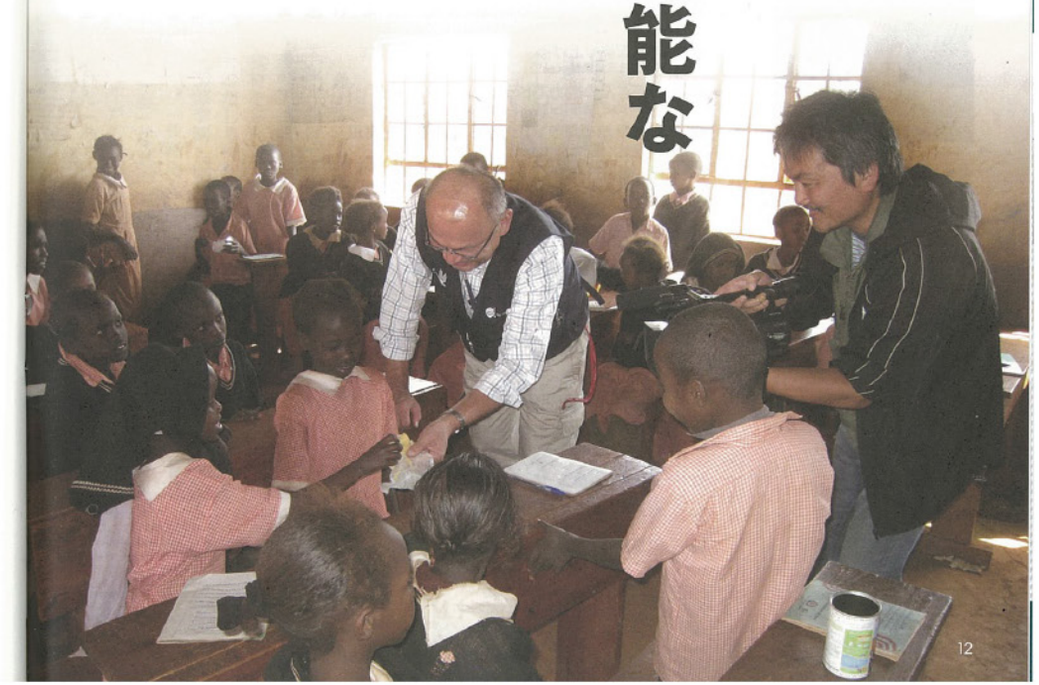
2015年6月1日（月曜日）の農業応援隊に弊社について紹介されました

特集

株式会社パン・アキモト

被災地や飢餓に苦しむ国へ美味しい備蓄食を届ける 企業として継続可能な社会貢献を実現



阪神大震災をきっかけに「パンの缶詰」を開発

栃木県の最北部に位置する那須塩原市。雄大な那須連山を望むその場所に本社を構えるのが、パンの缶詰で一躍有名になった㈱パン・アキモトだ。焼きたてが美味しいパンを缶詰にした目的は何なのか。パンの缶詰に始まるビジネスを追った。

1947年、戦後の混乱期に地元の人たちの空腹を満たしたいという思いで、秋元義彦社長の父で先代社長の健二さんが旧黒磯市（現在の那須塩原市）に秋元パン店を創業。翌年には学校給食の指定工場になり、周辺地域と共に少しずつ成長してきた。戦時中に負けたやけどの後遺症を抱えながら働く父を見て育った秋元社長は、地元に愛されるパン屋さんとして励みながら、その合間に世界へ目を向けるようになった。宣教師と一緒に発展途上国を見て回り、模索を続けた。

95年1月17日。この日は秋元社長が新たにパン作りに没頭するきっかけとなった。阪神淡路大震災が起こったのだ。神戸の教会に父親の知り合いがたくさんいることを知り、すぐに2千個のパンをトラックに積み現地へ向かった。しかし途中の交通事情が悪く、時間がかかる。更に配布が思うようにならず、なんと6割のパンが食べられることなく廃棄された。その時の思いを秋元社長は「パン職人として、パンが食べられずに捨てられてしまうことほど悲しいことはない」と語る。

備蓄食のパンといえば乾パンを思い描く。固くカラカラの乾パンは食べ慣れない上に、歯の弱い高齢者には食べにくい。だからこそ食べて欲しかった焼きたてのパンは、日持ちがしない。肩を落とす秋元社長に、現地から被災者の声が届いた。「日持ちがしてやわらかいパンがあれば」。

栃木の小さなパン屋の大きな挑戦が始まった。保存性と、パンのしっとり感を両立させるのはかなり困難だ。通常の営業を終えてからの取り組みは深夜まで及んだ。開発を始めて4か月が経ったある日、缶詰の機械を見てふと思いついた。「缶詰は備蓄食として重宝されている。缶にパンを入れたら、保存できるのではないか」。そこで焼いたパンを缶に入れてみたが、殺菌できずに傷んでしまう。次にパン生地を缶に入れて焼いてみたが、上手く焼けない。問題となったのは湿度だった。何度も失敗し、ついに見つけた手がかりは障子だった。障子紙は湿度の高い日本の家屋で水分を吸収し湿度を調整する役割を果たす。「パン生地の周りに紙があれば、水分調整ができるかもしれない」。そして世界中の紙を調べ上げ見つけ出したのが、企業秘密ともなる特殊な紙だ。この出会いがパンの缶詰を成功に導いた。

阪神淡路大震災から1年後、防腐剤、添加物無しで3年間保存できる世界初のやわらかく美味しい「パンの缶詰」が誕生した。この時、社名をパン・アキモトに変更。「パン屋のアキモト」と「パン・パシフィック（環太平洋）」をかけて考えられた。日本だけでなく、缶詰パンの技術が世界に通用したらという夢を込めた社名変更だった。

備蓄食として広く認められ始めた2004年

期待を込めたパンの缶詰だが、当初はあまり売れなかった。転機が訪れたのは2004年に発生した新潟県中越地震の直後。秋元社長はもちろん現地にパンの缶詰を持ち込んだが、阪神淡路大震災以降に備蓄食としてパンの缶詰を持っていた自治体等も、被災地に送っていたのだ。

被災者が美味しそうに缶詰入りのパンを食べている様子や、対策本部に送られたパンの缶詰が何度もテレビに映った。被災地の学校で給食代わりにもなった。メディアへの露出が増えたと同時に、同社に注文が殺到した。

プロフィール

株式会社パン・アキモト
代表取締役 秋元義彦氏

1953年栃木県那須塩原市（旧黒磯町）生まれ。78年、㈱パン・アキモトの前身である㈲秋元ベーカリーに入社。96年に同社代表取締役に就任する。那須塩原市観光協会副会長、㈳日本国際飢餓対策機構ハンガー・ゼロ特別大使などを兼任。自ら立ち上げたNPO法人災害支援機構We Canの事務局長を務める。

缶詰の大きな看板が目を引くパン・アキモト本社

うれしい悲鳴は続く。なんと生産が間に合わなくなった。本社工場で1日に生産できるのは5千缶。もう一つの拠点が必要になった。リスクヘッジを考え、栃木県から離れた場所を探してはみたが、なかなか見つからなかった。そんな時、沖縄県から栃木県に企業誘致の話があった。レンタル工場で、建物がすでに完成しているので、すぐに製造を始められる。3月に視察してすぐに契約し、その日のうちに機械を発注するというスピード感で、7月には操業に漕ぎ着けた。社員を現地採用することでわずかだが雇用にも貢献。ここでなら1日に最大1万個を製造可能だ。

沖縄でも秋元社長は前に進み続けた。米軍へ営業をかけ、沖縄工場は操業されてから1年半後に米国衛生局認定工場となった。嘉手納飛行場の消防隊にはパンの缶詰が備蓄され、これが公式な米軍の購入実績となった。

「救缶鳥プロジェクト」で社会貢献とビジネスを両立

全てが上手く回り始めたと思った矢先、秋元社長を次なる試練が襲った。パンの缶詰を納入したある自治体から「賞味期限が切れたら、パンの缶詰を引き取って処分して欲しい」と連絡が入ったのだ。自分たちが心を込めて作ったパンが、またもや廃棄されることになるかもしれない。阪神淡路大震災当時の虚しさが蘇った。そんな中、スマトラ島沖地震が発生。「食料が足りないので賞味期限が残りわずかでもパンの缶詰を送って欲しい」と現地から連絡がきた。その時秋元社長にあるアイデアが生まれた。災害地や飢餓に苦しむ地域にパンの缶詰を届け、ゴミが出ない備蓄食で継続的なボランティアができないか。

日本から世界に羽ばたくパンの缶詰

そしてスタートしたのが「救缶鳥プロジェクト」だ。3年間の賞味期限のうち、2年間は非常食として備蓄し、あとの1年は義援物資として海外に送るという画期的なもの。しかし、缶詰の回収コストを抑え、数個からでも安く回収できなければ「絵に描いたパン」になってしまう。運送会社と連携し、輸送トラックが空荷になる帰路に回収する方法で、救缶鳥は日本に、世界に飛び立つこととなった。

11年に起きた東日本大震災でもパンの缶詰が被災者に届けられた。しかし、本社のある那須塩原市も被災地の一つ。計画停電に対応しての操業は社員の疲労を重ねることとなった。無償で提供した1万5千缶の支援費用の調達等、この時の経験がビジネスと社会貢献の両立という課題に取り組むきっかけとなった。震災後の3月末に、救缶鳥を購入した個人や企業から戻ってきた7千缶ものパンの缶詰には、メッセージが書き添えられていた。それとは別に、パン・アキモトの支援活動を知った人たちから、善意によるお金も次々に届いた。

「社会貢献とビジネスは一体です」と秋元社長は語る。「本業を大切にしながら、本業の周辺でちょっとした見返りを求めないサービスができればいい。本業で社会貢献すれば、社会が応援してくれる」。救缶鳥プロジェクトへの参加者から缶詰を引き取り、次の購入に結びつける。購入時点からボランティアが始まっているのだ。

ベトナムに拠点を立ち上げ世界に広がる第一歩へ

今年1月、同社はベトナムで現地企業と合弁会社を設立し、焼きたてパンの製造販売を始める準備に入った。7月には同国中部のダナンに初めて工場兼店舗を設立し、生地から作ったパン40～50種類を提供する予定だ。現地採用の社員のうち、主力となる3人の研修は3月下旬からすでに始まっている。3か月間日本で研修し、日本式接客で現地他店との差別化を図る。今後は現地の日本語学校と連携し、外国人技能実習制度を利用してベトナム人を年間3人ほど本社に受け入れ、将来はパン店として独立できるような研修内容にするという。

創業者である健二さんは、「戦争に加担してきた償いのために、アジアの中で将来パン屋になりたいという青年を日本に呼び、訓練をして現地でパン屋をオープンさせてやりたい」と語っていたそうだ。40年以上の歳月をかけ、父の夢がまさに今開こうとしている。

現在同社は国内に2店舗を構える。本社のある地域では、買い物に行けない高齢者の家を中心に、訪問販売も行っている。営業所を東京、大阪に置き、工場は栃木と沖縄にある。ベトナムに合弁会社を持ち、米国ロサンゼルスに現地法人パン・アキモトUSAがある。従業員は60人。今年度採用は新卒・中途を含めた8人と、ベトナムからの研修生3人が加わった。健二さんの志を受け継いだ秋元社長の息子たちもまた、秋元社長の意志を受け継ごうとしている。長男は営業部長として、次男は工場長として活躍している。

救缶鳥が更に大きく羽ばたく場も広がっている。本当に欲しい時に欲しいものを確実に届けるために、一歩進んだ支援を目指す「NPO法人災害支援機構We Can」を立ち上げた。現在、救缶鳥は数十万缶が利用されている。その回収率は約8割の人が8割の商品を戻し64%。販売目標は100万セット1500万缶。960万缶の回収ができる計算だ。災害の多い日本だからこそ、ゴミを出さない、社会貢献できる備蓄が必要だという。「リーダーが夢を語り、そこに皆が参画することで、その夢が皆の夢になる」と秋元氏は言った。世界の人々を救うパンの物語は、まだまだ始まったばかりだ。

地元客で賑わう店舗。パンの缶詰も販売する

トピックス

37か月の保存が可能

「おいしい備蓄食」シリーズ

同社が試行錯誤を重ねた「パンの缶詰」の中心となる「おいしい備蓄食」シリーズ。味のムラを防ぐため、薄く伸ばしたパン生地には何層ものジャムが織り込まれる。特殊紙を入れた缶の中で生地を発酵させた後、通常のパンより低めの温度で焼き上げ、無菌室で仕上げている。食後は缶を容器として使えるよう、安全に配慮した缶を使用。その他13か月の賞味期間で12種の味がある「定番人気」「プレミアム」シリーズ、卵・牛乳・大豆のアレルゲン不使用の「安心パン」など多数を揃えている。

ストロベリー、レーズン、オレンジの3つの味がある

株式会社パン・アキモト

本社　〒329-3147 栃木県那須塩原市東小屋295-4
TEL　0287-65-3351
http://www.panakimoto.com/