# 2018年7月1日（日曜日）発行の**ちゃぐりん**に
# **パンの缶詰**について紹介されました！

あったかドキュメント 人

## やわらかいパンのかんづめで人を世界をつなぐ

「パン・アキモト」社長
秋元義彦さん

パンのかんづめを知っていますか？ ふわふわのまま長期保存できるため、日本だけでなく世界じゅうの被災地や飢餓で苦しむ地域で役立っています。今回の主役は、このかんづめを開発し、世界に届ける仕組みを作ったパン屋さんです。

文／菅聖子
写真／幸喜ひかり（家の光写真部）
写真協力／パン・アキモト



自身が営むパン屋「きらむぎ」の前で、パンのかんづめを持つ秋元さん。

## かんづめも売るパン屋さん

栃木県那須塩原市にある「きらむぎ」では、今日もたくさんのパンが店内に並んでいます。あんパン、食パン、クリームパン、コロッケパンにサンドイッチ。

この店がふつうのパン屋さんとちょっとちがうのは、店の一角にかんづめコーナーがあることです。たなに積まれたカラフルなかんづめも、中身はすべてパン。お客さんは焼きたてパンといっしょに、かんづめも購入できるのです。

かんづめには、紙に包まれたふわふわのパンが入っています。食べてみると、思わず笑顔になるおいしさです。

「このかんづめは、店のとなりの工場で作っています。3年間保存できるんですよ」

と話すのは、店の経営者でパンのかんづめを作った秋元義彦さん（65歳）です。

## 阪神・淡路大震災がきっかけ

パンのかんづめが生まれたきっかけは、1995年1月17日に起きた阪神・淡路大震災でした。

テレビに映し出されるひどい状況を見て、「なにか自分にできることはないだろうか」と考えた秋元さん。焼きたてパン2000個をトラックに乗せて、那須塩原市から兵庫県神戸市まで送ることにしました。しかし、半分以上が捨てられてしまったことを、あとになって知ります。

がっかりしていた秋元さんを変えたのは、被災者からの一本の電話でした。

「その人に『あなたのパンはとてもおいしかった。ああいうやわらかいパンで、保存できるものはありませんか？』と聞かれたんです。『ないですねえ』と答えると『じゃあ、あなたが作ってくださいよ』って。その日から、チャレンジが始まりました」

上／パン・アキモトの店「きらむぎ」でパンを作る秋元さん（左）。1947年、父の健二さんが那須に秋元パン店を開いたのが始まり。

上／さまざまな味のパンのかんづめが販売されている。左／「きらむぎ」は地域の人に愛されるパン屋さん。



## 失敗をくり返して

最初に実験したのは、パンの真空パックでした。ふつうの食品は、空気中の酸素にふれると酸化して、まずくなったりカビが生えたりします。空気をぬいた真空パックなら保存できるかもしれません。ところが、焼きあがったパンをビニールぶくろに入れて空気をぬくと、ぺちゃんこになり二度とふっくらしたパンにはもどりませんでした。

次に思いついたのがかんづめです。かんづめの製造機を借り、焼きたてのパンをかんに入れてふたをしました。ところが1週間後に開けるとカビだらけ。また失敗です。でも秋元さんは、あきらめませんでした。

「カビの原因は、かんについた雑菌でした。雑菌にとってもパンはおいしいから、菌が増殖していくんです。そこで、パン生地をかんに直接入れ、焼きながら、かんごと熱殺菌してみようと考えました」

すると、カビ問題は解決しましたが、パンがかんにくっついて取り出せなくなりました。次は、パンとかんの間に紙をはさんでみました。こんどこそ成功だと思いましたが、パンが冷めるときに出た水分が、紙の底にたまってパンがふやけてしまいました。それでもまだ秋元さんはあきらめません。熱に強くて水分をしっかり吸う紙を、世界じゅうから探して見つけ出しました。

「一つ一つ問題を解決し、ついにパンのかんづめが完成したときはうれしかったですね。ぼくには子どもが4人いますが、5人めの子どもが生まれたような気持ちでした」

上／フィリピンの子どもたち。中／ケニアの小学校で、子どもたちはかんづめをすぐには開けず、家で待つ家族に大切に持って帰るそうだ。左／救缶鳥はほかのかんより少し大きめ。食べ終わると器にして使うこともできる。

## かんづめをむだにしたくない

2004年に起きた新潟県中越地震では、パンのかんづめが多くの被災者に届けられました。評判は広がり、個人のお客さんのほかに、企業や学校、市町村などにも備蓄食として買ってもらえるようになりました。

しかしこんどは、ある市役所から「新しいかんづめを買うので、賞味期限がきたものを処分してほしい」と言われてしまいます。せっかく作った大量のかんづめが捨てられようとしていました。

「食べるために作ったのに、捨てられるのはパン屋として、とてもくやしい。なんと

かむだにしない方法はないか考えました」

ちょうどそのころ、インドネシアのスマトラ島沖で地震と津波が起こりました。現地の知り合いから「売れ残りでいい。とにかくかんづめを送って」と言われて秋元さんは気づきます。「賞味期限ぎりぎりでも、喜んで食べてくれる人がいるんだ」と。

「日本の人は、一日でも長く保存できる新しい商品を求めます。でも世界には、かんづめがあればすぐにでも食べたい人がたくさんいる。期限が近づいたかんづめをそういう人に届けたら飢餓問題の解決にも少しは役に立つかもしれないと思ったんです」

## 世界に届け！「救缶鳥」

そこで秋元さんは、次のような仕組みを考えました。

パンのかんづめの賞味期限は3年。ふつうに考えれば3年後が買いかえの時期ですが、それより1年早くお客さんに声をかけ、古いかんづめを回収して新しいかんづめを届けます。賛同してくれた人には、少し値引きもします。

上・下／東日本大震災直後に「救缶鳥」を届けた宮城県や福島県には今も月に1度、社員や近隣の人とともにボランティアで通っている。知り合いもたくさんできた。「本業（パン）でお金を得ながら、その周辺で社会にたいするお返しの活動を続けていくのが、ぼくのやり方です」

全国にネットワークがある運送会社に協力してもらい、学校や市町村など大口のお客さんも、家庭用に買った場合も、すべて回収できるようにしました。

回収したかんづめは、おもに「日本国際飢餓対策機構」という組織をとおして世界の飢餓地域などに運ばれていきます。このシステムは「救缶鳥プロジェクト」と名づけられました。かんの側面にはメッセージらんがあり、送る人が英語や日本語で、メッセージを書き込める工夫もしています。

「ぼくもアフリカやフィリピンに、かんづめを直接届けに行ったことがあります。受け取った子どもたちは、最初はかんを見て、おっかなびっくり。でも、パンを一口食べるとかがやくような笑顔になるんです。それがほんとうにうれしかったし、これからも活動を続けていかなければと思いました」

何度失敗してもあきらめず、小さな疑問も力に変えてきたからこそ、このプロジェクトは生まれました。秋元さんの作ったパンのかんづめに、みんなのやさしさが加わって、救缶鳥は世界に羽ばたいています。

○感想文を送ってね。くわしくは45ページを見てね。



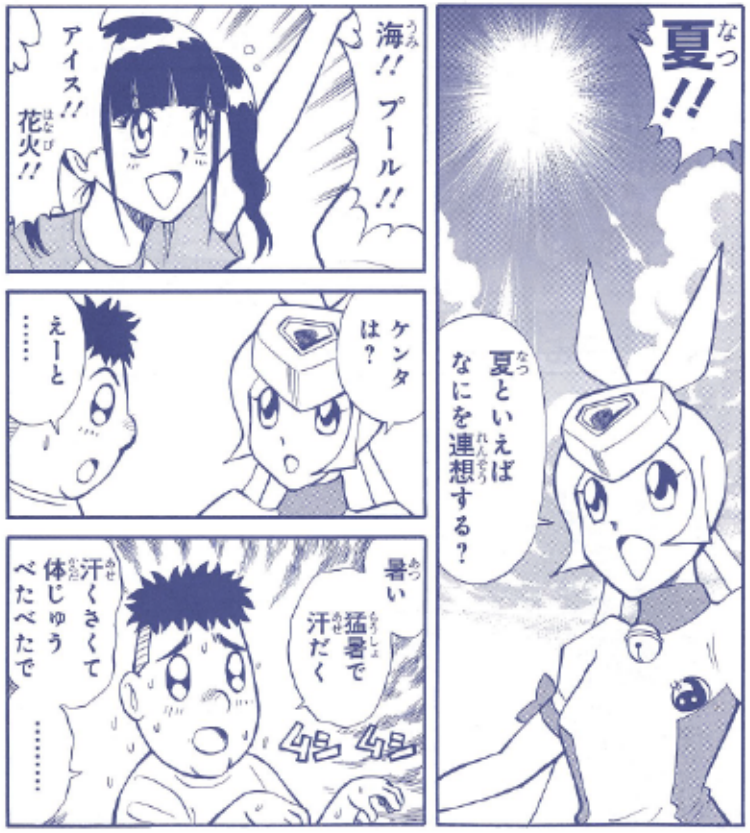
# ゆれくる遊撃隊のレッツ防災術

まっさかり!! 水遊びで気をつけるポイントは なに!?

松本久志

キャラクターデザイン：いぐなっく

監修：国崎信江（危機管理教育研究所代表）

## 第15回 川の危険をさぐれ!!

©ゆれくる遊撃隊©アールシーソリューション株式会社2014 All rights reserved