

戦後の南部煎餅屋

開業ブーム

小林 力

(八戸市博物館)

主査兼学芸員)

八戸市をはじめ南部地方の家庭に欠かせない食べ物に南部煎餅が挙げられる。県民に愛されてきた南部煎餅が、終戦直後に多くの人々を救った話を紹介したい。

八戸市塩町に、手焼き用煎餅型な



1949(昭和24)年度青森県煎餅商工業協同組員数＝筆者作図

どを製造する鍛冶屋の柏木家があった。同家の「注文品控」(八戸市博物館蔵)には、1941～53(昭和16～28)年の注文内容が記されており、46年に5件だった煎餅型の出荷が、47年に27件、48年に32件、49年に50件と急増したことがわかる。

戦後に煎餅屋が増え、型の需要

が増加したためである。49年当

時、青森県で

566名が煎

餅屋を営んで

いたが、その

うち南部地方

(三八上北)

だけで426

名に上った

(図参照)。

柏木家によ

ると「戦後帰

ってきた人が

何をやったら

いいかと思っ

て煎餅屋さん

を開いた。バ

ーッと増え

た。煎餅屋は

型と炭と麦粉

と塩さえあればいい。それに師匠をとらなくてもすぐにできた」。煎餅屋は、開店にあたり多額の設備投資や技術習得の時間を必要としなかったのである。

南部地方で盛んな小麦生産も煎餅屋の増加を後押しした。店が農家から麦粉を受け取り、煎餅を作る賃加工という業務形態が行われ、原材料を入手しやすかったのである。

戦後煎餅屋を開業した人のなかには、復員者や引揚者、農地を持たなかった分家、そして男手を失った女性など、経済基盤が脆弱な人々が含まれていた。そのような人々に、煎餅屋は緊急的に現金収入を得る手段としてもはやされたのである。

田子町のAさんの父は和菓子職人として満州に渡った。1946(昭和21)年に引き揚げたあと和菓子屋を開こうとしたが、家も資金もないうえに和菓子の材料も不足していた。

そこで親戚宅を間借りして煎餅屋を始めた。長さ80cm、幅30cmくらいの長方形の炉と型が20丁あれば十分だった。彼は無職の知人にも型を買い与え、開業を手助けした。

八戸市のBさんは父が除隊後に病死したため、母と煎餅屋を始めた。

煎餅は元々自家製で焼いていたので修行せずに始められた。

1949(昭和24)年の組員名簿によると、八戸市内の煎餅屋168名のうち女性店主は27名に上った。女性が生計を立てる手段として煎餅屋を選ぶことは珍しくなかったといえる。

しかし、煎餅屋の開業ブームはすぐに終わった。理由として別の商売への転業が挙げられる。Aさんの父が1955(昭和30)年頃に和菓子屋を再開させたように、戦前に行っていた商売や、より稼ぎの良い商売に替えた店が一定数あった。

他方で、八戸市内では煎餅屋が増え過ぎて供給過多が起きた。組合で定められた価格を無視する店が現れ、値崩れにより廃業する店があった。また、1950(昭和25)年頃から製法が機械にシフトしはじめ、手焼きの煎餅屋は淘汰されていった。

終戦直後、生活の糧を南部煎餅に見出し、混乱期を乗り切った多くの県民がいた。今度煎餅を食べる時は、往時を偲びながら噛みしめてはどうだろうか。