

## 食パン あんパン 乾パン

「あの三四郎も食べた?」「横浜のパン」の歩み

港南台高等学校 新谷 桂

はじめに

(1) パンの普及は下からの「近代化」西欧化?」

明治期の西洋文明との出会いには、大きく分けると二つの流れがあり、それぞれ「上からの近代化」西欧化」と「下からの近代化」西欧化」と呼ばれることが多い。授業の中で文明開化を扱う時、後者の代表として銀座木村屋のあんパンが、よく取り上げられるが、その後に登場するジャムパン、クリームパンも含めてそこから話は発展しない。その後、大正・昭和とパンはどのような経緯で普及していったのだろうか。具体的に言えば「下からの西欧化」だけか、またその範囲も東京、横浜など西洋文明に接しやすい地域だけにどまったのか。そのあたりに疑問を感じるようになったのが、この研究の始まりである。

新指導要領の日本史Bの目標の中でも、近代文化の特色を重層的にとらえる必要性や、大正期の大衆文化の形成でも労働者の増加や都市中間層の拡大による大衆社会の基盤の成立に着目する必要性が述べられているが、「パン」というモノから近代文化の特性を見据えることは、それらの必要性とも繋がることになるに違いない。

本稿ではそのあたりを踏まえ、都市横浜の発展の様子とともに「横浜のパン」の歩みを、幕末から太平洋戦争の激化にいたるまで、ちょうど近代にあたる部分に限って述べてゆきたい。

(2) 軍隊の役割もあった!「上からの近代化」西欧化」も?

① 陸軍の歩兵連隊と「老舗のパン屋」

・千葉県佐倉の例：和菓子「木村屋」(創業一八八二年)が戦前陸軍第五七連隊の酒保(兵営の中の売店)にタマゴパン、ミソパンなどを納めていたが、戦後需要が消え、一九六八年前にはパンの製造を中止(現地に「老舗のパン屋」を求め、聴き取りで取材)

・兵庫篠山山の例：「小西パン」(創業一九〇〇年ころ)も戦前陸軍第七十連隊の酒保にあんパン、饅頭、清酒などを納めていた。現在でも、丹波名物の黒豆を使用したパンなどを製造(これも現地での聴き取りで取材)

・鳥取県鳥取の例：戦前「亀井堂」(創業一九〇三年)が陸軍第四十連隊の御用商人となるが、「激しい教練で甘いものが欲しくなり酒保のあんパンを気に入った兵士たちが、たまの休暇の土産に村へパンを持ちかえった」のが普及の始まり(『パンの百年史』よる)らしい。

② 歩兵連隊のなかった神奈川県だが：

横浜はなんといっても文明開化の窓口である。横浜のパン業者の歩みから、パンという西洋文明の普及にアプローチをすることにした。

1 開港から明治維新まで

さまざまな記録があるが、一八六〇年に横浜本牧出身の内海兵吉が仏軍艦ドルドーニュ号のコックから製法を学び「富田屋」を創業した。しかし顧客が開港地の西洋人ゆえにパン業者の大多数もイギ

リス人、アメリカ人などの西洋人であった。また当時の横浜の貿易ではイギリスが断然首位を行っているのは、教科書などのグラフでもお馴染みであるし、居留地の人口を国籍別に見ても西洋人の中ではイギリス人が最も多い。だからこの時期横浜のパンの主流は、彼らを対象にした山型の「イギリスパン」であったと考えてよからう。

一方、横浜以外でもパンは作られており、その先駆は有名な伊豆韮山代官の江川太郎左衛門英龍の「兵糧パン」の試作（一八四二年）である。その後薩摩藩や長州藩以外に長岡藩なども洋式軍隊の導入の延長で、兵糧パンを作っている。つまり横浜以外のパンの始まりは、軍隊との関係が深いということが言えよう。

## 2 日露戦争まで

### (1) 銀座「木村屋」があんパンで成功（一八七四）

あんパン以前のパンは、現在のようないースト菌ではなく、ホップ種を使用していたが、保存や扱いが難しく「木村屋」も初めはそれを横浜で手に入れていたようだ。酒種（麴種）を使ったあんパンを發明したのも、そのホップ種を得る手間を惜しんだためという説もある。

### (2) 内海兵吉が第一回内国博覧会で入賞（一八七七）

「富田屋」（現中区北仲通一―一神奈川県庁付近）は麵包（パン）、兵糧麵包（乾パン）を「菓子部」に出品し、「花紋章牌」を取り大成功した。

### (3) 打木彦太郎が開業（一八八八）

英人クラークの店から独立して元町（現中区元町一―五〇）で創

業して、ホップ種を使用した山型の「イギリスパン」を売り出した。外国人パン屋に対抗するため、個別配達や外国船が入港すると積極的に売り込みに行くなど「企業努力」をかなり行なったようだ。ここは現在も三代目吉則氏が社長をして「ウチキパン」という店名で同地にて営業を続け、その古典的製法のイギリスパンも残っている。

一八八〇年代にはいると、横浜では「新杵」や横浜「風月堂」などの洋菓子店が開店した。このころの横浜港の輸入品目では一八八四年に初めて砂糖が首位となった。（『横浜港における貿易額ベスト一〇品目の推移』 横浜税関 調査保税調査統計局より） この数字は、それだけ砂糖を消費する文明が日本に広がってきた現れで、「パン・和菓子などの菓子類」の需要が庶民の層にも広がってきている、ということが言えるのでないか。

### (4) 大船駅弁にサンドウィッチが登場（一八九二）

一八八九年東海道本線が全通し、陸相・海相の請願で横須賀線が横須賀まで開通したが、その三年後両線の分岐駅の大船駅で、ハムサンドウィッチが駅弁として販売された。この頃サンドウィッチは、銀座・神戸の高級洋食店のメニューにしかなかったそうだが、現東京都保谷市の出身の富岡周蔵が、輸入ハムを使用して販売をしたが、のちにハムは自社で製造するようになったらしい。（ただし日本人の手によるハムの本格的製造は数年前から今の戸塚区で始まった）また当時大船付近にパン業者がいた様子はなく、富岡周蔵がこの時に使用したのは、横浜のパンである可能性はかなり高いだろう。

### (5) 日清戦争勃発で軍用パン・ビスケットの需要

打木彦太郎の店や内田福太郎の「盛月堂」（現中区日の出町）さらに東京の業者などに軍から注文が来た。

(6) パン業者の変化―西洋人の廃業、日本人の開業―

一九〇〇年、イタリア人デンティの「ブランジュリープロヴァンサール」(一八八一―一九三四)以外の西洋人経営のパン屋が相次いで廃業したが、この現象は前年の居留地の廃止、内地雑居が始まった影響かと考えられる。

他方、日本人業者は増加し、一八九七年早川権太郎(打木彦太郎の弟子)が神奈川県青木町に「勢国堂本店」を、一九〇〇年、現品川区の農家出身の増田今次郎が現石川町駅付近に「新力」を創業している。

(7) 軍用パン(乾パン)の研究すすむ

陸軍は八甲田山の遭難(一九〇二)の反省もあり、火を使用しない携帯食糧の研究に力を入れ、一九〇三年横浜太田町の「港月堂菓子舗」にその試作を命じた。和菓子屋ということや実際日露戦争で使用された軍用パンから考えると、内容は米粉や大豆、ゴマなどを使用したものであろう。

(8) 日露戦争で再度の需要

元町「宇千喜商店」(以下「宇千喜」と略)に軍用ビスケット、固焼きパンの注文(他に日の出町「盛月堂」、末吉町「横浜製菓合資会社」、野毛の菓子舗「武蔵屋」にも)があった。

(9) 同業組合「神奈川県食糧製造組合」の発足(一九〇六)

戦争の一年後、「軍用パンの納入と親睦のため」に組合長打木、副組合長に内海という布陣で「神奈川県食糧包(食パン)製造組合」ができた。この前年、神戸でも六人で同業組合が発足しているがその目的は神奈川県のとそれと同様だったらしい。

3 明治の終焉まで

(1) 活躍する横浜のパン業者

一九〇七年、内海兵吉が死去して長男の角蔵が「富田屋」を継いだ。その三年後に出版された『横浜成功名譽鑑』(横浜商況新報社)には「角蔵は、果食麵包製造副組合長をつとめ、海軍省からの要請で、横須賀軍港で食糧・ビスケット創製に際し、焼き方の指導の任にあたった。また海軍以外に日本郵船、外国艦船や十全病院などの病院にも納品している」と記されている(角蔵は少なくとも一九五三年までは存命していたが、その後「富田屋」は廃業になり、現在この店の名を継ぐ者はない)。

この『横浜成功名譽鑑』には角蔵以外にも「宇千喜」の打木彦太郎、「盛月堂」内田福太郎、「新力」などについて記述がある。

宇千喜：「麵包製造の術最妙手にして、全市これに比するものはなく、宇千喜麵包の名は最も高し、日清・日露の両戦役の際には軍用ビスケット、重焼麵包の用命を受け、多額の品を製造せり、入港の艦船の売込はグッドマン氏在世の時と少しも変わらず…(中略)洋酒及び食料品等洋食・厨房の消耗品はことごとく同店において調ふるを得るの設備となし、最も手広く営業を拡張せらる。打木彦太郎氏は、横浜商業会議所議員かつ果食麵包製造組合長」とある。

また「宇千喜」は東京にも製品を供給していて、新宿「中村屋」でも販売しており(一九〇八頃)かなり好評だったようだ。

※「中村屋」がクリームパンの元祖(一九〇四)

最初、東京本郷に開業した(一九〇〇)相馬愛蔵が、シュークリームにヒントを得てクリームパンを作った。新宿に本店を移したのは一九〇八年

☆宇千喜のパンと三四郎、漱石

夏目漱石が一九〇八年八月から十二月「朝日新聞」に連載した『三四郎』の中にヒロインがサンドウィッチを買ってくるという部分がある。

主人公三四郎が友人与次郎が転居した本郷区（現文京区）西片町に行き、そこへ本郷真砂町に住んでいる美彌子が訪ねて来るという場面である。本郷真砂町から西片町までの距離は一キロ少々、歩いても十五分ほどだが、もしも美彌子が東大正門前「中村屋」に寄ってサンドウィッチを買って来ても、余分に歩く距離は一キロもなく、所要時間も十分くらいしか変わらない。

もちろん本郷には他のパン屋もあつたろうが、「中村屋」で買ったものならば、そのパンは横浜の「宇千喜」から来ている可能性が高い。なぜならば当時「中村屋」のようにクリームパンなど菓子パンを売り物にしている店は、食パン（イギリスパン）は自前でなく食パン専門店から仕入れることが多かったからである。

また「中村屋」がサンドウィッチを販売していた証拠もないのだが、主人相馬愛蔵はのちにレストランも出してインド風カレーやポルシチもメニューに加えるような人物であるから、パンに少々手を加えサンドウィッチを販売しても不思議はないだろう。

※本郷区西片町：漱石自身が一九〇六年十二月から翌年九月まで

十番地（現西片一丁目十二、十三）に実際に居住、その間に一

高、帝大を退職、朝日新聞に入社している。だから『三四郎』

執筆当時はすでに西早稲田に転居していたのだが、ジャムを嘗めたりした胃弱の漱石が、帝大講師をしていた時（一九〇三―

〇七）仕事帰りに正門前「中村屋」で「宇千喜」のパンを買っ

たことがあつても別段おかしくはなからう。

★横浜の主なパン・菓子製造業者の状況

所得税二十一円以上、営業税のみ六十一円以上納付している人物が掲載条件の『一九一〇年版日本紳士録』の数字（紙数の関係で省略）から考察すると、次のようなことがわかる。

菓子屋に比べパン屋は大手でも利益が少ない。やはり主食が穀類の日本人にとっては、パンは主食になり難く、主食ではなく間食の「菓子」としてとらえる人が多かったのではないだろうか。そして食パンより菓子パンの方が、日本人の嗜好に合っていたのだろうと思う。

だからその延長で一九一一年には、あんパンなどの菓子パンが売り物の店「木村屋」が中区伊勢佐木町にできたのも納得がゆく（しかしながら一八九三年に大阪、金沢、静岡、新潟に直営店を出して、一九一一年には京城、平壤に進出しているから横浜はかなり後発）。

※伊勢佐木町「木村屋」：銀座の「木村屋総本店」から暖簾分けを許された高山一郎（ふさ？）が、伊勢佐木町一―一に「木村屋横浜店」を創設した。

※当時のパンの価格

食パン一斤 六銭（1894） 十銭（1907-12）

あんパン一個 一銭（1905） 二銭（1916）

（2）横浜のパン製造業者の特徴のまとめ

業者の間でも本来の商品の傾向、客層、経営方針などには差が

見られる。

① 「宇千喜」タイプ

商品：イギリスパンが中心だったようだ

客層：高級ホテル、鎌倉、大磯、東京方面の外国人、静養軒

(1900, ころ)

経営方針：元町には2軒支店があった時期もあったようだが、

多店舗展開よりも、多角経営を指向

他に横浜北仲通「富田屋」：ビスケットの製造技術も持っていたこと、外国船や病院に納品していることから幅広い客層を持っていた。①のタイプに近いようがやや大衆路線か？石川仲町「新力」も「富田屋」に近い大衆路線タイプ

② 「木村屋」タイプ

商品：アンパン、ジャムパンなどの菓子パン

客層：商品の内容から見て日本人がほとんど

経営方針：暖簾分けをかなりする多店舗展開↓ブランドが広まり、顧客の裾野も拡大

4 大正期—自信と地震—

(1) 「宇千喜」の大繁盛と客層の変化

創始者彦太郎が死去、養子で商社マン出身の三郎が継ぐ(一九一六)二代目の時代になり、商品はロールパンが全盛。お得意さんは、海軍、ホテルニューグランド、アラスカ、明治屋、軽井沢の万平ホテルなどで一九〇〇年ころの客層と違って来ていることに注目したい。外国人の需要が減り、日本人向けが増えているようで、大戦景気の影響およびそれに付随する国民生活の向上、西洋化がうかがわ

れる。

(2) 小麦粉、砂糖の輸入量が増加

大戦景気の反動⇨戦後恐慌があっても、日本人の食生活の「ぜいたく化、西洋化」は進んでいたようで、一九二二年の横浜港の砂糖の輸入量は、一九一二年のその三倍を超えた。また一九一九年小麦が輸入品目のベスト一〇に入るようになる。

(3) 陸軍の一週一回パン食運動(一九二〇)

シベリア出兵時、現地の部隊給食実情を見学させ、泥縄式に導入したが、ねらいは ①米不足の解消 ②シベリア方面の北方に進出しても米は手に入らないので、国民をパン食に慣れさせる ③パン食ならば敵前で炊事の煙をたてない また形式は角型パン(今の食パンの型であろう)だったが、重要なその結果は「こうして全陸軍にパンの給食制が採用され、連隊御用パン屋が全国に出現した」 「各地の連隊単位に有力パン業者が生まれ、田舎出の兵隊にパンについての認識をもたせることになり、これがパン食普及に役立ったことは否めない」。しかし「主食としての」パンは毛虫のように嫌われた」という反応も強かったようである。

前述の鳥取や兵庫県篠山の例から考えると、兵士たちが好んだパンは、給食の角型ではなく、酒保で買う嗜好品のあんパンなど菓子パン類ではなかったろうか。つまり軍隊経由でパンが普及することがあっても、それすなわち「上からの」とは言い難いのではないか。

(4) 関東大震災と横浜の欧米人、そして「宇千喜」

一九二三年の関東大震災で、横浜は壊滅的な打撃を受け、二十を越えた外国領事館やジャーディン・マセソン商会など多くの外国企業が横浜から撤退して行き、西洋人の数も、一九二〇年の七八三九

人が一九二四年には二〇六六人に減少している。

★横浜港の貿易統計では、震災の前年一九二二年の貿易総額を本格的に上回るのは、なんと一九三九年からである。

欧米人の数が減ったことは「宇千喜」の日本人客の比重をより高くしたが、同時に全国の貿易に占める横浜港の地位を低下させ、次第に「宇千喜」の業績も落ちて行った。また震災のかなり前から、横浜の中心は旧外国人居留地や元町方面という海岸部から、やや内陸に入った伊勢佐木町通りを中心とした庶民の街に完全に移っていたのである（元祖横浜駅が桜木町駅と改称したのは一九一五年）。

#### (5) すずむ業者の分化

明治期から、食パン業者と菓子パン業者は使用する種が違うために棲み分けをしてきた（食パン業者はホップ種、菓子パンは酒種・麴種）が、この傾向は昭和初期まで進行し、食パン業者の一部では小売りをやめ、菓子パン店に食パンを提供する卸専門で行くところもでてきたようである。

### 5 昭和前期（太平洋戦争の激化まで）

#### (1) 菓子パンの隆盛

昭和に入ると安価な台湾産砂糖が国内市場を席巻したが、これは菓子パン業者に有利に働いたに違いない。『横浜実業組合連合会銘鑑』によると一九二三年に五〇名ではじまった「横浜市菓子パン製造業組合」は五年後には六〇名に拡大、一方「神奈川県食パン製造組合」は市内の組合員二一名で、むしろ以前より減少している状況と比較すると、「菓子パン店」の優勢は否めないだろう。

#### (2) 人工イースト（酵母）の使用と徒弟制度の崩壊

比較的短時間の訓練でパンを焼けるようになったため「職人による秘伝」やそれにとまなう徒弟制度が崩れていった。またこのイーストで食パンも菓子パンも作れるようになったため、明治初期からの、店による分業は段階的になくなっていくようになったようである。

#### (3) 大量生産の時代へ

自動車の普及で、販売の行動範囲が拡大したことや電気窯の使用が、マスプロ生産工場の大規模化も可能にさせた。

(4) 当時の横浜の主なパン業者の状況（『日本紳士録』『横浜業組合連合会銘鑑』などの史料から考察）

①食パン業者：海沿いの旧開港地付近に多く立地、老舗が比較的多い。

過去と比較すると納税額（ $\parallel$ 売り上げ）がだいぶ落ちているところが多い。

②菓子パン業者：海から少し離れた新繁華街 $\parallel$ 「伊勢佐木町通り」商店街周辺に多い。新興の店が多く、店舗数も増えているが、小規模店が多く、乱立ぎみの感がある（伊勢佐木町の横綱「木屋横浜店」は、納税額が桁違いに多いので別格である）。

#### (5) 「乾パン」の需要が再到来

満州事変・日中戦争の軍需で、静岡県浜松でも氷砂糖の企業「三立」（現「三立製菓」）が生産を開始。横浜でも煎餅屋「亀楽」（現存）までが上海に工場を設置するようになったが、木屋横浜店では「その仕事はせず、どちらかというと、裏町の客の少ない小規模なパン屋の仕事だった」（旧従業員から聴き取り）そうで、つまり前述の乱立ぎみだった菓子パン業者が、いつかに売り上げを増やそ

うと、この「乾パン」製造にとびついたのである。

またビスケットも、軍需により一九三九年の生産は戦前最大となつた（だが原料の不足から三年後に生産はその二五分の一に低下）。

(1) 国家統制の時代へ—四〇年体制とパン—

しかし戦争が本格化してゆくと、軍需で儲けるどころか、原料だけでなく、企業整備（企業合同）など各種の統制が生まれた。

横浜市内の企業整備（合同）は二〇八店を一九四一年の第一次整備で一六六店にしたことから始まり、さらに一九四三年の第二次整備で二六店というところまで進んだ。わずか二年で九割の店がなくなつたわけだが、その基準は年間に砂糖六百斤使用の店で、それ以下が合同をさせられた（横浜市以外の神奈川県では全部で一八店に減少）。

こうなると軍需で儲けるどころか、パン製造業自体の生存の危機である。多くの業者は軍需工場などへの転業を余儀なくされていき「下から」の力で発展してきた横浜のパンも、ついに国家の統制という「上から」の力に屈していったのである。

### おわりに

横浜におけるパンは「下からの近代化」⇔「西欧化」によって始まったが、途中「上からの」軍需による需要」がかかわつたこともあつた。しかしそれは戦時の「乾パン」の需要が主であり、「パン全体の」需要の主流にはなりえなかつたと判断する。量的にもそうだが、日清、日露の戦争が終わると需要も消えてしまった（日中戦争に関しては前述したように事情は違うが、長続きしなかつたことは共通）からである。やはり横浜のパンは普及に関しても、「下からの近代

化」⇔「西欧化」の部分が強かつたのである。なぜならば、冒頭に述べたように歩兵連隊自体がなかつたこともあるが、それ以上に「新しい文化を受け入れる」「市民層」が存在し、彼らによる「民需」が「パンとパン食の普及を押し進めた」ということが言えるのではないだろうか。

そしてその「民需」だが、横浜を窓口にして始まつた「イギリスパン」⇔「食パン」は、食事の洋風化にともない需要はある程度までは伸びた。がパンが日本人の主食に成りえなかつたゆえに（横浜港が、神戸港と違って阪神工業地帯のような後背地を持たず、その発展が頭打ちになつたように）そこには限界があつた。

ただし明治初期からあつたように「菓子的一种」としての需要は予想以上に伸びて、東京で生まれた「菓子パン・調理パン」はまさに日本の味として横浜はじめ地方都市でも人々に広く親しまれるようになった。

また昭和に入り戦争が激しくなると、パンは「菓子的一种」どころか、不足する米の「代用食」と変わつていった。そして戦後始まつた学校給食によつて、さらにわれわれに馴染み深いものになつていったのである。

### 〈主な参考文献〉

『横浜成功銘鑑』 横浜商況新報社

一九一〇

大札記念『横浜実業組合連合会銘鑑』

社団法人横浜実業組合連合会

一九二八

『横浜市商店街に関する調査』

横浜商工会議所

一九三七

『日清製粉株式会社史』

一九五五

『日本洋菓子史』	日本洋菓子史編纂委員会	一九六〇
『味百年』	日本食糧新聞社	一九六八
田島武『神奈川の老舗』	武蔵野文庫	一九六九
『パンの明治百年史』	パンの明治百年史刊行会	一九七〇
『横浜市総合パン協同組合二十五年の歩み』	横浜市総合パン協同組合	一九七七
『横浜人名録』	日本人名録センター	一九八九
『横浜とパン』	(財)横浜市勤労福祉財団	一九九一
『日本の食文化 第十一巻』	雄山閣	一九九九
『横浜港における貿易額ベスト一〇品目の推移』	横浜税関 調査保税調査統計局	二〇〇〇
『横浜市史』・『横浜市史Ⅱ』		

〔表1〕 横浜の主なパン・菓子製造業者の納税状況

店名	業者名	1910年		1925年		1936年	
		所得税	営業税	所得税	営業税	所得税	営業税
宇千喜	打木	34	94	40	×	×	×
富田屋	内海	99	134	96	×	92	×
新力	増田	61	63	×	×	53	70
勢国堂	早川	×	×	194	91	70	74
木村屋	高山	—	—	107	78	153	115
風月堂	原田	174	283	×	61	435	204
不二家	藤井	—	—	670	70	2463	×

注：税額の単位は円

×印は納税額が出典に記載されていない（おそらく0円）

—印は開業前で史料なし

〔表2〕 横浜市・神奈川県のパン製造業者数（1943年）

中区	5軒	神奈川区	3軒	川崎市	2軒	平塚市	2軒
西区	9	鶴見区	2	藤沢市	3	小田原市	1
磯子区	4	南区	1	鎌倉市	2	高座郡	2
保土ヶ谷区	2			横須賀市	4	中郡	2
横浜市	合計	26軒		他の県内	合計	18軒	