

社
SHA

楽
RAKU

神奈川県立川崎図書館 が所蔵する
全国有数の〈社史コレクション〉を
さらに活用していただくため、
社史の使い方や、社史の楽しさ、
社史情報などをお届けしていきます。

Vol.28

2014/04

幕末の開国後、米食中心の日本にパンは、すぐに普及しなかったといえます。銀座に店舗を構えた木村屋が1874年、酒種あんパンを販売し、明治天皇に献上したことも話題となり、徐々にパン食が広まってきました。日露戦争に備えて作っていたビスケット作りをヒントに、ジャムパンを完成させたのも木村屋です。あんパンもジャムパンも木村屋が売り上げを伸ばすと、同業者も負けまいとして、結果、パンの普及につながっていったそうです。『木村屋総本店百二十年史』（1989年刊）に記されています。

1901年に開業した中村屋の創業者・相馬愛蔵はシュークリームのおいしさに驚いて、1904年にクリームパンを製造しました。中村屋のクリームパンは大評判になり、ほかのパン屋でも製造されていきました。あんパン・ジャムパン・クリームパンは「日本の三大菓子パン」という存在になります。パン・菓子だけでなく、『中村屋一〇〇年史』（2003年刊）には、カレーやボルシチの喫茶部への登場、相馬愛蔵夫妻とキリスト教の関わり、多くの芸術家が集った中村屋サロンの様子など、食文化を中心とした同社の多彩な活動が載っています。

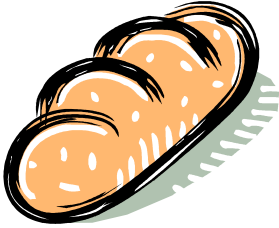
のちに山崎製パンを創業する飯島藤十郎は、1927年、中村屋の店先に貼られた「少年店員募集」の求人広告に応募して働きはじめました。やがて仕事をしながら夜間学校に通って勉強をしました。どちらかを選択しないとなくなり、悩んだ末、仕事を辞めることにしました。中村屋で働いたのは二年半でしたが、相馬愛蔵の商業哲学「良い品を安く」は心に刻みこまれました。のちの商売の心構えにもなったそうです。1948年に山崎製パンを創業してからも、飯島藤十郎は中村屋に足を運び、相馬氏や当時の先輩、同僚の指導を仰いだり、意見を求めたりしました。同社の社史『ひとつぶの麦から』（1984年刊）より紹介しました。

（裏面に続く）

パンを美味しくする社史

(表面から続く)

創業から間もないころの中村屋で休業していた続木斉(つづき・ひとし)は、1913年に妻の故郷の京都で進々堂を開業します。1924年には日本のパン屋としては初めてパリに留学しました。当時の日本では、あんパンのように柔らかいパンが好まれていましたが、フランスパンのような堅焼きパンのおいしさを伝えようとしません。1930年には、京都大学の北門前にフランス風の外観のパン食堂を出店するなどして、京都で愛されるパン作りを続けていきました。平成に入ってから進々堂は経営危機に陥りますが、山崎製パンから出資を受けられたこともあり、事業を立て直しました。「同じ新宿中村屋の影響を受けたクリスチャン創業者を持つことが進々堂と山崎製パンの交流の原点である」と『進々堂百年史』(2013年刊)のコラム欄に記されています。



第一次世界大戦では中国の青島からドイツ人の捕虜が日本に送られてきました。愛知県田善平は「収容所のパンは、捕虜自身が焼くので大変美味しい」と耳にしたことから、従業員を収容所に派遣してパンの焼き方を習い、敷島製パンを設立しました。大戦後、ドイツ人の捕虜は本国へ送還されますが、パン焼きの技師には、本人の意思を確かめ、敷島製パンの初代技師長として残ってもらいました。このドイツ人技師は敷島製パンを離れたのちに、神戸でジャーマン・ホーム・ベーカリーを開業します。『敷島製パン八十年の歩み』(2002年刊)より紹介しました。

ある業種の社史をまとめて見ていくと、いろいろなつながりが見えてきます。今回、例にしたパンだったら、パンの製造会社だけでなく、パン業界の団体史、原料を扱う会社、製造機械の会社、百貨店やホテル・小売店、そして流通と、多方面に関わりを見つけていくこともできそうです。社史らしい調べ方もありません。

(科学情報課・高田)

予告します!

次号は社史のイベントてんこもりでお伝えします。

初夏の社史に大注目!

●お問い合わせ先 神奈川県立川崎図書館 科学情報課

210-0011 川崎市川崎区富士見2-1-4

電話:044-233-4537 FAX:044-210-1146

<http://www.klnet.pref.kanagawa.jp/kawasaki/index.html>