歩党の分は折合わなくてきまらなかつたと伝えられている。そして差当つて手付として渡した金が政友会約三万円、大同クラブ二万円、進歩党約一万円と云うのであるから、相当大袈裟な計画であつたことがわかる」(昭三刊利権物語)

こうして各党に渡つた金は、うるさい代議士共に分配された。

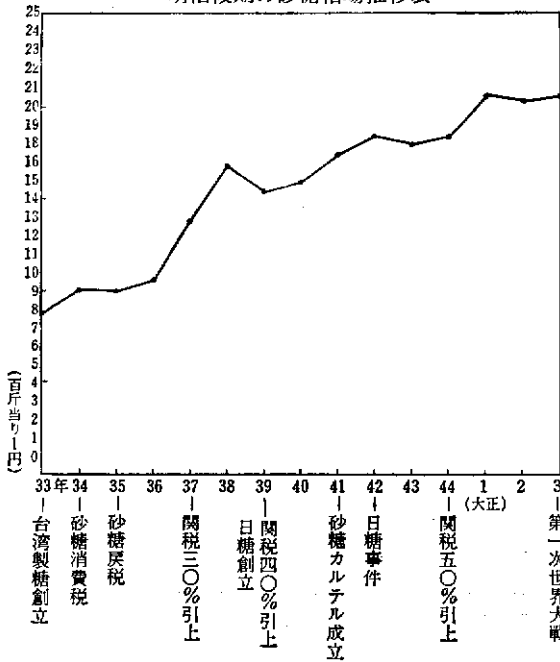
ところがこうしたことは多くの違法行為の積みかさねによつてのみ合法化されるから、いつしかそれが消息通の間で問題になつた。しかしこれを表面化すると白糖だけでなく、政界が大混乱に陥る。その為に事件の揉み消し運動がおこつたが、それを知つた時のイギリス公使マゴドナルドは、一株主の立場から一書を桂首相におくり、これを放置しておいたら日本の

国際信用にも傷がつくだろうと警告「数年前英国においても今回の日糖事件と同様の非行有之候節、その責任者は直ちに法律上の制裁に付せられ懲役二五年の刑に処せられ候、別事ながら参考のため申添候」と注意を喚起したのである。

ことの重大さを知った政府はやつと腰を上げた。こうして明治四二年（一九〇九）四月十一日未明、日糖重役の一斉検挙が行われた。そして日糖から金をもたらした政党幹部や陣笠連数十名も召喚されるといふ大変な騒ぎになったのであるが、判決が下つたのは同年の七月五日であつた。越えて同月十二日には会社重役にたいする文書偽造、瀆職法違反などの判決が下つたが、その前日社長酒匂常明は自宅でピストル自殺を遂げた。

これが日糖事件なるものの荒筋であるが、この赤字会社の整理を引受けたのが藤山愛一郎氏の敵父雷太である。

明治後期の砂糖相場推移表



このいきさつでもわかるように、もし英国公使の一書がなかつたら、国民はたばこ専売（三七年）塩専売（三八年）鉄道国有（三九年）につづいて砂糖専売という苦杯をなめることになったのかもしれない。

なお上記は明治後期の砂糖相場グラフである。
このように明治三三年（一九〇〇）の糖価八円九五銭（百斤当）が、一四年後の大正三年（一九一四）には、二〇円五五銭まであがつたのであるが、これが関税の相次ぐ引きあげと、砂糖消費税の設定と、砂糖カルテルのおかげであることはいうまでもない。

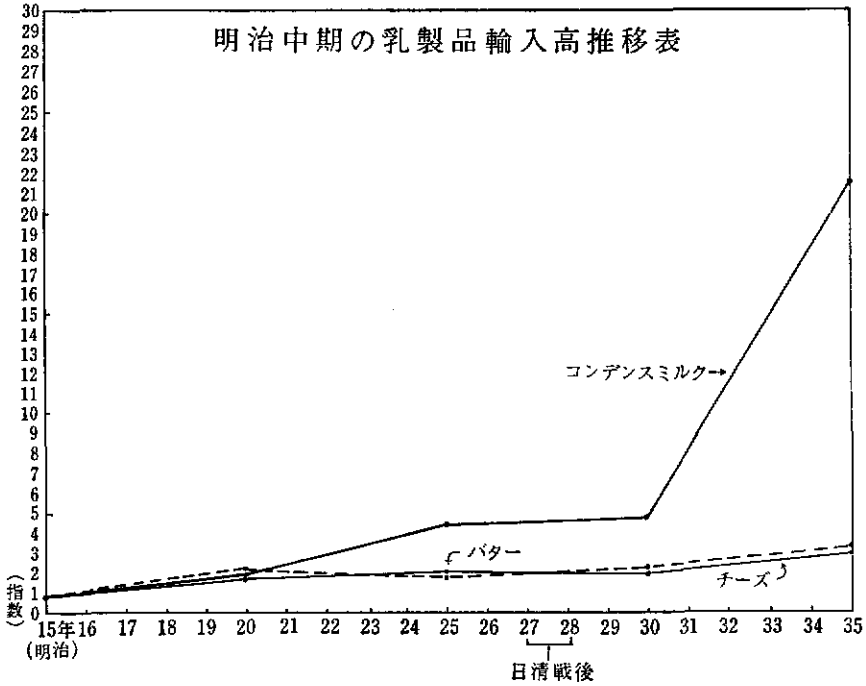
かえりみれば悪税の典型菓子税法が突如として制定されたのは明治十八年（一八八五）であつた。そしてパン・菓子業界が悪戦苦斗のあげく、これが全面撤廃に成功したのは明治二九年（一八九六）のことだつた。ところがそれから五年後の三四年（一九〇一）には、こんどは大衆課税の典型ともいうべき砂糖消費税の実施となつたのである。そして保護関税の相次ぐ引き上げによつて成長発展した砂糖会社は明治四一年（一九〇八）に砂糖カルテルをつくつて、パン菓子業界に原料高の製品安という苦悩を押しつけたのである。そして糖界の王者日糖はこの砂糖の専売をすら企てたのである。弱き者よ汝の名はパン菓子業者なりといわざるを得ないではないか。

第二四節 明治後期の乳製品年譜

明治時代の食パンはほとんどヨーロッパ風の塩味パンであつた。従つてパンつくりには直接乳製品は不要であつた。またアンパンにも乳製品を用いながつた。しかしビスケットや洋菓子には勿論乳製品は不可欠原料であつたし、食パンとバター・チーズは不可分のものであつた。

そんなわけで乳製品とパンが直接深いつながりをもつのは、大正以後のことであるが、試みに明治中期のバター・チーズ・コンデンスミルクの輸入高をみると別掲グラフの通りであつて、バターやチーズの伸びは頗る緩慢である。ところがコンデンスミルクは日清戦争後異常な高度成長に転じ

明治中期の乳製品輸入高推移表



ている。これはそのころから洋風料理や育児用病人用などにコンデンスミルクが使いはじめられたからである。既に前篇で言及したように政府は維新以来乳業の振興に力をつくした。そのために乳牛の頭数は次第にふえていったが、乳製品工業は容易におこなわなかった。その理由の一つが乳製品

市場の未形成にあつたことはいうまでもないが、いま一つは技術的未成熟であり、もう一つはコストの問題であつた。

慶応条約で乳製品の関税は五分ときめられたが、これではとても舶来品を駆逐することなど不可能であつた。そこで明治三二年(一八九九)の屈辱条約改訂のときに、これが一五%に引上げられたのであるが、その後の数回にわたる引上げで、明治末年にはバター・人造バター・チーズ煉乳は何れも四〇%の関税ということになつた。しかしそれでも舶来乳製品と大刀打ちできなかったため、政府は煉乳原料砂糖戻税法の制定や、煉乳業者にたいする所得税の免税などの特典を付与して、国産乳製品工業の保護育成をはかつた。

だがそれにも拘らず乳製品工業がやや軌道にのつたのは第一次世界大戦の時代であつた。この間の事情は次の「明治後期の乳製品工業年譜」記載の通りである。

明治後期の乳製品年譜

西歴	年号	事	項
一八九〇	明治三三年	二〇年代に入り洋風料理、洋菓子、育児用、病人用等の乳製品需要次第にふえる	
一八九一	二四	北海道でクリーム分離機によるバター生産はじまる	
一八九四	二七	山口八十八横浜で人造バターの試作に成功する	
一八九四	二七	輸入煉乳六八、八九三ダースとなる	
一八九五	二八	東京に日本煉乳会社創立	
一八九六	二九	静岡県三島で煉乳生産やや軌道にのり、これを逸見山陽堂一手販売する	
一八九七	三〇	明治三十年代にビスケット工業おこり、乳製品の需要ふえる	

年	明治	年
一八九七	三〇	明治三十年代に陸海軍の乳製品需要も増加した
一八九七	三〇	神田の学生街にミルクホール第一号出現
一八九七	三〇	この頃から米国製糖バター・ロールバター輸入はじまる
一八九八	三一	函館郊外湯之川にトラビスト女子修道院誕生、三三年からバターを売出す
一八九九	三二	資生堂アイスクリームを新発売
一八九九	三二	屈辱条約改訂による関税引上で、従来五%だった乳製品関税一五%となる
一八九〇	三三	札幌煉乳会社発足
一九〇一	三四	岩手の小岩井農場でバターの生産開始
一九〇四	三七	砂糖消費税設定で国産煉乳値上り
一九〇四	三七	関税再引上げで乳製品関税二〇%となる
一九〇五	三八	輸入煉乳五〇万ダースを突破する
一九〇六	三九	砂糖消費税再引上げ
一九〇七	四〇	関税再引上げでコンデンスミルク四〇%、人造バター六〇%関税となる
一九〇八	四一	新宿中村屋クリームパンを新発売
一九〇八	四一	輸入煉乳九一万ダースを突破する
一九〇八	四一	帝国社の山口八十八横浜浦舟町に人造バター工場をつくる
一九〇八	四一	森永商店ポケット(ミルク)キャラメルを新発売
一九一三	二	煉乳原料砂糖戻税法成立する
一九一三	二	煉乳業にたいし創業から三年間所得税免除の特典を付与する
一九一三	二	この年の推定需要は煉乳三一万箱、バター六二万ポンド、チーズ一万六千ポンド位(粉乳は不詳)

これをみると日清戦争頃から次第に乳製品工業がおこつてきたことがわかる。それはこのころからバターやミルクの生産がはじまつたばかりでなく、人造バターの試験的生産もはじまつているからである。しかしそれはあくまで搾乳業者が残乳処分の方法としてやつた場合が多かつた。工業化が容易にすすまなかつた主なる理由はこの点にある。折角発足した東京の日本煉乳会社や札幌煉乳会社などが、容易に軌道にのらなかつた所以であるが、北海道の乳製品工業の成立が比較的早かつたのは、この地方が牛乳の大消費市場から隔絶しており、乳製品加工に主力をおかざるを得なかつたからである。

第二五節 修道院バターとミルクホール

それはともかくとしてここでやや異色ある存在は、北海道トラビスト修道院のバターである。この修道院でフランス人牧師指導の下に、バターをつくりはじめたのは明治三三年(一九〇〇)のことだったが、ここでつくれたバターは東京市場で最高級品としての声価を確立した。新宿の中村屋がこの修道院バターの一手販売をやつていたが、中村屋に外人の出入りが多かつた理田の一つは、外人にとつてこのトラビストバターが魅力ある存在だつたからでもある。いうまでもなくこのことは、バターの製法が極秘とされ、日本人が容易にそのコツを会得し得なかつたことを示すものである。

大正一一年(一九二二)に文豪徳富蘇峰がこの修道院を訪ねているが、左記はその紀行文の一節である。

「今より二六年前十人内外の外人が函館港より海上三里、陸上七里を隔てたる当別に、何処ともなくやつてきた。即ち日清戦後の翌年、明治二九年だ。当初村民は頗る猜疑の眼をもつて彼等をみた。而して屢々迫害を試みた。然も今日となりては、何れもトラビスト様だ。彼等は村民は勿論、すべての者より聖徒の待遇をうけつつある。(略)この辺は火山灰層で所謂礫角不毛の土、何人も遺棄して顧みなかつた。然るに今やトラビスト

の努力で、殆ど楽園となつてゐる。人間の力程恐ろしきものはなく、信仰の力ほど有難いものはない。(略) 即今院内には外人約十人、日本人約五十人、しかし彼等の中には労働部と祈禱部とがある。(略) 自耕、自牧、自食、自衣、食物も衣服もみなこれを自らしている。所謂葛天氏の民にあらざれば桃源の民だ」と。

これは男子部の描写であるが、この外に女子トラピストの天使園があつた。場所は上湯之川村で、当別の男子部との距離は近い。

男子部と女子部を合すれば百人近い集団であつたが、何れもフランスパンをつくり、手製のバターやチーズで洋風の食生活を送つていた。そして残りを売つて経営の足しませにしていたのであるが、ここで修業していた和田武夫という人物が、昭和二年(一九二七)中村屋に入つて中村屋牧場をおこし、すぐれた牛乳の供給体制を確立したといふことは、バターやチーズだけでなく牛乳の飼育法についても、この修道院にすぐれたものがあつたことを物語つてゐる。

さて、ここで乳製品需要の拡がりをみると、明治三〇年には神田の学生街にミルク・ホールが誕生し、三二年には銀座の資生堂がアイス・クリームを売りだし、四〇年には中村屋がクリームパンを売りだし、四一年には森永商店がポケットミルクキャラメルを売出している。また三〇年代にはビスケットの近代工業が起つてミルクの潜在需要を喚起した。こうしてバタ臭いといつてきられた乳製品使用の洋風食品が、次第に大衆の中に浸透していつたのであるが、後年全国的に拡がつていつたミルク・ホールについて、元特命全權大使の横山正幸氏は次の通りその思い出を語つてゐる。

「一高帝大時代のパンの思い出や如何? それは何と申しても本郷・神田のミルクホールの雰囲気である。明治末葉のことだが、ここは安価な休憩所であり地味なランデブー場所でもあつた。(略) 大抵の店に多くの新聞や雑誌や官報がおいてあり、たばこも売つていたから貧乏学生には便利だつた。甘党の私は屢々これを利用した。(略) 白く泡立つた熱い牛乳

一合を駁つてバターかジャムを薄く塗つた五六分の厚さの食パンをたべるのは心持よかつたものだつた。そのパンは幅が三寸、高さが五寸五分位で恰度よい塩加減で、頭の方が大きく周囲が芳しく無けていて、身はフツツリと軟かであつた。(略) 時には牛乳に砂糖とコーヒーを入れたが、コーヒーとは名のみで実は焼いた大豆の粉を角砂糖の中に包んだ代用品にすぎなかつた。衣も住もこれに準じて貧弱であつたが、私たちはその舌で天下国家を論じ、その腹で野球もやり撃剣もやりボートも漕いだ」と。

このミルクホールがインテリ層の間への、パンと牛乳の普及に貢献し、カフェーがコーヒー党をふやすのに役立つたことはいうまでもない。

しかし何といつてもほんものの国産バターは高価であつた。人造バターが自己の存在を主張する理由がそこにあつたが、明治二七年に人造バターを試作した山口八十八が、帝国社を創立して横浜でその製造をはじめたのは、明治も末の四年であつたところから察すると、彼がその技術的完成と企業の発足に、如何に苦心したかがわかるというものである。

樽バターやロールバターが、アメリカから輸入されるようになったのは明治三〇年(一八九七)ごろであつたが、何れも腐らないように塩水に漬けてあつた。だから舶来のバターは水の中でよく揉んで塩出しをしてからでないと思えなかつた。ひどいのは石鹼くさいといつて敬遠された位だから、これをパンにつけてたべる人はまれであつた。トラピストや小岩井農場のバターが珍重された所以であるが、それでも次第にバタくさいものによるこぼれる時勢へと変つていつたのである。

第二六節 明治後期のジャム年譜

明治時代の国産ジャム工業は、まだ暗中模索の段階にあつたといえる。それは技術的な立ちおくれだけでなく、我國の缶詰産業が全体として幼稚なものであつた為に、長期保存のきく缶詰がつくれなかつたからである。

一例として技術的な立ちおくれをあげれば、信州生れのジャム界の先覚

者(故人)山中平作が、年間を通じて杏ジャムをつくりたいとかがえて原料生果の貯蔵試験を行い、やつとのことで杏ポイル生産の道を見出したのは、日露戦役が終つた明治三八年(一九〇五)ごろのことだつたといわれているからである。

そんなわけで明治三二年(一八九九)の屈辱条約改正以来、度々ジャム関税の引上げが行われて、その国際競争力を強化する措置が講ぜられたに拘らず、見るべきジャム産業は出現しなかつた。この点は長野県三岡村の塩川伊一郎が、明治四二年(一九〇九)に、やつと満足な苺ジャムの缶詰ができたというので、その製品を天皇皇后両陛下に献上するという手続をとつていることや、今日ジャム界の大手として知られている丸三ジャムの誕生が、明治四三年(一九一〇)であつたことからも知ることができる。しかしまあおきはこの程度に止めて、明治後期のジャムについての年譜を示せば次の通りである。

明治後期のジャム年譜

西 歴	年 号	事 項
一八九一	明治二四	長野の兩宮伝吉杏ジャムの生産に着手する
一八九七	三〇	米國桑港のジャム会社ではたらいいた東条豊作帰朝して大阪で東条商会をひらき各種果実ジャムを製造
一八九八	三一	大阪に東洋ジャム・丸中ジャム相次いで発足する
一八九九	三二	従来五%だつたジャム関税が、屈辱条約改正による引上げで一五%となる
一九〇〇	三三	木村屋總本店三代日当主木村儀四郎ジャムパンをつくり売り出す
一九〇三	三六	新宿中村屋の相馬愛蔵福島で苺ジャムを加工、これを東京で売る

一九〇四	三七	ジャム関税二〇%に引上げられる
一九〇五	三八	ジャム関税三〇%に引上げられる
		長野の山中平作東京で杏ジャムを売り出す(この頃杏ポイル生産開始)
一九〇六	三九	ジャム関税六〇%に引上られる
一九〇八	四一	ジャム関税七八%に引上られる
一九〇九	四二	長野県三岡村の塩川家苺ジャム缶詰を皇室に献上する
一九一〇	四三	長野の小出保一郎、大橋艶之助、久保誠一が匿名組合「丸三ジャム製造所」を創立
一九一一	四四	ジャム関税八〇%に引上られる

以上の通りであるが、日本のジャム原料はリンゴ、イチゴ、アンズが主力である。そしてその生産高は、戦前の場合杏ジャムが圧倒的であつた。しかしいまはリンゴが圧倒的に多い。それから消費者の嗜好であるが、縮木新太郎著「パンの文化史」(中央公論刊)はこの点に次の通り言及している。

「ジャムをパンの片面にべつたり塗つてたべることは昭和初年までつづいた。甘ずっぱいその味は飲みものを添えないでパンをたべるのに適していた。苺のはすこし値段が張るので、多くはリンゴでつくるジャムで満足していた。杏のように酸味の強いのは、リンゴの中にまぜたのでないと好まれなかつた」と。

ところでこのジャムを昔は果実から直接製造していた。随つてその収穫期でなければこれをつくることはできなかつたものである。その隘路をとりのぞいて年中ジャムがつくれるようになったのは、前述のごとく日露戦争ごろから、杏やリンゴ、イチゴなどのポイルがつくられるようになったからであるが、この技術革新がジャムの近代企業化に大いに役立つたことは、明治四三年(一九一〇)に丸三ジャムが発足したことによつて疑う余

地がない。

しかしこうしてジャムそのものの加工技術や原料処理技術が進歩しても缶詰技術がこれに伴わなければ、うまくいくはずがない。ところが「大日本洋酒缶詰沿革史」(大正二年刊)によると、大正初めになつても「斯業の状態にありては蒸気汽罐を使用せる工場少く、殊に山間僻地に散在する小工場にありては、之を使用するの資力に乏しきをもつて、一船に直火式蒸窯を使用」したという状態であつた。だから丸三ジャムも長野県更級郡村上村で、こんな時代おくれの農産加工式ジャム缶詰をつくつていたら、きつと長続きしなかつたであらうが、この匿名組合は大正三年(一九一四)東京浅草に進出して、清島町に新鋭工場と営業所を設けた。丸三ジャムが成功した原因の一つはこの東京進出による設備の近代化にあつたものの如くである。

明治三三年(一九〇〇)ごろ木村屋総本店でジャムパンを売りだした。それ以前はアンパンだけでジャムパンはなかつたのであるが、ここでジャムパンを売りだしてそれが評判になると、これを見倣う同業者が続出、間もなくこれが全国に拡がつていった。木村屋の三代目当主木村儀四郎がジャムパンを思いついたのは、東洋製菓株式会社ビスケット製造指導のために来朝していたイギリス人からビスケットに使うジャムについての説明をきいているうちに、ビスケットのように生地にジャムをはさむよりも、これにあんパン式に包んで焼いたらどうだろうと思いついたからであつた。こうしてあんパンにつづいてジャムパンが現れたのであるが、クリームパンを中村屋で本格的に売りだしたのは、それから七年後の明治四〇年(一九〇七)であつた。

今日菓子パンの三幅対はあんパン、ジャムパン、クリームパンといわれているが、以上のようなイキサツでこれらはすべて明治時代に完成した日本独特のスキートロールである。

明治三六年(一九〇三)ごろ、中村屋の相馬愛蔵が福島県の富岡でジャムの生産をはじめた。彼はここでつくつたジャムを本郷帝大赤門前の中村

屋で販売したが、明治四二年(一九〇九)新宿に移転してからこれを中止してしまつた。その動機について彼はあらまし次の通り語つている。

「私は信州の山林に自生している山葡萄からジャムを造つて売出したらと思つて、缶詰業界の大先覚豊田吉三郎翁の教を乞うたが、翁は山葡萄は安く手に入るから誰でも一度は考えてみる。しかしそれが商品として売れるようになると、次第に山深く分け入つて採集せねばならなくなるから、原料代が次第に高くなる。だから販路が拡がると引合わなくなる。それでは商売にならないでしょうといわれた。それとは逆に栽培果実は割高であるが、売れば売れるほど技術は進歩し設備もよくなつて、次第に品質は向上しコストは下つて行く。その道理をよく考えてみなさいということであつた。私はなるほどと思つた」と。

しかし専門に原料苺を栽培するとなれば、商店の片手間仕事ではむりである。中村屋がジャムの自己生産から手を引いた所以であるが、彼はこの豊田翁の忠言を、山葡萄から葡萄液をとる事業を計画していた友人に告げてその失敗を未前に防ぐことができたと言つてゐる。

第二七節 明治後期のビスケット工業年譜

日清戦争がもたらした戦後景気が、異常なお菓子ブームをもたらしたとはいふに言及した通りであるが、それは前掲の小麦粉輸入高や、菓子及び砂糖輸入高の激増によつてその一半を察することができる。

いまここでもう一度その統計数字を引用すると、日清戦争がおこつた明治二七年の輸入小麦粉四一七千袋が、それから六年後の明治三三年には二二七万六千袋に増加している。これは二七年の五倍半という異常な増加であるが、洋菓子の輸入高はどうかというところ、これは明治二七年の一万五千四百円が三三年には一二万三千一五〇円となつてゐる。従つてこれによると洋菓子は八倍以上の伸びということになる。

では砂糖の方はどうかというと、これは明治二七年の輸入高二億二二三三一万斤が、三三年には四億一一五九万斤にふえている。随つてこれは約二

倍の増加であるが、嗜好品である砂糖の消費が短期間に倍増したということとは、異常現象といわなくてはならない。

ところでこのようにめざましい食生活洋風化の波にのつて、いちぢるしい伸びをみせたものは、国産のビスケットであつた。

いうまでもなくこのようにビスケットが伸びた理由は、日清戦役のために多くの和洋菓子・パン業者が軍用パンの生産に動員されたこと、そのためにその生産力が激増したことに加うるに戦後景気の盛りあがりがあつたからであるが、いま一つの大きな理由は、明治三十二年以来菓子の関税が相次いで引上げられたからであつた。そこで試みに菓子関税の推移のあとをたどつてみると、あらまし次の通りである。

菓子類関税推移表（明治時代）

年次別	慶応条約時代		明治三十二年	明治三十六年	明治三十七年	明治三十八年	明治三十九年	明治四十四年
	菓子製ビスケット其他	非加糖ビスケット其他						
	五%	五	一五%	一〇	一五	二〇%	三〇%	四〇%
							(容器共)六〇%	八〇%
							四〇	四〇

これで見ると明治三十二年の屈辱条約の改訂を機として輸入菓子の関税は相次いで引上げられている。したがつてこの三十二年をキツカケとしてビスケット工業の著しい抬頭をみたのは、当然のことというの外ない。なぜならばこれによつてこの産業の国際競争力が強化されるからである。

それではどのようにビスケット工業が発展していつたかを年譜によつて示せばあらまし次の通りである。

明治後期のビスケット工業略年譜

西歴	年代	所在地	事
一八九八	明治三二	大阪	(日清戦役以前) 湖月堂小沢庄吉英国より自動運形式大型ビスケット機械を購入操業開始
一八九九	明治三三	東京	森永西洋菓子製造所開業
一九〇〇	明治三三	東京	屈辱的不平等条約改正でビスケット関税引上げ
一九〇一	明治三三	東京	義和団事変おこり清国に出兵、陸軍軍用パンを民間に発注
一九〇一	明治三三	東京	陸海軍一致して菓子業界に軍用パン機械化工場の設立を勧告
一九〇一	明治三三	東京	東洋一の設備能力を誇る東洋製菓株式会社創立
一九〇一	明治三三	東京	東京製菓株式会社創立
一九〇一	明治三三	東京	須藤製パン合資会社創立
一九〇二	明治三四	大阪	湖月堂大阪製菓株式会社となる
	明治	東京	米津風月堂明治一三年から機械化生産開始
		東京	木村屋総本店、浪花町木村屋鹿鳴館時代からビスケットに力を入れる
		東京	壺屋日清戦争頃から蒸気汽罐を使つてビスケットを生産
		東京	宮本薫風堂(明治一一年からビスケットを本格生産)
		大阪	熊野指月堂(明治一六年からビスケットの生産開始)
		横須賀	海軍(一台のビスケット機械があつた) (日清戦役以後)

一九〇三	三四	東京	小林製菓所誕生
一九〇三	三四	東京	中村屋誕生
一九〇三	三四	東京	三河屋総本店ビスケットに本腰を入れる
一九〇三	三四	東京	日本洋式製菓合資会社誕生(半年後解散)
一九〇四	三五	東京	木村屋製菓合資会社創立
一九〇四	三五	東京	不二屋の前身古谷商店(伝次郎創業)ビスケット発売
一九〇五	三六	横浜	吉田パン創立
一九〇五	三六	横浜	日露戦役
一九〇四	三七	横浜	横浜麵飽創立
一九〇四	三七	大阪	日本製菓合資会社創立
一九〇四	三七	大阪	ビスケット関税引上げ、以後八・九年と引上げ続く
一九〇五	三七	—	パン工場を総動員して軍用パンをつくる
一九〇七	四〇	東京	森永西洋菓子製造所田町工場竣工
一九〇七	四〇	東京	蟹屋ビスケットの量産開始
一九〇九	四二	大阪	過当販売競争で大阪製菓倒産
一九一〇	四二	東京	三河屋総本店、三河屋兄弟商会ビスケットの量産開始
一九一一	四四	—	関税引上(関税自主権確立)
一九一一	四四	横浜	日本製菓株式会社創立
一九一二	四五	東京	中央製菓合資会社創立
一九一四	大正三	東京	森永芝田町工場にビスケット部を増設、翌四年から量産に入る

第二八節 東洋製菓の歴史的役割

明治後期のビスケット工業のあゆみは、あらまし以上の通りであるが、大雑把にいつてビスケット工業は次の三つの段階を経て、独自の産業とし

ての基盤を確立したといふことができる。

第一段階——生パン・乾パンの兼業時代——

若干の例外はあるが、大体において日清戦争までがこの時代に属する。そしてこの時代の特色は、パンも乾パンもすべて手作業によつて少量生産されていたことである。

第二段階——業界制覇の混戦時代——

日清戦争から日露戦争を経て、第一次世界大戦に突入するまでの時代は業界制覇の混戦時代であった。この時代の特色は生パン業者、洋菓子業者、和菓子業者、粉卸業者、一旗組などが入り乱れ、業界の主動権を握ろうとして、はげしい競争を展開したことである。

第三段階——洋菓子業界の業界制覇時代——

第一次大戦によつて森永・明治の二大産業資本の洋菓子界制覇が確立した。しかしこれはビスケットを含む乾菓子界の制覇であつて、機械化大量生産に不適当な生パンや洋生は、依然として中小業者の手にのこされた。本項はこの第二段階即ち「業界制覇の混戦時代」に関する記述であるが、この時代は相次ぐ関税の引上げと、日清戦争後の好況の波にのる需要の増大と、日露戦役による軍用ビスケット需要の激増と、日露戦争後の好況の波にのる需要の増大とその後の混乱という特色によつて彩られている。

まづ順序として日清戦争後の模様をみると、前述の如く戦後景気はお菓子ブームをもたらした。そのために競争用ビスケットの発注がとまつても業者の倒産といったような現象はあまりみられなかつた。しかし競争によつて急にふくれあがつた生産力に見合う需要を開拓することは必ずしも容易ではなかつた。この点について、上野の宮本薫風堂編「薫風堂沿革史」は次の通り言及している。

「明治三一年末に至り、我等同業者間において大いに思考すべき問題おこれり。何ぞや競争これなり。然れども弊舗は「鳳凰ビスケット」をもつて競争の器とするを得ざるなり。「鳳凰」はそれ弊舗の生命なり。何ぞ敢てこれを動かすべけんや。即ち更うるに競争を目的とするの意を表するた

め「競馬印」を登録し、爰に斗いを開始することとなりぬ。右の主意を実行せしは実に明治三十二年より三十四年末の間なり」と。

これで見ると薫風堂では競争用の特別につくつたビスケットで張り合つたこととなるが、明治三十二年には従来五割だつたビスケットの関税が一五%に引上げられている。それにも拘らずこの年からはげしい販売競争がはじまつたのは、その前年大阪の小林庄吉によつて湖月堂が創立され、この店がイギリスのハントレー・パーマー会社から自働運行式(裁断機七種送り)大型ビスケット機械を輸入して、大量生産にのりだしたばかりでなく東京の有力菓子業者を中心として、東洋製菓株式会社と称する巨大ビスケット工場の設立計画が報ぜられたからであつた。

ではこの販売競争が三四年でもつて一段落したのはなぜかという、それは出来上つた東洋製菓の品物が案外市場にうけなかつたことと、二四年に個人企業の湖月堂から大阪製菓株式会社へと脱皮した新会社が、内部紛争のためにパツとしなくなつたからであつた。

それはともかくとして、我國における近代のビスケット工業の鼻祖といわれる東洋製菓は如何にしてつくられたか。まづその設立趣意書をみれば次の通りである。

東洋製菓株式会社、創立賛成勸誘状(全文)

時下嚴寒ノ候愈々御清祥奉賀候

陳レバ菓子税制廃止運動後、兎角御疎遠ニ打テ過ぎ謝入候

サテ今回東京・横浜ノ同業者協同シ「ビスケット及ドロップス」等其他ノ菓子ヲ製造販売スルノ目的ヲ以テ、一大会社ヲ設立スルノ計画ニ有之候尤モ該品タルヤ近來非常ニ売レ行キヨク、益々販路拡張シ、今ヤ需要ノ供給ニ不足ヲ告グ。依之輸入ビスケットハ増々高価ニ至ル。往々品切レ等有之、愈々該品タルヤ前途有望ニ付京浜同業者ハ奮起シ、茲ニ盛大ナル器械ヲ据エ付ケ、製造スルコトニ一決セリ

一ツハ國家ノタメ輸入ヲ防遏シ、進ソデハ新領土台灣、北海道ハ勿論、清國、朝鮮、浦塩斯德等ハ輸出シ、大イニ斯業ヲ振ワントス。之レ畢竟我

國商人ノ義務タルヤ勿論、加之利益ノ点ニ至リテハ輸入品ハ一斤ニ付三十錢以上トス、今仮リニ本邦ノ製品ニ較ブレバ、一倍以上ノ差違アリ。如斯頗ルノ高価ヲ以テ買入ルルガ如き愚ヲ袖手傍觀シテ居ラレンヤ。タトエ卸売トスルモ三割以上ノ利益アリ。如斯有利ノ製造物ナレバ、或イハ彼ノ外國人ハ本邦ニ來リ製造所ヲ設ケンモ知ル可ラズ。既ニ「キリンビール」ノ如シ。夫レ先シズレバ人ヲ制スノ諺故ニ、東洋製菓株式会社ナルモノヲ設立スルノ運ビニ至リタリ。貴家幸ニ旧情ヲ顧ミ俱ニコノ學ニ贊助被下、株主タランコトヲ御承諾被下、且ツ貴地方ノ大売捌所トナラレンコトヲ懇願仕リ候(下略)

明治三十二年二月十一日

差出人 東京芝西久保 藤田武次郎(壺屋主人)

仮事務所 東京市京橋區銀座四丁目十一番地

(木村屋總本店)

(註)この番地は木村屋總本店の所在地

以上が勸誘状の全文であるが、創立当時の資本金は二〇万円であつた。二〇万円という資本金は当時としては大変な金額である。それは二九年創立の日本製粉の資本金が三〇万円、三三年創立の館林製粉(日清の前身)の資本金が三万円だつたことから見当がつくであらう。

しかし一ビスケット会社にこのように巨額な資本金を集めようとしたのは(一)関税引上げが確定していること(二)輸入を防遏して輸出に充て得ること(三)輸入品は品切れになる位売れていること(四)利幅が大きいこと(五)ぐずぐずしていたら外資が進出するおそれがあることなどの理由があつたからである。だがたとえそんな理由があつたとしても発起人の顔ぶれが貧弱だつたら、金は集まらなかつたであらう。ところが世話人代表は江戸時代以来の老舗壺屋であり、創立事務所は木村屋總本店である。だから応募者続出という事態となつたのであつて、正式発起人がもたれたのは同年六月であり、その顔ぶれは次の通りであつた。

発起人(順不同)

(東京) 木村儀四郎(木村屋総本店) 藤田武次郎(壺屋) 長井長左衛門(かにや) 岡野金平(栄泉堂) 大住喜右衛門(風月堂総本店) 松崎平太郎(松崎煎餅店) 森岡真、細田安兵衛、佐々木源兵衛

(横浜) 長谷川亀策、小林清兵衛、打木彦太郎(打木パン) 桑原幸三郎 安部幸兵衛、村上文太郎、平沼専蔵、平沼久三郎、鈴木斧次郎

(埼玉) 山崎嘉七

以上十九名が発起人で、砂糖問屋安部幸と資本家の平沼親子をのぞくあとの十六人は、何れも京浜地方第一級のパン・菓子商である。さて、洋々たる将来に夢を托して、この大会社が発足したのは翌三十三年(一九〇〇)の四月であり、その重役は次の通りであつた。

東洋製菓の初代重役陣

専務取締役 木村儀四郎(木村屋総本店)

常務取締役 打木彦太郎(宇千喜パン)

〃 長井長左衛門(かにや)

取締役 藤田武次郎、小林清兵衛

監査役 長谷川亀策、岡野金平、桑原幸三郎、鈴木斧次郎

以上の通りで、生パン業者の木村屋と宇千喜パンが中心となつて運営することにまつたのは、この二人が東洋製菓設立の中心人物であつたことを物語るものである。

しかしこうして発足した東洋製菓の前途は期待に反して波乱万丈であつた。そのために木村専務、打木、長井の二常務は幾ばくもなく、責を負つて辞任するという事態となつたのであるが、ビスケット工業史はそのいささつに次の通り言及している。

「同月(四月)ただちに東京品川御殿山に設備、製造方法等のすべてを欧米に倣い、その長所を範とした工場を建設し、英国のジョセフ・ペーカイ会社から最新式のビスケット機械一式を輸入して据付けた。また機械と共に英人投師ゼームスニールを三年契約で招聘して指導に当らせた。(略)

ところがニールは最初英本国で製造している通りの製法でビスケットをつくつた為、脂肪が多すぎてとても日本人の口に合ひそうもないビスケットがでさ上つた。風月堂や宮本薫風堂が多年の経験を生かし、日本人向きの製品をつくつていたところに、外国産そのままの製品を出したので、石鹼くさいとか脂肪くさいものがくえるかといつた調子で、頭から相手にされなかつた」と。

しかしこの記述は少しおかしい。なぜならばその油臭いビスケットの輸入が、日清戦争後逐年増加して、小売店で屢々売り切れるという状態をみて、東洋製菓の設立を企図したと、その創立勸誘状に明記してあるからである。そこで考えられることは当時の舶来ビスケット消化層は、拝外的な思想過剰で極端な舶来品礼讃熱に浮かされており、舶来品と同じ配合の国産ビスケットであつても、それが国産品であるが故に敬遠したのではないかということである。その一つの証拠として明治三十六年(一九〇三)の第五回内国勸業博の審査報告をあげると、「東洋製菓は近來設立せるところにして、機械その他の設備は之を英國式にとり、現に英國技師を聘してその指揮監督下に製出せり。(略)今回特に(同社の)テイ・ビスケットの一種を選抜してこれを二等賞(ビスケットの最高位)に擬せるものは、製品の如何よりは、その規模の純然たる泰西式に倣いて、敢て姑息(こそく)の小刀細工を加へざること、將來斯業の模範たるに足るべきものあらんことを期したるにあり」と激賞しているが、これは東洋製菓が西欧流配合を堅持していたことを示すものである。しかしこの東洋製菓のビスケットの販売を担当した古谷伝次郎(古谷商店の開祖)の懐旧談によると、問題は品質や値段よりもその売り方と流通機構の不備にあつたようだ。彼はこう云つてゐるからである。

「その頃は全くはなしにならないほど売れなかつた。むろん特約店がないので会社から直接小売店に卸したが、小売店は銘々菓子をつくり傍らビスケットを売する状態であつた。ところが会社のビスケットは英國式の二〇ポンド缶入りだつたから、そんなにまとめて買う店などなかつた。

五斤位なら試みに売つてみようという始末なので、あとで十斤入りの通い箱に改めたが、私は自分で倉庫を設け三斤でも五斤でもよるこんで売ることにした。そして私はこの経験にもとづいて、三五年に古屋商店をつくつた。注文とりはワラジばきで、当時はまだ自転車時代ではなかつた」と。

何れにしてもこんなに売れないと、資金計画が狂つてくる。そこでそれを調達しようとしてもそれができなくなる。そうなるとう常勤重役にたいする非難は百出する。創立後一年も経たないうちに木村、打木、長井の三常勤重役が辞表を出してこの会社から袂を分つた所以であるが、日露戦争用ビスケットによつてこの会社は、それまでの赤字を一挙に清算し、第一次大戦で大儲けをした。この点は米津風月堂が日清戦争で一挙に頽勢を挽回したのと、全く同じケースであつた。

東洋製菓と袂を分つた木村儀四郎は、こんどは独自の立場からビスケット業界に進出するが、それについてはあとで言及する。

なお「ビスケット工業史」はこの東洋製菓の業績に次の通り言及している。

「東洋製菓の設立をスタートとするビスケット工業の近代化は、わずかな数年の間に菓子工業界におけるビスケット工業に不動の地位を占めさせるに至つた」と。

たしかにその通りであるが、このようなビスケット工業近代化の推進力となつたものは、生パン屋である木村屋の三代目社長木村儀四郎であつた。それは木村屋が創立事務所であつたこと、儀四郎がこの会社を代表する専務取締役（社長欠員）であつたことから疑う余地がない。

第二十九節 北清事変と重焼パン

明治三三年（一九〇〇）清国に突如として義和団の乱が起つた。それは列強の相次ぐ侵略に悲憤慷慨（ひぶんこうがい）した清国の志士たちが、新興宗教である白蓮会の一派と合流しておこした一種の攘夷運動であつた

から、この団員たちは列國の居留地をおそい、さらに各國の居留民に危害を加えた。ところが当時の清國の為政者は、西太后・端郡王をはじめとしてすべて極端な排外主義者だつたから、彼等は義和団の蜂起をむしろ歓迎黙認し、暗にこれを煽動するというありさまであつた。

實際当時の清國にはこうした排外運動がおこる素地は十二分にあつたのである。

それは日清戦争の結果、日本が遼東半島を領有するのは、東洋平和の害であると、日本にその還付をせまつた列強が、その舌の根も乾かないうちに、清國のぶんどり競争をはじめたからであつて、日清戦争からこの北清事変に至るまでの短い期間に、列強が清國からわけどつた利権を拾つてみると次の通りである。

一八九五年（明治二八年） 露・独・仏三国共同して日本に干涉遼東半島の還付を強要

一八九六年（明治二九年） 露・支・密約を結びロシア旅順・大連の租借権を獲得する

一八九八年（明治三十一年） ドイツ膠州湾（コウシュワン）の租借権を獲得

一八九八年（〃） イギリス威海衛の租借権を獲得

一八九八年（〃） フランス広州湾の租借権を獲得

以上の利権はすべて列強が軍事的脅迫によつてせしめたものである。それだけに列強が清國政府に居留民の安全確保をせまつても、全くノレンに腕押し之感があつた。止むを得ず列強は居留民の安全を確保するために、天津と北京に共同出兵するに至つたのであるが、何しろ突然の事変であるから、停泊中の軍艦から少しばかりの陸戦隊を揚陸した位ではどうにもならない。そこで清國にもつとも近い日本にたいして列強が出兵を要請するという事態となつたのである。

我が國がこの列強の要請にこたえて第五師団の出兵を決定したのは六月下旬であつたが、我軍の先鋒隊が天津の入口太沽（タンクウ）に上陸したの

は六月二十四日であつた。

これに勢を得た列強は我が陸軍を中心に、雲霞の如き義和団と清国兵に攻撃を仕掛けたのであるが、彼には圧倒的な兵力と精銳な兵器に加うるに、祖國の獨立を防衛するという誇りがあるので、なかなか頑強に抵抗した。しかしやつとのことで天津城を攻略した連合軍は、直ちに北京の在留外人救援のために北上を開始した。ところが連日の激戦で疲れ切つた兵士を、百二十度の炎天下に一日平均八里も行軍させようというのだから、それはなみたいていのことではない。兵士たちは乾飯と水を一緒に呑みこんだり、路傍の瓜や玉蜀黍をかじつたりしなから行軍を続けたが、夜になるとどつかに停止して炊飯をしなくてはならない。しかしそうするとその焚火をみてくらしい畑の中から敵弾がとんでくる。そのために日本軍は甚大な被害を出したが、列強の兵士たちはビスケットと缶詰だから火を焚かない。従つて敵弾は日本軍だけに雨下するという結果になつてしまつた。

こうして苦斗をかさねた連合軍が、北京にたどりついたので七月十四日早速北京城の總攻撃を開始した。激戦のあげく北京城が陥落したのは、十五日の払暁（ふつぎよう）であつたが、清国皇帝と西太后は重圍を破つて落ちのびていつた。その結果在留外人は九死に一生を得たのであるが、この事件が最終的に解決したのは三三年も暮の十二月三十日であつた。

それはともかくとしてこの事件で日本軍は多大の教訓を得た。その第一は兵食の改善である。敵前で炊煙を立てない為にはどうしてもビスケットと缶詰を用意しなければならない。そしてそれは万一にそなえて相当のストックを持たなければならないことだつた。むしろ日本軍にも全然ビスケットの用意がなかつたわけではない。それは「ビスケット工業史」に、大阪の湖月堂が北清事変用の軍用パンを納入したとあるからである。しかし突然のことだつたから、それでは不十分であつた。だから兵士たちにそれが充分行き渡らなかつたのである。そしてその結果日本軍は連合國軍のままで、近代戦のABCも知らないと嘲笑を買ふことになつた。もし軍の糧秣倉庫に多量のビスケットのたくわえがあつたら、こんなことにな

らず、多くの兵士を犠牲に供しなくてすんだのであろう。

このような自己批判を行つた陸軍がこの事変を契機として糧秣補給戦略の近代化にふみ切つたのは、まことに当然の措置であつたが、「ビスケット工業史」はこの点に次の通り言及している。

「明治三三年の北清事変から、陸軍でも大規模な食糧自給への轉換が行われるようになり、糧秣廠が単なる食糧追送機関から、調達、集積、加工等を包含した兵站機関に変化していつた。（略）もはや鍋釜をはこび燃料食料をはこんで炊飯するような余裕がない戦争が始まるようになっていたからである」と。

いまでもなく陸軍がこのような兵站（たん）補給戦略の大轉換を敢てしたのは、当時日露關係が緊迫して兩國の衝突必至の状況にあつたからである。

こんどの相手は同じ米食人種相手の日清戦役とちがつて、米食人種とパン食人種のいくさである。そうだとすると、敵前で炊煙を立てるようなことを繰返したらエライことになる。だとすると早いところ対策をたてなくてはならない。こういう結論に達した陸軍省は早速海軍省とも連絡の上、東京の主立つた菓子・パン屋を集めて相談をもちかけたのである。それは軍指定の大規模なビスケット工場をはじめたらどうかというのであつた。

しかし業者たちは戦時だけしかまとまつた需要のないものに、巨額の投資を固定させるわけにはいかない。ぜひ必要なら政府が機械を買つてそれを民間に貸してほしいと申出た。そのためにこのはなしはとうとうやむやみに終つてしまつたが、近代戦とパンのつながりが真剣にとりあげられたのは、この北清事変における失敗がそのキツカケであつた。

それはともかくとして、官民のはなしはこうして不調に終つたが、これをキツカケとして陸軍は真剣に兵糧パンの研究をはじめた。その研究の中心になつたのは陸軍糧秣本廠の福岡少佐であつたが、彼はドイツに出張して同國の軍用パンを研究、帰朝後は東洋製菓の設備を利用して各種の研究をかさねたのである。その相手になつたのは英人技師に協力していた英語

の達者な伊藤勉一であつたが、二人が研究の結果完成したのが、日露戦争で使われた重焼麵粉であつた。それは径六厘の角型パンで、その六枚を和紙の小袋に包み、木綿糸で緊縛したもので、一食の重量は六〇匁であつた。

これが完成したのは明治三六年（一九〇三）の春であつたが、陸軍が日露開戦を決意して、主だつたパン屋にこの重焼パンの試作を命じたのは六月の末であつた。

日露戦争後政府は東洋製菓にたいして、次のような褒状を出しているがこれは同社の重焼パンに対する協力にたいして授与されたものである。

褒状

東洋製菓株式会社

明治三七八年戦役ノ際、尽力勲カラス依ツテ褒セララル

明治三十九年四月一日

賞勲局総裁従二位勲一等子爵 大給 恒

第三十節 日露戦役と重焼パン

東洋製菓のゴタゴタに愛憎をつかして、その専務取締役の地位を棒にふつた木村儀四郎は、その翌年（明治三五年）木村屋製菓合資会社を創立、ここでビスケットをつくつた。

この会社は木村屋出身の志村吉蔵と岸田捨次郎が、明治三十三年（一九〇〇）に創立した日本洋式製菓合資会社だが、いろんな手違いで行き詰まつたのを見るに見かねて肩換りしたものであるが、表面上の名義人は志村吉蔵であつた。しかし当時は戦後の第二次反動恐慌で、木村儀四郎が拾い上げない限り、どこからも金が出るあてなどなかつたから、これは事実上儀四郎の経営と同じことであつた。儀四郎はこの三五年（一九〇二）に木村屋世襲会なるものを設立、木村屋系統の全国的組織化の第一歩をふみだしているが、それにはいろいろの理由があつた。これについては別に言及するが、世襲会組織のねらいの一つは、木村屋系統を木村屋製菓がつくるビ

スケットの大量捌店として活用することが、双方の利益だということだつた。

しかしその計画がまだ充分生かされないうちに日露戦争がはじまり、パン屋は軍用パンの製造に没頭することになつたのである。

そこで日露戦争と軍用パンについて語る順序となつたが、そのまえにここに至る経過を一寸ふりかえつてみよう。

前述の通り仏、独と語らつて日本に遼東還付をせまつたロシアは、明治三十一年（一八九八）清国を威迫して旅順と大連港を租借、ここをロシアの極東制覇の基地としてかためた。そしてこの地を起点として満州鉄道を布設し、これを東清鉄道、シベリヤ鉄道に連絡させて、北滿を永久占領する戦略体制をとると共に、朝鮮支配の工作を進めた。こうなると日本もその安全を脅かされることになるのでだまつてひつこんでいるわけにはいかない。しかし独力をもつて世界一の陸軍国ロシアと対決するわけにはいかない。そこでロシアの南下をおそれるイギリスと我国との間に軍事同盟締結のなしがすすめられた。このはながきまつて日英攻守同盟条約の調印をみたのは明治三五年（一九〇二）の一月三十日であつたが、シベリヤ鉄道が完成したのはその翌日の二月一日であつた。

いうまでもなく日英同盟は露仏同盟にたいする対抗手段である。従つて日英同盟の調印は、日露の衝突を時間の問題たらしめるものであつたが、日本がロシアと開戦止むなしとの決意を固めたのは、三六年（一九〇三）六月二三日の御前會議に於てであつた。それはその直後に陸軍からパン屋に重焼パンの試作を命じたことから察するに難くない。

実際に戦争がはじまつたのは、それから半年後の三七年（一九〇四）二月八日、宣戦の詔勅が渙発されたのは同月十日であつたが、それは半歳にわたる日露両国の外交交渉に手間どつたからであつたといつてしまえばそれまでであるが、実際は開戦準備の半年であつたといふことができよう。

この点は日本がこの年に万一海上交通を遮断されたときにそなえて、大量のメリケン粉を輸入していることから合点が行くはずである。記録に

よると三五年の小麦粉輸入高は一九四万六千袋であつた。ところが三六年にはそれが一躍五五万七千袋にふえ、翌三七年にも五一六万八千袋という大量を輸入しているからである。

以上は開戦までのいきさつであるが、この斗いは日本の命運を賭けた斗いであつた。したがつてその戦費も日清戦争の七倍余で、陸軍一二億八千三百万円、海軍二億二千五百万円、その他三億一千八百万円、合計一八億二千六百万円という巨額であつたが、これは増税と外債によつてまかなわれた。

それはそれとしてこうした戦争規模の拡大は、日清戦争の場合とは比較にならないほどの、軍用パンの大増産をもたらしたのである。そしてこのような軍事的要請にパン業界がこたえ得たのは、日清戦争後相次いでビスケット工業がおこり、その設備の近代化と生産規模の拡大が行われたからであつた。

そこで問題はこの日露戦役に動員された業者の顔ぶれであるが、左記がそれである。

軍用パン製造業者(大要)

(甲号品)

米津松造、高野介三郎、小林織江、谷戸俊二郎、長谷川卯之助、長井長左衛門、木村饒四郎、米津亘次郎、木村屋製菓合資会社、東洋製菓株式会社

(乙号品)

京都製菓商会、大阪製菓会社、日本製菓会社、小林林之助、桐浜栞八、長谷川龜三郎、早川権太郎、志村吉蔵、加奈陀商会、鈴木金兵衛、横浜製パン会社、内田福太郎、木村為二郎、吉田合資会社、打木彦太郎、五十嵐新吉、寺浜市太夫、神戸パン製造組合、金城組、日進組、賀田組、高須謙三、東洋製菓会社

以上は兵糧パンの製造に参加した業者の一部であつて全部ではない。なぜならば神戸パン製造組合のような組合は、その傘下業者を総動員してい

るし、有力メーカーは多数の同業者を下請け業者として動員しているし、さらに中途からこのしごとに参加したものもあつたからである。したがつてそういう点を考慮するとおそらく数百軒の業者が軍用パンの製造に携つたものとみていいであろう。しかし動員業者の大部分は、東京、名古屋、京都、大阪、横浜、神戸などの業者であつた。しかしながらそれは業者数の上においてのことはなしてあつて、その大部分は大手メーカーによつてつくられたのである。当時の大手の筆頭はいうまでもなく東洋製菓であつたが、これにつぐお大手には木村屋系統、風月堂系統、三河屋系統などがあつた。木村屋総本店のはなしによるとこの日露戦争のときには下請工場に分工場をあわせると、一時は千人に近い人を動員したということである。

第三十一節 大手の躍進と中小業者の頹落

「ビスケット工業史」は、日露戦争の際の軍用重焼パンの製造状況に次の通り言及している。

「本格的な「重焼パンの……」生産指示が出たのは三六年の十二月末で、そのころまでに大体的理想的な携帶口糧としてその後長い間陸軍で用いられた重焼パンが完成していた。日露戦役で業者が重焼麵包を製造した期間は大体三七年一月から翌三八年二月までであつた。しかもこの間における歴大な生産量は、販路に行き詰つていたビスケット業者に起死回生(きしかいせい)の活路を与えたばかりでなく、近代工業としての企業の基盤を与えた。(略)東洋製菓をはじめ木村屋、三河屋、風月堂、蟹屋なども、この日露戦役で数年にわたる販売難から救われて多忙を極めたが、それでもまだ不足するので地方のパン業者その他を動員して製造納入させなければ間に合わなかつた程に需要があつた。この戦役の軍事費のうち糧食費は臨時軍事費だけでも一億八千万円で、日清戦役の臨時軍事費中の食糧費二六五万円の七三倍が支出されている。この膨大な軍費の国内環流が食糧工業に飛躍的發展をもたらしたことは、その後のビスケット業界の活発なうごきにもみられる」と。

これは少しオーバーな表現で、食品工業の成長が関税の相次ぐ引上げにあることは明らかであるが、このいくさの影響も少くないことは事実である。

ところで前述の通り各業者がつくつたのは甲号品と乙号品の二種類であつた。甲号というのは小麦粉七五・三%、米粉七・三%、鶏卵二二・〇%、乳脂二・五%、食塩一・〇%、乙号は小麦粉、米粉、食塩は甲号と同じだが、これに炒豆三・〇%を加えたものであつた。何れも当時は膨(ふく)らし粉でふくらししたが、明治四一年(一九〇八)から甲号に限つて酵母を使うことになつた。その後次第に改良されて小麦粉、砂糖、食塩、胡麻、イーストという組み合せでつくるようになり、形もドイツ式に小さくなつていつたが、菓子新報の開祖三好右京はこのビスケットの語源について次の通り語つてゐる。

「ビスケットを邦語に訳しますと、ビスは二面と申し、ケットは焼くということにあたりますから、つまり重ねて焼くという意味になるのであります。陸軍ではこれを「重焼麵包」と命名して、甲号乙号の二種に分けております。甲号の重焼パンは発酵作用によつて製造します普通のパンで、乙号の重焼パンは、即ちビスケットなのであります。

尤も近來はこの名称を変更いたしましたして、乾パン(ほしパン)と申しております。即ち英語のハードブレッドなのであります」と。

ところでこの重焼パンの生産状況であるが、当時の文献によると、三七年の上半期の製品には不良品が多く、それが次第に改善されて品質、荷造り共、満点に近くなつたのは、戦争の終り頃であつたという。これは濡れ手に粟と飛びついた業者の多くが、大変な試練をうけたことを示すものであるが、実際はそれだけでなく原料騰貴のために倒産を余儀なくされた業者も多かつた。この点について重焼パンの製造を誘われたが、これをことわつた中村屋の相馬愛蔵は次の通り語つてゐる。

「實際重焼パンの製造に参加した店々は、その後も毎日莫大な利益を上げ、職人の給料なども一躍三倍という素晴らしい景氣をみせて、その上納

数量は益々増加する。どこまで進展するか知れぬという有様であつた。が間もなくこの仕事の成行をみるに及んで、私はやつぱり間違わなかつたことを知つた。軍用ビスケットの需要が大きく、製造工場が争うて原料を吸収する結果、原料は遂に一割五分高となり、ビスケットを入れて満州に送る箱材料の松板は三、四割高、箱の内張のブリキ板と燃料の石炭は一躍して二倍という暴騰であつた。さてこうなつてみると初めのうちは毎日数十円の利益をみて有頂天になつていたものが、今度は反対にその利益を吐き出して欠損を補い、それもできなくなると何しろ勢に乗じて工場を拡張していただけに、打撃が大きくて、破産また破産、参加した七、八軒が揃つて実に氣の毒なことになつてしまつた。ビスケットばかりでなく、他の食料品や酒類の納入者も大体パン店と同様の悲運に陥つた。私ももしあの時手を出していたなら、これら先輩同業者と同じ失敗をし、中村屋も破産していたにちがいない。誘われながらこれを免れたのは何という幸運であつたか」と。

これで見ると大手でくろうとの業者は大いにもうかつたが、素人の一旗組や中小業者はえらいことになつたわけだ。

第三十二節 戦後反動恐慌と濫売合戦

日露戦役は国家の総力をあげた斗いであつた。しかし日本はこの戦争で決定的勝利を獲得したわけではない。もしアメリカ大統領の居中調停がなかつたら、日本はどういうことになつたか、この点は多くを語るまでもなくあきらかである。

そんな実状だつたから講和条件も国民の満足するものではなかつた。賠償金は一銭もとれず、獲得した土地は不毛の地といわれた南樺太半分にすぎなかつたからである。

しかしそれは表面上の成果であつて、實際は必ずしも貧弱な戦果ではなかつた。なぜならば日本はこの戦争の結果、遼東半島の租借権と満州の大きな権益をロシアから引継ぎ、更に朝鮮半島の支配権を手に入れ、大陸へ

進出する足がかりをつくることになつたからである。まだある。それは我が國が明治四四年（一九一〇）に、半世紀にわたる民族的悲願であつた屈辱条約の最後の仕上げとしての、関税自主権を回復したことである。

ともあれこうして日本は日露戦争の結果、一等国の列に加わり、白人諸國から黄禍論をとらえられるところまでいつたのであるが、戦後景気は三九年（一九〇六）一年だけで、四〇年（一九〇七）には早くも反動恐慌の嵐が吹きすさんだ。その恐慌の余波は第一次世界大戦の勃発まで尾をひいたが、こうした経済的試練から生れたものは、巨大財閥の覇権の確立でありカルテル・トラスト・シンデケートの成立でありその強化であつた。砂糖カルテルにまず製菓製パン業者がなやまされたことは既に言及した通りであるが、ビスケット工業もその例外でなかつたことはいうまでもない。しかしそれにも拘らずビスケット工業が、案外多くの落伍者を出さずに、明治時代をのりこえ得たのはなぜか。これについて「ビスケット工業史」は次の通りこたえている。

「何といつてもビスケット業界を刺激したのは（日露）戦後の好景気による需要の増加であつた。やがてその反動による不況が到来したが、それも国民生活に浸透した新しい嗜好は、その後における好景気来まで、最低の生産を支える支柱としての役割を果たした」と。

しかしこれはあくまで結果論であつて、現実は何と云はるかにきびしいものであつた。それは前記のビスケット工業史が次の通り語つてゐることからも察することができる。

「ビスケット工業は飛躍的な隆盛を示した日露戦役後、ようやく粗製濫造時代に入り、一部の良心的生産者を除いて、濫売戦の萌芽が兆しはじめている。その原因として明治時代のビスケットは外国製品の模倣に急なるあまり、単にその外形、形式に捉われてビスケットの本質である味、品質、栄養価などを忘れていたことが挙げられる。その結果、ビスケットは大眾むきの安菓子であり、まずいものであるとの認識を消費者に与える結果となつた。そのため業者をして愈々品質をおとし、コストを低下させた粗製品

による濫売戦に出ざるを得ない立場に迫らされた」と。

これは戦争のために急にふくれあがつた生産力の、はけ口がないために起つた濫売戦に、控え目に言及した個所であるが、実際はいたるところでくうかくわれるかの濫売戦が展開されたのであつて、その典型は大阪の大阪製菓と姫路の中村組が演じた激烈な販売競争であつた。この販売競争は結局のところ双方の共倒れによつてその幕をとぢたが、同じような現象は関東でもみられた。その好例は軍用パンをあてこんで誕生した横浜の横浜パンや吉田パンが、戦後いくばくもなくその姿を消し去つてゐることである。

しかしこんなきわもの業者の没落は、ほんものの進出抬頭を促す条件でもある。

日露戦役後から明治の末葉にかけて、東京の有力メーカーが相次いでその基盤を拡げていつたのはそのよき例である。

代表的な事例は森永が明治四〇年（一九〇七）に近代的な田町工場を建設したこと、同四二年（一九〇九）に三河屋総本店が本腰を据えてビスケットの量産にのりだしたこと、同四四年（一九一一）に木村屋総本店が横浜の平沼製菓を買収して日本製菓株式会社を設立したことなどであるが、ビスケットには手を出さなかつたが、中村屋が本郷帝大前から新宿駅前に進出して、商売に本腰を入れはじめたのも明治四二年（一九〇九）のことだつた。

しかしビスケット界のこうした群雄割拠時代は明治時代で終つた。それは大正三年（一九一四）に森永製菓が芝田町工場を増設してビスケットの大産生産をはじめたこと、及び同じく大正六年（一九一七）から東京菓子（明治製菓の前身）が、森永と張り合つてビスケット界に進出し、この両者の市場占拠率が圧倒的な優位を占めるに至つたからである。

なお本項の結びとしてここに付け加えたいことは、明治三二年（一八九九）の屈辱条約改訂以来の相次ぐ関税引上げによつてビスケットの輸入が次第に減少し、やがて國産洋菓子の輸出がはじまつたということである。

第三十三節 明治後期の洋菓子年譜

前節はビスケットについての記述であるが、このビスケットには砂糖を加えない主食用のものと、洋菓子に属する加糖ビスケットの二種類がある。軍用重焼パンが前者の代表的なもので、市販のビスケットは大部分後者に属している。

しかし便宜上前節では前者と後者を一括して扱ったので、ここでは加糖ビスケットをのぞくその他の洋菓子について言及する。そこで問題はこの加糖ビスケットをのぞく、その他の洋菓子の関税の推移如何であるが、まずこの点を示せば次の通りである。

明治後期の洋菓子関税の推移表（除加糖ビスケット）

慶応条約時代	明治
五年	三二一年
一五%	同三四年
四〇%	同三七年
五〇%	同三八年
五五%	同三九年
六〇%	同四一年
七八%	同四四年
八〇%	

以上の通りであつて、明治三二年（一八九九）の屈辱条約改正を機として、関税はほとんど毎年のように大幅に引き上げられている。

これが国際競争力のなかつた洋菓子の国際競争力をいちぢるしく強化したことは、日清戦役まえから洋菓子の輸出がはじまつたことと、日露戦役後から洋菓子の輸入が次第に減つていつたことにハッキリと現れているが、このように洋菓子が輸入から輸出へと推移していつたことは、その国内消費が次第にふえていつたことを示すものでもある。では洋菓子工業はどのようなかたちで伸びていつたかについては、既に前節である程度言及済みであるが、左記はビスケットをのぞく洋菓子の、明治後期におけるあらゆるゆみのあらましである。

明治後期の洋菓子年譜

西暦	年	明治	年代	事	項
一八九三	二五	米津風月堂ウエファー機械を輸入して操業開始			
一八九四	二七	「新杣」東京店にドロップ製造機械を据付ける			
一八九六	二九	米津風月堂シュークリームエクレアを新発売			
一八九七	三〇	米津風月堂宮内省御用達となる			
一八九九	三一	和菓子の寿松堂横浜で洋菓子店を開業			
一八九九	三一	森永西洋菓子製造所誕生			
一八九九	三一	資生堂アイスクリームを新発売			
一九〇一	三四	横浜に新力本店開業			
一九〇五	三八	東京有名食品案内で有名洋菓子店を列挙する			
一九〇五	三八	森永商店エンゼルマークを登録する			
一九〇七	四〇	東京の村上開進堂京都に進出			
一九〇八	四一	三越食堂を開設、洋菓子を売る			
一九〇八	四一	東京、大阪、名古屋に相次いで菓子組合誕生			
一九〇八	四一	森永商店ポケットキャラメルを新発売			
一九〇九	四二	大阪川口にカフェー・キサラギ開店			
一九〇九	四二	ブラジル政府日本でコーヒーの普及宣伝を計画			
一九〇九	四二	森永商店板チョコを新発売			
一九一〇	四三	京都の鑑（ます）屋喫茶部開設			
一九一〇	四三	横浜元町で不二屋洋菓子舗を開く			
一九一〇	四三	森永商店株式会社となる			
一九一一	四四	東京にカフェー・ブランタン開業			
一九一一	四四	東京にカフェー・ライオン開業			

年明治

一九二一 四四
一九二二 四五

東京にカフェー・パウリスタ開業
東京の有名菓子舗紹介される

第三四節 喫茶店とカフェーの続出

前表をみると洋菓子の種類が次第に多角化しているが、いうまでもなくこれは食生活の洋風化が次第に進行していったことを物語るものである。そこでまづ種類の多角化現象のあとをたどってみると、ウエファアーからドロップ、それからシニュークリーム、アイスクリーム、ミルクキャラメル、チョコレートなどが新しく登場し、明治末葉になると喫茶店、カフェーなどの洋風飲食店が続出している。

つぎに業者のうごきを見ると、明治前期に圧倒的優勢を誇った風月堂一家の有力な対抗馬として「新杆」「森永」「資生堂」「新力」「不二屋」「古谷商店」などの新興勢力が、次第にその地歩をのばしはじめたことを伺うことができる。

しかしこの時代に断然頭角をぬきこんでたのは、何といつても森永商店（森永製菓の前身）であつた。

そこでこれについては別に後述するが、ここに注目すべきは明治の末葉に大阪、東京などの大都市に相次いで喫茶店やカフェーが続出したことである。いうまでもなくこれは食生活の洋風化が新しい段階にすすんだことを示すもので、こうした社会的風潮が洋菓子の大衆化に大きなプラスをもたらすことになつたのである。

次に年代順にこれらの新しい商売の様子をさぐつてみよう。

第一は明治四〇年（一九〇七）四月一日に食堂を開設した三越呉服店についてであるが、当時の記録によると、定食五〇銭、おすし十五銭、和菓子五銭、洋菓子一〇銭、コーヒ一五銭、紅茶五銭となつてゐる。

注目すべき点は、ここに洋菓子、コーヒ、紅茶などの洋風飲食料品が登場してゐることで、これはバタクさいといつて敬遠された洋風食が、次

第に大衆の中に浸透していく姿を示すものというべきであらう。

次は大阪の川口に明治四一年（一九〇八）に早くもカフェー・キサラギが開店していることであるが、これについての詳しいことはわからない。しかしこれは近代化が京浜地方とならんで、京阪神地区でも同じように進んでいたことを示す記録として注目したいところである。

四三年（一九一〇）の十一月十六日には、横浜の元町で不二屋が開店した。

「藤井林右衛門夫妻、横浜元町二丁目菓子職人と少年店員と二人をおいて、間口九尺奥行二間の不二屋洋菓子舗をひらく。奥に試食堂を設け洋菓子と合せてコーヒ、紅茶を出した。ケーキはデコレーションケーキ類、シニュークリームなどと目先をかえ、値段は三銭均一。紅茶はリプトンコーヒはモカとコロンビアを半々にまぜた」（不二屋五十年の歩み）

三越食堂の洋菓子一〇銭にたいして、ここでは三銭均一を打ちだしている。こうした大衆の商法が洋風食の大衆化をうながし、やがてその大衆化の波にのつて、不二屋が高度成長の段階に突入することになる。

四四年（一九一一）には東京の盛り場に、相次いで三軒の有名カフェーが登場した。

◇明治四十四年三月―カフェー・プランタン開業。美校卒の洋画家松山省三、京橋区日吉町国民新聞社の前にカフェ・プランタンを開業す。（プランタンは仏語で春の意）支配人はのちの日本共産党幹部近藤栄蔵であつた。金文字で仏文の看板を出したが、当時店名を正確に発音するものが少く、殆どプランタンといい、初代柳屋小さんはプラインカンとおぼえていたという。芸術家、俳優、文士などが客であつた。（明治世相編年辞典）

◇明治四四年八月十日―築地精養軒カフェー・ライオンを尾張町の角（元毎日新聞角）に開業す。一階が酒場で二階は大食堂三階が余興場となつており、三十余名の女給仕が揃いの衣裳でサービスした。ビールの売上高五〇リッター毎に階下のバーの一隅の扉が自然に開いて、ライオンが咆哮する仕掛けであつた。（都新聞記事）

◇明治四四年十二月十二日京橋南鍋町時事新報社の向いにカフェー・パウリスタが開業したが、これはブラジル国の指定カフェーであつた。これについて明治四二年（一九〇九）五月八日付の国民新聞は次の通り報じている。

「ブラジル政府は珈琲販路拡張の目的の爲、今般日本へも普及せんとて今後三年間、年々七〇キロ入りの珈琲七千二百十五袋宛（時価約三五万円）無料供給する旨、サンパウロ州農工部長官カルルス、ポツテリオ氏をして水野竜氏と契約を締結せしめたるが、その結果として東京八カ所、横浜二カ所、大阪二カ所、京都長崎及び神戸の各市に一カ所宛の珈琲売店設置を提示せられたるにより、水野氏は追つて資本金十万円なる株式会社を組織することに決定、近く発表する由」

このプランが実現して、前記のカフェー・パウリスタが発足したわけであるが、このカフェーが全盛を誇つたのは、第一次大戦の好況時代であつた。

第三五節 驚異的成長をみせた森永商店

アメリカ帰りの森永太郎が、赤坂区溜池二番地で、ささやかな貸家をつつけ、二円三十銭の家賃をはらう約束でそれを借りうけ、そこに「森永西洋菓子製造所」のカンパンをだしたのは、明治三十二年（一八九九）の八月十五日であつた。

佐賀県伊万里市の陶器問屋の子として呱呱のこえをあげた太郎は、生家の没落や父の若死、母親との生き分れなどで、子供のときから大変な苦勞をなめた。その太郎が日本に西洋菓子を拡げようと思ひ立つて渡米したのは、明治二一年（一八八八）の七月であつた。そのとき彼は二十四歳であつたが、それから十年、あちらのパン屋やケーキ屋に住みこんで、製パン製菓技術を身につけると共に、キリスト教の洗礼をうけた。その森永が希望に胸ふくらませて日本に戻つてきたのは明治三十二年（一八九九）の六月中旬であつた。そのとき彼はもう三十五歳の壮年であつたが、早速

赤坂で洋菓子店をもつたのは前記の通りで、それから二ヵ月後の八月十五日だつたのである。

しかし知人も始どない東京で店をもつた森永はまづ製品の販路に苦しまねばならなかつた。そしてやつと売れ口がついたかと思うと、こんどは折角お得意に届けたお菓子にカビが生（は）えたといつて屢々突つ返されてきた。アメリカは乾燥しているが、日本は湿度が高い。だから彼が日本のこの氣候条件に注意を怠つていたことは何といつても大きなミスであつたが、彼はそれでもへこたれなかつた。そして歯をくいしばつて辛抱しているうちに、次第に希望の光が射（さ）してきたのである。それは彼が明治三十六年（一九〇三）に大阪で開かれた第五回内国勸業博に出品した、洋菓子の出品経歴書に詳しく書いてある通りであるが、以下はその経歴書のぬきがきである。

「挽近（バンキン）生活の状態に著しき変遷を來したるも、ひとり菓子製造に至りては漫然旧態に酣睡（かんすい）してその實質如何に注意せず僅かに外形の裝飾と品類の異別を模（も）するにあくせくせるが如き、これを欧米人が理化工芸に精通せる頭脳を応用して、巧みに滋養消化と風味の豊富に努むるが如きに比すれば、実に宵撰の差違ありといふべく慨（がい）するに勝（た）ふべけんや。されば駭々（しんしん）としてやまざる開明的生活の新潮は、遠からずして勢い斯業の上にもおそい来り、將來必ず輸入の増加を促さずんばやまざらんとするは明白の事實なるを思い、不肖太郎拱手（こうしゆ）傍觀に忍びず、遂に断然菓子製造の志を決して北米合衆國に航したるは實に明治二十一年（一八八八）の夏九月なりき。爾來つぶさに艱難をなめ漸くにしてアラメダ菓子製造所に入り、所謂菓子の製法を实地に修業するの機会に接し、研究すること四年、転じてオークランド市のブルーニング兄弟社に雇用されて、さらに研鑽（けんさん）練習に年を閲すること前後九カ年余、其間他の有名なる諸会社製造場の内部につき、菓子諸機械の運転寸法をも研究することを得、明治三十二年（一八九九）夏六月、素志の幾分を貫きて帰朝したりしに、この間わが國の進

劣變遷は予想外に生じ、はじめ期せしところの菓子も變じて既に數万円の輸入をみるに至れり。清・韓その他東洋沿岸の要港もまた益々發展の機運に向うが如き觀あること、斯業の創立に容易ならざる援兵を得たりといふべし。時明治三十二年八月、即ち帰朝の翌々月より誠に僅少の資を投じて製造に著手したりしに幸に過分の喝采をもつて歡迎せられしも、當時薄資弱力にしてその年、漸く販路を京浜の兩市に開きたるに止まり、微々として振わざりしが、このときすでに外国品に比し二割強の低廉價をもつて販売し得たり。その翌三十三年（一九〇〇）には三府五港とその他の都市に擴張することを得て売額前年に四倍し、その翌三十四年（一九〇一）には一躍進んで（たとえ僅少なりと雖も）清・韓に至り、また宮内省に納むるの光榮を荷う端緒をひらき、売額また前年に五倍するの巨額に達して、茲に漸く従来の輸入品を制肘（せいちう）すべき勢力を得るに至れり。殊に三四年に至りては輸入税率を重課せられたるがため、不肖の製品に比し外国品は更に五割の高價に騰貴せざるべからざるの不幸を生じ、就中チョコレート・クリーム類の如きは全く国内に入るを得ざるに至り、更に三十五年に及びては売額更に初年度に四〇倍して、將（まさ）に全部の輸入を圧倒し尽さんとするに至れり。三十六年に入りてよりマカオ、マニラ、シンガポール等に販売予約を結び、なお英京ロンドン府並に南阿ナタールの菓子製造者はわが商業會議所に向い、わが國の製造に係る菓子及び原料の見本を要求し來れるに際し、商業會議所より不肖にたいしてこれが製造を記せらるるが如き稀有の好成績を呈するに至れり。政府なお商界の前途を察し、英國の好例に倣い、海外に輸出すべき商品にたいし、殊に砂糖戻税法を設けて保護を与えらるるにおいては、東洋諸國に輸出すべき欧米品と競争して優に勝算ありき」

ここで森永が正直に書いているように、彼の商売がこんなにトントン拍子（ひょうし）に伸びたのは、相次ぐ菓子関税の引上げがあつたからである。この点からいつて彼の帰朝はまことに時期がよかつたことになるが、彼の商売がたちまち輸出にまでびていつたのは、彼がアメリカで本格的

な製菓法を身につけたからであると同時に、長期保存性のある洋乾（クッキ）菓子に生産の主力をおいたからでもある。しかしこれは結果論であつて、創業当時の森永は洋生も生パンも手がけたのである。この点を明かにするために、彼が開業のときにくばつた引札の全文を示せば概ね次の通りである。

謹告

合衆國はキャンデー並に西洋菓子（ケーキ）の製法につきその巧妙を極むること夙（つと）に承り居り候へば、自分は去る明治二十一年米國に渡航致し候てよりその製法を究習仕り候事、拾余年の久しきに相成り稍々（やや）その温奥（うんおう）を會得（えとく）仕り候得ば、今夏漸く帰朝致し候者に有之候へ共、誠に薄資の者に有之候へば諸事不完全にして初めよりわが意を充すに足らざる物のみに御座候へ共、多少に拘らず御購求被下候上何卒ぞ品質の如何を御試し被下度伏して奉希候也

西洋キャンデー並御菓子（ケーキ）の目錄

キャンデーの部

- 一、フレンチボン種々
 - 一、フレンチキャラメル種々
 - 一、フレンチクリームチョコレート種々
 - 一、フレンチユガツト種々
 - 一、クリームヴェツツフアリス
 - 一、フワンシークリーム
- 以上はフレンチ・メキストと稱し、小売代價百廿匁入一箱六十錢、九十匁入四十五錢、六十匁入三十錢、卅五匁入十八錢
- 一、ラブ・ブラツプス（一名メリケンメキスト）
 - 一、ラツセンジャー種々
 - 一、キンス及チツプス
 - 一、ブレーン・メキスト
 - 一、ランブクリーム種々

一、マーンマロ種々（一名エンゼルフード）天の使の食料）

一、ピーナツ・タツファイ

一、ステツキ・キャンデー

一、メキスト・ブラツプス

其他種々

一、マーンマロー即ちエンゼルフード（天の使の食料）は特別に大勉強を以て安価に売捌き申し候

右の外キャンデーの類は数百種の製法を究習仕り候へ共キャンデーの諸機械並に元料品等日本に未だ皆無にて候故是等整頓の上追々製造仕り候

西洋菓子（ケーキ）の部

一、レデーケーキ 一、ナツトケーキ 一、セツツルンケーキ 一、エンゼルケーキ 一、バウンドケーキ 一、マーブルケーキ 一、ワインケーキ 一、ホワイトフルーツケーキ 一、バナードケーキ 一、タツチスケーキ 一、マクロネーケーキ

以上は特別最上等高価の御菓子にて御座候故御注文によつて製造仕り候
一、キシス及びアニスケーキ 一、レモン及びゼリーロール 一、レディフィンガー 一、クリームパフス 一、アイスケーキ 一、カツプケーキ 一、ドロナツ 一、パイの類種々 一、コーフィーケーキ 一、スネツプス及びコギス種々 一、ジンジャブレード（一名生姜パン）

但し御注文に依て製造仕り候

一、パン類ボンズ及びスネーキ

其他種々

西洋キャンデー 赤坂区溜池町二番地

並に御菓子 製造司（ごころ） 森永太一郎

これではまるで洋菓子のデパートである。したがつて小人数でこんなに手掛けられるはずがないが、彼はこのように間口を拡げておいて、次第に需要の多いものと、生産をしぼつていつたのである。

商売が次第に軌道にのつてくるにつれて、彼は技術と経営の双方にあた

まを使つていたのでは駄目だということを感じた。そこで有力な協力者として目星をつけた貿易商松崎半三郎に、三顧の礼を尽して入店をもとめたのは、日露戦争の最中で、旅順陥落の日にあたる三十八年の一月一日であつた。

松崎の入店によつて森永は、経営の一切を彼に一任して生産に専念したが、二人のコンビは非常にうまくいつた。しかし好事魔多しとやらで、明治四〇年（一九〇七）の七月十八日に彼の赤坂田町の工場が全焼したのである。だが森永はこの禍を転じて福とすることに成功した。

それはこの機会に芝田町一丁目十二番地に一千二百坪の土地を借受け、ここに四百坪の工場を建設、機械化大量生産方式を完成したからである。投下資金は当時としては巨額の三五万円だったが、保険金は九万円だったので、不足分二四万円を北浜銀行の堀留支店から借受けた。この北浜銀行の頭取は当時の金融界の惑星岩下清周であるが、森永の人物にほれた岩下は、この際個人企業から会社へ脱皮して、借入金金を減らすべきだと説いた。その結果明治四十三年（一九一〇）資本金三〇万円の株式会社森永商店が生れた。森永側十六万円、社外株主十四万円であつたが、数カ月後には五〇万円に増資された。森永商店が森永製菓株式会社にかつたのは、大元元年（一九二二）の十月である。

こうして森永は金融資本と結びついて、森永王国の建設にばくしんすることになつたのであるが、創業から明治末葉までの売上高の推移を示せば次の通りである。

売上高の推移表

年次別	生産量	生産金額
明治三二年	一、五〇〇キログラム	二、〇〇〇円
〃 三九〃	六八二、〇〇〇	三八五、〇〇〇
〃 四二〃	一、五五〇、〇〇〇	七五〇、〇〇〇
〃 四三〃	二、一七〇、〇〇〇	九〇〇、〇〇〇

これで見るとこの十二年間に森永の売上げは四五〇倍に伸びたこととなるが、これは関税の相次ぐ引上げと、機械化大量生産方式の勝利の指標であると同時に、森永と松崎の名コンビの成果でもある。

第三六節 明治後期のパン年譜

この辺で関連産業についての記述を一先づ終つて再び話をパンに戻す。念のためにここに関連産業ぬきのパンだけの年譜を掲げるが、明治三十一年の関税改訂以前のことには既に言及済みである。

明治後期のパン年譜

西暦	年代表	事	項
一八九〇	一三三	米麦の凶作で穀価暴騰米騒動続発 上野公園で第三回内国勸業博覧会 この年から輸入小麦激増する	
"	"	食パンの味噌・正油のつけやき流行	
"	"	米価騰貴のため洋妾ふえる	
"	"	大阪の北の富屋開業	
"	"	横浜の勢国堂開業	
一八九一	二四	警察令第十七号でパン焼場取締規則制定	
一八九二	二五	札幌でパンを売る店三軒	
"	"	東京の近江屋京都に移つて西洋軒パン店を創業	
"	"	東京芝で清新堂開業	
"	"	この年の東京のパン業者一〇七軒	
"	"	東京下谷竜泉寺町の石藤、仏国宣教師から石窯の本格的構築法の伝授をうける	
一八九三	二六	この頃木村屋三代目儀四郎静岡、新潟、金沢に出向き直売	

一八九四	二七	店を開く 日清戦争 パン業者軍用パンの製造に動員される	
"	"	「函館実業者便覧」にパン業者登場、清新堂甘食パンで評判となる	
"	"	「東京買物手引」に三五軒のパン店名をつらねる	
一八九五	二八	日清戦役 京都で第四回内国勸業博覧会 陸軍重焼パンを正式採用	
"	"	上野の文明軒主鈴木清助そのノレンを高弟小山半次郎に引継ぐ	
"	"	熊本に福栄堂開店	
"	"	高知に門田弥吉パン店開業	
一八九六	二九	東京麹町秋本パン店から出火明治女学校全焼	
一八九七	三〇	この頃東京でパンを主としてつくる業者（卸）十八軒位 この頃あんパン全国に拡がる	
"	"	木村屋台湾キールンに進出	
"	"	横浜青木町に勢国堂本店開業	
一八九八	三一	米価昂騰し米騒動続発する	
"	"	在京女学生米価昂騰で学費欠乏、妾となるもの多し	
"	"	函館郊外のトラピスト修道院、パンとバターで発足	
"	"	門司に村上パン店開業	
"	"	安政の屈辱条約改訂で関税引上げ	
一八九九	三二	木村屋三代目儀四郎ジャムパンを新発売	
"	"	北清事変	
一九〇〇	三三		

一九〇〇	明治三年	パン業者北清事変用パンを焼く 愛知県に敷島製粉所誕生(シキンマパンの前身) 逸見山陽堂生パンを売る	一九〇〇	三三					
一九〇一		米価昂騰し米穀取引所の売買停止 相馬夫妻本郷帝大赤門前中村屋パン店を開業 本年版「函館案内」に食パン卸登場 日本女子大でパンの給食 和歌山で名方パン開業	一九〇一	三四					
一九〇二		日英攻守同盟の締結(日露戦争必至化) 木村屋世襲会の誕生(木村屋系統の組織化) 長栄軒亀山から名古屋に進出	一九〇二	三五					
一九〇三		大阪で第五回内国勸業博覧会 大阪博を契機に木村屋大阪日本橋に進出、西日本の拠点を形成	一九〇三	三六					
一九〇四		小麦粉の輸入激増(第二次大戦前の最高記録) 「神戸商工案内」にパン屋登場 年末陸軍主要パン屋に軍用重焼パンの生産を指示、それから三十八年二月までこれをフル生産	一九〇四	三七					
一九〇五		日露戦役 各地のパン屋分散抑留されたロシア兵と協同して、ロシア兵給食用のロシアパンをつくる 東京に高樹軒開店 横浜及び神戸にパン組合誕生	一九〇五	三八					
一九〇七		第二次日英攻守同盟締結	一九〇七	四〇					
一九〇八			一九〇八	四一					
一九〇九			一九〇九	四二					
一九一〇			一九一〇	四三					
一九一一			一九一一	四四					
一九一七			一九一七	四〇					
一九二一			一九二一	四四					
一九二七			一九二七	四〇					
一九二八			一九二八	四四					
一九三〇			一九三〇	四二					
一九三三			一九三三	四二					
一九三六			一九三六	四一					
一九三九			一九三九	四二					
一九四一			一九四一	四三					
一九四二			一九四二	四二					
一九四三			一九四三	四二					
一九四四			一九四四	四三					
一九四五			一九四五	四四					
一九四六			一九四六	四四					
一九四七			一九四七	四〇					
一九四八			一九四八	四一					
一九四九			一九四九	四二					
一九五〇			一九五〇	四三					
一九五一			一九五一	四四					
一九五二			一九五二	四四					
一九五三			一九五三	四二					
一九五四			一九五四	四二					
一九五五			一九五五	四一					
一九五六			一九五六	四二					
一九五七			一九五七	四三					
一九五八			一九五八	四二					
一九五九			一九五九	四三					
一九六〇			一九六〇	四二					
一九六一			一九六一	四三					
一九六二			一九六二	四二					
一九六三			一九六三	四三					
一九六四			一九六四	四二					
一九六五			一九六五	四三					
一九六六			一九六六	四二					
一九六七			一九六七	四三					
一九六八			一九六八	四二					
一九六九			一九六九	四三					
一九七〇			一九七〇	四二					
一九七一			一九七一	四三					
一九七二			一九七二	四二					
一九七三			一九七三	四三					
一九七四			一九七四	四二					
一九七五			一九七五	四三					
一九七六			一九七六	四二					
一九七七			一九七七	四三					
一九七八			一九七八	四二					
一九七九			一九七九	四三					
一九八〇			一九八〇	四二					
一九八一年			一九八一年	四三					
一九八二年			一九八二年	四二					
一九八三年			一九八三年	四三					
一九八四年			一九八四年	四二					
一九八五年			一九八五年	四三					
一九八六年			一九八六年	四二					
一九八七年			一九八七年	四三					
一九八八年			一九八八年	四二					
一九八九年			一九八九年	四三					
一九九〇年			一九九〇年	四二					

年	明治	四一	四二	四三	四四	四五	四六	四七	四八	四九	五〇					
東京の食パン卸四七軒となる	日粉、日清、東亜三社初の減産協定成る	この頃木村屋京城及び平壤に進出	明治天皇逝去	米価暴騰し不正枘使用商人の検挙続く	横浜に竜正堂開店	東京上野に永藤パン店開業	大正天皇即位	神戸に生イースト出現	米価騰貴のため鉄道院細民救済施米の運賃を割引	小麦粉の需要激増のため大手製粉三社減産協定を解く	米価昂騰続く	続木斉・ハナ夫妻進々堂を兄から引継ぐ	「都新聞」東京百ノレンで木村屋を紹介する	「大日本著名名鑑」有名パン店を紹介	第一次世界大戦はじまる	日本参戦する

まづ前表から日清戦役から第一次大戦に至るまでのパン屋の誕生についてみると、あらまし次の通りである。

所在地	創業年	事	項
熊本	明治二八年	福栄堂開店	
高知	〃	門田弥吉パン店開業	
横野	三三〇〇	青木町に勢国堂本店開業 太平堂開業	

門司	東京	東京	和歌山	名古屋	東京	大阪	金沢	京都	東京	東京	横浜	東京
三一	三三	三四	三四	三五	三七	三八	三八	四〇	四二	四二	四五	四五
村上パン店開業	逸見山陽堂パンを発売	中村屋開店	名方パン開店	長栄軒亀山から名古屋進出	高樹軒開店	マルキ号パン店開業(ミズタニ)	石川屋開店	進々堂開店	菊香堂開店	下谷松月堂開店	竜正堂開店	永藤パン店開店

ざつと見渡したところはこんなものであるが、もちろんこれは文献によつて確認し得たものだけで九牛(クギウ)の一毛にすぎない。しかしこれしか抛るべき材料がないのだから、一応それぞれのパン屋について簡単に言及する。

主要製パン業者調 (大正七年)

社名	所在地	製品	創業年	職工数	原動力	(HP)
チャリ合名会社	東京	パン・サイダー	明治四二年	男 二二		
高樹軒	〃	食パン・菓子類	三七	男 一三		
柳田製菓工場	〃	パン・ビスケット	二〇	男 一〇		

木村屋工場		東京菓子パン(食パンは別工場)		明治七年
菊香堂麵粉製造所	〃	食パン・菓子パン・堅パン	〃	七一九
勢国堂	神奈川	食パン・菓子パン	〃	二〇一〇
伊藤長吉(長栄軒)	愛知	食パン・アンパン・菓子	〃	四三二一
(合)石川屋	石川	パン・餅菓子・干菓子	〃	三八二六
福栄堂	熊本	食パン・菓子・朝鮮餡	〃	二八一〇
				電一九二
				二七

(註)農商務省「工場通覽」(大正八年版)抄

これは職工数十人以上のパン屋のしらべであるが、これによると一番古いのが木村屋で、明治七年の創業となつてゐる。明治二年の創業なのになつてゐるのは、創業当時は文英堂と称してゐた為かも知れない。またこの年に銀座に進出したので、これを創業の年としたのかも知れない。その辺のところはたしかめようがないが、これをみると菓子パン部だけで十九人の職人を使つており、ガスと電気も使つてゐる。随つてこれに食パン部や洋菓子部などの職人と店員を加えれば八十人以上の世帯だつたらうと推定される。次はチャリ舎であるが、これは明治四十二年創業となつてゐる。実際は明治七年の創業なのに、こう書きだしてゐるのは、この年個人企業から合資会社に脱皮したからであらう。東京の高樹軒(三七年)と菊香堂(四二年)の創業はこの通り、横浜の勢国堂(二〇年)の創業もこの通りとみてよいが、勢国堂本店が青木町に出店したのは明治三十年であつた。

名古屋の老舗長栄軒の創業が明治四十三年となつてゐるのはなぜだかその理由を解しかねる。同店が亀山で開業したのは明治十年であり、名古屋に進出したのは明治三五年だからである。

金沢の石川屋は三十八年、熊本の福栄堂は二十八年の創業となつてゐるが、これは各種食品の兼業となつてゐるので、パン部がどれ位の人を擁してゐたかはわからない。なお東京の柳田製菓もビスケットが主であつたら、パン部は問題ではない。

何れにしても大正七年現在の大手がこの程度の規模のものであつたといふことは、当時はまだ直売方式が圧倒的優位を占めてゐたことを物語るものである。

次は門司の村上パンであるが、これについては木村屋の食パンで脚氣を全治した桂弥一の懐旧談で言及済みである。

次は高知の門田パンと和歌山の名方パンであるが、これについては若干の資料があるので、それを次に紹介する。

(「大毎高知版」—昭八・三参照)

高知のパン屋の草分けは森さんといつた。創業は明治二十二年(一八九九)だつたというから、鹿鳴館時代の欧化風潮は、こんな片田舎にも及んだわけだ。しかし当時の高知町民にとつて、パンは珍奇食ではあつても必需品ではなかつたので、この人のお店は開業後いくばくもなく閉店を余儀なくされてしまつた。

第二号は門田音吉さんで、この人が創業したのは明治二十八年(一八九五)の七月であつた。日清戦争が終つたのはこの年の春で、当時は戦後景気が盛りあがつてゐた。そのためパンの売れ行きもグンと伸びた年であるが、彼はこうした時勢を敏感にキャッチして、この新しい商売にふみきつたものらしい。もともと彼は横浜の外人商會にとつて、そこでパンのつくりかたをおぼえた人物だつたから、その気になればすぐ商売ができた。

しかし愈々商売をはじめたところ、珍らしがられるばかりで品物はあまり捌けない。しかし宣教師のモアアさんや高知女学館のダウドさんなどは最初からの御得意で、この人たちが大いに宣伝してくれた。そうしたことからやがて県庁の大官連が門田のパンをよるこんでたべるようになった。これに氣をよくした門田さんは市内の中学校、第一高女、師範学校、女子師範などを歴訪して、しきりにパンの効用を説いた。

当時の門田のパンの値段は一斤八錢、あんパンは一錢であつたが、米一升が十錢位の相場だつたから、これは非常に高価なものである。だか

ら貧乏人にはなかなかたべられなかつた。しかし文明開化の教育をするこれらの学校では、案内パンがよく売れるようになった。

(註)「明治文化史―生活篇」をみると、このころ各地の師範学校や女学校などの寄宿舎で相次いでパン給食をはじめている。

これに氣をよくした門田さんは、郡部の学校にまで出向いて、現物を試食させ、宣伝にこれ努めた。

そのために次第にパン食党がふえていったというが、当時東京では一斤が五銭であつた。それが高知で六割高の八銭で売れたのは、パン屋は門田パン店一軒しかなかつたからである。尤もほんのわずかしかつくらないのだから高くつくのも当然であるが。

なお左記は門田パン店を紹介した大朝高知版のぬき書である。

「創業当時一番苦心したのはパン粉の買入れで、何分にも高知が僻遠の土地だつた為に、阪神地方の商人が、あまりいいものは使わないだろうとみて、品質のいい一等ものは皆目よこさず、いつも二等三等ものしか送つて来なかつたことだ」

「門田翁が今でも自慢することは、食パンを一斤づつ造らずに二三斤くつついたままつくること、これは氏の発明でこれによつて外側が硬くなつても、内側は柔かく長く保つことができるというわけで、大阪・東京のパン屋に向つて一大警鐘を鳴らしたものらしい」

「その時代には最も時代の先を走つた商売柄、見習が殺倒するやら、將來のあるモダン商売だからというので、お嫁さんになりたいという娘さんが大勢出たというから大変な人気。しかしその見習弟子は新しさに魅せられて来たものの、製法をおぼえこむのは非常にむづかしかつたので、やりとげる人は殆どまれだつた」

この門田パン店はいまも健在である。

「大毎和歌山版」の記章から――

和歌山市山陰町五番地名方(ナカタ)パンの元祖名方吉兵衛が、この町で開業したのは明治三四年(一九〇一)のことだつた。彼は明治二二年

(一八八九)二五歳のとき渡米、太平洋岸の各地ではたらいっていたが、ある日「母病氣カエレ」の電報がきたので、六年ぶりに帰国した。帰国した吉兵衛は再渡米を断念、土地の婦人と結婚して商売をはじめた。最初は毛糸屋、その次がシャツの仕立屋。何れも当時は尖端(せんたん)を行く商売であつたが、この土地ではまだ早すぎたとみえてまんまと失敗してしまつた。三度目の正直で彼がはじめたのがパン屋であつたが、それはロサンゼルスのパン屋で働いた経験があつたからである。

自宅の庭に自分の手で築いた窯で焼いた食パンを、石油缶に詰めこんで行商に出たが、めづらしがられるばかりであまり売れない。それでも女房にはげまされて根氣よく歩きまわっているうちに、町のインテリや書生さんたちのお得意ができた。しかしとても食パンだけではくえない。止むを得ず彼は大阪で売っているあんパンもつくつて売ることにしたところ、こいつは大評判で商売はトントン拍子に伸びていった。そこで石油缶は乳母車にかわり、箱車にかわつていった。こうして彼はいつの間にか菓子パン屋になつたが、そのアメリカ仕込の食パンづくりの腕は冴えていた。以下は「大毎和歌山版」の抜き書である。

「かくて明治三六年十月光栄の日がきた。東宮殿下和歌山行啓。その行啓事務所から吉兵衛さんはパンの御用を拜命した。一世一代の面目をほどこした彼は齊戒沐浴(さいかいもくよく)して御用の食パンを謹製、無事にお納め申上たところ、田舎には稀なパンだ」とのおことばをちようだいたした。そして再び徳島県行啓用のパンの御用を拜命した。名方パン工場は有名になり信用が増し、完全に和歌山に根を下した。箱車は四台になり郡部までも卸売の手をのばした。遂に使用人は二〇名となり、一日の売上げが百円を突破した」

こうして世に出た名方パンは、大正十年(一九二二)市内目ぬきの元寺町に直売店を設けた。そして山陰町の工場を機械化工場として整備したのであるが、これは大阪に東洋一を誇つたマルキ号機械化パン工場が出現するより五年も早い。そのためたいへん各方面から注目され、陸軍糧秣廠

や大阪工大醸造科などからも見学者がやつてきたという。和歌山市山蔭町五番地の株式会社ナカタは、いまま健在である。

以上が高知の門田パンと和歌山の名方パンの略歴であるが、当時の地方の状勢を知るのに役立つところが少くない。

なお、東京の中村屋（三十四年）大阪のマルキ号（三十八年）京都の進々堂（四〇年）東京の下谷松月堂（四二年）同永藤パン（四五年）については別に言及する。

つぎに現存する明治・大正期のパン業者が集めた府県別個人調査表から抽出すると次表の通りである。

この調査は極めて不完全であり、全く不明の府県も少くない。またここに掲げた府県の内容も業者の一部に過ぎない場合もないではないが、しかしこれだけでも貴重な資料であることはうたがいない。

明治大正期創業の老舗集計表

府県別	明治の老舗	大正の老舗	計
青森	三	二	五
宮城	一	一一	一二
神奈川	一	七	七
茨城	二	一六	一八
千葉	一	一	二
新潟	二	一	三
石川	三	二	四
福井	二	三	六
長野	一	六	七
愛知	二	一	三
静岡	一	四	五

(計)	三重	京都	和歌山	兵庫	広島(北部)	徳島	愛媛	香川	高知	福岡	大分	佐賀
一	四	五	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
一〇	六	四	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
二	一四	一一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一

以上の通りであつて、大正期創業の老舗は明治期創業の老舗の約三倍強であるが、左記はこれが内訳である。

明治・大正期の老舗明細表

◇……東北の部

- (青森県) 明治三〇年—岡田製パン△野辺地町▽ 明治四三年—阿部製パン△青森市▽ 同年—留目パン△南部町▽ 大正五年—石田パン△弘前市▽ 大正一〇年—冬パン△弘前市▽
- (宮城県) 明治一九年—伊藤製菓△蔵王町▽ 大正五年—菅原パン△石越町▽ 大正八年—寺浜製菓△仙台市▽ 大正一〇年—ささもりパン△角田市▽ 大正一一年—つた屋△石巻市▽ 大正一二年—虎屋△仙台市▽
- 大正九年—玉泉堂△鳴子町▽ 大正一二年—山清商店△志津川町▽ 大正一三年—木村屋△涌谷町▽ 同上—田辺菓子店△登米町▽ 大正一四年—

西浦菓子舗△東和米川町▽ 大正一五年—喜進堂本店△小野田町▽

◇……関東の部

(神奈川県) 大正三年—木村家△横浜市神奈川区▽ 大正四年—日本堂△横浜市南区▽ 大正五年—金沢パン△横浜市金沢区▽ 大正九年—高崎パン△横浜市神奈川区▽ 大正一〇年—協和食品△南足柄町▽ 大正一三年—森田屋△平塚市▽ 大正一五年—長後パン△藤沢市▽

(茨城県) 明治三八年—神山製パン△常陸大田市▽ 明治四〇年—梅林堂△山方町▽ 大正二年—大黒屋△麻生町▽ 大正三年—今見屋△石岡市▽ 同年—東京堂△大子町▽ 大正四年—岡野屋△新治村▽ 大正六年—飯島パン△鹿島町▽ 大正八年—斉藤パン△古河市▽ 大正一〇年—沢田屋△潮来町▽ 同年—小林パン△土浦市▽ 大正一一年—小林パン本舗△水戸市▽ 大正一二年—安蔵パン△水戸市▽ 同年—大洗パン△大洗町▽ 同年—吉田パン△古河市▽ 大正一三年—扇屋△牛堀町▽ 同年—東洋堂△常陸大田市▽ 大正一五年—高島製菓△波崎町▽ 同年—辰巳屋△高萩市▽

(千葉県) 明治三三年—含雪堂△九十九里町▽ 大正一五年—松田屋△千倉町▽

◇……北陸・中部の部

(新潟県) 明治四三年—木村屋△高田市▽ 明治三五年—木村屋本店△直江津町▽ 大正一三年—外山製菓△中里村▽ 大正一五年—長岡屋△越路町▽

(石川県) 明治一七年—桂月堂△金沢市▽ 同年—洋西堂△金沢市▽ 明治三七年—あけぼのパン△小松市▽ 大正四年—高倉パン△津幡町▽ 大正一〇年—金谷パン△高松町▽ 大正一四年—ナニワパン△金沢市▽

(福井県) 明治三二年—江守留吉△福井市▽ 明治四五年—山下与平△福井市▽ 大正一一年—牧野増次△福井市▽ 同年—増永沢吉△福井市▽ 同年—蒔田伊之助△福井市▽ 大正一二年—清水敬治△大野市▽ 大正一四年—中川捨造△三方町▽ 大正一五年—土黒幸作△福井市▽

(長野県) 明治三〇年—太平堂△長野市▽

◇……東海地方の部

(愛知県) 明治四三年—長栄軒△名古屋市▽ 「農商務省調」明治四五年—松月堂△豊橋市▽ 大正元年—千賀製菓△豊橋市▽ 大正九年—敷島パン△名古屋市▽ 大正一〇年—光栄軒△名古屋市▽ 大正一一年—フジパン△名古屋市▽ 同年—遠州屋△豊橋市▽

(静岡県) 明治四四年—山口屋本店△竜洋町▽ 大正七年—マルト△静岡市▽ 大正八年—三河屋△磐田市▽ 大正一〇年—桃林堂△富士市▽ 大正一一年—富士屋△沼津市▽

(三重県) 明治四五年—中原千鶴堂△伊賀町▽ 大正九年—長栄軒△松阪市▽

◇……近畿地方の部

(京都府) 明治一五年—西洋軒△京都市▽ 明治三〇年—日丁堂「丸善」△京都市▽ 明治三七年—銀座堂△京都市▽ 大正二年—進々堂△京都市▽ 大正三年—木村屋△京都市▽ 大正五年—木村屋「高松パン」△宇治市▽ 大正六年—京屋△京都市▽ 大正七年—山一パン△京都市▽ 大正一〇年—荒川養老堂△福知山市▽ 大正一一年—天狗堂△京都市▽ 大正一二年—タキノパン△京都市▽ 大正一三年—西脇製パン△亀岡市▽ 大正一四年—神戸ドンパル京都支店△京都市▽

(和歌山県) 明治三四年—名方△和歌山市▽ 明治四三年—水主パン△和歌山市▽ 明治四一年—大田屋△和歌山市▽ 明治四三年—西畑製パン所△和歌山市▽ 大正八年—島津製パン所△和歌山市▽ 大正一〇年—木下製パン所△御坊▽ 大正一四年—コイケパン△和歌山市▽ 同年—坂下食品△湯浅町▽ 大正一五年—①製パン所△田辺市▽ 同年—盛和堂△清水町▽

(兵庫県) 大正一〇年—岡ベーカーリー△神戸市▽ 大正一二年△エビス堂△明石市▽ 同年—富士ベーカーリー△宝塚市▽ 大正一五年△青見堂△神戸市▽

◇……中国・四国の部

(広島県北部) 大正五年―石橋パン△三次市▽ 大正七年―萩路パン△尾道市▽ 大正八年―萩路パン△三原市▽ 大正十二年―朝枝パン△三次市▽ 同年―川相パン△尾道市▽
 (徳島県) 大正二年―宮本惣吉△神領村▽ 大正三年―橋本善藏△高河原村▽ 大正五年―藤田只之助△徳島市▽ 同年―大木他一郎△徳島市▽ 大正九年―鶴飼将之平△徳島市▽ 大正一〇年―遠藤茂吉△応神村▽
 (愛媛県) 大正五年―川柳パン△吉田町▽ 大正一〇年―米木八次郎△三瓶町▽ 大正一二年―越智パン△丹原町▽
 (香川県) 明治三〇年―松尾製パン所△善通寺市▽ 明治四〇年―小富士製パン所△坂出市▽ 大正六年―中央製パン△高松市▽ 大正九年―木村屋△高松市▽ 大正一〇年―吉田製パン△坂出市▽
 (高知県) 明治二八年―門田製パン所△高知市▽ 大正八年―西村製パン所△高知市▽ 大正一一年―浜田製パン所△田野町▽ 大正一四年―西内製パン所△吾北村▽

◇……九州地方の部

(福岡県) 大正一五年―木村屋△久留米市▽ 同年―天神町木村屋△福岡市▽
 (大分県) 大正一〇年―一六パン△三重町▽ 同年―高野製菓△緒方町▽ 大正一二年―富士商会△中津市▽ 同年―木村家△佐伯市▽ 同年―原タイコパン本舗△別府市▽ 大正一四年―青山パン△国東町▽
 (佐賀県) 明治四〇年―柳川屋 大正一二年―山口東洋堂△伊万里市▽

第三七節 中村屋の新商人道とクリームパン

中村屋の開祖相馬愛蔵・同良(りよう) (黒光) 夫妻が信州の片田舎から上京して、本郷帝大赤門前で中村屋と称するささやかなパン屋を金七百円也で手に入れ、そのままの屋号で開店したのは、明治三四年(一九〇一)も暮の十二月三十日であつた。

愛蔵は信州穂高の産で、早稲田専門学校(早大の前身)政治経済科の出身である。またその妻良(りよう) (黒光) は仙台の産で、フェリス女学校を経て明治女学校を卒業した才媛である。二人ともクリスチャンだったので、斯界(しかい)の大立物押川方義の媒酌で明治三〇年(一八九七)に結婚したが、二人は結婚後四年ほど信州の愛蔵の生家ですごした。信州の相馬家は平将門の後裔で土地の名家であつたから、その田園生活は物質的にはめぐまれたものであつたが、そのあまりに安易すぎる農村生活は反つて黒光の性に合わなかつた。そのために彼女はとうとう病氣になつてしまつたので、それぢやかあいそうだと愛蔵も決心して妻子を伴つて上京、パン屋商売をはじめたのであるが、上京ときまつた途場に黒光の病氣はケロッと治つてしまつた。

しかし相続権を放棄しての上京であるから、二人は開業資金にも苦勞した。けれども二人がサラリーマンへの道をとらずに、敢てパン屋という商売の道をえらんだのは、人に使われることがきらいだつたからだと言つてゐる。最初は喫茶店をやろうとしたが、それはうまく行かず、つぎにパン屋を志した。当時をふりかえつて愛蔵はこう語つてゐる。

「パンは初めに留の外人だけが用いていたのが、そのころ漸く広まつてきて、次第にインテリ層の生活に入りこみつた。けれどもこのパンが一時の所謂ハイカラ好みに終るものか、それとも将来一般の家庭に歡迎され食事に適するようになるものか、商売として選ぶにはこの見通しが大切であつた。これは自分等で試してみるのが第一と、早速その日から三食のうち二度までをパン食にして続けてみた。副食物には砂糖、胡麻汁、ジャム等を用い、見事それで凌(しの)いで行けたし、煮炊の手数は要らぬし、突然の来客のときなど殊に便利に感じられた。こうして試みることに三カ月、パンは将来大いに用ひられるなという見込みがついた」と。

こうして書生夫婦の素人パン屋が出現したが、夫妻の経営信条は「良品廉価」であり、徹底的な「正札販売」の実践であつた。このような夫妻の信念はそのキリスト教的人道主義に由来するところが多いが、彼はこうし

た商法を二人が師事した岡田式静座法の開祖岡田虎次郎から教えられたと次の通り語っている。

「岡田先生は何事でも三段論法で断言されるのであったが、私に教えて云われるには、商売を繁昌させるのは難しいことではない。良い品を安く売ればよろしい——わかりきったことのようなのであるが、先生はこの鉄則を私に教えられたのであった。即ちよい品を安く——を店のモットーとして中村屋は今日に至つたのである」と。

中村屋が繁昌するにつれて、よく人から商売のコツを教えてくれといわれるようになった。これに対して黒光(文名)夫人はいつもこう答えたと言っている。

「私達は全くの素人でしたから、世間の伝統によらないで、自ら前人未踏(ぜんじんみとう)の茨の道を大胆に開拓してきました。(略)今日はただその独創をもつて貰った結果というだけで、何が当つた、こういうことで成功したなどと、お話できるものは何もありません。しかしいま一つ加えなければならぬことがあります。それは金を儲けようとして商売をしなかつたことです。(略)人間はいつ如何なる場合でも正しきところに立ち、商人として十分お得意の立場にもなつて、なるべく薄利で商うようにすれば、志あれば道ありで自ら如何にすべきかを会得するでしよう」と。

これは夫妻の経営信条が一致していたことを示すものであるが、戦前の中村屋の営業成績をみると開店当時(明治三五年)の月間平均売上げ三百五十円が、昭和十四年末には三三万円に増加している。これは四〇年間に九〇〇倍に倍びたことを意味するものである。しかしこの四〇年間に物価は約六倍に騰貴しているから、実質は一五〇倍の成長である。ところが従業員数をみると、発足当時の五人が、昭和十四年には三三〇人になつていくから、従業員一人当りの生産性は二倍に伸びたことになる。

勿論このような高度成長は、パンだけで達成されたものではなく、商品を多角化した結果である。中村屋が本郷帝大赤門前から新宿駅前に進出した

のは明治四二年(一九〇九)であつたが、新宿は関東大震災を契機として大発展した。これが中村屋の経営多角化の背景であり、同時にその高度成長の原因でもあるが、その良心的な正札販売が高度成長の大きな支柱であつたことも否定し難い事実である。しかしここでは中屋の経営分析や夫妻の社会的活動の追求などが目的ではないから、経営方針の問題はこの程度で打ち切つて、中村屋考案のクリームパンについて言及する。

アン入りパンの代表は小豆入りのあんパンとジャムパンとクリームパンであるが、前二者の元祖は木村屋総本店であり、後者の元祖は中村屋である。そこで中村屋とクリームパンの関係如何ということになるが、相馬愛蔵はこの点に次の通り言及している。

「開業三年目(明治三七年)の思い出の中には、新案クリームパンとクリームワツプルの二つがある。私がかねて中村屋を支持して下さるお得意にたいし、これはと喜んでもらえるような新製品を何か作り出したいものとおどろいたが、ある日はじめてニュークリームをたべておいしいのおどろいた。そしてこのクリームを餡パンの餡の代りに用いたら栄養価はもちろん一種新鮮な風味を加えて、餡パンよりは一段上つたものになるなと考えたのである。早速拵(こしら)えて店に出すと案の定非常な好評であつた。それからワツプルに應用し、ジャムの代りにクリームを入れてみたのである。恰度その試作のときに島田三郎(後の衆議院議長—クリスチヤン)氏が折よく見え、早速一つ試食を願うと、これはおいしい、いいものを思い付いたと氏も賞讃され、店に出すと果してこれもよく売れた。クリームパンとクリームワツプルはその後他の店でもつくるようになり、今日ではもうありふれて珍らしくもないが、こんなに拡がつて日本全国津々浦々にまで行渡つたことは私として愉快に感ずる」と。

これは一寸したヒントから、予想だもしない偉大な結果が生れるということを物語る一つの事例であるが、こうして人まねをしないで独創で行く主義を押し通した愛蔵は、彼の商法を「新商人道」と称してこれが普及にとめた。その原理は前記の岡田虎次郎の教訓であるが、この精神は逸見

山陽堂（東京）進々堂（京都）敷島パン（名古屋）山崎パン（東京）などによつて実践され、何れも成功している。

しかし「良質廉価」は「薄利多売」に通ずるが、相馬夫妻はこの「薄利多売」にたいして批判的であつた。なぜならばこれは「大量生産」や「寡占」（かせん）につながる行き方であるが、夫妻はそうした「行き方を煎じつめると、大企業と中小企業の対立がはげしくなり、社会の秩序が紊れると信じていたからである。そんなわけでははできるだけ同業の迷惑にならない商売をしようと腐心した。「一人一業」「一人一店」を標榜して、決して支店を出したり、卸売をやつたりしなかつたのも、そうした心掛けがあつたからである。

なお、彼は顧客に奉仕すると共に、店員を厚遇することにも、その全力を集中した。当時は店員に「ノレン分け」をしてやるかわりに、それまでの待遇は極端に低くするというのが業界の慣行であつたが、愛蔵はこのノレン分けをしなかつた。それは交通々信の進歩につれてこの方式がくずれ去るということを見通していたからでもあつたが、彼はその代りはじめから店員に高い月給を出し、さらに売上高に応じて歩合を出した。そして来る者は拒まず去る者を追わずの方針をとり、また従業員の教養をたかめるために「研成学院」と称する私学校をつくつた。

夫妻が英帝国に追われるインド独立の斗士ラス・ビハリ・ボースをいのがけで庇護したこと、ロシアの盲詩人エロシエンコからロシア料理をとり入れたこと、天才彫刻家萩原守衛をそだてたこと、日本革命の予言者木下尚江を一生生涯庇護したことなど、語るべき話題は豊富であるがそれは本史の目的ではない。ただここでは中村屋名物の一つとなつたカレー・ライスがボースの置土産であることと、夫妻がその私財を老人ホームの建設費として寄付して、無一文裸一貫である世へ旅立つたことを付記するに止める。

第三八節 ジャムパンと製餡屋の誕生

ここで再び木村屋総本店のことにふれなくてはならない。

前述の通り木村屋三代目当主の儀四郎が音頭取りとなつて京浜地方の一流菓子舗を結集、東洋一の偉容を誇る東洋製菓株式会社を創立、その専務取締役に就任したのは明治三十三年（一九〇〇）のことだつたが、彼は間もなく社内不統一の責を負つて責任の地位から退き、この会社とその袂を分つた。そのとき彼は東洋製菓のミキサーや運形式オーブンを做つてこれを試作、銀座の店で使用することにしたが、これが期せずして生パン業機械化の発端となつた。

これは明治三四年（一九〇一）ごろであるが、翌々三六年（一九〇三）には名古屋製菓のビスケット工場を買収した長栄軒が、そのビスケット窯を使つて生パンを焼いた。その後この長栄軒ではアメリカからデバイダーをとり寄せ、大正初年にはシカゴから廻転窯を入れた。また糧秣廠技師の福岡佐次郎がドイツから製パン機械を取寄せて、糧秣廠で機械化製パンをはじめたのは明治四三年（一九一〇）であつた。こうして生パン業の機械化も次第にその緒についたのである。

それからいま一つ木村屋がこの東洋製菓から得たプラスは、儀四郎がビスケット生地にはジャムをはさんで焼く作業をみているうちに、これを小豆餡の代りに生地に包んで焼く、ジャムパンを思い付いたことである。

この点は中村屋の相馬愛蔵がシュークリームをたべているうちに、クリームパンを思い付いたと同じことであるが、儀四郎がこのヒントを生かしてジャムパンをつくり、これを銀座店で売り出すと、それが忽ち非常な評判となつた。そのために木村屋の売上げが更に一段と伸びたことはいまでもないが、その模様をみた同業者は争つてジャムパンをつくりはじめた。こうしてジャムパンはあれよあれよといううちに全国に拡がつていつたのである。

木村屋で小豆入りのあんパンが発明されたのが明治八年（一八七五）ジャムパンが発明されたのが明治三十三年（一九〇〇）中村屋でクリームパンが発明されたのが明治三十七年（一九〇四）、こうして現在の三大あん入りパンが出揃つたという次第であるが、このころ銀座つづきの帝国ホテルの

すぐ隣に住んでいた外交官の横山正幸は、木村屋でジャムパンを売り出した当時を回顧してこう語っている。

「私は子供の頃今の帝国ホテルの直ぐ隣に住んでいた。現在長蛇の列車が絶えず轟々と走り続けている高架鉄道のあたりは、松と柳と桜とを織りまぜた優雅な古い土手に沿つて、水蓮の花を浮べた美しい外濠が、まだ徳川時代の夢も醒めやらぬげに静かにねむつていた。いまは銀座と呼ばれる当時の煉瓦通りには、ピーポーと禦者の吹くラツパの音とガタガタと動く鉄道馬車を曳く二頭立の馬がバカバカと走る音が、帝都第一の商店街の繁栄を誇るかの如くにひびいていた。その煉瓦通りの木村屋こそは木造二階建の新校舎と昔ながらの大きな葡萄棚とを自慢にした数寄屋橋ぎわの泰明小学校の生徒たちの大好きな店であつた。

その店先を通ると何時でも実にうまそうな香ばしいパンの香りがブンブンと私たちの鼻をつき、おいしそうな色々な菓子パンの山が私たちの目に入つて、私たちの単純だつた味覚を強烈に刺戟したものだ。就中そのソクハツパンは——当時の婦人界に流行していた束髪のマゲの形に似た、クルクルと厚く巻いて内に干葡萄を入れた甘いパンだが——有名だつた。そのほかにヘソパン、アンパン、ジャミパンなどがあつた。ヘソはお臍の形アンは小豆のこし餡入り、ジャミは杏のジャミ入りで、それぞれ独特の風味があつた。ソクハツなら二つ、アンなら三つ、ヘソなら四つで、私たちは子供のお弁当用としては十分とされ、ジャミパン二つは結構なお八つとされていた。値段は多分二銭か三銭だつたらう。物価も安かつたが一般の生活も簡単質素であつた。今から五十年もまえ（明治三三年頃）のことだが私はいまでも突によくこれらのパンのおいしかつたことをおぼえている」と。

東京の馬車鉄道が市街電車にかわつたのは明治三六年（一九〇三）の八月から暮にかけてであつた。従つてこの思い出はその直前の木村屋についての思い出であるが、そのころの市電は三銭均一制であつた。その市電がいまは十五円であるが、菓子パンも一個十五円である。してみると横山氏

のいう通り当時のあんパンは一個三銭位だつたかも知れない。なおこの記事によると、当時の木村屋のジャミパンは杏入りだつたとある。木村屋のはなしによるとそれは直輸入の杏を自家加工したものであつた。

それはともかくとして、このころから木村屋はあんパン用の餡の自家生産をやめて外注するようになった。製餡専門の工場がはじめて出現したのは明治三五年（一九〇二）で、それがいまも繁昌している根津製餡所であるが、ここが製餡にふみきつたのは、木村屋とその系統の店が規格を統一するために根津に一括発注することになつたからといわれている。

第三九節 木村屋世襲会の誕生

明治三五年（一九〇二）木村屋三代目儀四郎の音頭とりで「木村屋世襲会」なるものが結成された。その後身が昭和二四年結成の木村屋睦会であるが、この睦み会は木村屋総本店にたいして次の四カ条を誓約している。

- 一、木村屋を名のることに誇りをもつこと
- 一、且つそれにふさわしい実力をもつこと
- 一、感謝と奉仕の念に徹すること
- 一、お互は親子兄弟の如く協同親和の気持をもつこと

これは前記の世襲会の伝統をうけついでつくられたものであるが、なぜ明治三五年という時点で世襲会と称する木村屋系統の組織がつくられたかが問題である。

この点に関連してまづ第一に挙げられることは、「明治文化史—生活編—」にあるように、あんパンが全国的に普及したのは日清戦役から日露戦役の間であつた。そんなわけでこのころは全国到るところで木村屋または木村家を名乗る店が続出していた。あんパンの元祖は木村屋であるから、その名を利用することは営業を大きく左右する条件だつたから無理もないが、その中には木村屋からノレン分けをしてもらつた店からノレン分けをしてもらつたもの、その孫店からノレン分けをしてもらつたひい孫店などもあつたから、中には如何わしいものもあつた。こうなると総本店と総本

店からノレン分けをしてもらつて独立した正統木村屋の権威が失われて、十把一からげにみられてしまうおそれがある。

そこでそうした混乱を是正することが急務となつて、この世襲会が誕生したのである。この点はこの世襲会の会長である木村儀四郎から、正統木村屋を名のるのにふさわしい実力のあるものに、改めて「認許証」を出すことになつたことによつて明かであるが、この認許証を出すにあつては各店の立地条件が当然問題になつた。それはすぐ近くに認許証をもつた店があつたのでは、客の奪い合いになつて、とても誓約書に書いてあるように「親子兄弟のように睦み合う」どころではないからである。そこでそうした理由から認許証をもつた店は、適当な間隔をおいて配置されることになつたのであるが、それは総本店が支店網を設置しようとするときには、当然大きな支障となる。

明治の末から大正の初頭にかけて、木村屋がチェーンストア網の形成を企てたときに、東京ではそれが不可能とみて、横浜で実行に移そうとしたのはそのよい例である。

またこの世襲会の結成に関連して問題となつたことは、正統木村屋メンバーで売るあんパンの規格の統一ということだつた。しかしこれを統一するためには餡の品質重量の統一が先行しなくてはならない。そこで木村屋系統は小豆餡の自家生産をやめ、根津製餡所にこれをつくらせることによつて、その目的を達成しようとしたものの如くである。

それから木村儀四郎には、この外にももう一つ世襲会結成のねらいがあつたのではないかと思われる。それは東洋製菓の失敗から得たにがい教訓であつた。もちろんこの失敗の原因は多岐に亘つているが、その原因の一つが確乎たる流通組織なくして、いきなり量産工場の操業をはじめたということだつた。この点はこの製品販売を担当して苦汁をなめた古谷伝次郎が述懐している通りであるが、これは森永の成功の原因が独自の流通機関であるベルトライン・ストアの形成にあつたことからも察するに難くない。

そんなわけで儀四郎はこの世襲会を中核体とする、ビスケットの流通機構を整備しようとしたのではないか。この点は彼のあと押しでこの三五年（一九〇二）に志村吉蔵を表面上の代表者とする木村屋製菓合資会社が設立されたことからの憶測であるが、これとほぼ時を同じうして三河屋総本店の小林織江が、ビスケットの量産にのりだし、その販売網として東京全市にチェーン・ストア網を張りめぐらす工作をはじめたことなどと照合して考えてみる必要がある。

なお左記は明治三六・七年現在の職工十人以上の東京市所在工場しらべであるが、これを見ると木村屋と木村屋製菓の職工数が一番多い。随つて木村屋製菓のビスケットの販売網の形成は、当時緊急な問題であつたにちがいない。

明治三六・七年の東京市製菓工場（職工一〇人以上）

工場名	創業年次	製品目	職工数		原動力	一日就労時間	年間就業日数
			男	女			
壺屋	寛永年中	菓子	一〇	一〇	蒸気	一〇	三三〇
紅谷工場	明治二年	各種菓子	一〇	一〇	蒸気	一〇	三三〇
薫風堂	〃 二年	ビスケット	一一	一一	蒸気	九	三三〇
石橋製餡所	〃 三年	水餡	一〇	一〇	蒸気	一一	三三〇
根津製餡所	〃 三年	生菓子・干餡	一一	一一	蒸気	八	三三〇
加藤水餡製造所	文化年中	菓子・菓子原料	一四	一四	蒸気	八	三三〇
木村屋製菓(資)	明治三五年	ビスケット・ビスケット	一八	一八	蒸気	一〇	三三〇
軍用麵製製造所	?	パン	一	一	その他	一〇	二二〇
木村屋工場	?	パン・菓子	一八	一八	その他	一一	二二〇

(註) () 内は三七年、その他は三六年—東京市統計年表から作成

この統計はどのような業種別分類法によつたものか不明であるが、この外に東洋製菓、米津風月堂、三河屋総本店という大手があつたのに、それが記載もれになつてゐる。従つてこの統計の信頼度はうすいといわなくてはならないが、当時の生産規模を知る唯一の資料である。

第四〇節 木村屋系統と三河屋系統の争闘 (は)

中村屋製パン部の名職長として鳴らした故石崎元次郎は、後輩のために「パンの変遷を語る」と題して短文を書いているが、その年代などについての記述は古人にきいた話をそのまま書いたもので、不確実な個所が少なくない。しかし中村屋創業以後のことはたいした狂いがないので、ここにその関係個所を挙げると、あらまし以下の通りである。

「抑々菓子パンの元祖といへば、まづ有名な銀座木村屋に何人も指を屈するであろうが、その木村屋の出現は明治初年であり、同店がその普及に努力した足跡は、我等後進の大いにまなぶに足るところである。(略)こゝうした先覚者の努力によつてパンも漸く搖籃期を迎え、新人また陸続と簇出(ゾクシユツ)した。即ち本郷帝大正門前に呶々のこえをあげ、書生パン屋として知られてより、現在斯界(しかい)の最高峰(店の売上高をさす)に立つに至つたわが中村屋も既に日露戦争前に業界への第一歩をふみだした。

なお神田一ツ橋に信州屋、松永町に金田屋、赤門前に村上パンなど、何れもその顯著な現れであり、更に丸山軒、清新堂、松丸、明月堂、菊香堂など、知名のパン店が相次いで現れた。更にまた菓子パン店として銀座木村屋を中心に多くの分一支店が統出し、これに呼応して、伝馬町を店祖とする所謂三河屋一派が抬頭し、当時の状勢としてはこの二大勢力の下、その何れかの再暖簾(サイノレン)にあらざれば、絶対繁昌せぬといわれたものである」と。

この文章によると明治末葉から大正初頭にかけての東京のパン界は、木村屋系統と三河屋系統の全盛期であつたことになるが、彼のこのことばの

裏付をあげると次の通りである。

◇…木村屋系統の勢力についての資料(大正二年九月十四—五日都新聞「東京百ノレン」抄

「市中では木村屋を名のるパン屋が十年前(日露戦役頃)までは十軒ばかりだつたが、いまは百軒以上にのぼつてゐる。これからは店(直営)をふやすつもりで、また孫店には一切関係しないつもりだといふ。いちいちめんどろをみてゐてはその世話だけで一生を葬らねばならぬ。毎月十八日に製造販売業者三十名がこの家(総本店)に集まつて、色々と研究し合つてゐる。近頃は大分一定してきたが、それでも店によつて多少宛はちがつてゐる」

これは木村儀四郎が新聞記者に語つた事実の一部であるが、これでもつて木村屋系統の勢力を知ることができよう。

次は明治三四年に刊行された「東京食品案内」であるが、これを見ると優良パン店として木村屋、三河屋、近江屋を挙げ、有名菓子店として、塩瀬、風月堂、森永の三軒を挙げている。これは「珍本」として有名であるが、いまその関係個所を示せば次の通りである。

明治東京有名食品案内(全)

序 放談堂藏

京の着倒れ大阪の喰い倒れといふことばがあるが、東京も正に喰い倒れの市街である。どんな場末へいつてもそば屋の一軒や二軒、団子屋の一、二軒はある。況(ま)してや盛り場に至つては料理屋、牛肉屋、天ぷら屋そば屋、菓子屋軒をつらねて客を呼ぶこと瀕りである。しかしながらおいそれと飛込んで見給え、同じ代価(か)を払つても甲店の味乙店に劣り、丙店の量丁店にまさる——といふことは、諸君の既に感知し給うところであらう。

この書によつてこの書に記載するところの店に入ればまづ無難であり、それ以上の価値あるものが喰えるといへよう。もとよりこの書は吾等何の

報酬をうけずして列記掲載するものにして、いささかたりとも提灯もちはしてない。また外出してその方面、山の手下町に至りて何か、くいたくなつたらば、この書を常に懐中して歩き給え。たちどころに君の考を充たしてくるであらう。

編者は昔に諸君の呼方となつて、食道楽の道案内を勉めるといふ次第である。

明治三十八年四月 撰者誌

(上戸(じようこ)の部) 抄

○西洋料理

- 芝公園二十号地
- 京橋銀座二丁目
- 南鍋町一丁目
- 京橋南伝馬町三丁目
- 京橋区采女町
- 川口町
- 日本橋区呉服町
- 南茅場町
- 堀留三丁目
- 京橋区富島町
- 日本橋区大伝馬町二丁目
- 日本橋区米沢町二丁目
- 矢乃倉町
- 麴町区平河町二丁目
- 富士見町一丁目
- 京橋区八丁堀仲町
- 神田区表神保町
- 須田町

- 三 緑 亭
- 日 進 亭
- 三 橋 亭
- サツポロビール
- 精 養 軒
- 八 雲 館
- 八 州 亭
- 三 橋 亭
- 弥 生 軒
- 長 谷 甚
- 時 和 亭
- 三 州 屋
- 芳 梅 亭
- 呉 妻 亭
- 宝 妻 亭
- 富 士 見 軒
- 早 川 亭
- 和 泉 屋
- 服 部

- 淡路町一丁目
- 錦町三丁目
- 麻布区材木町
- 竜土町
- 宮下町
- 飯倉二丁目
- 小石川区表町
- 四谷区左門町
- 尾張町
- 下谷区上野三橋町
- 上野公園忍ヶ岡
- 本郷区真砂町
- 芝区愛宕町三丁目
- 本郷区湯島同朋町
- 神田錦町二丁目
- 赤坂溜池町
- 深川区東元町
- 浅草区茅町二丁目
- 内藤新宿町

(下戸の部) 抄

- 饅頭
- 西洋菓子
- 洋菓子・カステラ
- 洋菓子
- パン・洋菓子
- 元祖パン

- 塩 瀬 (京橋区有楽町三丁目)
- 鳳 月 堂 (南鍋町二丁目)
- 鳳 月 堂 (日本橋区両国若松町)
- 森 永 (赤坂区田町)
- 近 江 屋 (神田区淡路町)
- 木 村 屋 (京橋区銀座四丁目)

- 宝 米 亭
- 太 河 屋
- 三 成 亭
- 開 成 軒
- 竜 土 軒
- 三 星 軒
- 三 星 軒
- 西 川 寺
- 湧 金 寺
- 宝 菜 亭
- 三 橋 亭
- 精 養 軒
- 弥 生 亭
- 壺 生 亭
- 喜 楽 亭
- モ 香 亭
- 梅 香 亭
- 芳 梅 亭
- 万 里 軒
- 甲 陽 軒

(以上)

パン・カステラ
 パン
 三河屋(京橋区尾張町二丁目)
 三河屋(南伝馬町)

この書について

この書はもとより公刊されしものにあらず。さきに來りし雅友(がゆう)前編の「江戸食物独案内」の好評なるによりて当時の書をもととして編せしといひ、また再び版にせずやという。見るに記すところ些かも拵(ごしらえ)もなく、当時の有名店多く、また食品のかわりしは前編に對比して面白し。即ち西洋料理、支那料理あり、特に多きは牛肉店の進出なり。江戸よりの有名店は省(はぶ)けるもあれど、当時流行せし店を多くのせたり。さらに場末は場末なりに、幾多の有名店あらんもここには省(はぶ)き集めて五百店余、爾後ていさい前書に倣いてここに一書とす。博学実見の先輩の諸氏よ須く叱正、注意、加筆あらんことを、大いに伏して懇請す

明治三十四年二月 鎮雄謹白

三十四年三月十日発行

會員頒布、非売品

江戸町名俚研究会

代表者 磯部 鎮雄

本冊は二冊分なり

なお大正十年刊の雑誌「解放」が「明治文化の研究」と題する特大号を出しているが、それに森川梅月が「菓子変遷史」を書いてゐる。下記はその抜書であるが、これをみると木村屋は各種パンとビスケットの名家となつてゐるのに三河屋総本店はビスケットとカステラの名家として記されてゐる。これは三河屋がパンの分野で次第に斜陽化したことを示すものとみていいのではなからうか。

森川梅月 菓子変遷史 明治文化の研究——解放特大号——

明治末期の名家と名物(順不同)

◇…塩瀬本舗(老舗中の老舗) 塩瀬饅頭

◇…壺屋(老舗) 都鳥、壺々、織錦、唐饅頭、カステイラ、干菓子

◇…風月堂米津(名家) 春日野饅頭、唐饅頭、栗饅頭、桃山、ウエー
 ファース、カールス泉煎餅、胡桃マカロン

◇…風月堂大住(老舗) 春日野、開化饅頭、大福

◇…栄太楼(老舗) 煉羊羹、甘名納糖、玉簾(求肥包装)、梅干(有平糖)、千成、カステイラ種、お目出糖

◇…藤村(老舗) 小倉羹、煉羊羹、小豆羹、木目羹、金花山、栗巾頓
 黄実時雨、人丸、田舎饅頭

◇…青柳(名家) 磯焼、金鏝、京鹿の菓、田舎饅頭、蒸羊羹

◇…岡野榮泉堂(名家) 武蔵野饅頭、最中

◇…木村屋総本店(名家明治二年開業) パン菓子各種、ビスケット

◇…三河屋総本店(名家) 洋風菓子、カステイラ、桃山、和洋ビスケット

◇…松崎(煎餅専門—慶応年間開業) かすていら煎餅、大判福寿、あづき煎餅、柿の袖、三升煎餅、まる玉、鳩麦煎餅、おもちゃ、角玉、落雁

松風、紅梅焼

◇…新杵(東京、横浜) 鳳瑞、ビスケット、閑竜煎、鶏卵飴

◇…亀楽せんべい(横浜名家) 亀楽せんべい、落雁

◇…東京亀楽(明治廿八年開業) 亀楽せんべい、朝日煎餅、木の葉煎餅、羽衣煎餅、濃茶煎餅

◇…古月堂(名家) 御歌題菓子(名代打物)、角煎餅

◇…蟹屋(老舗) 唐松、屠蘇おこし

◇…兎月堂(名家) 干菓子打物

◇…虎屋(名家) 雷おこし

◇…翁屋(名家) 雷おこし

◇…岩田嘉十郎商店 ソルトピーナッツ

◇…越後屋 君素麵

第四十一節 明治後期のパン業界

この辺で日清戦争後から第一次大戦までの、パン業界の推移を主として数字の面から少しながめてみよう。

まず輸入粉の状況を見ると、屈辱条約改訂の明治三二年（一八九九）から俄然激増しはじめている。その増加傾向が頂点に達したのは明治三六年（一九〇三）で、それ以後輸入粉は急激な減少に転じ、明治四二年（一九〇九）には日清戦役直後の実績まで大きく後退している。問題はそれが何を意味するかであるが、日露戦役前後の激増は、あきらかに戦争と関係がある。その第一の理由は万一ロシア海軍に海上補給線を遮断された場合にそなえるための戦略的輸入だったとかがえられるが、第二の理由は軍用重焼パンの重点生産にあつたものと推定される。

また日露戦争後の輸入粉の激減は相次ぐ小麦粉関税の引上げで、国内に近代的製粉工場が続出したことに主なる原因がある。

しかしこうした輸入粉の動向を別にして、小麦粉全体の国内消費動向をみると、日清戦争後その増加割合が次第に上昇しており、その増加テンポは人口の増加テンポを大きく上回っている。これは国民生活水準の上昇が粉食率上昇の原因であることを示すものであるが、粉食そのものの内容をみると、この時代からすいとん、平焼といった原始的な粉食形態が、次第にメン、パンといった近代的形態へと移行していったことを物語っている。

しかしパンとメンをくらべると、この時代はすいとん、平焼からメン食への移行が主流をなしており、メン食からパン食への移行は、大都市や開港場といった限られた地帯で進行したといつてよいであろう。だがそれは食パンについてであつて、菓子パンは大都市から小都市へ、それから農村へと次第に幅広く浸透していったのである。

しかしながらそれがどの程度の規模のものであつたかという段になると当時はパンについての掘るべき統計資料が乏しかつたので、具体的にこれ

を証言することはできない。そこで発見された若干の資料によつて、この時代のパン食の浸透状況を概見するとあらまし次の通りである。

◇：函館（函館商工独案内―明治三四年版）

これを見ると会所町五三番地の東洋堂が「食パン洋式菓子・麵粉菓子を卸売業とし、菓子老舗の名高し。本区各地に無数の取次販売店を有する確實なる菓子、老舗、なりとす」と紹介されている。

明治三六年現在の函館の人口は八五、三一三人であるから、（前記の）三四年の人口は八万人に一寸毛の生えた程度であろう。この程度の都市にも既にパンの卸売業が出現しているということは、パン食が相当市民の間に浸透してきたことを示すものとみていいであろう。

◇：神戸（神戸商工案内―明治三六年）当時の神戸の人口は二八五、〇〇二人であつた。従つて函館の三倍以上の人口を有する神戸には当然有力なパン卸売商があつて然るべきであるが、商工案内をみるとそれらしき業者が見当たらない。いま試みに右の案内書に出ているパン業者を列挙すると次の通りである。

長光喜八―海岸通四丁目―牛肉缶詰諸種パン商
―下山手通五丁目―菓子パン製造

秋田長次郎 北長狭（きたながさ）通二丁目 西洋菓子パン製造業
明治屋神戸支店 元町一丁目 西洋食料品商（船舶納入）

上野藤吉 小野柄（おのえ）通り五丁目 西洋菓子・食パン製造業
長島吉野堂 相生橋東詰浜側 和洋酒菓子ビスケットパン類

これでは卸業者であるかどうかかわからないが、元米神戸は坂の多い市街で、卸売業の経営には不向きとされてきた。

またここには有力な外人経営のペーカリーが何軒もあつたので、これと競争して卸売をするところまで手を伸ばしにくかつたのかも知れない。

◇：福岡県（明治三八―大正元年―福岡県統計）
左記は大正元年に福岡県庁が作成した統計のぬきがきである。

明治末期の福岡県菓子・パン企業（単位 千円）

年次別	製造戸数	パン類		ビスケット		生菓子	その他	合計
		数量	価格	数量	価格			
明治三八年	九七一	三三二	二七	八	二	八五	二五九	三三三
福岡	六二	一三五	一一	二	一	五	三三	四九
うち								
小倉	五二	八〇	六	一	一	二	一	一〇
門司	六五	三八	三	一	一	二	三二	三八
久留米	七二	三五	二	一	一	八	二七	三六
明治三九年	九一〇	一九九	一六	一四	四	八五	二九一	三九六
四〇	九九二	三三八	二八	三一	九	九六	三三九	四七二
四一	一一二〇	三〇九	二八	四〇	九	一〇五	三五一	四九二
四二	一、〇七三	三三八	二八	四〇	九	一〇五	三五一	四九二
四三	一、一三四	七五一	三〇	四八	一二	一七六	四六一	六七九
四四	一、一五〇	七四三	六一	四七	一二	二〇七	五〇九	七九三
大正一	一、一一七	七三二	六五	六三	一五	二〇六	四七四	八六〇

（註）福岡県統計書より

以上の通りであつて、福岡全県の菓子・パン業者は一千軒内外といったところであるが、そのうちの何軒がパンを製造していたかはわからない。しかしその売上高をみると、明治三八年現在でパンは全体の七・三%、大正元年現在で七・五%位であるから、そういう点からいうと明治三八年のパン屋は七〇軒、大正元年は八五軒内外といったところだつたらうと推定される。

◇…東京（明治四一年現在警視庁調）

明治四一年（一九〇八）現在の警視庁しらべによると、パン焼設備をも

つた店は市部三二一、郡部四三で、合計三六四ヶ所であつた。そしてその内訳は次の通りである。

市部	郡部	部	
		品川	宿川
本所区	四四	品川	一八
神田区	三五	新宿	八
芝区	三三	その他	一七
下谷区	三三	小計	四三
其他	一七六		
小計	三二一		

四一年十月一日現在の東京市の人口は一五九万九二〇七人であつた。これに対して市部のパン屋は三三〇軒であるから、一工場当り人口は大体五〇〇〇人ということになる。
つぎはこの製パン工場の食パン屋と菓子パン屋の内訳であるが、これについては次のような東京府の統計がある。

明治末期の東京府食パン工業（単位 千円）

年次別	製造戸数	職工数		生産額
		甲	乙	
明治三九年	五六	一九八	二	二四四
四〇	四九	一八五	三	二〇〇
四一	四六	一五七	七	一八八
四二	三七	一二八	七	一六四
四三	四七	一九七	一	一八八
四四	四七	一八五	一	一九八

（註）東京府統計書から

以上の通りで食パン屋は大体五〇軒内外である。してみるとパン屋総数三六〇軒内外にたいして五〇軒の食パン屋とすると、七軒に一軒の食パン屋ということになる。そこで食パンの規模であるが、本表によると一社平均職人数は三・五人乃至四人位であるから、まず配達から店の者を加えて八人位が一工場平均人員とみてよいであろう。いうまでもなくこのような小規模卸となるのは、箱車配達方式による販売行動半径に制約されているからであつて、これが大規模生産にかわつていつたのは貨物自動車配達方式がとりあげられて以後のことである。従つてこれをもう少し具体的にいうと昭和初頭から流通革命がはじまつたとみてよいであろう。東京下谷の松月堂が自動車を使つて食パンの配達をはじめたのは関東大震災の翌年にあたる大正十三年（一九二四）であり、大阪に東洋一のパン屋といわれたマルキ号パンの機械化工場が出現したのは昭和元年（一九二六）であつたが、このような量産工場が出現したのは流通革命—輸送革命のためものである。

◇大日本菓業名鑑（大正二年五月菓子新報刊）

これには主として関東の有名パン・菓子店がのつていますが、参考までにそのパン関係部分を抜書するとあらまし次の通りである。

東京の特産及び名菓としてその名、遠近に宣伝せられ産額上りつつあるもの

洋菓子各種	芝田町	森永商店（株）
ビスケット・ドロップス	品川御殿山	東洋製菓（株）
洋菓子各種	京橋尾張町	三河屋商店
ビスケット	芝・芝口	長井商店
ビスケット	本芝下町	木村屋製菓（合）
洋菓子・ビスケット	京橋南伝馬町	三河屋総本店
ビスケット・カステラ	京橋南鍋町	風月堂
和菓子（藤村、栄太楼、蟹屋、岡埜一家、梅花亭、空也堂）		

名 店（パン）

社名	代表者	所在地
木村屋総本店	木村儀四郎	（パンの元祖・豆養ビスケットと併記）
木村屋	川村亀吉	神田裏神保町五
三河屋	鈴木徳次郎	神田佐久間町四ノ一
	土屋好三郎	神田竜閑町
木村屋		神田豊島町
木村屋		日本橋通四丁目
木村屋		神楽坂三丁目
木村屋本店	小川商店	本郷弓町二丁目
文明軒	長谷川新蔵	本郷三丁目二五（京橋尾張町より移転）
木村屋号	斎藤竜太郎	下谷根岸五三
猪野紀堂	加藤久次郎	下谷坂本
		浅草諏訪町
		本所外手町
（神奈川県）		
食パンとビスケット	宇千喜本店	横浜市元町一丁目
食菓子	日本堂	野毛三丁目
洋菓子	日本製菓	末吉町一ノ二二
ビスケット		
（その他の部）		
パン	木村屋	千葉町本町
食パン	木村屋号	水戸市上市泉町四
パン	松月堂	静岡市宮ヶ崎町
パン	栄線堂	静岡市藤右衛門町

以上であるが、これがどのような基準から名店として取り上げられたのか不明である。したがって信頼度のうすい資料といわなくてはならない。

第四二節 ロシヤパンブームの背景

日露戦争用の軍用重焼パンの生産にビスケット業界とパン業界が忙殺されたことは、既に言及済みであるが、この戦争がパン業界に及ぼした影響はそれだけではなかつた。問題はどのような影響があつたかであるが、いまその主なるものを挙げると、ロシヤパンブームがある。

ここはお国を何百里 離れて遠き満州の 赤い夕陽に照らされて 友は野末の石の下

これは日露戦争当時の流行歌の一節であるが、このいくさでロシヤ軍の捕虜になつた兵隊もいた。彼等はロシヤ軍の監督の下に、満州でパンを焼き、それを自分たちがたべたのである。従つて彼等はロシヤ流の製パン技術を身につけたのであるが、当時の日本軍は捕虜になることを最大の恥辱としていた。そのために彼等は折角の技術を祖国のために役立てることができなかつたのであるが、そのかわり我国はロシヤ兵のためにロシヤ流の製パン技術をまなぶことができたのである。

大陸の戦場から内地に後送されたロシヤ兵捕虜は合計八万人に達したが彼等は各地の俘虜収容所に分散収容された。その中で特に有名だつたのは愛媛県松山の収容所であつたが、その他至るところに俘虜収容所ができたことはいまでもない。

問題はこの俘虜たちに対する給食であるが、その給食はパン業者がこれを担当した。それについて故柴田米作は次の通り語つてゐる。

「当時私は豊橋の洋風堂でパンを焼いていたが、これも俘虜のパン焼に動員された。士官は白パン、下士官以下は黒パンという仕組みであつたが黒パンには挽きぐるみの粉を使つた。しかし吾々の焼くパンはロシヤ人の好みに合わない。そのために俘虜収容所からロシヤ人が洋風堂へやつてきて、その指導の下に吾々はパンを焼くことになつたが、私たちは彼等の製

パン技術に大いに教えられるところがあつた。戦後ロシヤパンがはやつたが、それは、彼等の技術が優秀であつたことを物語る証拠である」と。
東京では築地の本願寺などにロシヤ兵が収容されたが、その給食パンを担当したのは、銀座の木村屋総本店であつた。

京都では京福寺と大津の寺に収容された俘虜のパンを西洋軒が焼いた。名古屋では長栄軒がその任に当つたが、何しろ八万人という膨大な俘虜であつたから、その他にも相当多数の業者が動員されたことであろう。しかし給食はパンとメシの混合方式であつた。

では海軍はどうかというところ、これは佐世保、呉、舞鶴、横須賀などの軍港付近の収容所に俘虜を収容したが、これらの基地には製パン設備があつたので、そこでパンを焼いて給食した。一例として佐世保海軍病院が、明治三八年七月一日に、収容中の俘虜にだした給食献立を示せば次の通りである。

〔朝食〕 パン、バター、スープ、紅茶、砂糖、牛乳

〔昼食〕 パン、バター、スープ、魚のフライ、ローストビーフ、セー

ゴブツチング、紅茶、砂糖、牛乳

〔夕食〕 パン、バター、スープ、ホイルドビーフ、チキンロース、テ

ールスチウ、紅茶、牛乳

なお、左記は一般海軍俘虜にたいする給食例である。

〔朝食〕 パン、バター、紅茶、牛乳

〔昼食〕 パン、バター、牛乳、野菜入りスープ

こうしてロシヤ兵におそつた技術によつて、戦後ロシヤパンブームがおこつた。△三代社会風俗年表△は、明治四二年（一九〇九）六月の項で「ロシヤパン流行。呼び売り多く売り歩く」と記しているが、このロシヤパンは全粒粉でつくつた大型の直焼パンであつた。このロシヤパンブームは、全国的なものだつたらしく、名古屋の長栄軒伊藤長吉は「明治四二年ごろ工員五十人売り子五〇人でロシヤパンの行商をはじめたが、評判がよかつたのは直焼のロシヤパンだつた」と語つてゐる。明治四二～三年は

豊作で米が安かった。そのために食パンの売れ行きがにぶつたので、パン業者が不況打開の一策としてロシアパンの呼売りをはじめたのだらう。

しかしロシア兵に教わった製パン法は、多くの場合専門のパン焼職人の製法ではなかつた。では本格的なロシアパンの製法は、どうしてこの国にもたらされたかであるが、この点について故石崎元次郎は「パンの変遷を語る」(昭一一)で、次の通り言及している。

「明治年間より大正初期に亘つて、わが業界の進歩に与えた二つの大きな事象を見逃すことができぬ。その一つは日露戦争であり、他の一つはロシア革命である。即ち前者においては大連の租借及び南樺太の領有によつて彼の先進技術と接触し、後者においては白系露人の大量の亡命によつてパンの行商人、製パン技術者の国内氾濫をみ、わが業界は質的にも量的にも著しき飛躍を遂げたのである」と。

しかしロシアの技術の流入について忘れ得ないのは、この外にシベリヤ出兵があることである。このとき日本軍は多くの従軍パン屋を同伴したが彼等は現地で酒保を経営、白系露人を使つてパンを焼いた。長栄軒(名古屋)の伊藤長吉は往年を回顧して「私もシベリヤ出兵のときは第三師団の御用商人としてチタへ出征、酒保を経営して盛んにパンを焼いたもので」と語っている。

なお、新宿の中村屋にはロシア革命直後から多くの白系露人が出入りしたが、同店がロシア人のすすめにしたがつてギリシヤ人キルビデスを雇い入れ、本格的なロシアパンを売り出したのは大正初頭であつた。

第四三節 横浜、神戸に食パン組合の誕生

日露戦争はパン業者の同業組合の結成を促した。

同業組合の走りは、明治一七年(一八八四)の甲申の変(朝鮮)をキツカケにつくられた東京パン組合であるが、この日露戦役を機会に生れたのが、横浜と神戸のパン業者組合であつた。

これについて「神奈川県パン沿革史」(昭和二四年刊)は次の通り言及

している。

「日露戦争のとき神奈川県下の食パン屋は陸海軍御用商として、パン、ビスケットの生産に昼夜を分たぬ多忙さであつた。この間にあつて製造についての技術の交換相談なども行なわれ、勢い業者間の往来が頻繁になつて、業者の團結協力がどうしても必要であることが痛感され、それが組合結成の運びとなつたのである。勿論それ以前にも業者は飲み会と称して懇親会を開き、その都度パンの値段や加工賃などを協定していた。この軍御用達ということがキツカケとなつて、明治三九年(一九〇六)に神奈川県食パン製造組合が結成された。当時の組合の標札が打木彦太郎方にのこつていたが、関東大震災で焼失した。当時の組合員は横浜、横須賀、小田原等の十三名で、初代組合長は打木彦太郎であつた」と。

この神奈川県食パン製造業組合より一年はやく神戸にも食パン組合が結成されたが、その組合員は六人であつた。

四一年(一九〇八)には、東京、大阪、名古屋の三大都市で相次いで菓子同業組合が結成された。パン業者もその組合員として組織されたことはいうまでもないが、明治四〇年(一九〇七)といへば戦後反動恐慌が世界経済恐慌と重り合つて非常な不景気がやつてきた年である。この恐慌は翌年だけでなく翌々年まで続いたが、四一年(一九〇八)九月二日には大手製糖会社のカルテルがつけられ、砂糖の市価の人為的な釣り上げがおこなわれた。しかし不景気だから菓子売り値を釣り上げて、この値上り分を消費者に転嫁するわけにはいかない。そこで砂糖商の値上げ攻勢と菓子のダンピング競争を防止するためにつくられたのが、この菓子組合であつた。

デパートの松屋呉服店(当時は神田今川橋)がはじめてバーゲンデーを催したのもこの年であつたが、不景気のさ中だつたからそれは大当りした。以来各百貨店が何々デーと称して大売出し競争にしのぎを削ることになつたのである。

第四節 脚氣の病因解明される

日露戦争における斗いの相手方はむろんロシアの陸海軍であつた。しかしこの外にもう一つの強敵があつた。それは脚氣だつたのである。このアジャにだけしかみられない脚氣のために、日本の陸海軍の戦力はいちじるしく低下した。そこで戦力増強の見地から陸軍は明治四二年（一九〇九）軍医総監森林太郎を会長とする大がかりな脚氣予防調査会を設立して、広汎な脚氣の研究をはじめた。それには一流の医学者が列をならねたが、

こうした総合研究の結果翌四三年（一九一〇）鈴木梅太郎博士が脱脂糖から脚氣にたいする有効成分の抽出に成功した。彼はこの詳細を東京化学会で発表、翌四四年（一九一一）アンチ・ベリペリンと称して特許をとつたが、この有効成分なるものは即ちいまのビタミンB₂である。鈴木博士は次いで大正二年（一九一三）に酵母からこのビタミンを抽出、これをオリザニンと称して特許を申請した。こうした米糠や小麦粉、酵母などがビタミンの給源であり、脚氣予防の有効成分であることが解明されたのであるがこれはパン食普及の大きなキメ手となつた。

この意味で日露戦争が、パン食普及の有力な武器を提供するキツカケをつくつたのであるが、この戦争で日本軍が如何になやまされたかについて、東大医学部の名教授だつたトク・ベルツとはその「ベルツの日記」に於て具体的に言及している。

ベルツの日記抄（岩波版）

明治三七年八月二日（箱根）

箱根は傷病兵で溢れている。ここに転地させられているものは主として脚氣患者であるが、負傷回復期のものもある。東京鎮台の兵士で大抵は予備兵や後備兵である。何れも栄養佳良で体格堂々として強壯に見受けられる。ただ歩行によつて慣れた目では直ちに脚氣患者であることが判る。

（略）風土の影響以外に食物の影響をたしかめるため、こんな絶好の機会を利用しないのは不思議だ。大抵の脚氣が高地の氣候で治癒するのは事実

だが、しかしながら（尤も自分はこの病氣を伝染性のものと考えているのだが）食物がこれと若干の關係のあることも確実だ。（略）然らば当地で何をすればよかつたか——というに、兵士の半数を米で、他の半数をパンまたは麦飯で養い、以て後者が前者より速やかに全快するや否やを観察すべきであつたと思う。これで見るとベルツも脚氣の正体を知つていない。しかし彼が書いた通りの実験をやつたら、パンと麦めしが脚氣の妙薬であることはすぐにわかつたはずだ。惜しいことである。

同年八月三十一日（東京）

昨日横浜へ行つたとき到着する処で万才の声をきいた。軍隊の大輸送が行われているのだ。旅順は最も多くの犠牲者を吞み込む深淵（しんえん）だ。脚氣による損失も頗る大きい。この病氣の者は何千とかぞえられ、致命的な急性症状もめずらしくない由。

同年十一月二十九日（東京）

陸軍次官石本將軍は旅順方面における日本軍の死、傷、病者の損害合計が、現在までのところ約六万に達し、そのうち一万六千は脚氣患者であるが、その大部分は現在既に全快したことを認めた。

同年十二月八日（東京）

寺内陸相が自分に語つた。現在までのところ日本軍の損害は合計約十万人で、うち六万は死傷、四万は戦病だがその大部分は脚氣で、次は赤痢、腸チブスの順である。

明治三八年二月七日（東京）

昨日渋谷区にある大きい陸軍病院を訪れたが、ここには目下四千を下らぬ傷病兵が収容されている。大学の医科の教授連はこの病室を受持つており、自分は三浦、入浜兩教授の廻診に同行した。大部分は脚氣（ベリペリ）患者で、これこそ自分の最も興味を抱いている患者である。

同年三月四日（東京）

寺内陸相と長話をする。陸相は軍隊の糧食に関する自分の提案に大いに興味を抱いている。

同年六月六日（東京）

二九年まえの今日自分は日本へ上陸した。そして今日は自分のため東宮が別離の宴を設けて下さった。

こうしてベルツは故国ドイツへ帰つたが、彼の教え子たちの中から、五年後脚氣の病因を突きとめる鈴木梅太郎博士が出現するとは、夢想だもしなかつたであらう。

一九三六年（昭和十一年）にはビタミンの合成もできた。そして戦後学給パンにはビタミンの合成を混入した給食用粉が使われるようになり、日本人は脚氣との斗いに勝利を占めたのであるが、日露戦争の自己批判がビタミンの発見につながり、パンと酵母の再認識のキツカケとなつたことはパン業界の人々にとつて忘れてはならないことの一つであらう。

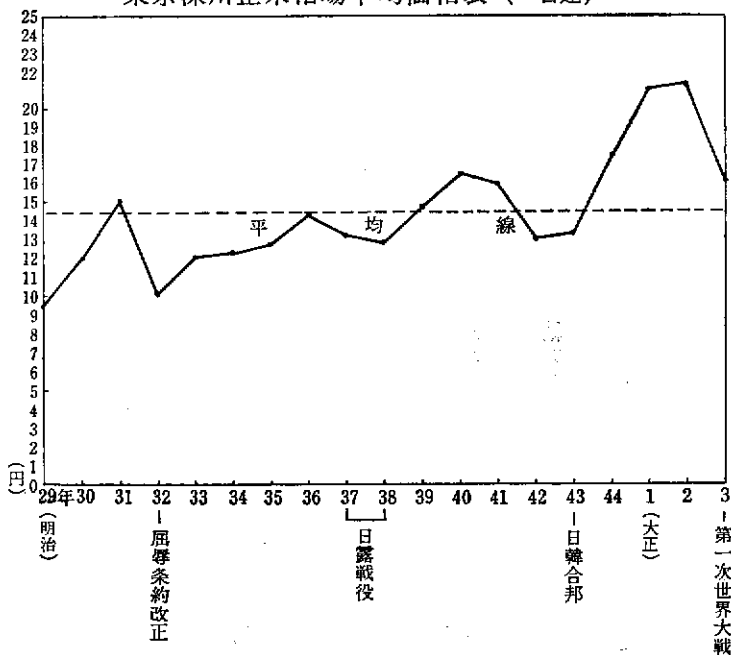
第四五節 明治末葉の米価騰貴と製粉カルテル

明治二三年（一八九〇）と、同三〇年（一八九七）の米騒動が食パン普及のキツカケとなつたことは既に言及済みであるが、それからのちも断続的に凶作があり、そのたびに米価が昂騰してパン食普及のキツカケになつた。そこでこの点を掘り下げる為米価（深川正米卸価格）の累年推移表をまず示そう。

これで見ると明治三〇〜三一年以後のめだつた米の値上りは二回である。その第一は四〇〜四一年の騰貴であり、その二は明治四四年から大正二年にかけての騰貴である。

そこでこの時期の小麦粉消費高をみると、明治三九年（一九〇六）の消費高一千五〇〇万袋が、翌四〇年には一千七百万袋を突破しているから、その前年比増加率は十三％である。次は明治四四年から大正二年にかけての状況であるが、これをみると四三年（一九一〇）の一、四八〇万袋が、翌四四年には一、六七〇万袋に増加しており、その翌年は一、七六〇万袋、その翌年は二、一五〇万袋に伸びている。従つて四三年に対する大正二年の伸び率は四三％ということになる。

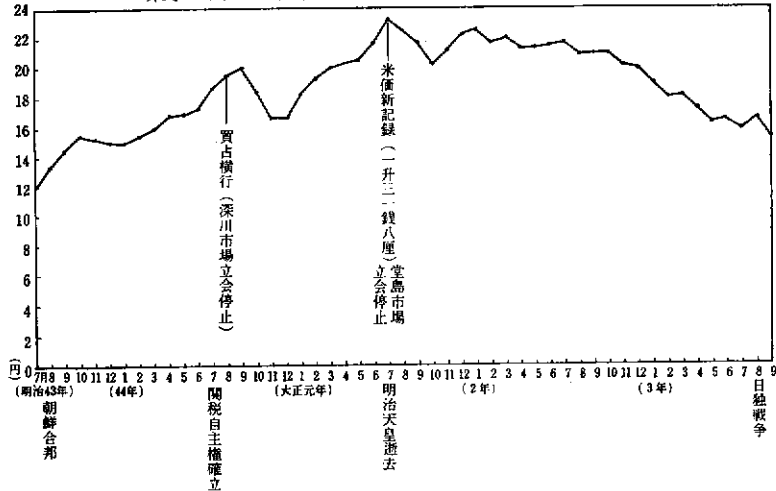
東京深川正米相場平均価格表（一石建）



これは凶作による米価の騰貴が、粉食の増加をもたらしたことを単的に示すものであるが、この増加分の大部分が、メンとパンの増加となつたことは疑う余地がない。しかし、パンよりもメンの増加が圧倒的だつたらう。

そこで特に長期にわたつて米価騰貴現象のつづいた明治末葉から、大正初頭にかけての米価の推移状況を、グラフにして示せば、次の通りである。

東京の内地玄米卸価格（1石当り）—明治43～大正3年—



以上の通りであつて、米価が一ばん昂騰したのは明治四五年（一九一〇）の七月一日であつたが、当時の経過を示せば次の通りである。

（明治四四年（一九一〇）

八月 期米連日暴騰買占横行の為深川取引所に取引中止命令

（明治四五年）一九一〇

五月二八日 米及び粳（もみ）の輸入税率軽減に関する勅令公布

六月一八日 米価昂騰で白米商人の不正榊使用者多数検挙

七月一日 米価暴騰新記録（二三円買いの高値出現）堂島市場立会一時休止、正米相場一升三一錢八厘

七月三〇日 明治天皇崩去、六一才

（米価暴騰期）6～8月

米価の昂騰はなほだしく、正米相場一石二十三円から二十四円九〇銭となり、古米の欠乏から新米を早く獲（え）て食用とする弊風が生じ（農業年表）東京市中では米商の不正榊使用につき取締り強化、また外米の試用をすすめる者が多く出た。

四五年度の東京市内小売米価（一石当り）

一月	二二円七八銭	二月	二三円九七銭
三月	二四円七七銭	四月	二四円八一銭
五月	二六円二六銭	六月	二七円五六銭
七月	二九円一四銭	八月	二七円二八銭
九月	二六円三三銭		
四四年平均	二二円四四銭		
四五年平均	二六円〇三銭		

鉄道の割引 七月一〇日 米価騰貴はげしきため、鉄道院では九月末まで細民救助施米の運賃割引をきめた。（以上明治世相編年辞典から）

以上がこの凶作による米価の推移状況であるが、当時の関東の大手製粉日本、日清、東亜の三社が製粉界の不況切りぬけ策として、生産制限と売価に関する協定（製粉カルテル）を結成したのは明治四四年（一九一〇）の十月であつた。

パン・菓子業界は明治四一年（一九〇八）九月の砂糖カルテルで苦盃をなめたが、それから三年後こんどは製粉カルテルになやまされることになつたのである。

しかしこれは翌四五年（一九一〇）の五月ごろから米価が大幅に値上り

したので、粉の値段が上り、そのストックが底を衡いた。そこで米価が頂点に達した六月末にこのカルテルは一応解消されたが、翌七月三〇日には明治天皇が崩御された。その製粉カルテルが再び復活したのは大正四年（一九一五）であるが、こうしてパン業界は不況の度毎に製粉と精糖カルテルになやまされるという宿命を背負うことになったのである。

しかしそれにも拘らず食パンは凶作の度毎に、次第に米の代替食としての地歩を固めていった。一方菓子パンの方は明治三八年（一九〇五）の駅売開始以来豊凶に拘りなくグングンと伸びていった。

その菓子パンの中核であるあんパンの元祖木村屋総本店の、大正初頭における盛況を都新聞は次の通り報じている。

「木村屋では）卸売はせぬというが、それは一銭のパンを九厘に売つても損をするから、従つて卸売は絶対できないことになる。（略）店の奥の方では毎朝六時から夜十時まで、電気とガスと蒸気力で、絶えず大きな機械が運転している。

知らぬ客は少し多く買うと引いてくれというが、木村屋では千買つても一万買つても一銭も割引はせぬ。余計買つてもらえば反つて運搬や何かで損が行くという。それでお客はみなわざわざここまで買いに来る。この五銭十銭のお客が一番ありがたいお客だといつている。それからこの休みなく入れ替り入れ替り来るお客は、一日四千人は下らない。そのため店先の花崗岩が減つてしもうので、いまでは九年まえに詰め替えたが、それがもう水がたまるほど減つている。また売り場の床は正、一寸の杉板を使つてあるが、小僧があるくのはげしいので、一年半毎に張替えないと紙のようになる。客がこうして現金で買つていくので番頭などの必要はない」

（都新聞東京百ノレン—大正二年九月十四・五日号抄）

第四六節 明治食生活史の総決算

「明治後期のパン」を結ぶにあつて、そのしめくくりとして、食生活の洋風化とパン食の普及を促した一般状勢をふりかえつてみたい。

まず第一は明治時代の特色であるが、これについて「明治文化の研究」（解放特大号—大正十年十年刊）は、次の通り言及している。

「明治の革命が日本歴史に与えた影響は過去の如何なる事実よりも大きい。封建的組織は全く破砕し、国民の元氣は活々（いきいき）と蘇り、文化は国民化され、流入し来るヨーロッパの新風潮の悉くを咀嚼（そしやく）し去る既があつた。明治の社会はかくの如き機縁によりて生れ出たものであつた。明治の文化は決して単純無氣力なる模倣ではない。それは切實なる社会的需要に基くものであつた。明治の日本が波濤の如き勢を以て新文化を展開したのは偶然ではない。日本は明治時代において世界歴史の有力なる演技者となつた。資本主義組織を基調とする明治文化は必然に暗黒なる一面を有するが、一千年以来の弊風を一洗して日本を世界の舞台に登場せしめた効果を無視することができぬ」と。

そこでここでいう「ヨーロッパの新風潮の咀嚼」とは何かであるが、この「解放」誌は、明治四十五年間の東京の変遷について次の通り言及している。

（明治の東京）

「東京の変遷のはじめはまず明治元年旧江戸を東京と改め皇居を移さるることに決し、政治の中心がこの地に定まつたことから始まる。爾来東京の周囲の諸大名の邸が、漸次公官街に變つていった。

昔火事は江戸の名物の一つであつた。明治の初期にも大火事が多かつたが、まず明治六年五月五日宮城（きゆうじよう）の炎上をはじめ、所々に大火があつて、その度に跡に建つ建築は多少でも洋風をとりいれて、東京の外観を改めていった。

明治五年に新橋・横浜間に汽車が通じ、銀座通りの商店が洋風に改築され、所々に学校、会社、銀行等が建ち、本所、深川方面には、工場が続々と起こり……かくして、四十五年間に東京は見違えるようにかつた。

山の手の古老はいう。昔は一寸買物に行くにも、一里余を下町まで歩

かなければならなかつた。で、歩きぶりでも今とはたいへんなちがいで、誰の下駄も前歯ばかりが非常に減つておつたと。乗物にしても明治のはじめは、馬、駕籠によつたものだが、人力車、乗合馬車から、自転車、電車、自動車とおそろしくその速力を増してきている。

物価騰貴はただに東京のみのことではないが、文久寛永の穴あき銭は既に姿をかくした。明治初年「酒と肴で六百出せば氣儘」とうたわれたところから、十一、二年ごろ諸物価が騰貴して、そばが一杯七厘になつたのでおどろいて「もり、かけ七厘そばやの風鈴」と謡われたなどと、明治の末年と比較してみれば、隔世の感があろう。

一膳めし屋の繩のれんは、軽便西洋料理、ビヤホール、ミルクホールからバーにかわつている。むろん従つてその客筋にも大なる変化を来している。商店などものれんをかけて商品をみな土蔵にしまつておいた店構えから、ショウウインドウを設備するようになり、三越・白木のような大きなデパートメントストア全盛の時代になつた。こんなことを並べれば限りもないが、要するに四十五年間に大なる変遷があつたことの一端を示せばそれで事は足りる」と。

そしてこの食生活の変遷を一言に要約すると「粒食から粉食へ」「メンからパンへ」「和食から洋食へ」の移向だつたのである。