

2014年9月1日(月曜日)の**日刊工業新聞**に **パンの缶詰**が紹介されました。



産業春秋

焼きたての食感を封じ込めた「パンの缶詰」。「非常時に備え

つつ、プレゼントもできる」をコンセプトに、栃木県那須塩原市のパン・アキモトが顧客とともに飢餓対策を支援する「救缶鳥プロジェクト」が広がりをみせている▼5年前の9月9日に始動した。防災用に「パンの缶詰」を購入した数百に上る企業や自治体が中核メンバー。賞味期限3年の同品を、購入から2年後に同社が割引価格で新品と交換する。回収品は貧困にあえぐ発展途上国などの食糧にする▼缶詰が生まれたのは阪神・淡路大震災の翌年の1996年。秋元義彦社長は自社のパンをかついで被災地を訪れたが、手間どるうちにカビてしまい利用されなかった。その悔しさをバネに、柔らかいまま長期保存できる商品を考案した▼東日本大震災では同社工場も被災。社員総掛かりで翌日復旧したものの、フル生産に在庫を加えても救援に足りない。備蓄を無償で供出してくれた顧客の善意に助けられた▼課題は手頃な価格を実現して多くの消費者にプロジェクトに参加してもらうこと。そこで企業に、缶詰の包装を広告に使ってもらえないか検討を重ねている。きょうは「防災の日」。万一の備えと、途上国の支援と、小さな缶にふたつの思いを込めた運動に声援を送りたい。