

パンの缶詰でおいしく防災 パン・アキモト

19



FROM TOP: COURTESY OF HIRATA FARM, COURTESY OF PAN AKIMOTO, COURTESY OF NIPPON BASIC

95年1月の阪神淡路大震災。パン・アキモトの先代社長と息子で現社長の秋元義彦はトラックいっぱいのパンを積んで、栃木県から被災地へ向かった。だが一部は賞味期限切れで廃棄処分になった。

そのときの「長期保存が利いて、しかも焼きたてのようなパンがあったら」という被災者の声から生まれたのが「パンの缶詰」だ。中身はしっかりとしたデニッシュパン。非常食はまずいというイメージを大きく変える出来栄だ。開発で特に苦労したのは保存性。試行錯誤の末、缶にパン種を入れて発酵させ、缶ごと焼いた後にふたをする、というスタイルを考案した。

96年にお土産用、備蓄用として販売を始め、04年の新潟県中越地震で知名度が一気に上がった。売り上げ増を喜ぶ一方、秋元は「パ

ンは食べてほしいが、缶詰を開けるような状況にはなってほしくない」というジレンマも感じるようになる。ある自治体から「賞味期限の切れた缶詰を引き取って処分して」と頼まれたときは、「自分たちはゴミを作っているのか」と自責の念に駆られた。

転機は同じ年に起きたスマトラ沖地震。被災地にいた知人の「新品でなくてもいいから缶詰を支援物資として送って」と頼まれたのをきっかけに、「救缶鳥プロジェクト」が誕生した。缶詰の賞味期限3年のうち、2年間は自治体や企業、個人に備蓄してもらう。その後下取り回収し、NGO経由で途上国に送る。東日本大震災では急きょ、被災地向けに送り先を変更した。

後回しにされがちな防災準備も、国際貢献につながるとなれば実践しやすい。パンの缶詰が変えたのは備蓄食の味だけではない。

大橋希

| | |
|-----|----------|
| 業種 | 食料品製造・販売 |
| 本社 | 栃木県那須塩原市 |
| 設立 | 1947年 |
| 資本金 | 3500万円 |
| 売上高 | 5億5000万円 |
| 従業員 | 48人 |