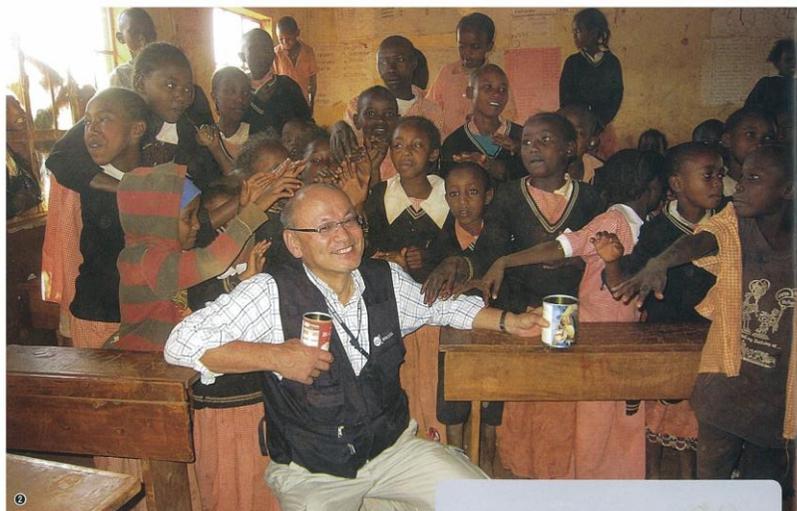


# azbilグループPR誌「azbil 2012年3月号」に

## 弊社の**パンの缶詰**が紹介されました！



- ①パン・アキモトの「パンの缶詰」。缶を開けると紙に包まれたパンがいっぱいに詰まっている。
- ②飢饉にあえぐケニアの小学校を視察する秋元さん。子どもたちにパンの缶詰は大評判だった。
- ③東日本大震災の被災地ではパンの缶詰の輸送と配布を続けた。
- ④2年間、非常食として備蓄された後、いったん回収され、世界に届けられるパンの缶詰「救国鳥」。



元気に  
出よう！  
今月のKey Word  
継続的支援

### パンの缶詰が 世界の飢餓を救う

1年前の3月、東日本大震災の発災によって多くの地域が混乱に陥った栃木県那須塩原市にあるベーカリー「パン・アキモト」は、震災発生直後から支援物資を東北へ送り続けた。被災者へ届けたのはパンの缶詰といつもいわずゆるキャンパンではない。過去の被災地支援活動から学んで独自開発した、焼き立てのおいしさを味わえる不思議なパンである。



秋元 義彦 (あきもと よしひこ)  
1959年栃木県生まれ。法政大学経営学部卒業。製パン会社で2年間の修業を経て、実家の秋元ベーカリーに入社。95年「パンの缶詰」を開発。98年株式会社パン・アキモト代表取締役社長就任。2005年日本経済新聞社社長賞、09年愛知百博博覧「特別賞賛奨励賞」を受賞。新聞のコラムニストという一面を持つ。  
<http://www.panakimoto.com/>

パン・アキモト社長  
秋元義彦さん



## ケニア

アフリカの飢饉国の現状を見て、パンの缶詰への感想を聞こうと視察した。お腹をすかせた子供たちの本音を聞きに、郊外の学校を回った。



## ハイチ

2010年のハイチ大地震では23万人もの死者を出し、劣悪な環境の中でコレラがまん延した。NGOや海外企業と連携し、現地へパンの缶詰を届けた。



## 阪神・淡路大震災での教訓から 全く新しいパンを開発する

- ①賞味期限が製造日より3カ月保存可能な「おいしい備蓄食シリーズ」。売上の約6割を占める主力食品に成長した。2009年にはスペースシャトルに乗って宇宙でも食べられた。「NASUからNASAへ」とじゃれ好きなお秋元さん。
- ②缶切りなしで開封でき、簡単にパンを引き出せる。缶の裏には災害用伝言ダイヤルの情報などを記載。
- ③那須塩原にある本社工場売店。沖縄工場も含め、社員は50人弱の中小企業だ。
- ④1947年の「秋元パン店」創業当時の写真。



## 東日本大震災・被災地

震災発生直後からパンの缶詰の在庫を放出し、賞味期限が迫ったパンの缶詰を回収しては、避難所や仮設住宅へ届けた。大好評となり多くの要請を受け、できる限りの支援を続けた結果、会社は資金難に陥っていく……。



### しっとり香り豊かな 3年前のパン

大きな空気が広がる那須塩原の田圃地帯に「パン・アキモト」はある。毎日深夜2時からパンを作り始め、3カ所の直売所で焼きたてのパンを販売するほか、ホテルにパンを配達している。

東日本大震災で那須塩原は震度6弱を記録。パン・アキモトでも工場の建物や配管に被害を蒙った。代表取締役社長の秋元義彦さん、

自社も被災したにもかかわらず、当日から被害が甚大な被災地の支援に動き出した。迅速な対応により、阪神・淡路大震災、新潟県中越地震などで支援活動を行ってきた縁が活かされた。支援物資には、その日に焼いたパンのほか大量の「バ」の缶詰を積み込んだ。

パンの缶詰とはどんな味だろうと懸念していると「上」上がった。だくのが早いのでよねと、秋元さんは会議室にあつた「イチ」味の

「バ」の缶詰をバカッと開けた。同社で販売するパンの缶詰の賞味期限は3カ月が基本。開けたのは賞味期限が迫る3年物だ。初めに一口食べた秋元さんは「大丈夫そうです」と笑って、動めてくれた。パンはしっとりとして、やわらかい。小麦の味がしかり感じられ、「イチ」のフレッシュな香りも心地いい。素直にびびり。

このパンの缶詰は、1995年の阪神・淡路大震災がきっかけで生まれた「秋元さん」話です。

「地震発生後、父と二階に自分たちも支援をしようと考えました。お金を送るもの」の方法だが、せうか「パン」屋をやっているのだから、おいしいパンを届けようか一番だと考え、2日後には神戸に向かいました。3日後から「バ」を配り始めましたが、うちのパンは保存料、防腐剤などの添加物を使っていないため、次第に劣化していったのです。

結局、半分近くのパンを廃棄することになり、秋元さんの心は痛んだ。

「相しさを味わいましたが、一方で人は大変な状況にあるからと、平穩な日常食べていたパンを喜んでもらえるという手応えがありました。そして、保存性もおいしさ



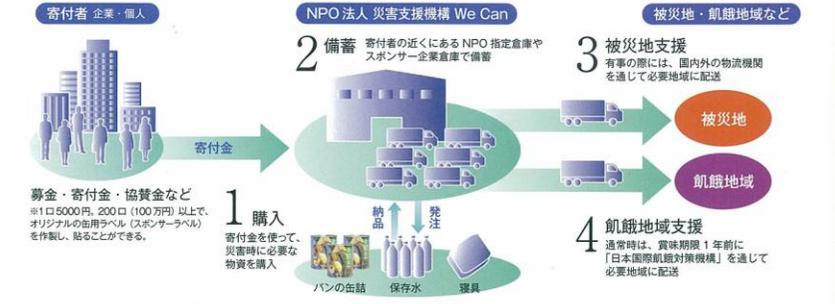
### ひらめきと試行錯誤を 繰り返して生まれた商品

「助けられたのはバミ様なんです」と秋元さんは笑う。パンは紙に包まれていて、「バ」の生地を紙でくるんでから缶に入れ、焼き上げているのだ。

「焼いたパンを缶に入れるのは実は難しいです。ふんわりしたパンをつぶさずに入れるという形状的な難しさに加えて、殺菌の手間とかなりのコストがかかる。高価な商品にはたかないので、生地を缶に入れてから焼くという発想を転換しました。これならパンが空中浮遊菌にさらされるリスクも減らし、加熱殺菌もできるという「バ」の生地を缶に入れてオーブンへ。うまく焼き上がったものの、今度はパンが缶について取り出せないという問題に直面した。

「最初に試したのはラックンジー」トヤヘーキングシート、でもこれはあると紙だけが抜けてしまふ。ほどよく調整して「バ」の方向には「バ」の生地を紙で包むという発想から和紙。日本家庭は障子が調湿の大きな役割を果たしているというところから発想したわけだ。和紙は強度が足りないのでも、和紙のような特性を持った強い特殊な紙を海外で探しまわした。そして「バ」の生地を紙で包むという発想からUVカット状態で保存性に優れ、しっとりとした「バ」の缶詰が完成しました。

■災害支援機構 We Canの仕組み図



秋元さんが発案して立ち上げられたNPO法人 災害支援機構 We Can の仕組み。備蓄品として、より充実を図り、被災地や飢餓地域の支援を円滑に行うためのシステムだ。

右：15年以上の付き合いになるといっしょに缶詰用機械会社の担当者や打合せ。缶の品質にも細心の注意を払う。一般的に缶の製品保証が3年であるのに、4年以上の賞味期限を設定している類似品の出現を秋元さんは心配する。左：工場併設のキッチンでくつろぐ秋元夫妻。多忙のため、食事は3食ともここで済ませることが多いとか。



「私も商人ですから、相手のメリットをできるだけ取り出し、リソースとして成立させます(笑)。でも心身ともに疲れた子どもたちがこんなにおいしいパンを食べたのは初めて」と喜びを見せた。そんな苦勞は吹き飛ばすはね」

東日本大震災では、救世軍はもとより、在庫の一万5000箱を放出し、可能な限り生産して被災地へ送り続けた。秋元さんは社員に「パン屋としてできることをしよう」と言い続けた。3月中旬に1000万円分以上のパンを届け、多くの被災者の笑顔につながった。しかし、会社の経営は急激に悪化していき、4月に「アビエ」を売却して、アビエの活動が取り上げられる。アビエを救世軍に引き継ぎ、アビエは救世軍を

「12月前に購入者に連絡が入られ、支援活動のために下取り回収される。残り約1年の賞味期限の間にNGOの日本国際飢餓対策機構を通じ、飢餓に苦しむ国々に適切な場所に届けられる仕組みだ」「安心できる非常食として災害への備えを始める。その瞬間から2年後の国際貢献もスタートできる」と考えることができます。救世軍は通常商品の価格の大きすぎますが、これは缶を廃格として活用したいという現地の意見から改善しました。日本ではいっしょに「3」にならなくても備蓄品を無駄なくリソースにできるのです。作り手にとっては、



「2010年のハイチ大地震では、秋元さんは3万箱の救世軍とともに現地へ飛ぼうと決意した。しかし、日本政府に「前例がないから」と輸送を拒否された。それでも持ち前のネットワークと交渉術を駆使して局面を打開し、アメリカの運送会社とタイアップすることでなんとか現地入りした。

「私も商人ですから、相手のメリットをできるだけ取り出し、リソースとして成立させます(笑)。でも心身ともに疲れた子どもたちがこんなにおいしいパンを食べたのは初めて」と喜びを見せた。そんな苦勞は吹き飛ばすはね」

「災害支援機構We Can」を発案した。全国に備蓄されている支援物資を有事の際いち早く、効率的に届けるための寄付のシステムだ。指定倉庫に備蓄できるため省スペースになり、万が一の場合には自分たちの地区を備蓄する以上の量の支援物資を寄付が受けられる。

「私の父はパン屋を始める前は国際線のパイロットで、数カ国語を話す人でした。父は空には飛べないけど大きな視野を持った人物で、「前例がないからやってみよう」というのが口癖でした。そんな飛行機乗りDNAが、私の中にもあるのかも知れません」

秋元さんはおいしいパンを作ろうとこだわりました。そこで彼の目標は「世界で未来に受け継がれる」として届けてくれると全国から寄付金が続々と集まりました。

「突然店に現れたおじさんが、ボツボツと話を聞いていた。『お名前だけですが』『各菓子の賞味期限はどのくらいですか？』(笑)」

「千数億円の寄付金を原価に充て、秋元さんは10万箱以上を被災地送り届けた。秋元さんは常に改善を加えながら前進する。東日本大震災の経験から、国内の支援物資の仕組みを根本的に変えよう、と「災害支援機構We Can」を発案した。全国に備蓄されている支援物資を有事の際いち早く、効率的に届けるための寄付のシステムだ。指定倉庫に備蓄できるため省スペースになり、万が一の場合には自分たちの地区を備蓄する以上の量の支援物資を寄付が受けられる。

国境と時空を超えて、おいしいパンを無駄なく、より効率的に届けるという使命



「救世軍」1セット12,000円。オリジナルサイズナイチンゴ各5缶入り。1缶に菓子パン約3コ分に当たる200gのパンが入っている。2年後の下取り回収後、2回目以降の購入は割引になる。



缶の裏側には被災者に向けてメッセージを書くスペースがある。ラベルはオリジナルラベルに仕上げることも可能。支援物資となる際には、企業の社会貢献活動としてアピールすることもできる。

「被災者の方においしいと言えただけなのは、本当にうれしかったですね。この震災後、非常食を備蓄するの重要性、そしてそれがおいしいものであることの大切さが認識され、学校や企業からの注文が一気に増えました」

工場の生産能力が追いつかず、沖縄に缶詰専用の工場を開設し

「一男一女に恵まれた秋元さんにと、パンの缶詰は6番目の我が子だといっ。愛情を注ぐ商品はたまにユークラスとして取り上げられるが、売上げは伸び悩んだ。その状況が変わったのは2014年の新潟県中越地震だ。秋元さんはパンの缶詰を車に積んですぐに現地に入った。

「被災者の方においしいと言えただけなのは、本当にうれしかったですね。この震災後、非常食を備蓄するの重要性、そしてそれがおいしいものであることの大切さが認識され、学校や企業からの注文が一気に増えました」

■世界の飢餓の現状

5人に1人

世界人口の5人に1人は1日1ドルで暮らしている。

6人に1人

世界人口の6人に1人が飢えに苦しんでいる。

6秒に1人

5歳未満の子どもの6秒に1人飢えて命を失っている。

世界人口の2倍

世界の穀物生産高は、世界人口の2倍の人口を養える量。

1人あたり150kg

日本人1人当たりの年間食品廃棄物の量。

※日本国際飢餓対策機構ホームページから