2019年7月18日（木曜日）の毎日新聞に
パンの缶詰・救缶鳥プロジェクトについて
掲載されました！

ふるさと 水 | 食べる 木 | アート 金 | 得する 土 | 旅する 日

ぐるっと首都圏

食べるつながる

防災備蓄用転じ、世界に

飢餓地域救うパンの缶詰

パンで世界を救おう――。アンパンマンではない。栃木県那須塩原市の「パン・アキモト」の取り組みである。柔らかい防災備蓄用パンを賞味期限が切れる前に回収し、アフリカなどの飢餓地域に届けているのだ。「救缶鳥」という。社長の秋元義彦さん(66)は「日本のやさしさを世界に届けたい」と話す。【真田祐里】

栃木・那須塩原 パン・アキモト

パン・アキモト石窯パン工房「きらむぎ」で秋元義彦社長

「パン・アキモト」の前身は1947年、秋元さんの父健二さんが開業した。「救缶鳥」のルーツは秋元さんの大学時代にさかのぼる。上京して米国人キリスト教宣教師が運営する学生寮に入寮し、その宣教師と発展途上国を回ることになった。世界には満足に食べられない子供が大勢いることを知る。「でも、実家では毎日のように売れ残ったパンが捨てられていた」。そのギャップをどうにかできないかと思った。

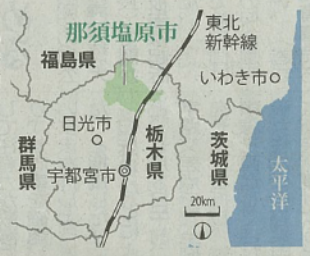
95年の阪神大震災が契機だった。父の家業を継いでいた秋元さんはすぐにパンをトラックに積んで被災地へ向かったが、到着時には半分以上が傷んでいた。焼きたてのような備蓄パンの開発はできないか――。そして、防腐剤や添加物を使わず最長37カ月保存できる「パンの缶詰」ができたのだ。これが「救缶鳥」の原形である。

パンの缶詰の味はオレンジとブルーベリー、ストロベリーなどの14種類。やわらかくしっとりした感触で、口に入れると繊維がほろほろと崩れ、果実などの香りが広がる。かむほどに甘みが増し、子供でもパクパクと食べられる。

2004年のスマトラ島沖地震の現地から中古の缶詰の配給を望む声が届いた。「パンの缶詰をリユースをしよう。備蓄したパンが無駄にもならない」。納入先に期限が切れる半年前に新しいものと取り換えることを提案。NGO（非政府組織）や運輸会社などの協力もとりつけた。

救缶鳥は07年のジンバブエを皮切りにケニアやエスワティニといった飢餓地域、被災地に広がった。「救缶鳥」という名には「救う缶が世界へ飛んでいく」という思いが込められている。

救缶鳥（左）とパンの缶詰「PANCAN」＝いずれも栃木県那須塩原市で



これまで約36万2400個の救缶鳥とパンの缶詰を、国内外の困窮者に送った（7月17日現在）。米国にも救缶鳥を広めようと奮起する。秋元さんは言う。「米国はハリケーンのような自然災害が多い割には防災備蓄品が普及していない。寄付文化が根づく米国でも、どれだけ受け入れてもらえるのか試したい」

◇取扱先◇ パン・アキモトのホームページ（http://www.panakimoto.com/）で購入できる。救缶鳥15缶セット（1缶200㌘、オレンジ味とブルーベリー味、ストロベリー味が各5缶ずつ）1万500円。賞味期限は製造月より37カ月、2年半後に回収。問い合わせは、本社工場（栃木県那須塩原市東小屋295の4、0287・65・3351）。