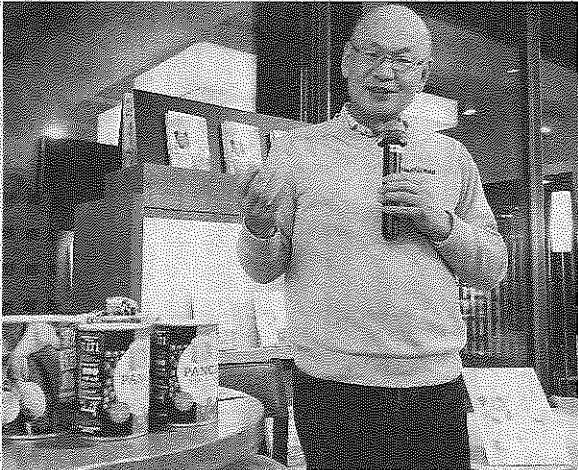


2018年1月24日(水曜日)の毎日新聞に パンの缶詰について紹介されました!

2018年(平成30年)1月24日(水)

毎 日 新 聞



パンの缶詰について語る秋元義彦さん—東
京都渋谷区猿樂町の代官山蔦屋書店で



「世界を救うパンの缶詰」

「おいしくて柔らかくて、無添加で長期保存ができるパンの缶詰を作りたいかっ
た」
栃木県那須塩原市にある 演し、パンの缶詰作りに挑
戦した日々を振り返った。
きっかけは、1995年
1月17日に発生した阪神大
震災。秋元さんは「被災し
た方のために何かしたい」
という思いに駆られ、焼き
たてのパンを栃木から神戸
に届けた。だが、被災者の
手元に届くのに時間がかか
り、パンの多くが腐敗して
いたという。

「被災者のために」と焼
いたパンが食べられず、捨
てられたことにやりきれな
さを感じていたところ、被
災者から「乾パンのように
保存がきいて、秋元さんに
送ってもらったような柔ら
かいパンを食べたい」とい
う声を聞いた。秋元さんは
「パンの缶詰作りは、パン
屋のミッションだ」と決心
し、備蓄食となる「パンの
缶詰」作りにも乗り出した。
秋元さんは「もう壁、壁、
壁ですよ」と苦笑いする。
焼いたパンを缶詰に入れて
密封しても、1週間後にふ
たを開けたらカビだらけ
に。ゼロからの挑戦は失敗
した。

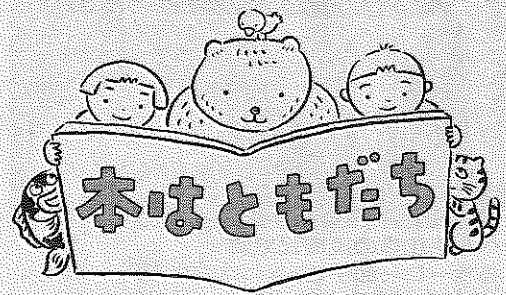
児童書は15歳まで、高
学年向け。秋元さんは「子
どもたちに諦めないこと
は大事だと伝えたい。一歩
でもいいから進もうよと
感じてもらえたら」と話し
た。

パンの缶詰作った お店の挑戦物語

阪神大震災の被災者の声きっかけ

備蓄食となる柔らかいパンの缶詰を開発した栃木県の小き
な町のパン屋さんの挑戦を紹介した児童書「世界を救うパン
の缶詰」(ほるぷ出版)が昨秋刊行され、話題になっている。

【坂根真理、写真も】



イラスト・とよた かずひこ

の連続だったが、諦めなか
った。試行錯誤の末、約1
年後にパンの缶詰が
完成した。防腐剤無添加で、
3年間ふわふわのままのパン
が食べられるパンの缶詰
は、多くのメディアで取り
上げられた。4人の子とも
がいる秋元さんは「パン缶
詰は5番目の子どもです」と
笑顔をみせる。

完成したパンの缶詰は、
東日本大震災や熊本地震の
被災地などに送り届けら
れ、「お年寄りや赤ちゃん
も食べられる」と言われた。

また、秋元さんは海外で食
料が不足している地域にパ
ンの缶詰を届ける「救缶鳥
プロジェクト」も始め、こ
れまで世界各地に22万缶を
送っている。賞味期限が切
れる1年前に自治体などが
ら回収し、海外でおなかを
すかせている子どもたちに
パンの缶詰を送るという取
り組みだ。