

2017年8月6日(日曜日)の**とちぎ県民だより**に

パンの缶詰について紹介されました!

とちぎ 

Prefectural Newsletter of Tochigi

県民だより 

VOL.320

2017 **8** 月号

VERY
GOOD
LOCAL
とちぎ

目次
2面 地震に備えよう
3面 県からのお知らせ
4面 吹き竹・なるほどとちぎ ほか

編集・発行 栃木県広報課 平成29年8月6日発行
〒320-8501 宇都宮市鳩田1-1-20
☎028-623-2192 FAX 028-623-2160
栃木県のホームページ <http://www.pref.tochigi.lg.jp/>
毎月第1日曜発行(次回は9/3発行)



なるほど
とちぎ

いつもふわふわ魔法のパン



災害への備えに欠かせないものといえば、非常食。その一つとして大活躍している、時間が経ってもふわふわでおいしい、魔法のようなパンが、栃木県で作られていることを知っていますか。

平成7(1995)年1月17日、阪神淡路大震災が発生したときのこと。那須塩原市でパン店を営む秋元義彦^{あきもと ぎげん}さんは、連日テレビに映し出される被災地の様子を見て、居ても立ってもいられず、焼き立てのパンをトラックに積んで、被災地へ届けました。しかし、その半分以上は途中で傷んでしまい、食べてもらうことができませんでした。

「ふわふわのまま、長く保存できるパンを作ってほしい」。被災者から届いた声をきっかけに、秋元さんは、新しいパンの開発を始めます。パンを真空パックにしてみたり、冷凍してみたり…いろいろ試してみましたが、なかなかうまくいきません。

頭を悩ませていたある日、近所の食品加工所で缶詰づくりを見掛けます。「これだ!」とひらめい

た秋元さんは、パンを缶詰にしようと考えました。アイデアを得た後も、カビが生えてしまうなど、困難の連続。しかし、諦めずに試行錯誤を重ね、ついに「パンの缶詰」が完成したのです。

この「パンの缶詰」は、3年経っても焼き立てのようにおいしいことから、新潟県中越地震や、東日本大震災などで大活躍しました。そして今、力を入れているのが「救缶鳥プロジェクト」。各家庭や企業が購入し、備蓄している「救缶鳥」という名前のパンの缶詰を、賞味期限が近づいたら回収し、世界の飢餓地域に送っています。

「社会貢献の方法はいろいろあるけれど、パン屋だからできることをやりたかった」という秋元さん。「“できない”ではなく、“どうしたらできるか?”を考えると、これからも「パンの缶詰」を進化させ続けていきたいです」。



秋元義彦さん