



234

小学校4 年生向け 6年生向け 年組

2024年7月29日付・下野新聞5面

とちぎ発 あの商品の 秘ストーリー

16

要請があった。
しかし同社には研究施設もなければ研究員もない。秋元会長は乗り気ではなかったが、何度か頼まれ日中の作業後に開発に取り組み始めた。

缶を開けると、ぎっしり詰まったふわふわのパン。スーパリーなどで災害備蓄食として見かけるパンの缶詰は、パン・アキモトが元祖だ。賞味期限が5年と1年の商品計8種類を、問屋を通して全国で販売する。

開発のきっかけは1995年の阪神淡路大震災。秋元義彦会長（71）が被災地に焼きたてのパンを送ったところ、届くまでに大半が傷んでしまったという。当時、備蓄用のパンといえば乾パンしかなく、現地の知人から「保存できておいしいパンを作ってほしい」と

パン・アキモトの本社工場 那須塩原市



缶に入れてみたが、カビが生えてしまう。殺菌と焼成ができるよう、生地を缶に入れて焼いてみたが、パンが缶にくっついてしまった。
そこでポイントとなったのが紙。缶の中に紙を敷いて生地を焼き、熱々のまま封をして蒸らすことで、柔らかい食感を保つ方法にたどり着いた。耐熱性があり、ぬれても破れない紙を求め、海外からも取り寄せて何十枚も試したという。

タケノコ水煮缶から着想



賞味期限が最長5年のパンの缶詰

「しっとり感を保てるのは紙のおかげ」と話す一方、具体的にどんな紙を使うかは「秘密です」と笑みを浮かべる。が殺到。衛生面などが評

価され、2009年には宇宙食としてスペースシャトル「ディスカバリー」に積まれた。
同年、賞味期限が切れる前に缶詰を回収し、海外の被災地支援に役立てる「救缶鳥プロジェクト」を始めた。これまで18カ国に計55万缶を届けた。パンの缶詰をより有効活用できるよう、現在もさまざまな事業を計画している。秋元会長は、新しいビジネスでパンの缶詰をもっと進化させたい」と語った。

（長島有紀）

企業メモ

パン・アキモト 本社工場は那須塩原市東小屋295の4。同所に直営店舗「石窯パン工房きらむぎ」を構え、東京都や大阪市に営業所、ベトナムにパン店を展開する。秋元信彦（あきもと・のぶひこ）社長。売上高約5億円（23年9月期）。従業員数60人。

【言葉の意味】

- ・乾パン…保存や携帯に便利のように固く焼いたビスケット状の小形のパン
- ・真空パック…食品などの腐敗を防ぐため、プラスチックフィルム容器などに入れ、中の空気を抜いて密封した包装
- ・冷凍…食料品などを、腐敗を防ぎ長期保存するために、人工的に凍結させること
- ・焼成…原料を高熱で焼いて性質に変化を生じさせること
- ・耐熱…高熱に耐え、変質しないこと
- ・殺到…多くの人や物が一度に1か所に押し寄せること
- ・被災…災害にあうこと

設問

【1】次の文章を読んで、正しいものに○、間違っているものに×をつけましょう。

- ①（ ）パンの缶詰を開発するきっかけとなった阪神淡路大震災で焼きたてのパンを送ったところ、地元の人たちに喜ばれた。
- ②（ ）1995年頃、備蓄用のパンといえば乾パンしかなかった。
- ③（ ）近所でタケノコの水煮缶を作る様子を見て、パンを缶詰にすることを思いついた。
- ④（ ）焼いたパンを缶に入れたが、コケが生えて失敗した。
- ⑤（ ）殺菌と焼成ができるよう、生地を缶に入れて焼いたら、うまくいった。
- ⑥（ ）救缶鳥プロジェクトで、これまで18カ国に計55万缶を届けた。

【2】パンの缶詰の缶の中に敷く紙に求められる二つの性質を書きましょう。

（ ）（ ）

【3】次の年表の（ ）に入る言葉を記事から探し

て書きましょう。

年代	出来事
1995年	▶阪神淡路大震災 現地の知人から① と要請を受ける
96年	▶パンの缶詰を発売 災害時に被災地で活用される様子が報じられ、② 待ちになるほど注文が殺到
2009年	▶宇宙食として採用 衛生面などが評価され、スペースシャトル③ に積まれた ▶救缶鳥プロジェクト開始 ④が切れる前に缶詰を回収し、被災地支援に役立てる取り組みを始める

【発展課題】

- ①「乾パン」と「パンの缶詰」をさがして、食べ比べてみましょう。
- ②次の本を読んで、友達や家の人に感想を話したり、感想文を書いたりしてみましょう。
「世界を救うパンの缶詰」（菅聖子著・やましたこうへい絵、ほるぷ出版）