



1995年の阪神大震災をきっかけに、防災備蓄用の「パンの缶詰」を開

飛翔の礎

沖縄税制 挑戦する企業

<16>

パン・アキモト

発したパン・アキモト(本社・栃木県那須塩原市、秋元義彦社長)。災害時の非常食といえは硬い乾パンだったが、焼き立ての風味を維持したソフトパンを特殊な製法で缶に詰め、3年間の長期保存を可能にした。国内第二の生産拠点を求め、2005年にうるま市の国際物流拠点産業集積地域の賃貸工場に進出して12年、「県産缶詰」と

められ、宇宙を旅した。豊田優沖縄工場係長は「カビが生えないための製法や管理など試行錯誤を重ねてきた。安全性とおいしさは簡単にはまねできない」と缶詰パンの「元祖」としての自負を語る。

パン生地を詰めて缶ごと焼き上げることで殺菌と焼成を同時に行う。耐熱性がある紙で生地をくるむことでパン

「県産缶詰」パン定着

して定着したパンは飢えに苦しむ人々を救う国際貢献にも一役買っている。

沖縄で缶詰パンが製造されているという認知が県民の間広がったのは09年、日本人宇宙飛行士の若田光一さんが、沖縄工場で作られた「スペースアップレッド」30缶をスペースシャトルに持ち込んだからだ。厳格な安全管理基準を持つ米航空宇宙局(NASA)に認

「パンの缶詰」を手にするパン・アキモトの豊田優沖縄工場係長(うるま市州崎)

が缶詰にくっつかない。防腐剤を使用せずに長期保存できる製法は、日本だけでなく海外でも特許を得ている。

04年に起きた新潟県中越地震の支援で製品を届けたところ、柔らかいパンを味わう姿がテレビで紹介されたことで缶詰パンの存在は一気に全国区に広がった。自治体や企業の備蓄食として引き合いが高まり、生産拡大のため新工場の立地場所を選んだ。輸送費補助など県の企業誘致施策があることや、大きな地震が少ない環境が沖縄工場設

防災用、途上国にも貢献

置の決め手になった。

非常食とはいえ、オレンジ味やミルク味などシリーズを豊富にそろえ、柔らかさの実現に加えておいしさにもこだわる。沖縄進出を機に開発した紅芋、黒糖、トロピカルフルーツを含め、計11種類を沖縄工場で製造する。通常は1日に3千〜5千缶の生産だが、東日本大震災後は、日に1万缶を生産した。

現在最も力を入れている製品が「救急缶詰」だ。3年の賞味期限のうち、2年が経過した缶詰を下取りして、海外の食糧難地域に贈る国際義援プロジェクトの主力商品。沖縄工場で生産された25万缶以上の「救急缶詰」が、スマトラ沖地震などの災害被災地やアフリカの飢餓地域などに届けられた。

豊田係長は「東日本大震災ではコンビニから商品がなくなる状態になり、パンの缶詰がかなり必要とされた。社会貢献として、必要とされる人たちに一缶でも多く出荷していきたい」と話した。

(与那嶺松一郎)
(火、木、土曜掲載)