



慶應義塾大学ビジネス・スクール

製パン業界の製販同盟 —味の素とセブンイレブン—

モノがあふれ、「量よりも質の追求」が著しい昨今、人間が生きるために不可欠な「食」という事象にも、その動きは押し寄せている。「便利さ」を売り物にしてきたコンビニエンスストア（以下、C V Sと略す）の商品にも、それが求められている。消費者のニーズに敏感なC V Sは、「食」の分野でいえば、弁当やおにぎりといった商品で必死にニーズに応える努力をしてきた。そして今日、その対象は、米飯のみならず、パンにも及んでいる。近年、C V S各社が行っている「焼きたてパン」事業がそれである。

日本におけるパンの歴史

1543年、種子島に漂着した一隻のポルトガル船が、鉄砲とともに西洋型パン食の存在を伝えた。そして、南蛮船の種子島漂着から6年後の1549年、パン食普及のきっかけを作ったイエズス会のフランシスコ・ザビエルが来日した。パンはワインとともにキリスト教の儀式になくてはならないもの^{注1}であるため、キリスト教の広がりと共に、パンの存在は知られていくこととなる。

しかし、当時の日本人の主食は米である。鉄砲がすぐに普及したのに比べ、パンはなかなか食生活までには浸透していかなかった。さらに、キリスト教と既存の神道や仏教との信仰上の対立も激化の一途を辿っていった。1639年には鎖国政策が敷かれ、1642年にはキリスト教全面禁止となった。キリスト教と深くつながったパンを食することは、隠れキリシタンとみなされるようになり、パン食は次第に衰退していった。幕末までの200年余り、長崎出島のオランダ商館以外には、日本にパンは存在しなかったのである。

西洋型のパンは、1840年に始まったアヘン戦争をきっかけに、再び日本で食されるようになった。その理由は、次のようである。時の権力者たちは、この戦争に完勝したイギリス軍が香港を足場にして日本へ襲いかかることを恐れた。当時の為政者は、近代兵器で武装したイギリスを撃退するためには、ゲリラ戦しかないと信じた。その場合、携行食がお米だと、米を研いだ際の研ぎ汁や炊飯時の煙が格好の標的となって、敵に自らの存在を知らせることになる。そこで、お米に代わる携行食として注目されたのが食パンだったのである。パンは兵糧として、日本人のために作られるようになった。

その後、1859年の横浜開港によって開かれた外人居宅地は、パン食をはじめとする西洋食物

^{注1} キリスト教は、人々の生活に身近なパンをイエスの肉にみたて、ワインをその血とした。

本ケースは、クラス討議の資料として作成されたものであり、経営管理に関する適切あるいは不適切な処理を例示することを意図したものではない。ケース作成は、慶應義塾大学大学院経営管理研究科和田充夫教授の指導の下に、同研究科修士課程第17期生石井亮太が行った。(1996年4月作成)