

2015年3月12日(木曜日)の下野新聞に パンの缶詰について紹介されました!

2015年(平成27年) 3月12日(木曜日)

下野新聞

災害時に不可欠

災害時に欠かせない備蓄食の在り方を見直す動きが企業や自治体、病院で広がっている。代表的な乾パンでは栄養も偏りがち。おいしさと栄養バランスに配慮した野菜飲料をそろえる施設が増えてきた。保存期限が近づいた備蓄食を救済物資にするなどし、廃棄量を減らす取り組みも進む。

備蓄食在り方変化

5年もつ野菜飲料

カゴメは保存料や防腐剤を使わずに、野菜飲料の保存期間をこれまでの3年半から5年以上に延ばすことに成功した。2月17日に長期保存用の新商品として発売した。風味が変わりやすいトマトや葉物野菜の比率を減らし、ニンジンやゴボウなどの根菜類を増やし、すっきりした味わいが長持ちするよう工夫した。容器の劣化を防ぐため、缶の上ぶたに腐食に強い樹脂フィルムを貼る

加工をした。

被災地の食の問題に詳しい甲南女子大の奥田和子名誉教授は「日本では野菜缶詰の食文化がない。被災地でビタミンや食物繊維をどう補うかが課題だ」と指摘する。岐阜県恵那市やNTTドコモ、市立敦賀病院(福井県敦賀市)などは既に3年以上もつ野菜飲料を備蓄食に採用した。

期限前に救済物資

パンメーカーのパン・アキモト(那須塩原市)は、1996年から賞味

栄養配慮、廃棄減の動きも

期限が約3年のストロベリーやオレンジ味のパンの缶詰を販売する。期限が近い缶詰をアフリカなどへの救済物資にする

ピラフヤカレー

「救缶鳥」活動を2009年9月に始めた。生産から2年が経過すると、購入した自治体や施設の同意を得て缶詰を下取り。期限切れによる廃棄量を減らせるほか、国際貢献にもなると好評だ。市立敦賀病院は保存期限前に備蓄食を病院で提供するなどしている。

都内のホームセンターに勤める40代男性は「乾パンだけだとストレスを感じる」と、従業員用の備蓄食としてまつたけご飯のレトルトパックをまとめ買った。東急ハンズによると「備蓄だけでなく、登山やキャンプ用も兼ねた購入も増えている」という。備蓄食をレジャーで消費しながら買い足す人も増えているようだ。

東急ハンズ新宿店の備蓄食売り場に並ぶ商品。1月、東京都渋谷区

