

2017年6月30日(金曜日)の**日刊工業新聞**に

パンの缶詰について紹介されました!

6月30日・金曜日 2017年(平成29年)

日刊工業新聞



X線検査装置で異物混入を調べる

パン・アキモト

防災備蓄パン

X線装置で異物混入を検査

発見

先進の現場

▷10

「パンの缶詰」で知られるパン・アキモト(栃木県那須塩原市、秋元義彦社長、0287・65・3351)は、防災備蓄パンの製造と販売を中心に手がける。本社工場の門をくぐると、甘く香ばしい空気に包まれる。同社が手がけるパンの缶詰は、水分を保つことでパンの柔らかさと香

りなどを3年間劣化させずに、長期保存を可能にしている。1947年にペーカリーとして創業。95年の阪神淡路大震災で、支援物資のパンを送ったものの、多くのパンが傷んだ。これをきっかけとして、焼き立てのようにおいしく、長持ちするパンの開発に踏み切った。

秋元社長は備蓄向けのパンでおいしさにこだわる理由について、「非常時に精神的な勇気づけになる。少しでも癒やしになりたい」と柔和な表情で話す。

特殊な添加物などは使わず、生地練り込みなど各工程も通常のパン作りと変わらない。工場内には、通常のパン製造と変わらず、生地をこねるためのミキサーやオーブンなどが並ぶ。缶ごとオーブンで加熱し、脱酸素剤とともに密閉すること

で無酸素状態を作り出し、長期間の保存を可能にしている。ふたで密閉した缶は、異物混入の検査工程へと流れる。異物の検知には一般的に金属探知機が使われるが、金属製の缶のため、X線検査装置

を使う。その後、酸素が抜けるまで1日寝かせ、打缶検査を終えて市場に流す。

同社は、通常の缶詰販売以外に2年程度備蓄した後に回収し、国内外の災害被災地などに義援物資として送る「救缶鳥」というプロジェクトにも取り組む。災害時などの備蓄用だけでなく、直接的な社会貢献につなげることで「ソーシャルビジネス」として展開していきたい」と(秋元社長)と意気込む。

(栃木・前田健斗)
(金曜日に掲載)