

日本のパン食
近代化の父 田辺玄平と
丸十ベーカリーのあゆみ



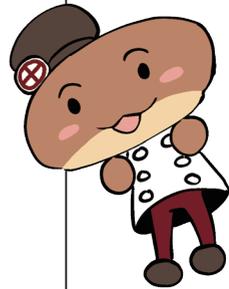
全日本丸十パン商工業協同組合



『食で喜びを創り

食で幸せを提供する』

マルジューの歴史とあゆみ





それには
この丸十ベーカリー！創始者の
田辺玄平と

丸十の精神を
受け継いだ者たちの
想いが込められていました

その
丸十ベーカリーの歴史と

未来をひもといて
みましょつ

プロローグ 日本にパン食を広めた丸十ベーカリー



東京の板橋区の
東武東上線の大山駅前
本店があり区内に
3店舗あるベーカリー

板橋マルジュ

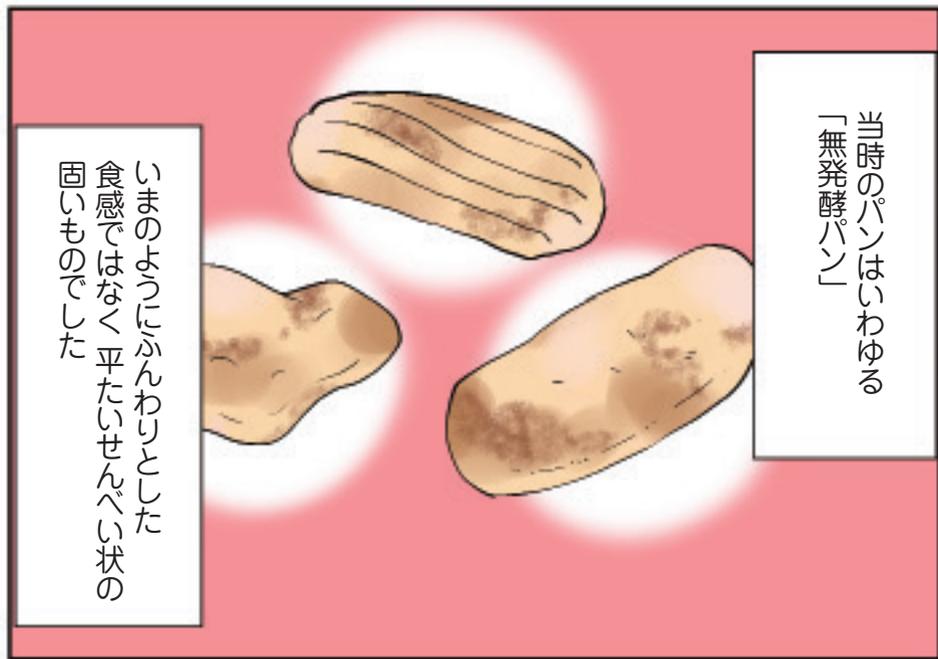


実はこのパン屋さんの
本家である丸十ベーカリーは
日本にパン食を広めた
歴史あるパン屋さんなのです

なぜ長いこと
米食だった
日本の食卓に
パン食が進出して
いったのか



小麦粉の
発祥地と言われる
メソポタミア周辺で
パンの原形が生まれました



パンは
石の加工技術が発達した
エジプトで更に進化

石の道具で大量の小麦粉が
挽けるようになり
パン作りが益々盛んになっ
ていきます

するとパンを作る過程で
焼き忘れたパンの生地が
出てきます
放置された生地の中に
気候などによって
発酵したものが生まれ

それを
こねて

焼いたものが
発酵パンの起源と
言われています

偶然の産物として加わった
パン膨らませる発酵という
過程が パンをよりいっそう
豊かにしました

口当たりも良く胃にも軽い
発酵パンの作り方は
急速に発展していくのです

当時はまだ
酵母を発見
できていなかったん
だよ

えじやあ
僕らはいつから
ふんわりするの？

そのお話は
またあとでね

それから
約四千年以上経ちまして
日本のパン食文化の発展には
この酵母と丸十ベーカリーが
大きく関わっているのです

1章 日本とパン食の出会い



しかし
我が藩では兵糧の
確保にも困る
米を炊けば
煙で見つかり
奇襲を受けて
しまう

何かいい
案はないか？
江川太郎左衛門



それではパンを
作るというのは
どうでしょうか

ひらやま 葎山代官
江川太郎左衛門

パンは携帯しやすく
日持ちも良い
炊く必要がなく
そのままかじって食べる
ことができるので

敵に見つかる
心配ありません



この提案により
初めて日本人が
組織だつて
パンを作ったと言われ

指揮を執った
江川は「パンの祖」と
呼ばれています

しかしこのパンが
使われることはなく
日本の食卓にパンが普及するのは
もう少しあとのことです



日本にパンが
入ってきたのは
戦国時代

鉄砲伝来の時だと
言われています

宣教師達が持ち込んだ
ものでしたが
当時の日本では
キリスト教が
禁じられており

長崎など一部で
西洋人のために
作られているのみでした



日本人のためのパンが
作られるようになったのは
江戸時代：

外国の東国侵略が
本格的になってきた

我が藩でも備え
ねばなるまい



やがて成長した玄平は
商学に興味を持ち
学ぶため東京の学校を
志望するもの…



明治7年
玄平は山梨の大きな
庄屋の息子として
生まれました



長かった江戸時代が
終わり明治時代の
幕開けとともに
パン作りは広がって
いきます

西洋のパンに
日本人好みの
あんこを挟んだ
あんパンなど
菓子パンが主でした



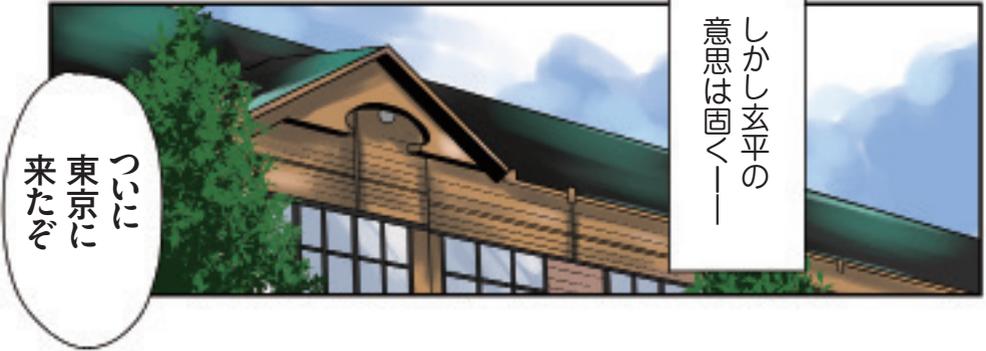
何もわざわざ
東京に行か
なくても…

山梨でも勉強は
できるだろう

たびたび
両親の反対に
あいました



そして月日は
流れ…



しかし玄平の
意思は固く…

ついに
東京に
来たぞ



海外を
見てやろうと
身ひとつで飛び
出してきたが…
アメリカという
国は広いなあ



ふー

帰るか

田辺玄平



ゲンペー
今帰るかい？



アニー
おばさん！
こんにちは！

これから
パンを焼くんだ
見ていくかい？



パンを？
おばさんがつ!!

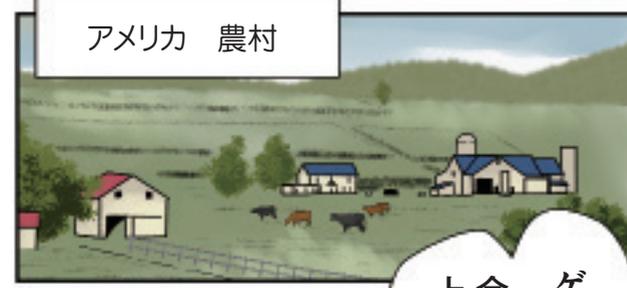
はは
まあ入んなよ



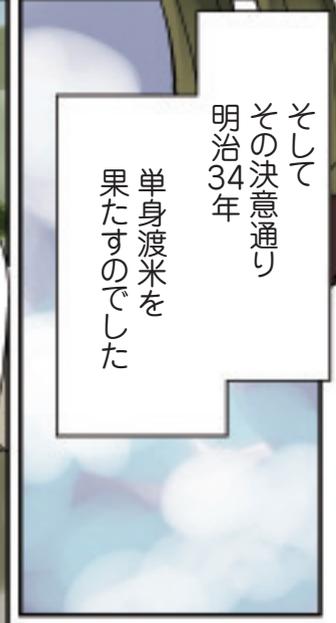
玄平20歳
ついに東京の学校へ
入学することが
できました

ここで貿易のことを
しっかり学んで

オしは世界へと
飛び出すんだ！



アメリカ 農村



そして
その決意通り
明治34年
単身渡米を
果たすのでした



ゲンペー
今日はもう
上がっていきな

はい！

この時の想いが
丸十ベーカーリーをつくり
発展させるきっかけに
なりました

家庭でこんな
ふんわり
やわらかいパンが
焼けるなんて…



すごい



すごい…
本当にパンを
作ってる



そういえば…
こつちに来て
毎日パンを食べるよう
になつてから
調子がいいような

また玄平は
若い頃より
胃病に悩んで
いました



そうか！パンは
もともと粉だから
消化にいいんだ



そんなに
珍しいかい？
この辺じゃ
当たり前の
光景だよ
それが…



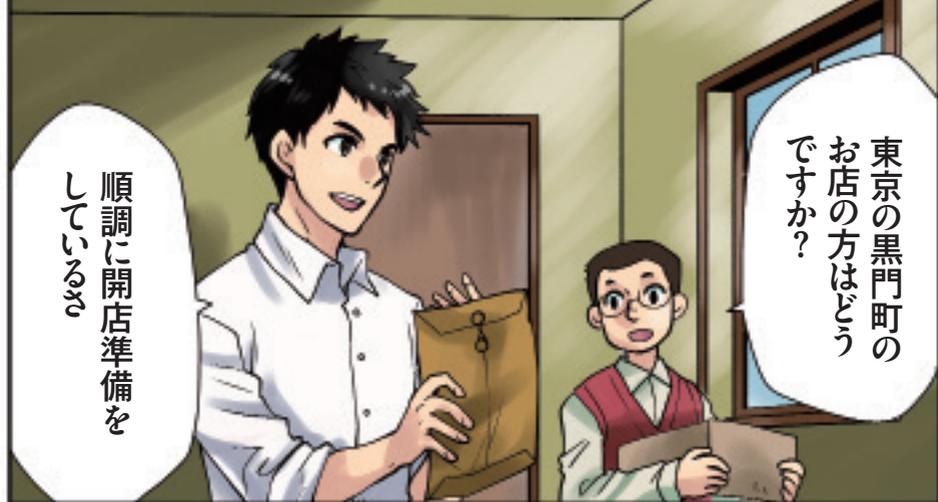
はっはっ
そいつあ不便
だねえ！
もうすぐ
先に焼いたのが
できるから
食べていきな！



日本では
職人が作ったパンを
買って食べるしか
ないんです



ははは
それだけ
じゃないよ
先生！



東京の黒門町のお店の方はどうですか？

順調に開店準備をしています



俺達の最初の店だ

ここから日本中にパン食を広めていくんだ！

ハジメテ

玄平の決心とともに最初の丸十ベーカリーは生まれたのです



パンにはタンパク質ミネラルビタミンなど

身体にとって重要な栄養素がたくさん入っているんだ



栄養…

日本でもパンを主食にすれば俺と同じように胃病に悩む人の助けになるかもしれない…



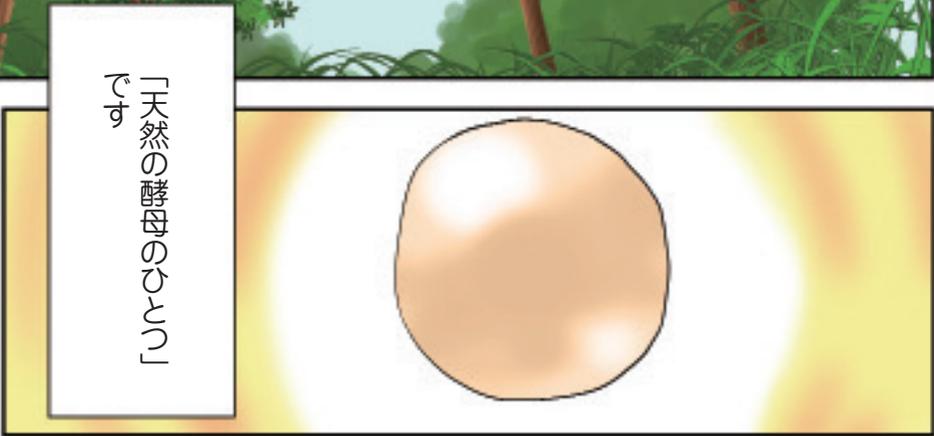
玄平さん

帰国した玄平は山梨の実家にパンの研究所を設立しました

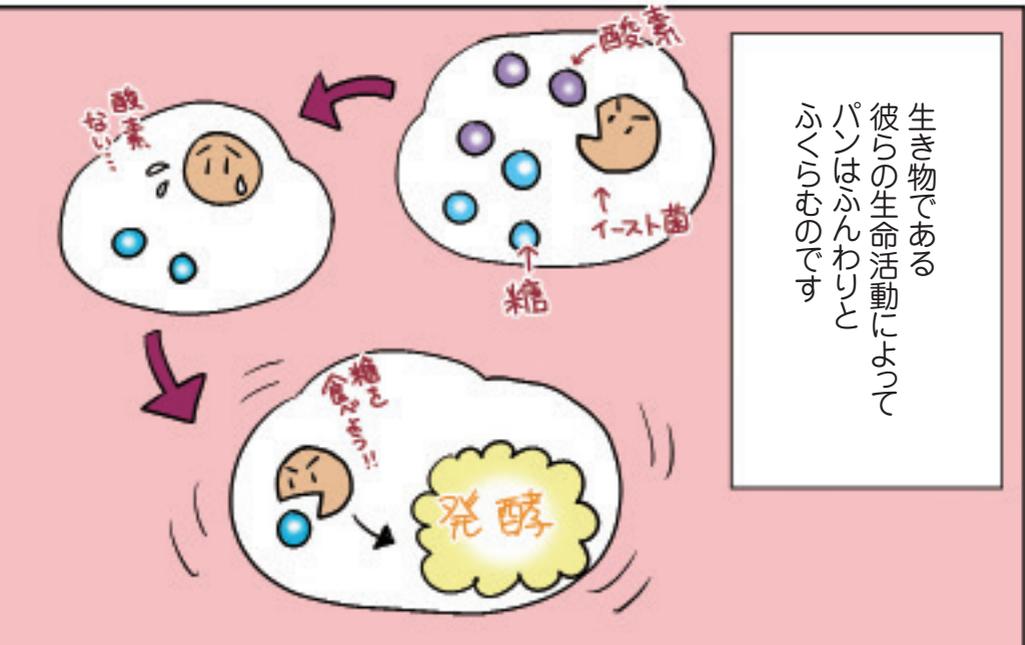
日本に帰ってパンを作ろう!!
そして日本中の食卓にパン食を普及させよう!!



イーストとは
自然界に存在
している



「天然の酵母のひとつ」
です



生き物である
彼らの生命活動によって
パンはふんわりと
ふくらむのです



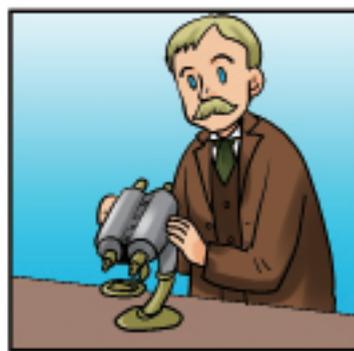
かんわきゅうだい
閑話休題

イースト菌の話



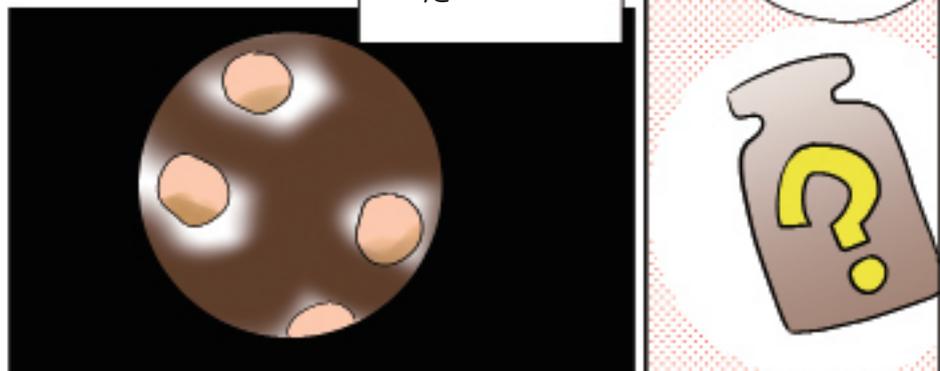
現在のパンは
とつてもふんわり
しているよね

うん
ふっわふわだよ!



イースト菌の存在は
17〜18世紀ごろ
顕微鏡の発明とともに
その姿がわかってきました

このふわふわは
「イースト菌」が
作っているんだよ



この発酵がお酒や
ビールづくり
パン作りなど人間の役に
たってくれてるんだね



ところがパン作りに
最適なイーストと
呼ばれるパン酵母は
なかなか厄介やっかいだね

何せ自然界で
生きているから
人間の思い通りには
いかず…



めちやくちや
気難しいんだよ

このイースト菌

とにかくとつても
デリケートだから…



パン酵母は乳酸菌など
他の菌が混じった
「パン種」として
育てるしかないし
管理もすごく大変
だったんだ



うわー
それは大変な
ことだね

でも今のぼくらは
こんなにあわあわで
いっぱい作られているよ？



それが玄平さんの
サブブアノロサブブアノロ



その研究と開発の
つみかさねが
こんにちの日本での
パン食普及につながって
いるのです

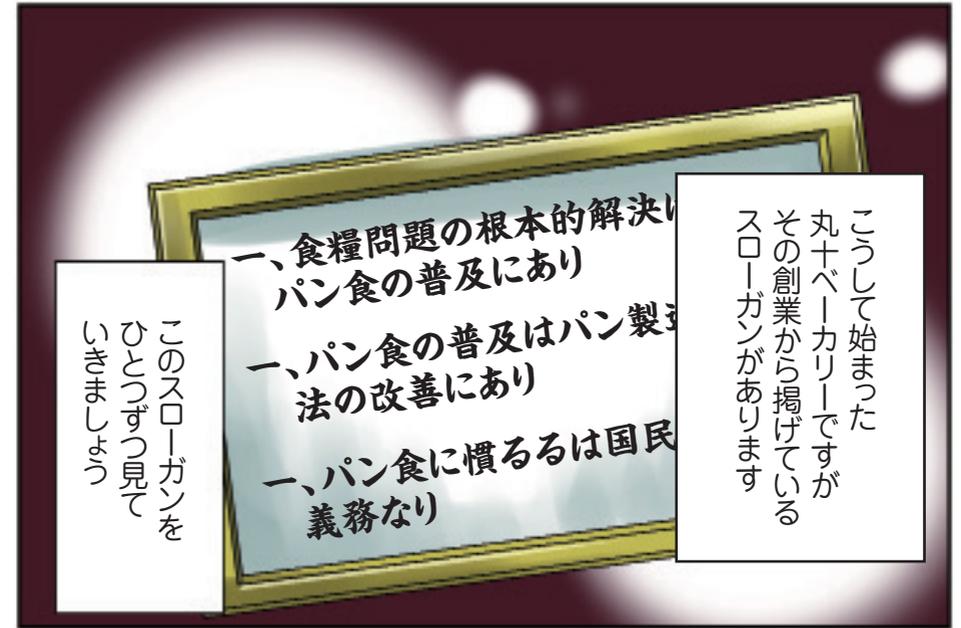
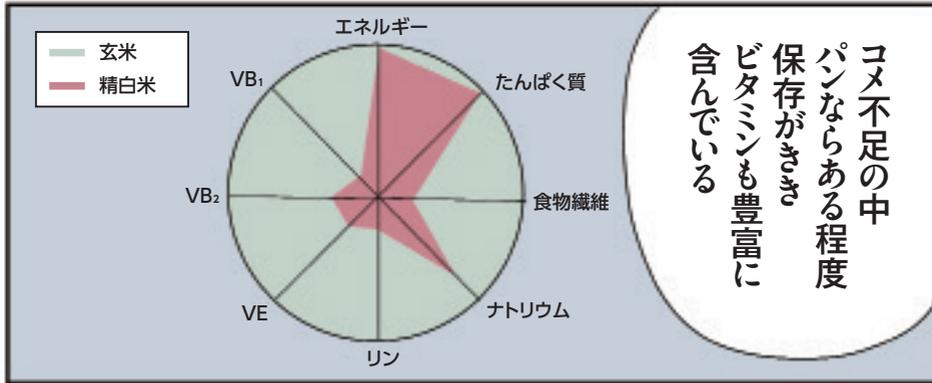
玄平はアメリカで
乾燥酵母(ドライイースト)に
着目していたのです



製パンのかたわら
冷蔵庫などない時代に
暑さや寒さにも負けない
パンに適したイースト菌の
研究をしていました

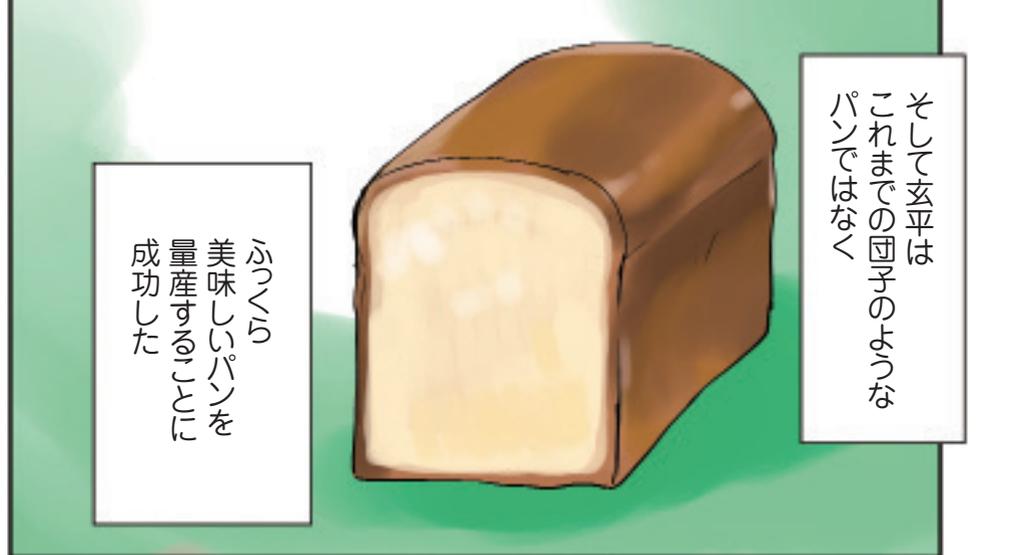
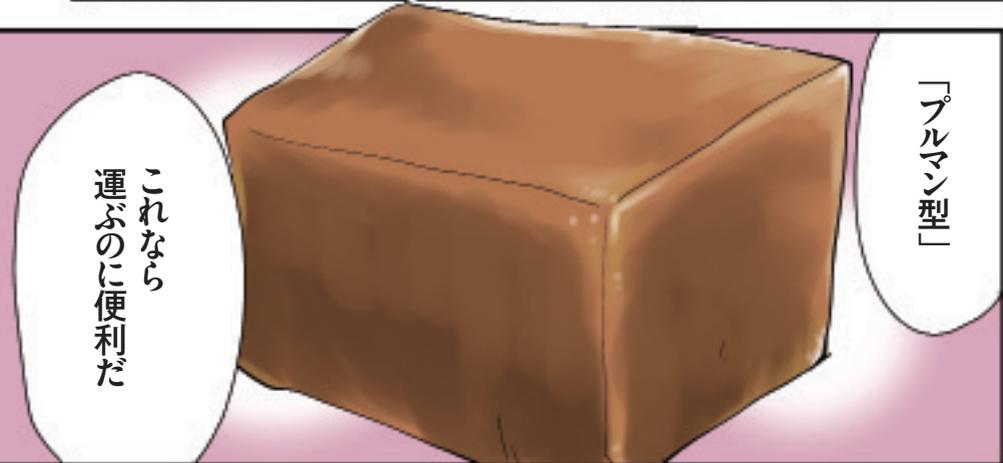


2章 丸十ベーカリーの三大スローガン

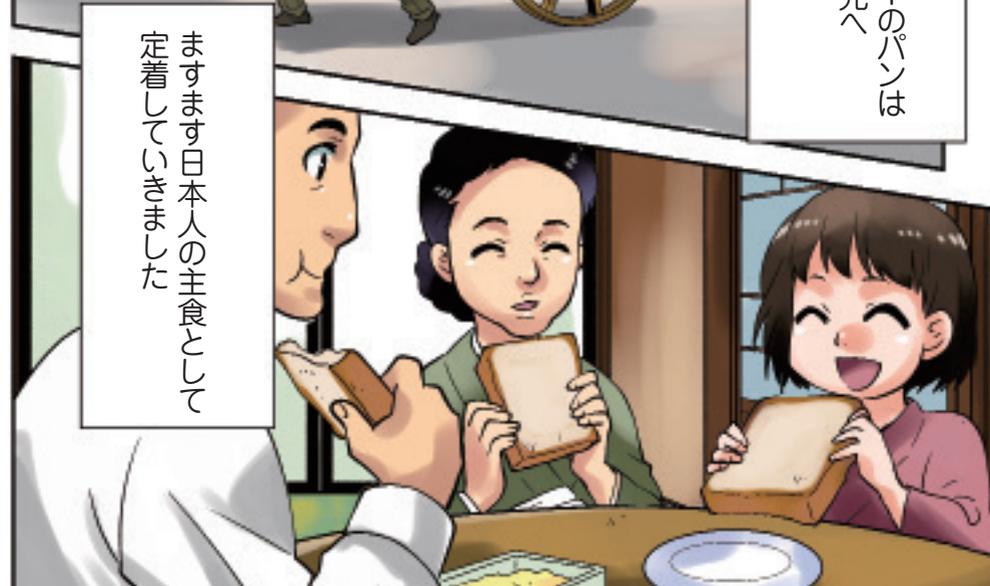
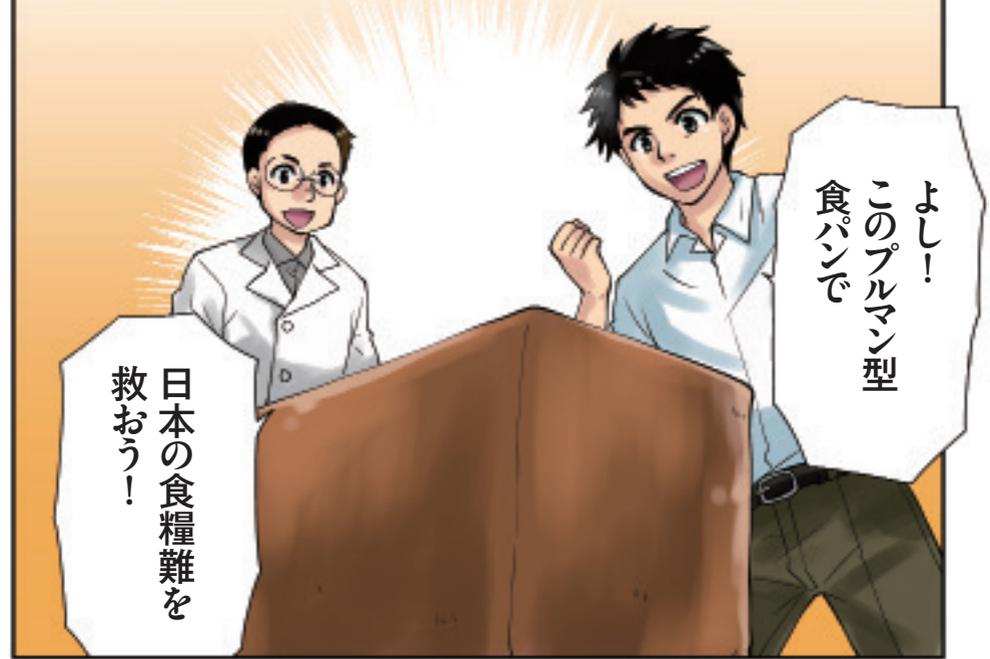
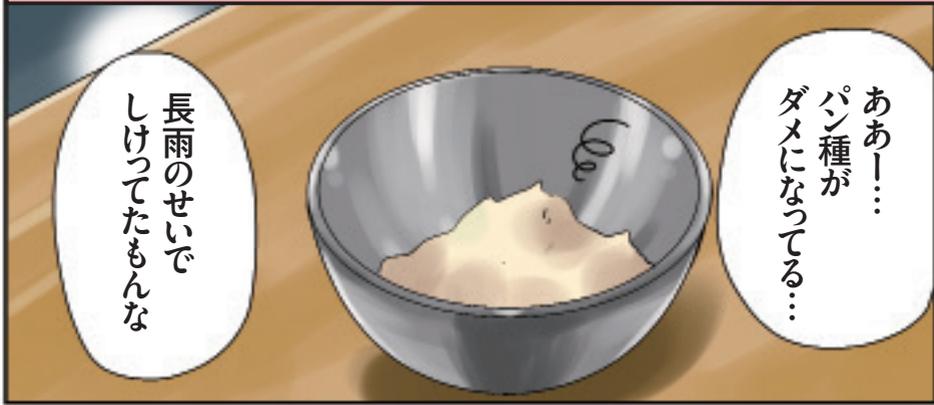


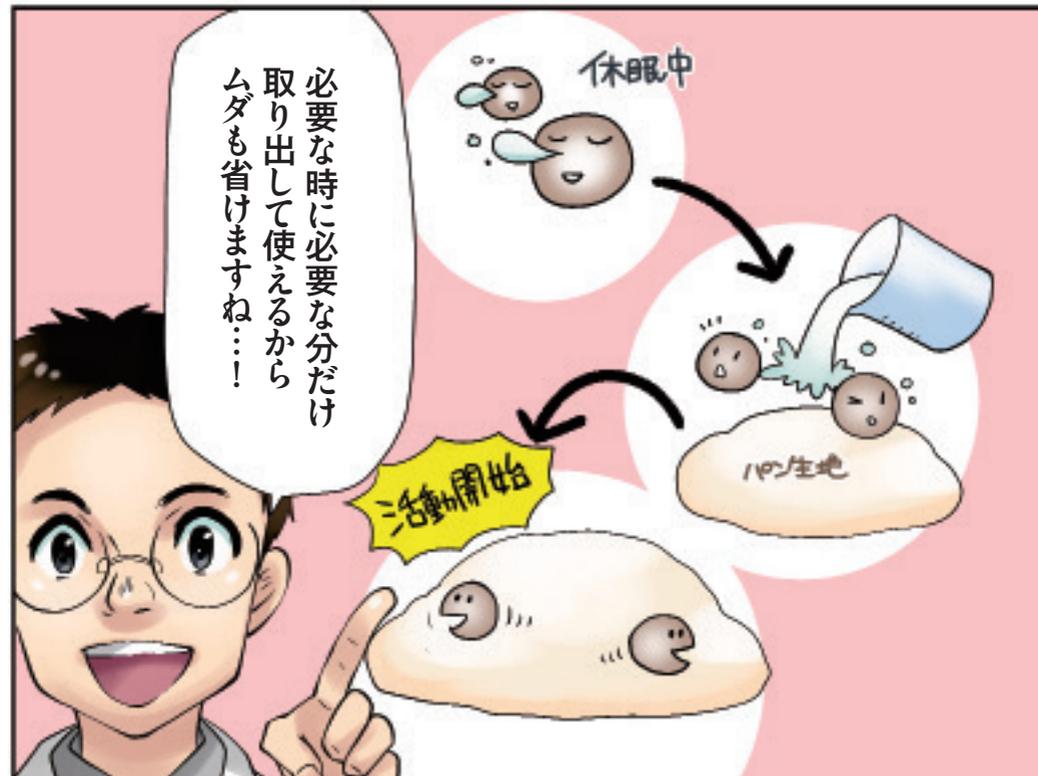
一、食糧問題の根本的解決はパン食の普及にあり

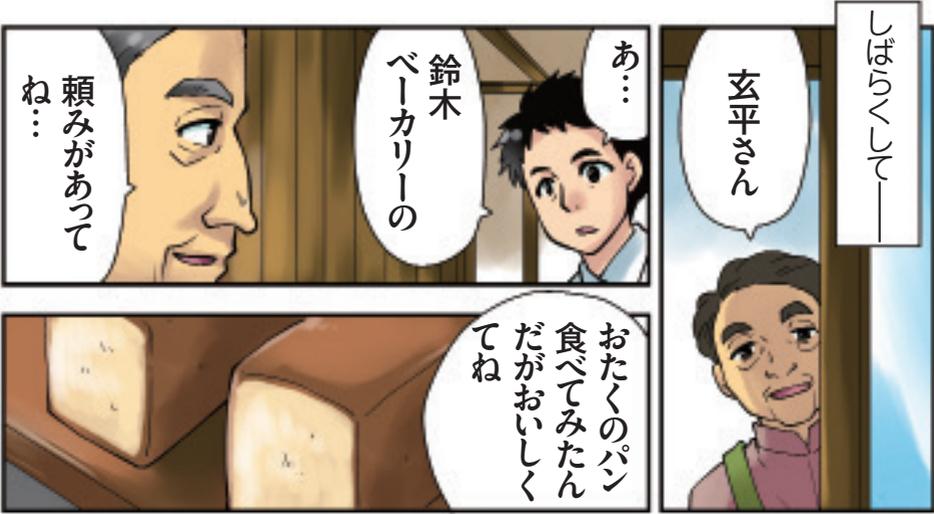




一、パン食の普及はパン製造法の改善にあり









えーッ

わかりました！



あなたも職人なら
酵母の大切さがわかる
はずだ！

当時の酵母は大変貴重で
自然の財産とも
いっべきものでした

職人は管理に気を配り
後生大事に守り通して
いたので



ああ！
俺は何もこの
マジックイーストを
作るために苦労した
わけじゃない！

いいんですか！？
あんなに
苦労したのに…



全てはそう！

パン食普及の
ためだ！



わかってはいる…
だが…

よりおいしいパンを
作りたいんだ…！



中には風呂に入る時も
身につけていた職人も
いたそうです



玄平さんも
何とか言っ
てくださいよ！

……

なんだったら
パン屋を開きたい者の
支援もしてもいい!

ベーカリー

俺たちのノウハウを分けて
パン屋が増えればそれだけ
パンを口にする人が増える!!

願ったり
かなったりだ!

玄平の意思により
マジックイーストは
誰でも買えるようになった

これによってパン種作りの
特殊な作業がなくても
パンが作れるようになり
パン食普及への
大きな足がかりになる

やがて田辺玄平は
これらの功績により
「日本のパン食近代化の父」と
呼ばれるようになります

また玄平はそれまで主流だった
徒弟制度を廃し

マジックイースト(玄平種)を
使用している人に対し
乞われるまま丸十ベーカリーの
屋号で商売することを
許可しました

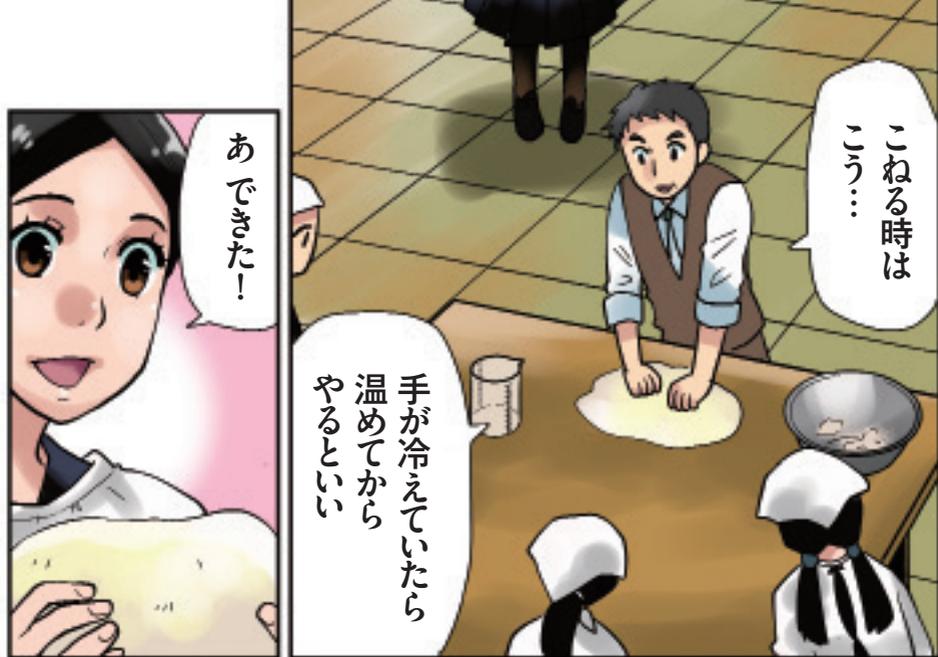


でもそこら中に
丸十ベーカリーが
できたら
店同士が食い合いに
なっちゃいますよ

それも
そうか...

ではそれを防ぐため
一定の間隔をおいて
店をかまえるように
しよう

現代でいうフランチャイズ化に似た
システムですが
当時は斬新かつ近代的な
経営方針でした



こねる時は
こう…

手が冷えていたら
温めてから
やるといい

あできた!



すごい!

私も
やってみよう

私も!



誰でもパンが
作れるなんて

まさに俺の
夢見た日本だ…



グルテンが…
で…

また玄平は
女学館の求めに応じ
家庭製パンの普及に
力を尽くしました



うーん…
うまく生地
にならないわ…





そうか！
本だ！

俺たちが
やっていることを
もっと簡単にして
発行すればいいんだ！



↑
よかったですね

ああ



もつと
あちこち
教えに行け
たらいいんだ
がなあ

体がたり
ませんよ…

あはは



玄平は
「食パン蒸製法」という
手引書を作り配布しました

そこにはパンの作り方のみならず
その栄養価や研究結果も
記してありました

これによって日本の食卓に
たくさんパンが並びよっ
なりました



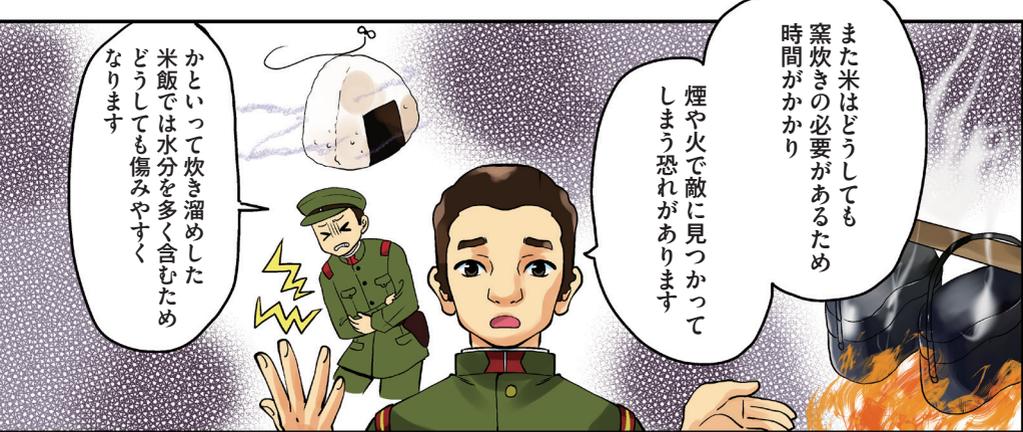
ん？
何だこれ

ああ
それは昼間
奥さんがここで
読んでたんですよ





また米不足のような
ことが起きた時に
安定して供給できる
食料として携帯に
適しているのでは…
と軍議で上がり
まして…



かといって炊き溜めした
米飯では水分を多く含むため
どうしても傷みやす
くなります

また米はどうしても
窯炊きの必要があるため
時間がかかり
煙や火で敵に見つかって
しまう恐れがあります



大変な
仕事ですが…
お国のために
お引き受けしましょう！



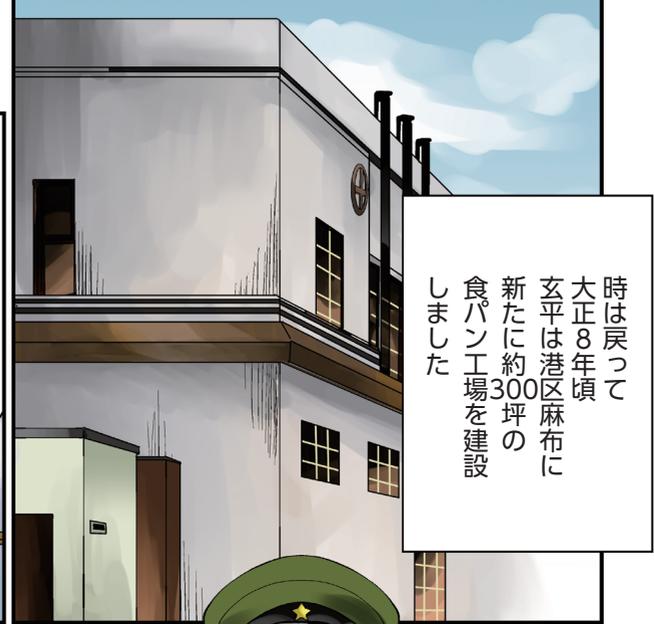
ですが
パンであれば
火も使わず
米飯よりも傷みにくい
パン食の普及推進で
実績のある丸十の田辺さんに
陸軍の糧秣廠の囑託として
お願いしたい！



ホッ



あの…
田辺玄平さんは
おいででしょうか



時は戻って
大正8年頃
玄平は港区麻布に
新たに約300坪の
食パン工場を建設
しました



陸軍の兵隊のための
パンの開発をお願い
したい

私共は
陸軍糧秣廠の
者です

陸軍糧秣廠とは：
兵士の食糧と軍馬の飼料を管理した日本陸軍の部署



えっ…
陸軍の兵隊のための
パンの開発ですか？！

はっ！

話はお聞き
しました
なぜ
パンを？



——が
このパンは試食会で
不評でした

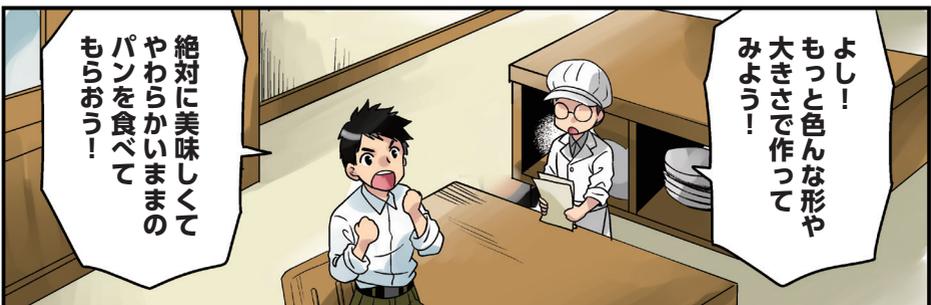
試食会は実際に
行軍に持って行く
というものでした

その中で
背囊に入れると
潰れてしまうことが
問題になりました



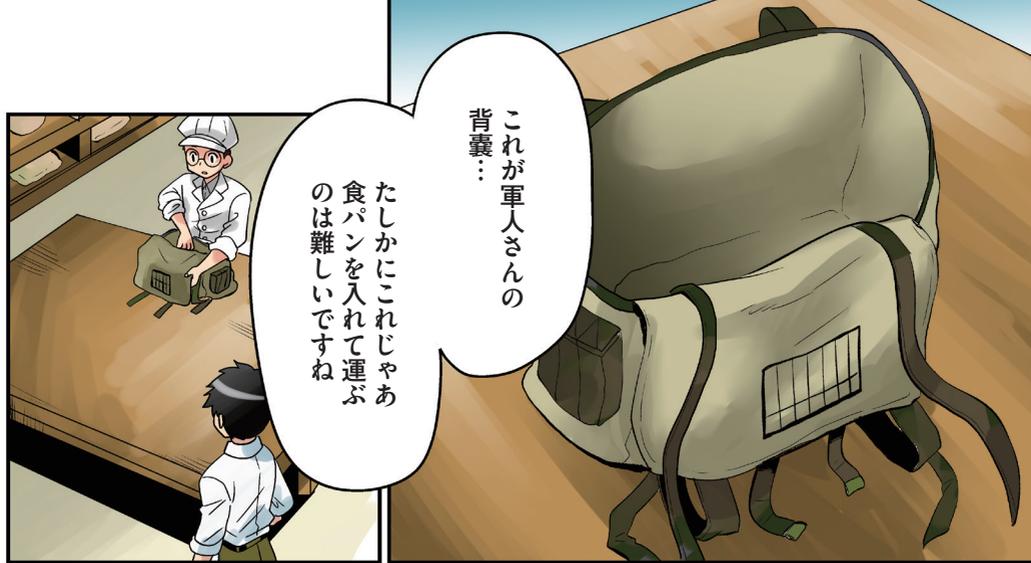
うーん…
小さくすれば
いいってもんじゃ
ないんですね

四角もダメ
丸もダメ…



よし！
もっと色々な形や
大きさで作って
みよう！

絶対に美味しく
やわらかいままの
パンを食べて
もらおう！



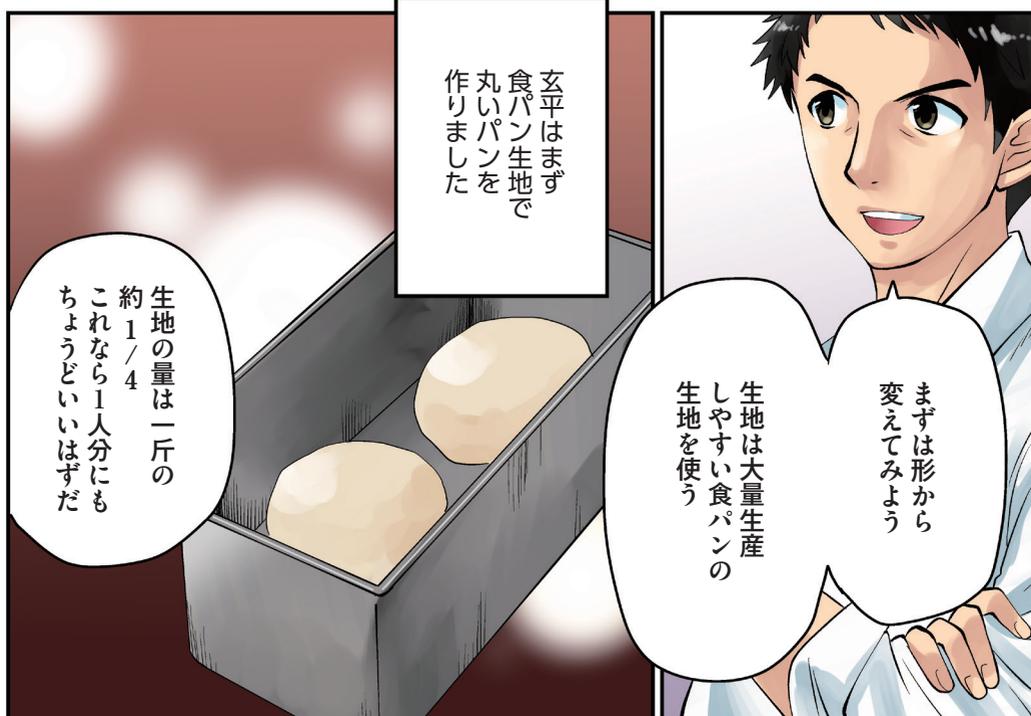
これが軍人さんの
背囊…

たしかにこれじゃあ
食パンを入れて運ぶ
のは難しいですね



そうだな
やわらかくて
大きい食パンは
ぺっちゃんこだ

かといって
カチカチのパンでは
美味しくないの
時間が経つても
やわらかいように
ラードを入れよう



玄平はまず
食パン生地
で丸いパンを
作りました

まずは形から
変えてみよう

生地は大量生産
しやすい食パンの
生地を使う

生地の量は一斤の
約1/4
これなら1人分にも
ちょうどいいはずだ

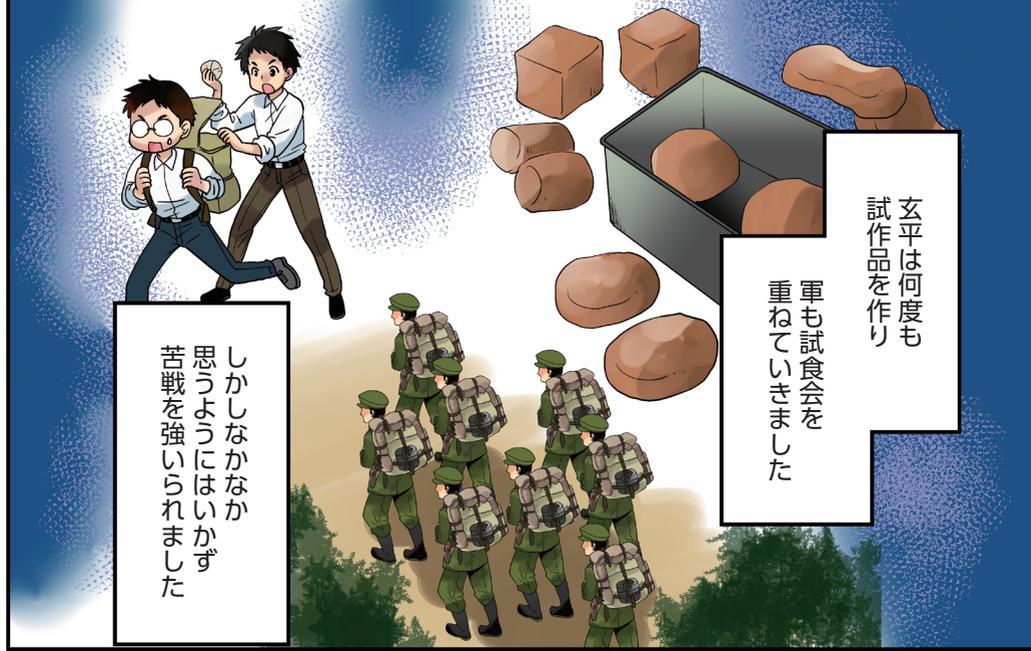


大正六年刊
最新麵麩
製造法

アメリカで見た
フランスパンの形は
どうだろう

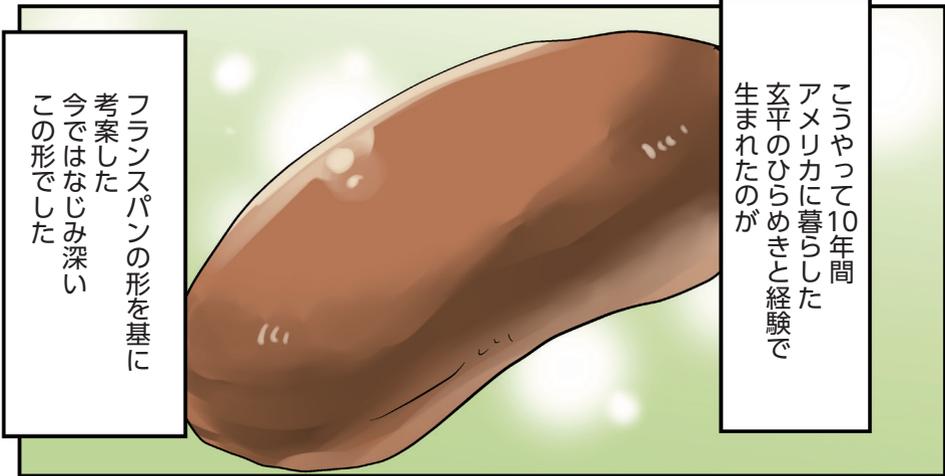


そうだ!!



玄平は何度も
試作品を作り
重も試食会を
重ねていきました

しかしなかなか
思うようにはいかず
苦戦を強いられました



こうやって10年間
アメリカに暮らした
玄平のひらめきと経験で
生まれたのが

フランスパンの形を基に
考案した
今ではなじみ深い
この形でした



今回の試食会も
合格には届きません
でしたね…
こんなに難しい
だなんて…



この形は？

これはですね

こういう風に
入れるための
形なんです



僕ちよつと
この辺片付け
ますね!

へこんで
られませんよね!
また次のパンを
考えましょう!



玄平さんは
パンのことにになると
一生懸命だなあ…



おおっ！
たしかにこれなら
スキマに入るから
潰れにくそうだ！

早速試食会で
持っていきましょう！



このパンは
試食会で合格し

正式に採用と
なりました

しかしその後も
玄平は試食会での
意見を聞き

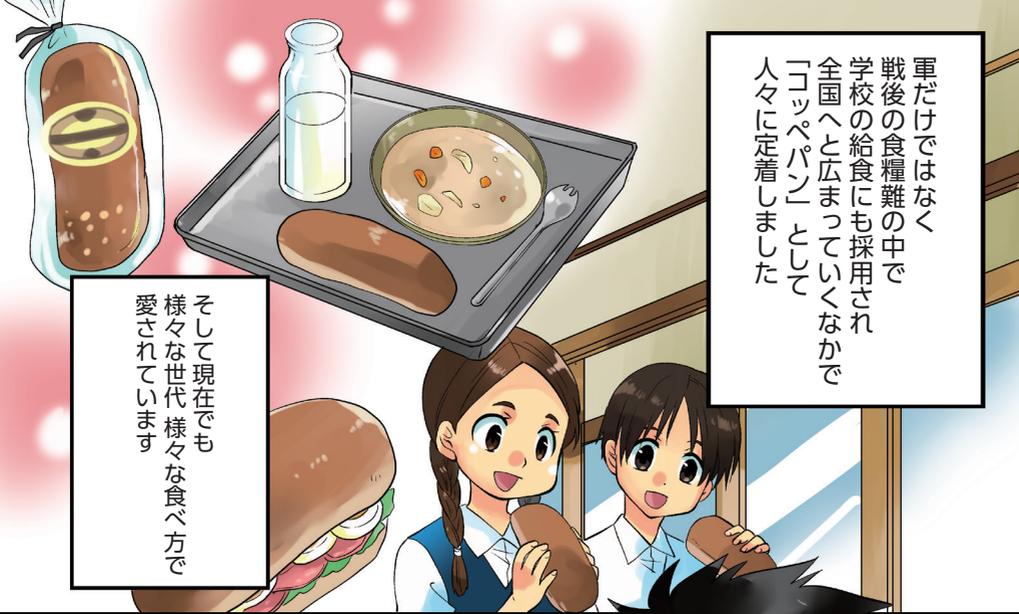
工夫を重ねて
いきました



行軍中でも手軽に
食べられていいなあ！

玄平の熱意と工夫によって
生まれたこのパンは
型の似ていたフランスパンの
別称クーペパン（コッペパン）と
呼ばれるようになり

今日はおかずを
パンに挟んで
食べよう！



軍だけではなく
戦後の食糧難の中で
学校の給食にも採用され
全国へと広まっていくなかで
「コッペパン」として
人々に定着しました

そして現在でも
様々な世代 様々な食べ方で
愛されています



これらが

丸十の田辺玄平が
コッペパンの元祖と
言われるようになった
理由です



ちなみに
第二次世界大戦の
時は外来語が禁止
されていた

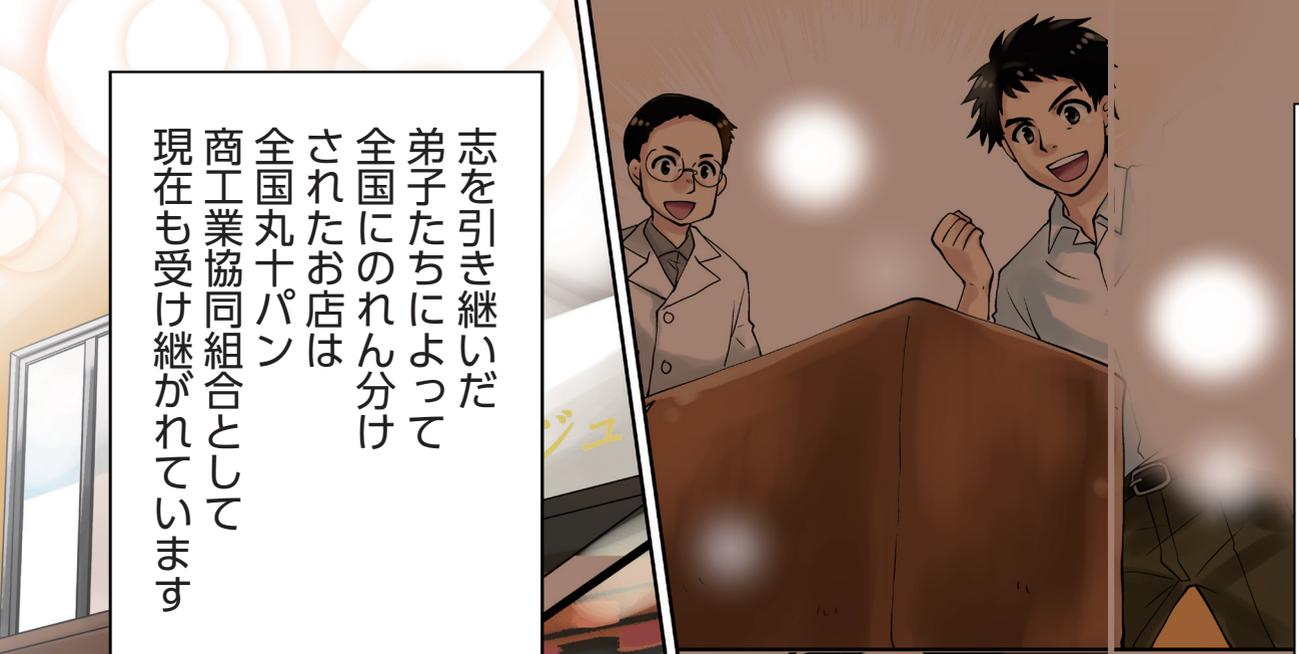
かつぶしパンって
呼ばれてたんだって

ええ
パンって英語
じゃないの!?

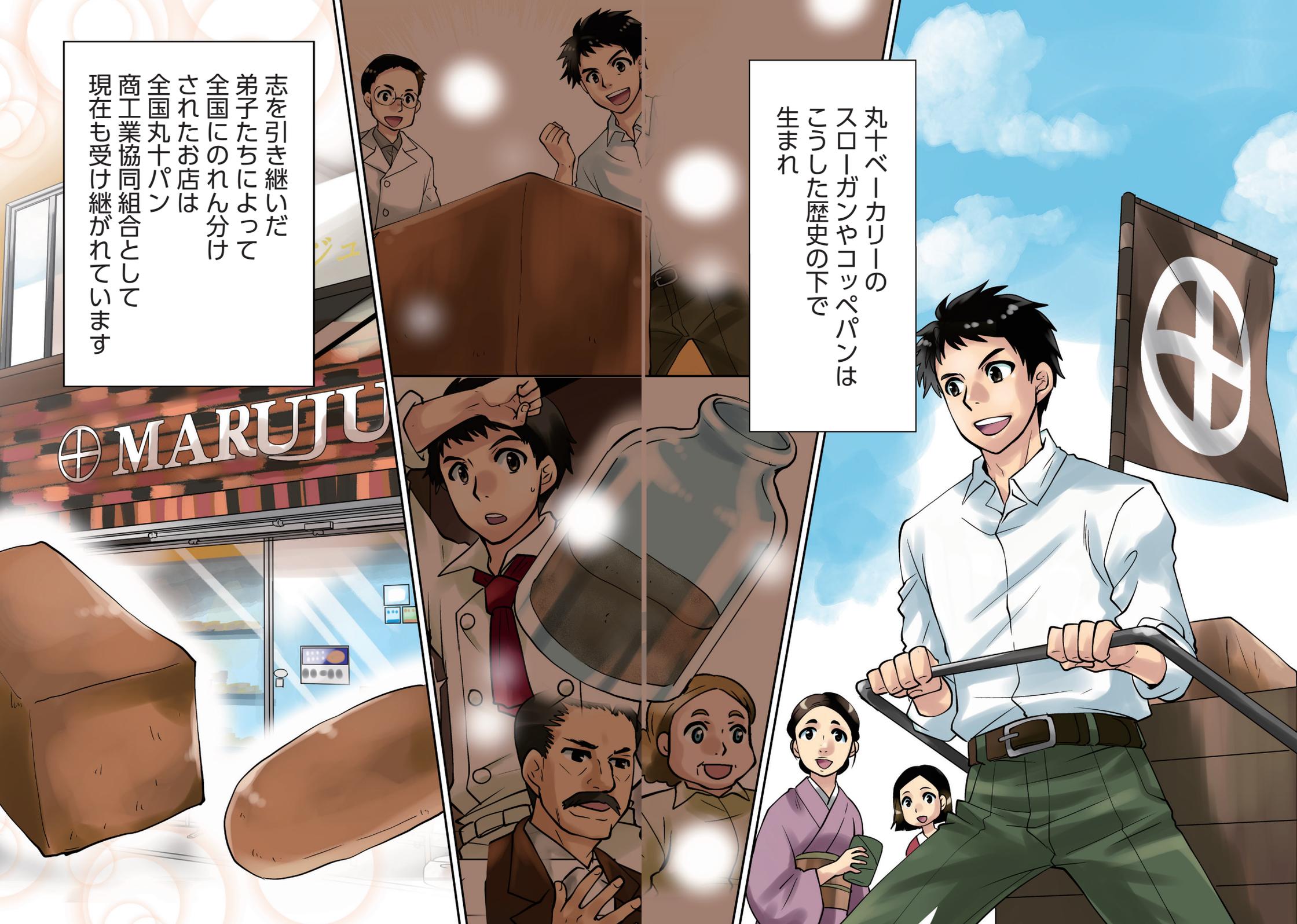
※ かつぶしは
ポロリがし語
です。



丸十ベーカリーの
スローガンやコッペパンは
こうした歴史の下で
生まれ



志を引き継いだ
弟子たちによって
全国にのれん分け
されたお店は
全国丸十パン
商工業協同組合として
現在も受け継がれています



⊕ MARUJU

