2016年11月9日（水曜日）の「**さらば価格競争**」に**弊社**について紹介されました！

6 社会貢献に取り組んで非価格経営

賞味期限が3年の「パンの缶詰」で備蓄に加え国際貢献も果たす

パン・アキモト

（パン製造販売業／栃木県那須塩原市）

非常時の備蓄用としてパン・アキモトが開発した「パンの缶詰」。パンを缶に入れて焼き上げることでおいしさと保存性を両立させることに成功し、2004年の新潟県中越地震で知名度が上がったことからヒット商品に。賞味期限が残り1年になったものを回収して海外の必要とされている地域に届ける「救缶鳥プロジェクト」も行われている。

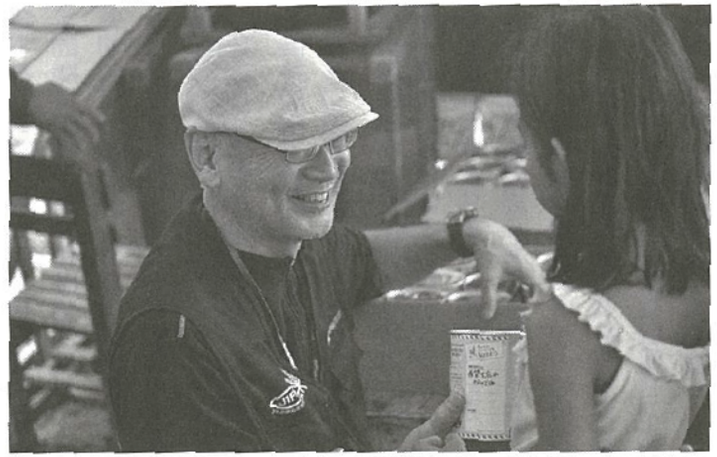
「街のパン屋さん」が試みた社会貢献

栃木県那須塩原市にある株式会社パン・アキモトは、社長の秋元義彦さんを妻と息子たちが支える家族経営のパン屋さん。父・秋元健二さんが1947年に秋元パン店として創業。1965年に有限会社秋元ベーカリーとして法人化、従業員は60人にのぼります。

父から社長の座を受け継いだ義彦さんは2000年に社名を株式会社パン・アキモトに変更しました。パン屋さんの「パン」と、パン・パシフィック（環太平洋）の「パン」を掛けて、グローバルなパン事業に拡大するという意を込めました。現在、米国やベトナムにも会社を設立しています。

街にある普通のパン屋さんとして、毎日店頭に焼きたてのパンが並びますが、実は売上げの約6割を占めるのは備蓄用に開発された缶入りのパン「パンの缶詰」です。さらに2009年には「救缶鳥プロジェクト」を始動しました。2011年の東日本大震災では、発生直後に1万5000缶のパンの缶詰を無償提供し、その後のトータルの提供数は20万缶を超えました。2016年の熊本地震では関西営業所から陸路で熊本市内にパンの缶詰を運び、震災翌々日には被災者に手渡しました。

パンの缶詰の誕生のきっかけは1995年の阪神淡路大震災でした。缶に入ったパンは、「おいしい3年備蓄食・パンの缶詰」として人気商品になり、現在は26種類の味がそろいます。1缶の値段は約400円と、焼きたての温かいパンよりも高価ですが、賞味期間がおよそ3年あり、いつ缶から取り出して食べても焼きたてのようにおいしいため、子供のおやつやレジャーのお供として、また贈り物としても喜ばれています。



2009年から続く救缶鳥プロジェクト。世界の飢餓救済に貢献する

救缶鳥プロジェクトとは、製造から2年が経ち、賞味期限が残り1年となった備蓄用のパンの缶詰を下取り回収し、新しい備蓄用の缶詰を割引で再購入してもらって、回収した缶詰を海外の飢餓に苦しみ、今日の食事を求める国や地域へ無料で届けるというもの。

10万缶が備蓄品として購入され、2年後に8割の購入者が8割の缶詰を返送してくれると想

が残りました。次に日本家屋の障子を思いつきました。障子は室内の湿気を吸い込み適度な湿度に保ってくれます。特殊な紙でパン生地を包むことで、焼き上がりの後の缶内の結露を防ぐことができました。これが、3年経ってもふっくらとしたパンを維持する要因となりました。開発から1年余りの1996年、ついにパンの缶詰が完成したのです。

開発には成功したものの、最初はまったく売れませんでした。防災の日のイベントなどに参加して存在を知ってもらおうとしましたが、面白がられても販売には至りませんでした。ところが、2004年の新潟県中越地震でパンの缶詰が義援物資として活用され、多くのニュース報道で取り上げられたことで知名度が一気に高まり、一般消費者からの注文が殺到します。生産が追いつかなくなり、沖縄にパンの缶詰専用工場を設けました。

同年のスマトラ島沖地震では、スリランカの日本語学校の経営者から、「賞味期限ギリギリでよいからパンを送ってほしい」と依頼を受けました。賞味期限が過ぎれば廃棄されるパンが、今日の食料を求めている人にとっては宝になる。これが救缶鳥プロジェクト始動のきっかけです。多くの人の知恵と行動で、社会貢献が国際貢献へと発展しました。

義彦さんは、「社会貢献だなんて片意地張ることなく、ただ本業を突き詰めているだけ」と言います。これからの課題は事業の継続です。ビジネスとして利益を生まなければ継続していくことが難しくなります。

パンの缶詰が子供たちの心をつなぐ

2010年のハイチ地震の被災地でのこと。現地の小さな子供たちにパンの缶詰を義彦さんが手渡し、「おいしいから缶を開けて食べて」と呼びかけますが、誰一人として開けません。義彦さんが「おいしいよ」と繰り返し言うと、子供たちは笑顔でこう返しました。「家に持ってお兄ちゃんと食べる」「私はお母さんと」。子供たちの純粋な目の輝きに感動した義彦さんは、事業の継続を改めて誓いました。

また、「救缶鳥プロジェクト」に参加したある中学校でのこと。ここでは入学時に全員が賞味期限3年の「パンの缶詰」を買います。そして卒業間近になった時、その缶を自分で食べるか、世界に送るかを各自で決めるのです。一人の女生徒は送ることに決めました。缶のメッセージ欄に、「I am happy with you（あなたと一緒にいられて幸せ）」と黒マジックで記し、「私でも国際貢献ができるのですね」と言って笑顔を見せました。

その缶は2013年にフィリピンの小学校の女の子に届きました。台風被害による死者行方不明者が8000人にも及んだ被災地でした。女の子は缶にあるメッセージに気づきます。そして、こう思ったそうです。

定すると、約6万4000缶が「義援物資」として今日の命を生かす食糧となります。空き缶はコップとして利用できるように、開け口に丸みを持たせて唇を傷つけないように工夫されているほか、缶のラベルには〝Relief from Japan〟の文字が掲げられ、送り主がメッセージを記入するスペースもあります。

被災地の声を受け、不可能に挑戦した職人魂

阪神淡路大震災のとき、義彦さんは知人の被災を知り、何かできることはないか考えました。すぐに思いついたのが、できたてのパンを食べてもらうことでした。急いで2000個の焼きたてパンを車に積んで神戸へ走り、被災者の皆さんに食べてもらいました。最初は喜ばれましたが、被災した人たちが「後から来る人たちのためにとっておこう」と残したものが、2、3日経つとカビが生え、半分が捨てられてしまいました。食べてもらうために焼いたパンが捨てられる――。これが強い心の痛みとして今も残っています。

「あんたパン屋やろ。おいしくて保存のきくパンを作ってや」

この言葉が職人の魂に火をつけました。焼きたてはフワフワでおいしい。保存性を重視するなら乾パンか、薬品添加物を入れればよい。両方を生かしたパンなどこの世に存在しません。無理、不可能、非常識なことです。しかし秋元さんは毎日の仕事を終えてから、試行錯誤の研究を続けました。

パンの劣化を防ぎ、長期保存を可能にするためには、無菌・無酸素・遮光の3つの条件が必要ですが、焼き上げたパンを無菌で長期間保つことは無理でした。乾燥してしまえばおいしいふっくら感も味もなくなります。水分や酸素を残すと菌が増殖して腐る可能性があります。紫外線を長期間当てると食品は劣化します。何度も挫折しそうになりながらも、義彦さんは多くの仲間の協力とひらめきによりこれらの壁を乗り超えていきます。

情熱とひらめきから生まれたパンの缶詰

最初に解決できたのが保存性の課題でした。近所にある農産加工センターで缶詰を作る機械を目にしたとたん、「これだ！」とひらめきました。さっそく缶の中に焼き上げたパンを入れてみましたが、開封してみるとカビが生えていました。焼き上げて冷却したパンは工場内の浮遊菌のために、無菌状態を保つことができなかったのです。

そこで、パン生地を缶に入れて、そのまま焼き上げることで缶の殺菌も同時にできることに気づきました。さらに脱酸素剤を一緒に入れることで無酸素状態を維持できます。

次の問題は、そのまま焼くとパンが缶にくっついてしまうことでした。取り出しやすくするために紙で包むのがいいかもしれないと、まずベーキングシートを試してみると結露

「私の手の中にあるのは、パンではなく優しさです」

「現地に届く貢献」をしていくことが今後の課題

那須高原の小さなパン屋さんが、地元を見つめながらも、もう一方で世界を見据えたグローバルなビジネスを夢見て実現させました。本業を突き詰め、そして本業の周辺で少し「社会へのお返し活動」を始めました。その事業を継続させることが、子供たちの笑顔を約束します。社会貢献は国際貢献へとつながっていきました。

ところが、秋元さんはケニアで悔しい思いをしたことがありました。日本はケニアのために資金も技術も提供しています。しかし、街中で謝意として振られている旗は、工事を受注した中国のものでした。日本の国旗はなく、「ＯＤＡ（政府開発援助）資金提供は日本から……」の表記もありません。日本人の優しさが現地の人の心に届いていない状況を知ると、残念でなりませんでした。今一度、誇りを持って、日本の経営を態度で示すことが必要なのかもしれません。その「生き様」を示すことが非価格経営ともいえます。挑戦と継続で、世界に感動を呼び起こしたいものです。