2014年7月19日（土曜日）の朝日新聞 beに救缶鳥が紹介されました。

b11　2014年(平成26年)7月19日　土曜日　朝日新聞　第3種郵便物認可

救缶鳥

俺がやらなきゃ誰が…

人はなぜ、缶詰を作るのか。それは「作らずにはおれぬ！」という強い意志があるからだ。

栃木県のパン・アキモトが作る「救缶鳥（きゅうかんちょう）」もそのひとつ。災害備蓄用に特化したパンの缶詰で、賞味期間は3年ある。しっとりフワフワのパンが長持ちするのもすごいが、それだけじゃない。

購入して2年後に「買い替えます」と同社に連絡すれば、新しい缶詰が届くとともに、手元の缶詰は回収される。これを同社が、飢餓や災害で苦しむ国へ送ってくれるのだ。

5年前に始まったこのプロジェクトは、タンザニア、フィリピンなど様々な国を支援してきた。災害備蓄だけでなく人道支援も行えるわけで、今では多くの企業、団体が賛同している。

同社は元々、町のベーカリーだ。それが阪神淡路大震災の時、支援に送ったパンが長持ちしなかったことで心を痛め「缶詰にしよう」と一大決心。無二無三に試行した結果、缶にパン種を仕込み、缶ごと焼き上げて密封するという世界初の製法を発明してしまった。その牢固な意志には、ただただ缶嘆（かんたん）するばかりであります。

パン・アキモト 救缶鳥　5184円（5缶セット・税込み価格）。問い合わせは☎0287・65・3352。