

2014年

日本の発明・くふう図鑑に パンの缶詰が紹介されました。

パンの缶詰

焼きたてのおいしさが続く

災害にそなえて備蓄食を準備している家庭も多いだろう。備蓄食にある株式会社パン・アキモトの社長・秋元純雄さんは、震災で3年間も備蓄できるパンの缶詰を開発した。焼きたてのパンを食べるととても幸せな気持ちになれるが、このパンは時間がたってもふんわりしていて、いつでも焼きたてのようにおいしい、ふしぎなパンだ。

缶ごと焼いて、無菌状態をつくる

パンを長く保存するためには、缶に熱湯が入るようにする必要がある。2層の缶詰づくりでは、缶詰が傷ついた缶詰を缶に入れ、ふたを焼いてから無菌状態にする。しかし、ふたの缶詰を缶に詰めると、熱いのはかむずかしかった。そこで秋元さんは、パン缶の缶詰で缶に入れた、缶ごと焼いてみようと考えた。これなら、パン缶ごと無菌状態が保たれるので、手帳もかからない。



株式会社パン・アキモト
秋元純雄社長



缶詰は高温・高圧で殺菌されて、缶詰が傷ついたら缶ごと焼いて無菌状態にする。缶詰が傷ついたら缶ごと焼いて無菌状態にする。

おいしさを包みこむ紙

缶の中を蒸気しているのは、焼きあがったパンが缶にくっつくのを防ぐためだ。特にこの紙は、パンのおいしさを缶の中にもっと多く残すために工夫されている。パンが缶に付着しているから、焼きあがったあとにふんわり剥がすことができ、しっとりしたおいしいパンになる。



適した紙をさがす

缶の中を蒸気する、2つの層を焼くという試みが続いた。まずは紙に焼くこと、パンは缶のオーブンで焼くため、いっしょに入れる紙も、紙で蒸気しない、安全なものではなかった。そしてもうひとつは、紙に焼くこと、焼きあがったパンから出る蒸気をしつかり取り除いてくれる紙、ふんわりくんでおかない、蒸気を使っている紙は、蒸気は缶から取り除いて蒸気した缶から取り除く。



飢えに苦しむ人びとを救いたい

あるとき、秋元さんはパンの缶詰が役立つ備蓄食にできると、「たいせつな食糧をみんなに届けてあげたい」と思いました。そこで「防災用プロジェクト」としてパンの缶詰を開発した秋元純雄さんのお話を聞き、防災用の備蓄食として、防災用や学校などが備蓄しているパンの缶詰を購入するとき、以前の、賞金賞状が1年かかっている缶詰を開発する。このとき、新しい缶詰が、ぜひ早く購入できる。このようにパンの缶詰は、前線に送って備蓄、災害があったときに役にたつ。



株式会社パン・アキモト
秋元純雄社長

被災地に届けたパンが、賞味期限切れに……

秋元純雄社長は、1995(平成7)年に阪神大震災をおもって、被災地へパンを届けた。しかし、パンは賞味期限切れのパンが多かった。賞味期限切れのパンは、賞味期限切れのパンが多かった。賞味期限切れのパンは、賞味期限切れのパンが多かった。

