



ほんものを たべよう

提出日	6/	火	水	木	金
	4	5	6	7	
配達日	6/	火	水	木	金
	11	12	13	14	
翌々週分配達日	6/	火	水	木	金
	18	19	20	21	

2024.6月2 週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

生活用品

昔なつかしい 麦わらストロー

脱プラスチックのきっかけに

工房シーダーノ

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

本来の麦わらの優しい感触

滋賀県守山市の工房シーダーノ代表 八尋 由佳さんは、有機栽培した大麦(有機JAS認証あり)の茎を活かしたストローを開発し、販売しています。ストロー(straw)とは本来麦わらの意味なので、文字通り昔ながらの本物のストローを作っていることになります。

大麦ストローは口にくわえたとき、しなやかな弾力性があり、たいへん優しい感触です。

プラスチックゴミを減らそう

八尋さんは、海洋におけるマイクロプラスチックの問題などをきっかけに、「ゴミになるプラスチックのストローってある?」というつぶやきから、脱プラスチック活動の一環として、100%自然からでき、自然に還る麦わらストローの開発を思いつきました。

生活が便利になり、ストローもプラスチックになりました。プラスチックはゴミとして環境に捨てられると、なかなか自然界では分解されません。生活の一部になったプラスチックをなくすことは難しいことですが、この麦わらストローが脱プラスチックの小さなきっかけになればよいと考えています。

農薬を使っていません

大麦ストローにする六条大麦は滋賀県野洲市のクサツパイオニアファームが栽培しています。もち麦は近江八幡市の近江園田ふあーむが栽培しています。もち麦はアントシアニン色素が含まれ、茎は紫や灰色がかかった色合いになります。栽培には農薬や化学肥料は使っていません。

クサツパイオニアファームは有機JAS認証を取得しています。

衛生管理もバッチリ

栽培した大麦は6月に収穫し、大麦は麦茶(現在のところ販売するほどの量はありません)にします。麦の茎は乾燥したあと、節を切り落としていきます(長さは不揃いです)。それを煮沸消毒し、乾燥して紙袋や紙筒に包装します。ストローの切り出しや包装作業などの製造工程は全て手作業で、化学薬品の使用はありません。

ジュースなどの飲料用としてご使用可能です。円筒形のオリジナルケースは、持ち運びにも便利です。ギフトにもおすすめです。企業のノベルティとしても採用されています。

子どもたちのシャボン玉遊びにも使えます。

1回の使い切りが原則

大麦ストローは1回の使い切りが原則です。濡れたままケースに戻すとカビの原因となります。

使用後は花壇やプランター、コンポストに入れると



工房シーダーノの八尋 由佳代表

分解され堆肥になります。燃えるゴミとして出すこともできます。

地球にやさしく

大麦ストローの販売促進のためのチラシや解説書には、森林保護のためのFSC認証用紙、安全性を考慮してインクは大豆油インク、もしくはノンVOCインキ、印刷は有害な廃液を排出しない水なし印刷をしています。

「すとりーているプロジェクト」では、大麦ストローの売り上げの一部をWWFジャパン、NPO法人びわこ豊稔の郷などに寄付しています。

大麦ストローは不揃いのまま製品化

八尋さんは長崎県の養鶏農家に生まれ、4歳のときから採卵や餌やりを手伝っていました。専門学校では自然観察指導員になるための講習を修了し、滋賀県の自然観察施設に就職しました。そのかわら、植物や昆虫の細密画を描いてきました。

その後、琵琶湖博物館で働き、現在も大学の研究室

で熱帯の昆虫標本作成などを行っています。

ゆくゆくは農業もしたいと考え、2017年からゆりかご水田(世界農業遺産に認定されている)に取り組む「せせらぎの郷」の堀さん(オルターでも堀さんの自然栽培米を応援しています)のところで、農業の手伝いをしています。

たまたまもらった大麦の種を植え、堀さんから「わしらが子どもの頃はこれでジュースを飲んでた」ということを聞いて、大麦ストローの開発を思いつき、試作を重ね、2020年に販売を開始しました。

琵琶湖湖底のゴミの7割以上はプラスチックです。プラスチック製品のうち、使い捨てのものは全体の約半分を占めると言われています。プラスチックゴミを減らすため、今日からどんなことに取り組めるか、子どもたちと語っています。

大麦ストロー「すとりーている」という命名は「ゴミになるプラスチックのストローってある?」というつぶやきから生まれました。

大麦ストローを製品化するのに一番苦労したのが、同じ長さのストローを作るということでした。無化学肥料の大麦は丈も低くなり、切り出してみると一般的なストローのサイズとしては短いものが多く、結果、長さや太さは不揃いのままとしました。自然に生えた大麦は、同じ大きさ、長さにはなりませんから。

工房シーダーノの 大麦ストロー「すとりーている」

●原料 大麦の茎 クサツパイオニアファーム 有機JAS認証 / せせらぎの郷 農業化学肥料不使用
もち麦の茎 近江園田ふあーむ 農業化学肥料不使用

※今回のストローは主にクサツパイオニアファームの大麦を使用します

●製造工程 収穫から製品になるまでほとんどの工程が手作業です



★ほんものストローで安全なシャボン玉遊びをしてみよう

- シャボン玉の作り方
- ①沸騰させた水もしくは精製水を準備する
 - ②砂糖(純度の高いグラニュー糖が向いている)をよく溶かす
 - ③台所用の石けんをよく溶かす(口に入れても安全なように合成洗剤や薬品は使わない)
 - ④シャボン玉を壊れにくくするためにはグリセリンやデンプンを入れることも可