

# 2015年1月11日(日曜日)の愛媛新聞に パンの缶詰について紹介されました。

2015年(平成27年)1月11日 日曜日

愛媛新聞

## パンの缶詰 原点は神戸

秋元義彦社長(61)は阪神大震災発生当日の様子を自宅のテレビで見ている。「食料が足りない」という声が目にとまり、クリスチャンだった父と牛乳パンやロールパン約2千個を作り、数日後には神戸の牧師の元にパンを届けた。教会周辺で配られたが「これから来る避難者のために」と取っ替えておいた半数近くは次第に傷んだために廃棄。

「パン・アキモト」(栃木県那須塩原市)は阪神大震災がきっかけで最長3年間保存できる無添加のパンの缶詰を開発した。新潟県中越地震や東日本大震災でも多くの被災者を支え、今では年間約200万個を売り上げる。人気商品になっている。



阪神大震災をきっかけに開発したパンの缶詰を手にする「パン・アキモト」の秋元義彦社長

2014年11月、栃木県那須塩原市

## 阪神大震災 3年保存可 年200万個販売

秋元義彦社長(61)は阪神大震災発生当日の様子を自宅のテレビで見ている。「食料が足りない」という声が目にとまり、クリスチャンだった父と牛乳パンやロールパン約2千個を作り、数日後には神戸の牧師の元にパンを届けた。教会周辺で配られたが「これから来る避難者のために」と取っ替えておいた半数近くは次第に傷んだために廃棄。

「長期保存ができるおいしいパンはないのか」。被災者の言葉が忘れられず、仕事が終わった後、試行錯誤を繰り返した。

商品化したのは阪神大震災から約1年後。特殊な紙を敷いた缶に生地を入れて高温で焼く方法で、殺菌もできて長時間しっかりとした味わいが続くパンが完成した。月に1個しか売れない時期もあったが、中越地震で箸も器も使わずに食べられる保存食として評価され、広まっていた。

災害で疲れ切った体に、ほんのり甘くやわらかいパンが染みる。各地の被災者がおいしそうに食べる姿に「作って良かった」と喜びを感じる。牛乳と組み合わせれば1食分のカロリーを満たし、空き缶はコップとしても再利用できるように切り口に工夫した。

味はレーズンやメープルなど15種類に増え、現在はアフリカなどの飢餓対策活動にも取り組む。缶詰の中にはメッセージを書く欄がある商品もあり、言葉を添えて届ける活動を秋元さんは「心を送る」と表現する。「原点は神戸。思い出も感謝もある」。これからも神戸へ恩返しするつもりで缶詰を作り続ける。