2017年10月16日（月曜日）の日本経済新聞に救缶鳥プロジェクトについて紹介されました！

日本経済新聞　2017年（平成29年）10月16日（月曜日）

地域発 世界へ

パン・アキモト 保存料使わぬパンの缶詰

備蓄食、2年で義援物資に

栃木県那須高原には実力派パン店がひしめく。パン・アキモト（那須塩原市）は保存料を使わない焼きたてのふわふわパンの缶詰を販売する。災害時の非常食として長期保存できる。これを賞味期限が切れる約1年前に回収し飢餓に苦しむ発展途上国に義援物資として届けている。

22年前の阪神大震災。秋元巍彦社長の父（故人）の一声で、トラックいっぱいにパン2000食を詰め込み神戸へ運んだ。だが保存料を使っていないパンは時間がたつと傷み、次々捨てられた。その反省から秋元社長はおいしく長持ちするという相反する要求に応えるパンづくりを思い立つ。

試行錯誤の末、生地をスチール缶に詰めて缶ごと焼き上げ、脱酸素剤を入れ密封する方法にたどりつく。話が入る。「賞味期限切れの缶詰を処分してほしい」。秋元社長はがくぜんとし、阪神大震災の苦い経験がよみがえったが、パン一筋の職人魂に火が付いた。

ちょうどスマトラ島沖の大地震に見舞われた現地の知り合いからSOSが入る。「売れ残りのパンの缶詰を送ってほしい」。そこでひらめいた。名付けて「救缶鳥プロジェクト」。

3年保存の缶詰を販売した2年後に、使わなかった缶詰を備蓄先から回収。非政府組織（NGO）などを通じ、世界の被災地や貧困地域に義援物資として届ける。備蓄先は次回の缶詰購入時、1缶（2食分で約80・プロジェクトの対象国は約20カ国にのぼる。「ビジネスモデルは世界に通じる」と考える秋元社長は米国でも展開すべく準備を進めている。

（宇都宮支局長　花渕敏）

日本のNGOを通じて送られた、缶詰に入ったパンを食べるフィリピンの子供たち

パン・アキモト　現社長の父が終戦後の1947年に秋元パン店として創業。65年に秋元ベーカリー設立、2000年にパン・アキモトに社名変更。社名のパンはパンパシフィック、世界を股にかけたいという意味も込めた。17年9月期の売上高は約5億円。

円）ごとに約100円を割り引く。

備蓄を入れ替え続けるため缶詰を継続的に買ってもらえる。回収時の送料はヤマト運輸にかけあい、新品を届ける帰りの便に援助用の缶詰を載せてもらう約束で特別にまけてもらった。

秋元社長は「8割の販売先から8割の缶詰を回収すれば十分ペイする」という。顧客へは「パンの缶詰を買ってくれた瞬間から社会貢献が始まる」と説明する。パンの缶詰は同社の売り上げ全体の6割強を占め、年間200万缶を販売。うち全国の企業・学校・自治体など約300の団体が備蓄する約30万缶が救缶鳥として、海外支援に回る。