2012年7月17日（火曜日）日刊工業新聞に

【パンの缶詰】が紹介されました。

聞 Business & Technology （第3種郵便物認可）

調達 火 製造 水 物流 木 販売サービス 金

風味そのまま 3年保存

パン・アキモト パンの缶詰

製品誕生

パン・アキモト（栃木県那須塩原市）が製造・販売するパンの缶詰が東日本大震災を機に、関心が高まっている。現在、フル操業状態で本社と沖縄県うるま市の工場で一日計1万5000缶を生産しているが、注文から納品まで最大1カ月程度かかる状態だ。

パンの缶詰は軟らかさや香りを維持したまま最長3年間保存できるのが特徴。現在、オレンジ、イチゴのジャムやチョコレートクリームなどを練り込んだ約15種類の味の缶詰を作っている。

震災の苦い経験

同社の創業は1947年で、地場のベーカリーとしてパンを製造、販売している。「パンの缶詰」開発に取りかかったきっかけは、阪神大震災後の苦い経験だった。キリスト教徒である秋元義彦社長は震災直後、教会のネットワークを通じて2000個以上のパンを被災地に送った。しかしパンは日持ちしない。結局、約3分の2が廃棄された。

「大勢の人に食べてもらえる製品を作りたい」。普段の業務終了後、長期保存が可能なパンの研究を始めた。保存食として一般的な乾パンは水分を取り除くことによって カビや腐敗を防ぐ。しっとりと軟らかくて甘いパンの風味を残したまま保存するのは、その発想と逆だ。冷凍ではなく、あくまで常温で保存できて、「お金をかけずに、簡単に作ることができる方法はないか」と追求した。

現在、フル操業でも納品まで最大1カ月待ちの状態

日米中台で特許取得

〝紙様〟と出会う

ある日、秋元社長は散歩で地元にあるタケノコの水炊き工場を訪れる。タケノコを缶詰にする様子を見て「パンにも応用できないか」と考えついた。「私はプロの研究者ではない。酒を飲み、遊び歩きながら開発を進めていたのが良かった」と振り返る。

保存食として重要なのはパンと缶の両方を無菌状態にすることだ。まず缶の中に焼いたパンを入れ、缶を熱殺菌してみた。しかしパンを二度加熱すると風味が落ちてしまう。そこで缶にパンの生地を入れた直後に加熱し、一度に殺菌とパンの焼成をすることにした。

ここで次の課題が浮上する。パン生地は水分を含んでいるため、加熱すると缶の中が結露したりパンが缶に付着したりしてしまう。思いついたのが吸水性と耐熱性に優れた特殊な紙で生地をくるみ、缶に入れる方法だ。まさに「〝紙様〟との出会いだった」と秋元社長は笑う。

遊びのつもりで作ったのが良かった…と振り返る秋元社長

この包み紙の生産は最初、国内の大手メーカーに依頼した。しかし「小ロットの注文には対応できない」と断られ、海外から仕入れた。秋元社長は「面倒なことにお金と時間をかけない大企業の発想と当社とは違う」と実感したという。阪神大震災から1年半後、缶詰の販売にこぎつけた。

職人の誇り 胸に

価格はレギュラーシリーズで1個400円。自治体や家庭の備蓄品などとして引き合いが相次ぎ、缶詰の売り上げはいまや同社の売上高の約8割を占めている。すでに日本、米国、中国、台湾の4カ国・地域で特許を取得。09年には米航空宇宙局（NASA）がスペースシャトルに搭載した。「次は開けた瞬間に膨らむパンを作ってみたい。パンと缶と〝面白さ〟をぶつけたら実現できるかも」（秋元社長）。飽くなき情熱を支えているのは職人としての誇りだ。

（栃木・江上佑美子）

□メモ□

備蓄品として納入した賞味期限の近い缶詰の処分を神奈川県内の自治体から頼まれた際、「職人として自分の焼いたパンを食べてもらえないのは悔しい、われわれはゴミを作っているのではない、という自責の念が募った」（秋元社長）という。販売から2年たった製品を下取りし、飢餓に苦しむ国に送る取り組み「救缶鳥プロジェクト」を09年に開始。東日本大震災後は寄贈者に励ましのメッセージを書いてもらった缶詰を被災地に送っている。