

2015年1月8・9日(木・金曜日)のLIVINGに
パンの缶詰について紹介されました。



●●● 広がる非常食へのさまざまな取り組み

非常食を無駄にしない取り組みは、企業や自治体にも広がっています。

缶入りソフトパン「おいしい備蓄食」で、防腐剤を使わず3年の賞味期限を実現した栃木のパン・アキモト (<http://www.panakimoto.com/>)。「救缶鳥プロジェクト」として、賞味期限の1年前に購入者からパンの缶詰を下取り回収し、発展途上国などの食糧として輸送する活動を実施しています。

兵庫県では災害時の食の備えに関するリーフレットを作成(兵庫県HPよりダウンロード可)。備蓄を

始めるためのワンポイントアドバイスなどを紹介しています。※問い合わせ/兵庫県健康福祉部健康局健康増進課 ☎078(341)7711(内線3249)。

コミュニティでの取り組みとしては、マンションなどの場合、管理組合が独自の備蓄や防災活動を行っていることも。自治会などに参加して情報入手しておくのも手です。普段の食生活でも、切り干し大根など保存の効く乾物を積極的に備えて、生鮮食品が入手できない非常事態に備えておくのも有効ですよ。



レーズン・オレンジ・ストロベリー
 3種類の味が楽しめる、パン・アキモトの「救缶鳥5缶セット」4800円(税別)。※配達・回収費・海外輸送費は無料