

第一次世界大戦期のドイツ人捕虜による 食文化・技能の移転と起業 ——ユーハイムとローマイヤを中心に——

原田哲史ゼミ

村松広輝、高木理沙、松本憲資、劔吉遼、木下善生、登日順治

はじめに

2012年春学期、原田ゼミでは、第一次世界大戦時のドイツ人捕虜によってもたらされた食文化や技能について、その経緯をゼミのテーマとして詳細に学んだ。研究内容として、バウムクーヘンを日本に広めたとされるカール・ユーハイムの生き様を描いた『デモ、私立ツテマス』（ユーハイム 1966）を講読し、その後、現在も残る株式会社ユーハイムの本店へと訪問した。また、同様にロースハムを広めたアウグスト・ローマイヤーについての文献『ロースハムの誕生』（シュミット・村木 2009）も講読し、知識を深めた。ゼミ合宿では、徳島県鳴門市のドイツ館や眼鏡橋などドイツ人捕虜にゆかりのある土地を訪問した。また徳島大学井戸ゼミとの合同ゼミを行った。

これらの研究を踏まえた上で、原田ゼミは以下の論文を作成した。

偶然にも戦争の波にのまれ、捕虜として日本の収容所へ連れてこられたドイツ人は大勢いた。ドイツ人捕虜たちは、どのような日独交流によって食文化・技能を移転させていったのか。また、現在も存在する企業の起業と発展に至る経緯とは何だったのか、ユーハイムとローマイヤを中心に、そういったことを述べる。

第1章ではカール・ユーハイムの波瀾万丈の生涯、そして妻エリーゼの奮闘によって株式会社ユーハイムが発展していく様子を述べていく。同様に第2章ではアウグスト・ローマイヤーの生涯、そしてロースハムの発案、戦後のローマイヤ株式会社¹⁾の発展を述べていく。最後に第3章では、シキシマ製パンを発展させたフロインドリーブが日本で尽力、起業した経過を述べていく。

1. カール・ユーハイムと株式会社ユーハイム

1.1. カール・ユーハイムの生涯と第一次世界大戦後の起業

株式会社ユーハイムは、神戸を拠点に全国に展開している老舗の洋菓子店である。ドイツ人菓子職人のカール・ユーハイム（1886～1945年）が創設し、日本に初めてバウムクーヘンを伝えて以来、実に100年以上も数多くの人々に愛され

¹⁾ 以下、人物名として「ローマイヤー」と発音通りに記すが、会社名としては社名通りに「ローマイヤ」と記す。

続けている。

創始者であるカール・ユーハイムは、ドイツのカウプ・アム・ラインで生まれた。1908年、製菓学校を卒業してから中国の青島へと移り、ドイツで職人の最高位として与えられるマイスターの資格を得て、1913年に菓子と喫茶の店「ユーハイム」を開店させた。1914年、妻エリーゼ（1892～1971年）と結婚する。同年、第一次世界大戦が勃発し、日独間の戦争により青島は日本軍に占領された。

ドイツの敗戦の結果、4,700人以上ものドイツ人が日本各地の収容所へと移送された。このとき捕虜となった者は軍人だけでなく、青島在住の官公民と民間人も含まれていた。捕虜たちの職種は千差万別・多種多様であり、実に様々な個性を持つ人々が集まった²⁾。

ユーハイムは大阪の収容所へ収容された後、1917年、広島県の似島収容所へと移る。ここでは捕虜と市民との交流が活発に行われており、ドイツの降伏後にはより一層の自由が与えられ、捕虜たちは様々な分野で自らの才能を発揮した。1919年3月、広島県の産業奨励館（現在の原爆ドーム）では、捕虜作品展覧会が開催され、工芸品、絵画、サンドウィッチやコーヒーなど当時としてはまだ珍しいものが並び、初日の来場者数は7400人を数えた。バターを抑えることで日本人向けに工夫され、出品・即売したバウムクーヘンは一番の人気商品となり、この出来事は彼の人生に大きな影響を与えることとなる³⁾。

1919年、ヴェルサイユ条約の締結で第一次世界大戦が終結すると、1919年から1920年にかけて日本各地に収容されていた捕虜たちの祖国への帰還が進んだが、ユーハイムは日本に残り菓子職人として生きることを決断した。第一次世界大戦時の日独の戦争で捕虜となったドイツ人の中には、ユーハイムのように解放後も日本ででの生活を続ける者たちがいた⁴⁾。

そして、ユーハイムは東京銀座にある「カフェ・ユーロップ」の経営に携わる。明治屋と契約を結んでドイツ菓子を担当し、バウムクーヘンは高い評価を得た。契約の切れた後は、横浜で新しく「E・ユーハイム」の経営を開始する。商品の試行錯誤を重ね、ようやく経営が軌道に乗り始めていたが、1923年9月1日、関東大震災が発生し、東京や横浜を中心に日本の災害史上最大級の被害を受ける。命は助かったものの、「E・ユーハイム」はこの地震における倒壊で再起不能となった。

途方に暮れるばかりであったとき、ロシア人のバレリーナのアンナ・パヴロワ（1881～1931年）の誘いにより、神戸で再び店を開く。必要最低限のものを揃え、横浜時代からの職人を呼び寄せると、開店の準備で忙しい日々を過ごした。開店初日、大勢の人々が店を訪れ、2日目にはもうストックが何もないまでに売りつくした。神戸にはすでに46か国の外国人が住んでいたといわれるが、外国人の経営する喫茶店は少なかった。客の9割まではまだ外国人が占めており、ヨーロッパ風のカフェに似たスタイルが外国人のオアシスとなった。クリスマス、

²⁾ 瀬戸（2006）、115ページ参照。

³⁾ 広島市ホームページ（2012年10月に参照）

⁴⁾ 瀬戸（1999）、120ページ参照。

年末は不眠不休で働いた⁵⁾。

1934年9月、室戸台風が神戸一帯を襲うが、幸い店にほとんど被害はなかった。1938年7月には滝道の氾濫が起り、神戸に大きな被害をもたらした。ユーハイムの店も大きな被害を受けたが復旧作業は早く進み、数日のうちに元通りになった。ユーハイムは5年間の俘虜生活、店の経営などによる苦労が積み重なり、体調を崩してしまう。病状の好転が見られず、治療のためにドイツへと戻る。世界は間もなく第二次世界大戦に突入しようとしていた。ユーハイムの店の従業員からも次々と召集のかかる者が出てきた。

1.2. 第二次世界大戦時から戦後における株式会社ユーハイムの発展

1939年9月1日、カール・ユーハイムの祖国ドイツ軍がポーランドに侵入していった事実を知る。第二次世界大戦の勃発である。その頃になると、もうユーハイムはたった3人しか残らなかった。店は配給切符でなんとか営業し、そのようなつらい状況下でも店にあるものはすべて売った。神戸でも空襲がひどくなり、一家は六甲山ホテルへと移る。1945年5月8日、ドイツは連合軍の前に降伏した。ユーハイムは「私は死にます。けれど平和は、すぐに来ます。」(ユーハイム1996、105頁)という言葉を残しホテルの109号室でこの世を去った。1945年8月15日、天皇が無条件降伏のラジオ放送をし、戦争は終わった。しかし、平和はすぐ来るはずもなかった。一家はドイツへ本国送還が決まったが、ドイツには頼るものが何もない。エリーゼ夫人は夫を失い、息子を戦争にとられ、財産のすべてを敵国へ没収されて、自殺も考えるほどだったが、ドイツに帰国した。

1950年9月18日、教職を退いた平川五百治、以前ユーハイムで働いていた山口政栄、桑村勇の3人はユーハイム再興に向けて「任意組合」を設立し、店を開く段取りをした。ユーハイムの菓子は改良をどんどん重ね、神戸銀行が使うまで好評になった。さらに当時神戸の自家用車教会の会長だった油問屋の酒井忠治や、その友人の長谷川工務店の社長長谷川武彦などがユーハイムを気に入り、融資や建物の建築などの支援を受けた。その結果ユーハイムは戦前と同じく神戸の名物となっていった。1951年、同じ神戸で別の「ニュー・ユーハイム」という洋菓子店があった。その洋菓子店の近くで「ユーハイム」と看板をあげたので、商標の問題が本格化し、証拠提出のためにユーハイムそのものを代表するエリーゼ夫人を探そうと考えた。横浜時代から顔見知りだったシュミット夫人の紹介もあり、1953年3月7日、エリーゼ夫人が6年ぶりに日本に帰ってきた。しかし、争いごとを望まないエリーゼ夫人により、商標問題の解決はあまり進展せず、和解がのぞまれた。

1959年、ユーハイムは東京の渋谷店を開設する。さらに翌年の1960年に、神戸・住吉に本社、並びに工場を建設する。資本金は1,000万円となる。しかし、業務に関する設備の拡張は目を見張るものがあり、資金面のやりくりは並大抵のものではなかった。今までの経理面を見直し補強したが、ついに運転資金が身動きできないところまで来た。ここでエリーゼはユーハイムの株主であったアルプスバターの社長の河本春男(1910~2004年)に助けを求めた。河本は、断られ

⁵⁾ 頼田(1973)、136-138ページ参照。

るならドイツへ帰るほどの決意をしているエリーゼの思いを知り、金策に駆け回った。上島コーヒー問屋の社長の上島や、株主の畑徳次郎、河本の友人、そのほかの株主は、当初破綻寸前のユーハイムに出資するつもりはなかったが、河本の熱意に負け、その結果わずか3日の期限で1,000万円の増資に成功した。1962年3月20日、資本金2,000万円となったユーハイムは河本を専務取締役とし、経営の近代化合理化の完全遂行に入った。1963年、正式の社名「株式会社ユーハイム商店」を「株式会社ユーハイム」へと変え、役員を一新した。その後、再び商標問題が発生し、名前に傷をつけまいと厳しい態度で対処し、相手側にユーハイムという名を使用禁止にさせた。この頃になると資本金は5000万円となる。

1964年、ユーハイムは記念すべき50周年を迎えた。河本専務はこれを期に次のような目標を立てた。第1に「ユーハイム社歌」の制定、第2に三宮直営店の開店、第3にユーハイムの50周年記念事業、第4に「憩いの家」の建設、第5に「ユーハイム夫人を囲む会」の設立、最後に愛知県安城市での工場建設の計6件である。1966年、ユーハイムは資本金1億2,000万円となり、直営店が2つも増え、9店舗の年間売上は14億円を突破した⁶⁾。1971年、創始者エリーゼ・ユーハイムは5月2日六甲山麓で80年の生涯を閉じた。翌年の1972年、ユーハイムは全国300店舗となる。そして、2010年には年間売上高315億円、資本金約3億8,000万円、従業員627人、店舗数はユーハイムだけでも300を超えるまでの発展を遂げている。

今ではユーハイムは創業100年を超える企業になった。現社長は河本春男の息子の河本武である。河本武は安全・安心をおろそかにする企業は食品業界に参加する資格がないと言う。長く暖簾を掲げる老舗の、消費者への背信行為が世間で話題になる状況の中で、ブランドとは約束のことで絶対破ってはいけないと考えた。また、エリーゼは「オ母サンノ味、ソバ（それは）自然ノ味」「新鮮、ソバ命」⁷⁾と言う。これは数々の菓子作りの神髄をついており、ユーハイムはこのエリーゼの言葉を念頭に置いて、今も愚直に正直で本物の菓子作りに挑戦し続けている。

2. アウグスト・ローマイヤーとローマイヤ株式会社

2.1. アウグストローマイヤの生涯と第一次世界大戦後の起業

ローマイヤの創業者であり、日本にロースハムを伝えた、アウグスト・ローマイヤー（1892～1962年）は、1892年6月19日、ヴェストファーレンのフェールに5人兄弟の次男として生まれた。ローマイヤーの少年時代は、決して幸福なものではなかった。ローマイヤーが12歳の時、母親のドロテーは過労で倒れて亡くなり、父親のクリスティアンは、ドロテーが亡くなった半年後に姿を消した。その後、子供たちは、近くで開墾している人たちに助けられた。肉親に見放された悲しさと、隣人の愛は、成人してからのローマイヤーの人間の原点となっている。父クリスティアンは、1年後に新しい母親を連れて戻ってきた。しかし、家族関

⁶⁾ユーハイム(1966)、15-100ページ、96-108ページ、111-163ページ、167-202ページ、205-244ページ参照。

⁷⁾中沢(2009)、5段25-26行。

係は、上手くいくことはなく、ローマイヤーは、難しい父親との生活を離れて、14歳の時に家を出て、修行に出た。親方から親方へと遍歴修行をして、各地の習慣や特産を学んだ。そして、ローマイヤーは、親方の家に住み込み、親方への絶対服従の日々を過ごした。苦しい少年時代を過ごしたローマイヤーは、この耐え難い修業時代にも耐えることが出来て、食肉加工技術をしっかりと習得することが出来た。

1913年、ローマイヤーは、21歳になり、「他の国の人々は、どのようなものを食べて、どのような暮らしをしているのだろうか」と思い、外国へ行きたいという気持ちがあった。しかし、お金もなく、戦争に巻き込まれることを計算に入れずに海軍に入った。そして、翌年第一次世界大戦が勃発した。戦争を徹底的に嫌っていたローマイヤーであるが、海軍兵としてこの戦いに召集された。日本が、1914年8月23日にドイツに対して宣戦布告をした。ローマイヤーは、その後、青島に到着した。11月6日から7日にかけて日本軍は、その圧倒的勢力で最後の砦に押し寄せた。まだ明けやらぬ青島に日本軍の「バンザイ」がとどろき、青島のドイツ軍は負けた。

その後、捕虜となったローマイヤーは門司に着き、熊本の収容所に輸送されたが、1915年6月9日に熊本から久留米への収容所換えになった。ローマイヤーは熊本、久留米の収容所で5年間の捕虜生活を体験し、収容所にいた法博士のフォクトなどから日本語を学んだ。その後、ドイツに帰る者、青島に移住する者、日本に残る者などいろいろな選択肢があった中、ローマイヤーは、魚肉ソーセージがベースであり、種類が少なく、加工技術も未熟である日本の食肉加工の実態を捕虜の時に目の当たりにし、「日本で自分の技術を生かそう。そして、ドイツの誇る食品を日本に広めよう」という強い思いから日本に残り日本の食肉業界の育成と発展に寄与することを決意し、帝国ホテルに就職した。

しかし、帝国ホテルに就職して間もなく、東京で出会ったアルメニア人、パン・シェフのイワン・サゴヤンの勧めもあり、数人の出資者（資生堂の福原社長、神田の医学機輸入商後藤風雲堂西村社長、日本橋のシュミット商会、日比谷の一色活版所の社長）から資金を得て、帝国ホテルを辞めて独立した。1921年、ローマイヤーが29歳の時である。釈放から一年あまりで早くも山手線大崎駅の南に合資会社ローマイヤー・ソーセージ製造所を創業した

ローマイヤーといえばロースハム、と今では誰もが思い浮かべるが、ローマイヤーを軌道に乗せたのは、まさにロースハムの発明だった。当時、豚肉は、モモ肉をハム、ソーセージの加工に使い、肩やバラ肉は横浜中華街などで需要があったくらいで、ロース肉や背肉の消費はほとんどなかった。ローマイヤーは子供のころからないものを工夫して、ないもので料理をしてきた捕虜であった。ロースハムを発明出来たのも、そのような人生を過ごしてきたローマイヤーであったからこそその思いつきであったのではなかろうか⁸⁾。

ローマイヤーは14歳年下の樋口フサ（1906～不明）と出会い、一目ぼれをした。恋するローマイヤーは幸せを感じ、仕事も順調に進んでいた。ところが、あ

⁸⁾ 『サライ』（1994）、第12号参照。

る日、ものすごい地震が来た。関東大震災である。地震によってローマイヤーの工場は壊れてしまった。その後、1923年ローマイヤーはフサと2人でやっていくことを決心し、1925年4月、フサと結婚した。その後2人の息子と1人の娘を授かった。そして、銀座の並木通りのビルに直営店を出し、「ドイツ・レストラン・ローマイヤ」を開いた。レストランは、多くの文化人たちに愛され、本場の味を知る人を満足させた⁹⁾。

2.2. 第二次世界大戦時から戦後におけるローマイヤ株式会社の発展

戦中は、ナチス党やゲシュタポ、日本の特高警察の監視が厳しくなる中、常連客であったリヒャルト・ゾルゲ(1895～1944年)がコミンテルンのメンバーでソ連のスパイ¹⁰⁾であることが発覚し、ローマイヤー自身も取り調べを受ける。この一連の事件をゾルゲ事件といい、朝日新聞記者で中国評論家でもあった近衛内閣満鉄嘱託・尾崎秀実(1901～1944年)らも加担した第二次大戦当時最大規模ともいえるスパイ事件のことで、彼らは外交文書の窃取のほか近衛内閣の基本政策を対ソ開戦回避、対米断交、南進論に転換させた¹¹⁾。

その後ローマイヤーは大使シュターマーからの圧力により、レストランを廃業させられることを恐れ、やむなくナチス党に入党するも、党章は必要な時以外は外していたというところに、彼がナチス党を恐れるも決して屈しなかったことが読み取れる。ちなみにこのころ、ナチス党を恐れて地方に逃れる在日ドイツ人も少なくなかったが、ローマイヤーは店を続けることを決意した¹²⁾。

当時の時代背景として、若干時代は前後するが、食肉加工業界も戦時体制に向けて、統制を強めていったが、戦時の資源不足もあってその配給量は目に見えて減っていったのである¹³⁾。

そのような時代状況で、材料・人材の不足する中、ローマイヤでは可能な範囲で生産を続けたが、ついに操業を停止し、ローマイヤー自身は工場を閉鎖して箱根へと疎開したのである。

戦後、焼け残った設備を使用し、昭和24(1949)年に米軍相手のハム・ソーセージの店として再スタートを切る。当時から無添加にこだわった高級志向の商品をラインナップしていたことは、「ちゃんとした材料以外は一切使用せず、…いい材料と経験で作るのが、ローマイヤーのハム・ソーセージだ。」(シュミット・村木2009、202頁)に如実に現れている。この姿勢は、同じく元ドイツ捕虜が創業者であるユーハイム社とも共通する。高価格になろうと「自然食」を追及するのは、彼らの「職人氣質」から来るものなのだろう。

昭和37(1962)年、創業者アウグスト・ローマイヤーが胃潰瘍のため品川の病院で死去する。大正10(1921)年に日本で初めて商業ベースのハム・ソーセージ製造

⁹⁾ シュミット・村木 (2009)、41-50 ページ、54 ページ、91-92 ページ、96 ページ、126-133 ページ、141-147 ページ参照。

¹⁰⁾ しかし、スターリンをはじめソ連中央部はゾルゲらスパイのもたらす情報を信用せず、日ソ開戦回避にあたって初めてゾルゲを評価したという(神田1969、152-221 ページ)。

¹¹⁾ 神田 (1969)、271 ページ参照。

¹²⁾ シュミット・村木 (2009)、186 ページ参照。

¹³⁾ 日本食肉加工協会 (1970)、170-197 ページ参照。

を始めて実に 41 年がたった。昭和 40(1965)年、埼玉県大里郡妻沼村に工場を建設している¹⁴⁾。

昭和 43(1968)年、「株式会社ローマイヤ」設立。アウグスト・ローマイヤの息子オッターが初代社長となる。平成 4(1992)年、佃煮、煮豆メーカーの「ミヒロ食品」と合併し、社名を「エムエルフーズ株式会社」に改称して、エルエム時代にはそれまでの高級品だけでなく、量販向け低価格品にも力を入れる。これにより資本金は 34 億 5,000 万円となる。平成 7(1995)年時点で資本金は 34 億円、売上高は 83 億円、従業員は 353 人である。平成 12(2000)年には食肉、外食の総合商社「株式会社スターゼン」と資本提携し、再びローマイヤ株式会社と改称する。5 年後には株式会社スターゼンの子会社となる。平成 19(2007)年には子会社ローマイヤ販売株式会社を設立し、本社を栃木県那須塩原市に移転する。翌年スターゼンよりハムソーセージ・デリカ販売事業を譲り受け、営業部を新設する。2012 年 5 月、60%親会社であるスターゼンとの株式交換により、完全子会社化し、7 月に上場を廃止する。現在もレストラン、惣菜・食肉加工品の通信販売を中心に事業を展開¹⁵⁾している。

3. ハイน์リッヒ・フロイドリーブの生涯と「フロイドリーブ」の起業・発展

ハイน์リッヒ・フロイドリーブ (1884~1955 年) は、1884 年ドイツのチューリンゲン州ユェツェンバッハで生まれた。フロイドリーブは 14 歳までパン屋の見習いとして働き、その 4 年後の 1902 年にドイツ海軍に入隊し、軍艦エムデン号のベーカーとして勤務した。それから 10 年後、フロイドリーブは、退役した地の青島にてパン屋を起業するが、2 年後の 1914 年、第一次世界大戦が勃発し、軍隊へ復帰する。1917 年、青島に侵攻してきた日本との戦争で、激闘の末ドイツ軍は敗戦となり、彼は日本軍の捕虜になり、名古屋捕虜収容所へ移送された。当時の記録によれば、彼は捕虜番号 2520、海軍歩兵第 3 大隊、第 6 中隊の補充予備員だった。その収容所内で、日本の将校に反抗して、重営倉¹⁶⁾ 七日の処罰を受けたこともあった¹⁷⁾。

1919 年、大戦が終結し、フロイドリーブは釈放されるもそのまま日本へとどまり、愛知県半田町のシキシマ製パン株式会社の初代技師長へと迎えられた。1 年後、日本人の高木ヨシと結婚、シキシマ製パンが創業し、本社工場の設計をはじめ技術面のすべてを担当した。シキシマは支配人には約 19 万円の月給を払っていたのに対し、フロイドリーブには広告費と同額の約 48 万円もの月給を払

¹⁴⁾ シュミット・村木 (2009)、213 ページでは、昭和 43 年となっている。

¹⁵⁾ 本場の味を追及するローマイヤ社であるが、サラミソーセージだけは、再現不可能だという。なんでも本場のサラミは乳酸発酵食品で、我々の思う塩辛いサラミとは全く異なる。これに対し日本の気候ではサラミの水分を抜くために乳酸発酵ではなく塩によるしかないとのことである(7 月 10 日、ローマイヤ株式会社常勤監査役 梅本敏雄氏の講演より)。

¹⁶⁾ 旧陸軍の懲罰の一。営倉(軍規違反した者を懲罰房に収容する懲罰)の程度の重いもの。寝具は無く、俸給も減額された(松村 2006 1496 ページ参照)。

¹⁷⁾ 瀬戸 (2006)、77 ページ、121 ページ参照。

っていたことから、いかに彼が貴重な人材であったかが伺える。1920年、ハインリッヒ・フロインドリーブ2世（1920～現在）が誕生した。その1年後、シキシマはより安く美味しいパンを作れる技術を開発し、フロインドリーブはシキシマを希望退職し、退職手当及びドイツへ帰る旅費として約80万円が支給された¹⁸⁾。1924年、神戸の中山手一丁目に移転したフロインドリーブは、妻ヨンと2人でその退職手当を元手に、パン屋「フロインドリーブ」を開店する。当時高知で教諭をしていたドイツ人のベルント・エーヴェルスマイヤーは、この店から定期的にパンを取り寄せ、そこのレストラン「ズッペントップフ」で時々食事をした、と記録があるほど人気があった¹⁹⁾。

1935年、フロインドリーブ2世は単身でドイツの菓子屋に入社した。その5年後、第二次世界大戦が勃発した。当時「フロインドリーブ」は、神戸市内に約10店舗に及ぶパン、洋菓子店、レストランを営業していた。しかし戦争が始まったので、1946年まで休業を強いられた。その2年後に元従業員たちが復帰し、パン、洋菓子、ビスケットの製造を開始した。1951年、ドイツからマイスター試験²⁰⁾に合格したフロインドリーブ2世が、妻と二人の子を連れて帰国、2年後の1953年に名古屋シキシマパン技師となった。1955年フロインドリーブ2世は、資本金100万円にて「有限会社ジャーマン・ホーム・ベーカリー」を神戸中央区中山手通りに設立、代表取締役となり、全ての「フロインドリーブ」を経営する。父のハインリッヒ・フロインドリーブは相談役に就任し、現役を退く。同年11月、父ハインリッヒ・フロインドリーブ死去、享年72歳であった。1970年東京都渋谷区広尾に、ジャーマン・ホーム・ベーカリー40%出資の子会社「東京フロインドリーブ」を設立した。1972年資本金を1300万円に増資し、現在まで至る（神戸市2012）。1978年母のヨン・フロインドリーブが死去、享年81歳であった。この年に、フロインドリーブ夫妻をモデルとしたNHK朝の連続ドラマ「風見鶏」が放送された。1990年フロインドリーブ2世の娘、ヘラ・フロインドリーブ・上原（1945～現在）が社長に就任し、工場を増やしていったが、1995年に阪神・淡路大震災が発生した。神戸を中心とする「フロインドリーブ」は甚大な被害を受け、休業状態になる。

半年後「フロインドリーブ」は再開するも、当時の神戸の道路情報が悪いため、須磨にある工場から輸送に時間がかかることが問題になった。そこで工場と店舗を一緒に建てられる建物を探すことになる。その際夫で常務の上原守の意見により、ヘラは改装費がかさむため反対したが、震災で被害を受けた生田の神戸ユニオン教会を買い取り、改修し、1999年11月そこに「フロインドリーブ」生田本店と同建物内に工場を設立し、「有限会社ジャーマン・ホーム・ベーカリー」も同店近くに移転した。この教会は、関西学院大学の校舎も手掛けた米国人建築家ヴォーリスによって1922年に建てられたもので、かつヘラ社長夫妻にとってこの

¹⁸⁾ 岡戸（1970）、45ページ参照

¹⁹⁾ 上田・荒井（2003）、90ページ参照。

²⁰⁾ 資格の一種で、ドイツでは技術職の頂点とされる。マイスターを取得するためには、仕事をしながら街から街へと遍歴するのを1年間行い、職人試験を受け、職人として数年経験を積んだ後、マイスター試験に合格することが必要（岩村2003、114-116ページ参照）。

教会は魂の故郷であった。フロインドリーブ2世夫妻の娘時代から、ヘラはこの教会で礼拝しており、ヘラ夫妻が結婚式を挙げた教会でもあった。現代になって、店となり改修されたこの建物は同年9月に、文化庁より登録文化財の指定を受ける²¹⁾。祖父がレストランを展開していたことに倣い同店2階カフェを設立、修復の際に設計士などに食べさせたサンドイッチを元にメニューを考案した。採算をほぼ度外視し、ステーキ店のコックだった上原守が工夫したローストビーフや、神戸老舗のスモークサーモン、レタス、トマトなどの野菜をたっぷり挟み込んだサンドイッチは、大変人気がある。初代フロインドリーブから変わらぬレシピである「フロインドリーブ」のドイツパンは、食通だった吉田茂元首相(1878~1967年)が毎朝、神戸から鉄道便でそのパンを送らせたエピソードがあるほど、昔からの人気商品である。ヘラは朝日新聞の取材で、今も(吉田元首相の)お孫さんに配達している、親子3代で親しんでいるお客さんが多い、と答えている。また同取材にて、基本は神戸でしか売らない、手作りで品質を守りたいのもあるけど、ここが一番落ち着くから、と答えている²²⁾。

このような歴史を重ねた「フロインドリーブ」は、現在神戸市内で全店舗数5店、従業員数90名で、2011年度売上高が7億5000万円である²³⁾

むすび

ユーハイム、ローマイヤ、フロインドリーブのいずれもが第一次世界大戦で捕虜となったドイツ職人のもたらした食文化・技能を本物の味として継承して今日に至っていることは、間違いない²⁴⁾。それに対して私たちは心から敬意を表したい。しかし、同じそうした歴史・志向をもちながらも、現実問題として——ユーハイムが着実に経営を伸ばしているのに対して——ローマイヤが他社の子会社になるなど困難な状況にあったのは痛々しいし、フロインドリーブは全国展開をせずに地域に留まっている。このことの意味を問う必要がある。

それは、別の食文化の地(日本)でドイツの伝統的食文化・技能を維持して経営を成り立たせることが容易なことではないことを、意味している。ユーハイムは経営において(また技術においても)いかなる企業努力を行って全国展開してきたのか。ローマイヤのケースは、日本の食卓でおかずのメインにはなりにくいハムやソーセージなどを——しかも各種の本格的なドイツ式ソーセージを取り揃えて——導入しようとしてもそもそも日本は全国展開の難しい土壌なのだ、ということを示していないか。むしろ、フロインドリーブが意識的に、ドイツパンの愛好者などしょせん日本には少数しかいないので、全国展開を断念して地域で通の人たちを相手に細々とでも愛されて頑固に本物を作り続けることに意味があると考えたのなら、それはそれで賢い選択だろう。

²¹⁾ ジャーマン・ホーム・ベーカリーホームページ(2012年10月に参照)。

²²⁾ 塩野(2008)参照

²³⁾ 神戸市産業振興財団ホームページ(2012年10月に参照)。

²⁴⁾ 例えば、ユーハイムで職人をドイツに留学させて今なお本場の技能を維持していることや、フロインドリーブはドイツのパン職人組合から技能表彰を受けている(それが店舗に飾ってある)ように、それぞれドイツの職人的技能を維持している。

こうした3つのタイプの類似と相違は、本研究から推測できることである。けれども、まだ充分に実証できているわけではない。それを実証し、かつ、そこから食文化・技能の継承と起業との関係について明確に類型的・構造的に整理することができれば、この研究は完成度を高めていくであろう。そのような問題が存在することを確認するとともに、さらなる研鑽へと歩んでいきたいと思いつつ、ひとまずこの論文を閉じたい。

【参考文献】

- 安藤良雄（1975）『近代日本経済要覧』、東京大学出版会
- 岩村偉史（2003）『異文化としてのドイツ』、三修社。
- 上田浩二・荒木訓（2003）『戦時下日本のドイツ人たち』、集英社。
- 瀬田島一二郎（1973）『カール・ユーハイム物語』、新泉社。
- NHK取材班・下斗米伸夫（1992）『国際スパイゾルゲの真実』、角川書店。
- 岡戸武平（1970）敷島製パン株式会社編『パン半世紀 シキシマパンの歩み』、中部経済新聞社。
- 塩野浩子（2008）「ヒト物語 ヘラ・フロイドリーブ・上原さん 思い出の地、名建築再生」『朝日新聞』、2008年3月26日、（東浜・2地方版）
- 神田文人（1969）「ゾルゲ事件」、相賀徹夫編『大日本百科事典』、小学館。
- 川辺長次郎（1970）日本食肉加工協会編『食肉加工百年史』、日本ハム・ソーセージ工業協同組合。
- サライ（1994）『サライ』、第12号、（1994年6月16日号）、小学館。
- シュミット・村木真寿美（2009）『ロースハムの誕生 アウグスト・ローマイヤー物語』、論創社。
- 瀬戸武彦（1999）「青島をめぐるドイツと日本（2）日独戦争とドイツ人俘虜」、高知大学編『高知大学学術研究報告人文科学』、第48巻、高知大学。
- 瀬戸武彦（2001）「青島をめぐるドイツと日本（4）俘虜群像」、高知大学編『高知大学学術研究報告 人文科学』、第50巻、高知大学。
- 瀬戸武彦（2006）『青島から来た兵士たち—第一次大戦とドイツ兵俘虜の実態』、同学社。
- 東洋経済新報社編（2011）『就職四季報2013年版』東洋経済新報社。
- 中沢義則（2009）「人間発見 心に刻め 創業の魂④」『日本経済新聞』、2009年7月16日。
- 松村明（2006）『大辞林』、第3版、小学館。
- ユーハイム株式会社（1966）『デモ私立ツテマス：ユーハイム物語』、ユーハイム。
- 神戸市ホームページ
<http://www.city.kobe.lg.jp/information/project/iryoku/kenko/img/shiryoku5.6.pdf>
- 神戸市産業振興財団ホームページ
http://www.kobe-ipc.or.jp/edb/CGI-SHL/EG_SYOUSAI.EXE?745
- 有限会社ジャーマン・ホーム・ベーカリーホームページ
http://freundlieb.jp/core/history_index.html
- 広島市ホームページ <http://www.city.hiroshima.lg.jp/index2.html>
- ローマイヤー株式会社ホームページ <http://www.lohmeyer.co.jp>