

・・・持続可能な社会に向けて・・・

「パンの缶詰」が世界を救う

株式会社パン・アキモト
代表取締役なんでも係
秋元義彦



①

「救缶鳥」が義援先の国々に届くまで



- ①「パンの缶詰」の製造（那須塩原市のパン・アキモトの工場）
- ②「パンの缶詰」は世界各地の飢餓地域や被災した人々に届けられている
- ③東日本大震災被災地支援のため企業から送られてきた「救缶鳥」
- ④仙台市六郷中学校の避難所にも秋元さんは「救缶鳥」を届けた

「救缶鳥プロジェクト」パンフレットより



②



③



④

「パンの缶詰」開発のきっかけ

パン・アキモトは栃木県那須塩原市にあるパン屋で、先代が脱サラして64年前に創業、それからずっと地域に根ざしてきた。

パンの缶詰を開発したきっかけは、1995年の阪

神・淡路大震災である。震災が起きたとき、パン屋としてお手伝いしたいと思い、焼きたてのパンをトラックにいっぱい積んで持っていった。

喜んでもらったが、あれだけ混乱していたので、ほかの地区に配ろうとしたパンは賞味期限が切れ

たり、おいしくなくなったりして配れなかった。先方から、乾パンのように保存性がある、なおかつおいしいパンをつくってほしいと要望が届いた。しかしこれは相反することで、そのようなパンをつくるのが私たちの宿題になった。それが、パンの缶詰の原点なのである。

仕事をしながら開発に取り組んだ。いきなり缶に入れたわけではなく、真空パックやフリーズ（焼いたパンをマイナス30℃、40℃で一気に冷凍する）などいろいろ試し、見事に失敗を続けた。偶然、近所に缶詰をつくっている農産加工場があり、そこへ遊びに行ったときに、「缶詰は保存食だ。この技術をパンに応用できるかもしれない」と思いついた。焼いたパンを缶詰にしている乾パンではなく、缶の中でパンを焼くという検討を始めた。保存食は、菌に汚染されない、酸化しない、紫外線が入らないことが重要である。パン自体は焼き上がったときに無菌状態になる。では保管をする缶をどうやって殺菌するか。できるだけ簡単に、安く考えたときに、パンと一緒に缶も焼こうと思いついた。たくさんの仮説を立て、最終的にできあがったのが、今のパンの焼き方の原点である。

開発されたパンの缶詰が急に売れるようになったのは、2004年の新潟県中越地震のときだ。パンの缶詰を食べた被災者の評価がとても良く、なくてはならない商品になってきた。

「救缶鳥プロジェクト」の取り組みに

「救缶鳥プロジェクト」が生まれたきっかけは、2004年12月に起きたスマトラ沖地震である。スリランカの知り合いから「津波にすべて流されてしまい、食べ物が無い。売れ残ったパンの缶詰を送ってほしい」と連絡があった。実は、中越地震の直後でもあり、売れ残っているものはなかったもので、新品を数千缶送った。そのとき、売れ残ったものや、3年の賞味期限の切れていないものがほしい、という要望があることに気づいた。一方、パンの缶詰を納めていたある地方自治体から、賞味期限が切れ新たに買い替える際、古いものの処分の依頼があった。二つの情報が我々の中で交錯した。お金をかけて処分する食品。中古でもいい

からほしいという人たちの声。これをコラボレーションできないかという話になった。

有事・災害時用として備蓄するパンの缶詰（「救缶鳥プロジェクト」では15缶1セットを販売。若者向けに5缶セットもある）を購入から2年後に回収し、飢餓に苦しむ国々へ義援物資として届ける「救缶鳥プロジェクト」が生まれた。

賞味期限が近づき、処分されてしまうのではなく、国際貢献ができる商品に変貌するのである。ご購入の2年後にお客様に手紙を届ける。お客様から「また買ってくれる、15缶のうち5缶は食べてしまって、10缶は残っているから、協力する」という返事をもらえれば、新しいものを10缶×100円で1000円値引きして新たな15缶と一緒に着払いでお届けする。配送・回収を担当するヤマト運輸が、名古屋にある日本国際飢餓対策機構の事務所に届ける伝票を貼って送ってくれるので、お客様は自分のメッセージを缶に書いて送れるようになっている。日本国際飢餓対策機構で検品してから海外に送り、送ってから数か月以内に現地から報告がくる。世界28か国にこの機構のスタッフがいるので、現地の写真を撮って送ってくれる。

「救缶鳥プロジェクト」の缶は通常のパンの缶詰の2倍の大きさである。この大きさにする前に、現地では缶がコップとして使われているという話を聞いた。缶が再利用されていると知った。もう一回り大きいと食器として使えることにも気づき、ダブルサイズの缶にした。そうすると、義援先へ向けたメッセージも書けるようになった。

東日本大震災被災地へ「リターン救缶鳥」

パン・アキモトでは新たなプロジェクトが始まっている。「リターン救缶鳥」といい、災害時に「救缶鳥」を引き取って被災地に送るプロジェクトだ。東日本大震災被災地支援のため、「救缶鳥」を備えている企業や個人に協力をよびかけ、備蓄期限を前倒ししてパン・アキモトへ回収、義援食料として被災地に届けている。また、被災地へ義援パンを送るプロジェクトも立ち上げ、協賛する人たちからの義援金でパン・アキモトが「救缶鳥」を被災地に届け続けている。「救缶鳥プロジェクト」用のパンの缶詰は沖縄工場で製造されている。