

板東俘虜収容所のパン・菓子工房

Napfkuchen（ナップクーヘン）／ベルリン、2026年撮影

GEBA

―捕虜たちが焼いたパンと菓子―

2026. 11.10 TUE -12.27 SUN

9:30 - 17:00

鳴門市ドイツ館2F 企画展示室

休館日：11月24日（火）

入館は4時30分まで

大人：400円　小人（小・中学生）：100円／常設展と共通

110年前、板東で焼かれていたパンと菓子

1.パン・菓子工房「ゲーバ」とは

板東俘虜収容所には、ドイツ人捕虜たちがパンや菓子を製造・販売する工房「ゲーバ（GEBA）」がありました。その営みは、板東以前の松山俘虜収容所で始まった製菓活動を受け継いだものでした。写真や広告、生産記録から、その歩みをたどります。



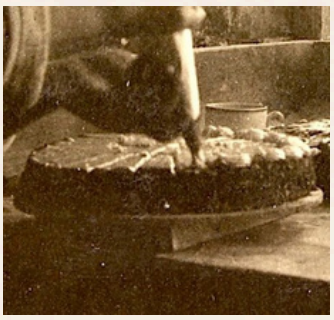
GEBA 店先のカウンター



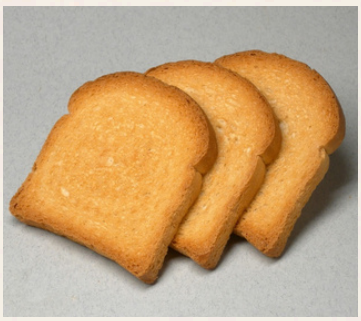
「GEBA」の広告
『日本国板東俘虜収容所案内』
1918（大正7）年

2.110年前、どんな菓子を焼いていたのか

ゲーバの生産記録には、ケーキや焼き菓子、ツヴィーバックなど、多彩な製品の名前と生産数が記されています。また、写真には、誕生日を祝うために作られたケーキの姿も残されています。当時の写真と現代の参考写真から、捕虜たちが作ったパンや菓子をたどります。



Torte（トルテ）
GEBA



Zwieback（ツヴィーバック）



Berliner（ベルリーナー）
現代の参考写真／ベルリン、2026年

3.ゲーバの菓子を「時代」の中で見る

ゲーバの菓子が作られた頃、ドイツや日本、徳島ではどのようなパンや洋菓子が広がっていたのでしょうか。当時の資料や現代に受け継がれる菓子も手がかりに、同時代の食文化からゲーバを見つめます。



森永ミルクキャラメル広告
1914(大正3)年



日乃出本店（美馬市）



1913（大正2）年創業・宮本製菓
（神山町）現在の店舗

会期 2026年11月10日(火)～12月27日(日)

会場 鳴門市ドイツ館2階 企画展示室

開館時間：午前9時30分～午後5時（入館4時30分）

休館日：11月24日（火）

観覧料： 大人：400円
小人（小・中学生）：100円
／常設展と共通

住 所：〒779-0225
徳島県鳴門市大麻町桧字東山田55-2
TEL： 088-679-9110

主催： 鳴門市ドイツ館

110年前の記録から、現代へ
―板東の記録から生まれたシュトーレン―



シュトーレン（2025年製作）

ゲーバには、シュトーレンを製造していた記録が残されています。これは、現在確認できる範囲では、日本で最も古いシュトーレン製造記録の一つと考えられます。この記録をきっかけに、ドイツ館と地域の菓子職人が、当時の食文化を伝えるシュトーレンづくりに取り組みました。ドイツの伝統的な製法を参考に、当時入手できたと考えられる材料を用いています。