〈青森県史〉の窓

163

家族で楽しく食べるパンを！
～工藤パンのあゆみ～

中園　裕
（県民生活文化課
県史編さんグループ主幹）

株式会社工藤パンは1932（昭和7）年に現在のむつ市で創業した。初代社長の工藤半右衛門は、戦後に青森市が学校給食を開始するとの情報を受け、会社を青森市へ移した。復興めざましい県都青森市こそ、最も食糧を要すると見なしたからである。1948（昭和23）年、青森県指定配給パン工場に指定され、同年に有限会社工藤パンを設立。学校給食の普及と共に経営基盤を固め、1956（昭和31）年に株式会社となった。

閉店当日の工藤パン新町店＝2013（平成25）年3月15日・筆者撮影

1950（昭和25）年、半右衛門は青森市の古川跨線橋近くで、浪館通りへ向かう道路の入口付近に、2階建ての直営店（第1営業所＝古川店）を出店した。1階はパンやお菓子が買え、簡単な喫茶が出来る間取りとし、2階はレストランとした。まだパン食やレストランでの食事形態が珍しかったので、店は大変繁盛した。2階のレストランは、おしゃれな空間として女性たちに人気があった。

この後、商店街でにぎわう新町通りに第2営業所（新町店）、市場街である中央古川通りに第3営業所（中央古川店）、青森市東部の人々が買い物に集まる堤町へ第4営業所（堤店）、内外の人が集まる青森駅前に第5営業所（駅前店）が開設された。市民が集まる交通の要所へ店舗を設けた点に、半右衛門の経営能力の高さが示されていよう。

「ながいきは1日1回パン食で」を合い言葉に、工藤パンはパン食普及のため、安くおいしいパンを大量に生産できる全自動最新式パンで最大の売り上げを誇り、青森県のソウルフードとしても宣伝されている。

その後、工藤パンは弘前市や八戸市など県内全域に進出し、1974（昭和49）年には青森市古川のバス停近くにホテルニュークドウを開業した。地下には和風割烹の「北の潮騒」を開店。青森県の郷土料理やアイヌ料理を提供するなど、パン以外の分野にも意欲を示した。もちろんホテル内には、パンやお菓子の販売と喫茶やレストランも設置した。

しかし、安く豊富な種類を用意できるパン会社が、高度経済成長に伴う流通市場の拡大で青森県内にも進出。その後、経済成長が頓挫してからは、食糧事情が量より質へと移行し、個性化が重視されるようになった。次第に工藤パンは、値段と量では大手パン会社から、質と個性では個人店から競争を強いられていった。

この結果、1989（平成元）年12月、工藤パンは全国大手のヤマザキ製パン株式会社と業務を提携。2000（平成12）年10月には同社とライセンス契約を結び、ヤマザキブランドの製造も開始した。県内各地の事業所や店舗は縮小された。2013（平成25）年3月15日、最後まで残った直営の新町店が惜しまれつつ閉店し、工藤パンの喫茶部はなくなった。店舗は現在ヤマザキデイリーストアとなっている。

食料品会社に限らず、地元の企業が生き残っていくのは難しい時代となった。しかし工藤パンが戦後の食糧難に際し、安く大量にパンやお菓子を提供した意義は大きい。

半右衛門はパンを食べて喜ぶ子供たちのために、おいしいパン作りに情熱を傾けた。レストランや食堂、喫茶店や割烹料理屋などを備えた事業の展開も「パン菓子は家族で楽しく食べることに意義がある」と考えていたからだ（『偲ぶ』より）。工藤パンの経営理念には、衣食住に不自由だった戦時の体験と、家族や従業員を通じて命の大切さを痛感する半右衛門の「思い」が貫徹しているのだろう。