

# 2012年8月10日(金曜日)発行の 非常食(日本食糧新聞社発行)に 救缶鳥プロジェクトが紹介されました。

パン・アキモ  
に聞く!!

## 缶パンのしくみと 「救缶鳥プロジェクト」

Part  
1 2 3 4

非常食として人気商品の「缶詰のパン」ですが、商品化のきっかけとなったのは、阪神・淡路大震災での被災者の声。現地では当時、日持ちがする非常食はかたくて味気ないものばかりで、お年寄りや子どもがなかなか食べることができませんでした。乾パンのように保存性が高く、デニッシュのようにやわらかくおいしいパンを作ってほしい、との宿題を受け取ったそうです。



### 缶パンのしくみは？



空缶の中にパン生地を入れてそのまま発酵させ、発酵が終了したら焼き上げ、密封します。缶詰ごと焼くことで缶の内部が熱殺菌され、缶ぶたを閉める時に脱酸素剤を入れることで缶詰の中は無菌無酸素状態となり、やわらかくておいしいパンが長期保存可能となりました(特許第3056418号、商標488578号)。

### 知名度が上がったきっかけは？

新潟県中越地震の際に市民の方や企業・自治体などから送られたパンの缶詰が、メディアを通してTVに映り、そこから、「あれはなんだ？」といった問い合わせが殺到したそうです。現在のラインアップは15種類。賞味期限が37カ月の長期保存タイプに5種類の定番品、栃木生産や沖縄産のプレミアムシリーズなどで、賞味期限は、長期保存タイプ以外は13カ月です。

### 注目の救缶鳥プロジェクトとは？

「救缶鳥プロジェクト」とは、個人も参加できる国際貢献システムです。賞味期限3年の商品「救缶鳥」を購入し2年間は非常食として備蓄・利用、残り1年となったら連絡がきます。国際貢献に参画していただける方は次回購入(納品)と同時に手持ちの救缶鳥を回収、これらは義援物資として世界の飢餓に苦しむ国々へ届けられます。「救缶鳥」には義援先の人々へ向けてメッセージを書くことができます。価格は2号缶(通常の缶詰の2缶分)×15個入り12,000円。



メリットとして、①賞味期限をむかえる前に飢餓に苦しむ人々へ届けられ、ゴミにならない ②備蓄をしながら国際貢献に参加できる ③次回購入分が値引きされる(購入代金から「回収個数×100円」ディスカウント)、があげられます。