

昔ながらのストローを  
今だからこそ普及したい

日本におけるストローの歴史について知っている人は少ないだろう。生産が始まったのは1901年頃、麦の穂を切り取り残った麦稈(むぎこ)を麦わらを使ってストローが作られていた。麦わらは英語で「straw(ストロー)」、そう、このストローという言葉は麦わらから作られていたからこそ付けられた名前なのだ。今ではすっかりプラスチック製が主流となったが、昔は麦わらで作られた物が普通だった、と懐かしむのは岩倉市八剣町に住む井上まさみさん。まさみさんは現在、Mugiストローライフ岩倉という団体に所属している。岩倉市での麦わらストロー発案者だ。

麦わらでストローを作ろうと思いついたのは2020年6月頃のこと。花を嗜む友人から作品をプレゼントされた際に、花と一緒に麦が使われていたのを見て「自分が子どもの頃は麦わらストローを使っていたから作れないかな」と気づいた。また、岩倉市内で稲刈り後の田んぼが冬の間遊休農地となっている現状から、次

の稲を植えるまでの間に麦を作れたら農地の有効活用にも繋がるのでは、という考えに至った。近年問題視される様々な取り組みが実施されているプラスチック問題の解決にも繋がる画期的な方法じゃないか、と胸を躍らせた。

岩倉生まれ、天然素材の  
麦わらストローが誕生

まずは麦わらを手に入れなければ話にならないと、大口町で麦を生産している服部農園の事を聞き、JAを通して紹介してもらった。服部農園では麦茶用に麦の穂を収穫しており、穂を取った後の茎を分けてもらうようお願いしたところ快諾。しかし、麦茶用に使えるまで麦を育てると乾燥しすぎて茎が硬くなり、ストローの長さにカットする際に割れてしまう。最終的な用途が違うのでそれぞれに適した刈り取り時期があるのだと理解し、独自で育てることにしたまさみさんは、岩倉市八剣町で麦を作っている農家があるとの噂を聞き早速訪れる。するとスイカやメロンを作る際に果実の下に敷く敷き藁を作っている人がたくさんいたそ



巻頭特集 麦の茎を使ってストローを作り地球環境問題を考える

“Mugiストローライフ岩倉”作  
麦わらで作ったエコエ～deストロー

私たちの身近にありいつも使っているストロー。少し見方を変えるだけで地球にとってより良い選択になるかもしれない。



うだ。何件かの農家を巡り、皆さんから六条大麦の種を分けてもらい、一人よりもたくさんの人で作った方が楽しいのではないかと、知り合いのMugiストローライフ岩倉・現会長である林さん、そして知人の井上さんと一緒に声を掛けた。また、八剣会館で活動している団体にも麦わらストローへの想いを語り同志を募った。まさみさんの言葉に打たれ皆がその想いに賛同し、Mugiストローライフ岩倉として麦わらストローを作る団体が結成されることになる。

種を手に入れたら次はどこで育てるか、そこで手を挙げたのは井上さんと林さん。手持ちで空いているみかん畑があるから使おうと立案、およそ100坪程度の畑で麦を育てることになった。麦を育てる方法など誰も知らなかった中、まずは田起こし

1 畑起こし・肥料まき

愛知県SDGs登録  
されました!

2 10月半ば  
うねづくり・種まき

その後冬の間2回ほど肥料を与える

3 11月  
発芽

4 1月末頃  
麦踏み

麦は踏まれて強くなる!

5 成長

4月ごろからグングン急成長  
2m近く伸びる麦も!

6 5月後半  
麦刈り

7 乾燥・カット

刈ってその日に軽く茎の乾燥  
穂と茎を分離し太さの分別と  
長さを合わせてのカット

8 煮沸消毒(2回)・乾燥

1回目の煮沸は灰汁とり  
2回目は減菌目的で煮沸  
きちんと検査機関に出して検査しているので安全

9 袋詰め・完成

使用後は土に埋めると大地に還り  
新たなストロー作成の土地に  
生まれ変わる

エコエ～de  
ストローが  
出来るまで

上がりは非常に良く、プラスチック製のストローと比べなら遜色のない立派なものが完成、「エコエ～deストロー」と命名した。実際に使ってみると口当たりも良く、吸い込めばしっかりと飲料が吸い上げられゴクゴクと飲める。発案から完成までおよそ一年、ようやく完成したエコエ～deストローに団員たちの喜びもひとしおであった。

やヒンメリに、穂を使って花のアートなど様々な作品が作られている。また、今年の2月に愛知県SDGs登録制度の団体として登録され、環境問題への前向きな取り組みについてしっかりと評価もされている。もっと広く皆さんに「麦わらでストローが出来るとだ」という事を知ってもらいたいと語る団員たち。市内外を問わずイベントに出向き、積極的に麦わらストローを広めるよう努めている。プラスチックに替わる次世代のストローとして広く認知してもらい、ゆくゆくはお店で使ったストローを回収・煮沸消毒して再利用してもらおう循環型のエコストローとして活躍させたいと考えているそう。

循環型エコを考え  
皆さんに使ってもらいたい

ストロー作りは今年で2年目、現在は18cm、15cm、12cmの3種類に絞って作られ、飲食店やサービス業のオーナーが個人的に気に入ってくださった際に、団体への活動支援金の返礼品として提供している。実際に江南市のカフェ小箱、ルノール西春ロイヤルにて使われているそう。実際ストローになるのは茎の中でも直径が3mm以上の茎の真ん中部分のみ。使わない部分を捨てるのは勿体ないから雑貨を作ればよりエコじゃないか、という団員の声が上がると、茎はコースター

をして農家から分けてもらった六条大麦と、インターネットで取り寄せたライ麦、合計2種類を植えた。ストローは茎の中でも節と節の間を利用するため、背の高い麦を育てた方がより安定したストローが作れる。育てた2種類のうち、背の高い良質な麦として育てられたのは地元農家から分けてもらった六条大麦のみだった。インターネットで取り寄せた品種は背が高くなると聞いていたが、穂だけが立派に育ち背が低い麦になってしまったそう。長年地元で作られてきた麦は、同じ土地で育てたことで安定した成長が遂げられたのだろうか。皆で協力して試行錯誤し、なんとか初めての麦を立派に育てることに成功する。麦を刈り、乾燥、カット、煮沸消毒を経ついに麦わらストローの第一弾が完成。出来

10 Mugistローライフ岩倉

詳しい活動内容やイベントへの出店情報はこちらより

11 Mugistローライフ岩倉

Webサイト

12 Mugistローライフ岩倉

問合せ

13 Mugistローライフ岩倉

14 Mugistローライフ岩倉

15 Mugistローライフ岩倉

16 Mugistローライフ岩倉