2015年6月5日（金曜日）の製菓製パンに
パンの缶詰について紹介されました

第148回 企業訪問

被災地支援活動と
社会貢献付きビジネスを積極的に展開する

㈱パン・アキモト ❷

（栃木・那須塩原市）

▲2014年6月にオープンした石窯パン工房きらめき。厳選した小麦を使用し、焼きたてのパンを提供している

■流通ジャーナリスト／三日市郁…

津田塾大学英学部卒業。福岡県生まれ。マーケティング会社、出版社勤務を経てフリーに。流通業を中心に、メーカー、DEM、卸、航空業などのビジネスを幅広く取材している。「プレジデント」「日経ビジネスアソシエ」「日経ビジネスオンライン」「ニュートップリーダー」などの媒体で活動中。主な著書に「アイリスオーヤマ 一目瞭然の経営術」（東洋経済新報社）、「論より稟い！「プレジデント社」、「ブランドビジネス」（ぱる社）、「世界一うるさい消費者にモノを売る50の方法」（同文舎出版）などがある。

食パンの売上の3・3%を寄付する「パンの耳プロジェクト」

阪神・淡路大震災を機に生まれ、中越沖地震で評価が高まった「パンの缶詰」。2011年の東日本大震災の際には、営業倉庫にあった1万5000缶をすべて寄付するなど、パン・アキモトはできうる範囲で最大限の支援を行ってきた。

そのブレないスタンスは、大震災から4年を経過したいまも変わっていない。代表取締役・秋元義彦氏は言う。

一昨月、被災地の応援に行っています。行き先は石巻や陸前高田のほか、原発事故で避難されている浪江町住民の避難先仮設住宅などが中心です。「パンの缶詰」だけではなく、フライヤーを持ち込んで、揚げパンも提供しているんですよ。やはり、揚げたてのパンは喜ばれますね」

スペイン製の石窯を導入し、2014年6月にオープンした石窯パン工房さらめきでも、ひと味変わったボランティア活動を展開している。オープン翌月の7月3月からスタートした「パンの耳プロジェクト」がそれだ。毎月3のつく日、つまり3日、13日、23日、30日、31日にきらめきで客が食パンなどの対象商品を

購入すると、その売上の3・3%が東北支援の活動に利用される。現地にボランティアとして出向かずとも、被災地への思いや意識がきらむぎを通して具体的な形となり、支援活動に役立つわけだ。

2014年7月の支援金額は、合計4977円、8月は4954円。以後も毎回集計し、数字は店舗やホームページで欠かさず報告している。プロジェクトの明朗さ、わかりやすさは、パン・アキモトに対する顧客の信頼度をさらに確かなものにしている。

客を募って被災地応援 ボランティアツアーへ

石窯パン工房きらむぎを通して行う被災地支援活動は、2014年8月には新たな展開を見せた。秋元氏は言う。

「お客様からいただいた寄付金を被災地に持っていくときに、お客様にも同行してもらってはどうだろうと考え、『被災地応援ボランティアツアー』への参加を呼びかけました。ボランティアとして現地に行ってみたくても、個人で行くとなると難しい。私たちと同行する形で募集をかければ、参加したいと手を挙げてくれる方もいらっしゃるはず。そう考えてスタートしました」

ボランティアツアーの交通費や昼食代はパン・アキモトが負担し、参加者の負担は保険代の500円のみ。早朝にきらむぎに集合し、バスで仙台・石巻方面に向かって、仮設住宅で揚げパンやカキ氷の提供を手伝うというスケジュールだ。

ボランティアに参加してはみたいが、どうしていいのかわからない、なんとなく気後れがしてしまう、という人は多いのではないだろうか。

だが、よく利用している近所のパン店がボランティアツアーへの参加を呼びかければ、参加への敷居は一気に低くなる。

しかも、パン・アキモトの支援活動は一過性ではない。4年もの間、欠かすことなく地道に行ってきた「筋金入り」の支援者だ。同じように支援活動に熱心なNGOやNPO、社会福祉協議会との太いパイプがあり、現地とのつながりも強い。現地で被災の状況を後世に伝えていきたいという「語り部」たちとのネットワークも密だ。

パン・アキモトの「被災地応援ボランティアツアー」とは、「何か支援ができれば」という人々の内に秘めた善意や優しさを具体的な形に変えていく取り組みといえるだろう。

▶きらむぎのラインナップは、食パンからメロンパン、ブール、田舎パン、調理パンと幅広い。すっかり地域にとけこみ人気店となった

仮設住宅がなくなるその日まで支援活動を続けたい

「被災地応援ボランティアツアー」の参加者の顔ぶれはさまざまだ。

「毎月実施していますが、いろいろな方が参加されますね。前回は、学校で英語を教えているという外国人の先生3人が参加してくれました。セラピー犬を飼っている女性もいます。もっとも、毎回10名程度を募集していますが、いつも多いというわけではありません。去年の6月は私と妻の二人だけで行きました。でもね、規模は小さくてもいいんです。たとえ、2人でも3人でも、大事なのは続けること。無理をしないで、負担がない範囲内でこれからも続けていきたい。2人、3人でできることをやるのがパン・アキモトです」

支援活動はいったいいつまで続けるのか。ゴールをどこに設定すればいいのか。あるとき、秋元氏は、福島県浪江町出身の社員に尋ねたことがあるという。

そのとき、彼女はこう答えたそうだ。

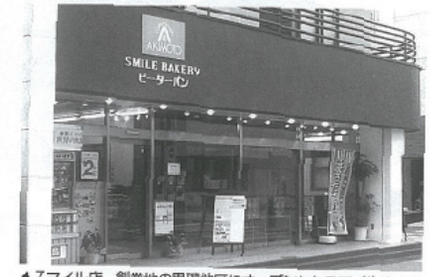
「仮設住宅がなくなるまで続けたい」

その答えは、秋元氏の胸に深く刻み込まれた。

「阪神・淡路大震災のときには、仮設住宅は3年で多くが減り、5年で完全になくなった。東日本大震災はもっとかかるでしょう。なにせ、まだ被災者の60%は仮設住宅住まいですからね。でも、毎回足を運ぶたびに、仮設住宅が確実に少なくなっているんですよ。つまり、仮設住宅に住まなくてはならないという方が減っているということ。この喜びを大事にしたい。現在は月に一度、被災地に出向いていますが、今後は、2カ月に一度になるかもしれません。場合によっては、NPOやNGOに物資を届ける形になるかもしれません。でも、私たちは仮設住宅が完全になくなるその日まで、何らかの形で支援活動を行っていきたいと思います」

仕事であれば費用対効果の発想は不可欠だが、これは仕事ではなくボランティア。仮設住宅に住む人に喜んでもらうのが何よりの成果だ。その成果が社員を勇気づけ、モチベーションをアップさせる。そして、パン・アキモトの一員であることに誇りを抱く。

それだけではない。顧客と店とのつながりを深め、地域での信頼度が増す。これこそ、ボランティアの好循環だ。



▲スマイル店。創業地の黒磯地区にオープンしたスマイル店。この店限定のオリジナルパンを常時10種類以上取り揃えている

世界の飢餓救済活動に参加できる「救缶鳥プロジェクト」

パン・アキモトの社会貢献活動は多岐にわたる。その一つが、被災地応援ボランティア活動だが、2009年9月9日からスタートした「救缶鳥プロジェクト」も、実にパン・アキモトらしい取り組みといえる。

非常食を備えることで、世界の飢餓救済の活動に参加できる「救缶鳥プロジェクト」のベースとなっているのは、同社がかねてから実施してきた法人向けの「パンの缶詰」のリユースシステム。自治体や企業などが備蓄用に購入した「パンの缶詰」の中から、購入後2年経ったものを下取りし、世界で最も食料を必要としているところへ送る活動だ。

リーマンショック後、企業や自治体の備蓄需要が急減したため、秋元氏は、下取りの対象を法人から個人へと広げることを思い立ち、善は急げと、ヤマト運輸に回収の相談を持ちかけた。法人向けでは、自社便で「パンの缶詰」を届け、その帰りの便で下取りして持ち帰る方式を採っている。これと同じ形を、ヤマト運輸の協力のもとに実現しようと考えたのだ。

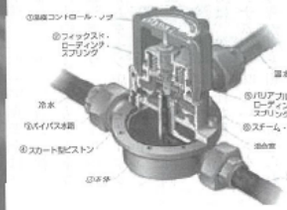
早速、ヤマト運輸の所長のもとに出向き、秋元氏は説得を試みるが、なかなか快い返事が得られない。

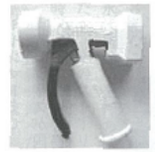
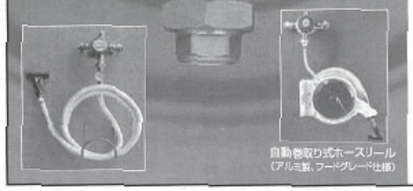
しかし、粘り強い秋元氏は諦めなかった。ここからがパン・アキモトの本領発揮だ。

「『パンの缶詰』の回収は、パン・アキモトのためだけではなく、ヤマト運輸のためでもあると訴えました。飛行機は、

▶非常食を備えることで、世界の飢餓救済の活動に参加できる「救缶鳥プロジェクト」。「救缶鳥（15缶セット）」はレーズン、オレンジ、ストロベリーが各5缶入り

◀卵・牛乳・大豆を使用していない「パンの缶詰 安心パン」。アレルギーがある人でも安心して食べられるレシピで開発された

DynaFluid
Steam & Water
ミキシング バルブ
工場内にスチームがあれば、簡単に温水が作れます
安全・省エネのミキシングバルブ


1 安全設計
水が流れないと蒸気弁が開かないため安全。断水時にも蒸気は自動でストップします。
2 先止め式
温水を止めれば蒸気も自動でストップ。作業効率が高く、節水、省エネも実現します。
3 圧力比フリー
蒸気、水どちらの圧力が高くても構いません。減圧弁は不要です。

節水、省エネのさらに強い味方
節水型スプレーガン（業務用）
水を流しっぱなしにしていませんか？
先止め式ミキシングバルブに取り付けると
節水、省エネになるスプレーガンです。
●床洗浄ではホースの先で掃除ができます。
●肉厚カバーのため高温水を通しても手が熱くなりません。

自動巻取り式ホースリール
（アルミ製、フードグレード仕様）
DynaFluid 株式会社ダイナフルード
〒651-2148 神戸市西区長畑町8-8
TEL:078-203-7738 FAX:078-220-3226
http://www.dynafluid.co.jp
ダイナフルード2000 検索

▲賞味期限37ヵ月の「パンの缶詰」が5缶セットされた『救缶鳥（5缶セット）』。手軽に社会貢献できると、利用者は着実に増加中だ

片道でもう減価償却が済んでいる。帰りの便を飛ばせば利益は上乗せされる仕組みです。これと同じように、宅急便も行きの便だけでもう利益は出ているのだから、帰りの便を使って回収すれば、それは社会的価値を新たに生み出すことになるとお話しました」

利益を確保しながら、新しい価値の創造につなげる帰り便ビジネス――。秋元氏が構築したビジネスモデルは、ヤマト運輸の支社長や全国地区の担当者の心を動かし、「救缶鳥プロジェクト」は実現に至る。

本や洋服とは違って、本来、食品の回収はありえない行為だが、「パンの缶詰」は長期利用を前提に消費期限を37ヵ月に設定している。『救缶鳥プロジェクト』は、「パンの缶詰」だからこそ可能であり、秋元氏の熱意があってこそ現実のものとなった。その意味では、唯一無二のプロジェクトといえるかもしれない。

夢は100万セットの販売、960万缶の回収

『救缶鳥プロジェクト』の仕組みはこうだ。

一般家庭や学校、マンション、企業、自治体は有事や震災対策として『救缶鳥』（通常の『パンの缶詰』2個の大きさ）を購入する。ラインナップは「救缶鳥」15缶セットと5缶セットの2種類。購入後、2年間備蓄すると、回収の1ヵ月～2ヵ月前にパン・アキモトから支援活動の案内が届く。各は、再度購入か回収かを選んで申し込むと、代金は「回収個数×102円（税込）」分ディスカウントされ、回収された「救缶鳥」はNGOの日本国際飢餓対策機構などを通じて、飢餓に苦しむ世界の人々に送られる。

現状の回収率はおおよそ64%。約80%の客が新たに「救缶鳥」を購入し、そのうちの80%が回収されているという。下取りされた「救缶鳥」は2014年8月、広島で発生した豪雨土砂災害被災地に960缶送られたほか、2014年11月にはスワジランド王国にも7200缶発送された。「救缶鳥」の賞味期限が37ヵ月のため、義援リストはこれから加速度的に拡充しそうだ。

「救缶鳥プロジェクト」にかける秋元氏の夢は大きい。

『日本の世帯数は約4000万。このうち40軒に1軒に『救缶鳥』を1セット購入してもらえれば、100万セット。缶数にして1500万缶。この数字は本社と沖縄の工場をフル稼働したときの生産量とほぼ同じです。回収率が64%ですから、1500万缶のうち960万缶を回収したとすると、40フィートのコンテナ換算で約200個分の食料物資支援活動ができることになるのですよ」と秋元氏は力説する。

現代は、企業にCSR（企業の社会的責任）が強く求められる時代だ。パン・アキモトが始めた「救缶鳥プロジェクト」は、まぎれもなく社会貢献付きビジネス。CSRの時代に確かな足跡を残すプロジェクトである。

ベトナムでの社会貢献事業もスタート

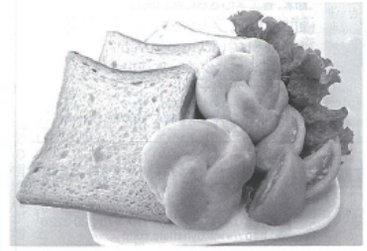
2015年1月。パン・アキモトはベトナム第3の都市、ダナンに合弁会社を設立し、7月には約135平方メートルの広さの工場兼ショップ「スマイルベーカリー　ベトナムダナン店」をオープンさせる予定だ。粉からパン生地を作って焼き上げた多品種のパンを販売する計画だという。

ベトナム進出は、現地に住む秋元氏の知人から「ベトナムで美味しいパンを食べられないだろうか」と相談が寄せられたことがきっかけになったという。

「調べてみると、昨年、ベトナムからの外国人実習生の雇用が可能になっていました。この制度を使い、毎年、弊社の工場にベトナム人を受け入れて技術指導を行い、彼らのベトナムでの起業を支援していきます。ベトナムは親日的で日本から学びたいという意欲が非常に強いですからね。一方で、日本のパン屋や菓子屋は人手不足に悩んでいます。しっかりとした組合を作り、ベトナム人を派遣する受け皿になり、ルートを確立することも考えたい。おもてなしの精神で、焼きたての美味しいパンを販売する日本スタイルのパン屋をベトナムに定着させていきたいですね」

元民間航空機の無線通信士だったパン・アキモトの創業者である秋元健二氏は、戦時中に軍属として勤務した経験を振り返り、「戦争に加担して申し訳ない。いつかアジアに償いをしたい」と常々、秋元氏に語っていたそうだ。父親の思いを受け継いだ秋元氏は、いま技術指導、起業支援という形でベトナムの発展に貢献している。

やがてはベトナムからカンボジア、ミャンマーまで。パン・アキモトの社会貢献ビジネスが国境を越えて、東南アジア全域に根付く日を期待したい。


▲糖尿病患者など食事制限が必要な消費者向けの「コントロールプラン」シリーズ