

研究活動報告 (30)

間伐材の利活用による森林再生のための 新しい森林環境教育プログラムの開発

～「わりばし」膳の革命」と名づけた取り組み～

高桑 進*

1. はじめに

私達は二十世紀からの物質文明を反省もなく継続する限り、深刻な大気・土壌・水質等の生命環境の汚染と全ての生物が共存できる自然環境の破壊を止める事は出来ない。したがって、何らかの生命環境の保全のための具体的な対抗策をとらなければならない時代である。何かをしなければならないが、誰でも取り組める具体的で実行可能なプログラムや事業をなかなか提案できないのが現状であろう。

すべての地球環境問題の底に横たわる地球温暖化。それをもたらす二酸化炭素の増加に対する対抗策は、排出削減しかない。二酸化炭素の削減は、家庭はもちろん地域社会、企業レベルでも真剣に取り組まざるを得ない環境教育の喫緊の課題である。

2007年5月に出版された、田中淳夫著「割り箸はもったいない？」を読んだことで私自身の環境問題への間違った認識に気づかされた。特に「わりばし」に対する間違った見方に気づき、同時にわりばしをテーマとして取り上げる事から間伐材の利活用が可能であり、それが森林の再生や林業の活性化に繋がる地球温暖化対策となることに気づいた。この本の内容はまさに間違ったわりばし観を持った私を含めた大部分の人にとり「目からうろこ」の本である。

これから述べる誰でも取り組める森林環境教育プログラムの開発と、さらに1歩進んだ具体的な森林再生事業となるビジネス「わりばし」膳の革命」事業を立ち上げることができた。

2. わりばし作り体験学習の誕生

まず、大学生に「割り箸はもったいないと思いますか？」と質問すると、ほとんどの

* 京都女子大学短期大学部教授・里山学研究センター研究スタッフ

学生は「わりばしは使い捨てるから資源の無駄遣いであり、マイ箸がエコである」と答える。

ところが、わりばしはスギやヒノキの丸太から柱や梁を取り出した後に残る端材（背板）から作られる割り箸の製作過程を詳しく解説すると、全ての学生達は自分たちの認識が間違っていた事を理解してくれる。けっして、わりばしは世間で思われているようなもったいない商品ではないのである。この点が一番の要である。

年間約200億膳（平成21年現在）のわりばしが使用され、その98%が中国産である事。中国産わりばしの素材は白樺・アスペンと呼ばれる広葉樹であるのに対して、我が国のわりばしは杉・桧であり、材自身が抗菌作用を持つので中国産のような防腐剤や殺菌剤を使用する必要がないこと。さらに、我が国では端材から杙目で杉のわりばし（桧箸の場合は端材から板目で製造）を製造するのに対して、中国では桂剥きにした白樺やアスペンから板目で箸を作る事等を説明する。大抵の学生達は初めて聞く事ばかりである。何を隠そう、私自身も田中淳夫氏の本を読むまでは、具体的な製造法について正確に知っていた訳ではない。

また、現在の形のわりばしは奈良県吉野で誕生したこと、箸袋も日本人が発明した事を解説すると驚きに変わる。2007年から2008年にかけて、吉野にある杉と桧の製箸工場を何回か取材した。

2008年度からは吉野杉でわりばし作りを始めた。まず、製材所で13ミリ角で長さが1.5mの吉野杉の棒を作ってもらい、それを21～24センチの長さに切り、ナイフで形を削り出して、最後は内丸カンナで仕上げると、真ん中が膨らんでいる形の最高級のわりばし、らんちゅう（卵中）が完成する。手本なしで、自分で考案した製法である。

この両端が細いわりばしづくりを保育士・幼稚園教諭を志望する学生達が選択する科目「自然体験演習」という授業で取り入れてみた所、学生達が大層喜んだのである。そこで、夏休みに京都市内の学生を対象とした環境教育の集中講義科目「生命環境教育論」でも取り上げてみたが、普通の学生達が箸作りに夢中になる事が分かった。考えてみれば当然かもしれない。現代生活では自分で何かを作るという体験がないからであろう。また、自分で毎日使用する食器、わりばしが作れる事にも感激する姿が見られた。まさに、「世界に一つしかないわりばし」を自作して使用する事になるからだ。

このようにして、短大生や大学生を対象として「マイわりばしづくり」の体験学習を

させてみた所、早い学生なら大体1時間、不器用な学生でも90分あれば仕上げる事が分かった。本物の吉野杉という材料からのわりばし作りは、達成感が大きいのである。自作すると、わりばしはまず第一に軽い事、良い杉の香りがする事、そして何といっても自分の手に馴染む、使いやすい点に気づくのである。自分で自分のマイわりばしを作る体験は、こうして木に触れる大変良い機会となる事が分かった。

2009年度もこの体験型環境教育プログラムをいくつかのクラスで実践し、学生達が喜んで自分の箸を作り塗り箸よりも食事に使いやすいことを学んでいった。塗り箸は、わりばしと比較すると重くて、冷たくて、滑りやすいことが分かるからである。箸をうまく使えない手先の不器用な学生でも、軽いわりばしなら使う事が出来るのである。このような国産の間伐材を使用したわりばし作り体験をした後で、我が国の林業や森林についての様々な課題や問題点についての講義内容をすすめると環境問題に対する理解を深める事が出来るのである。森林環境教育をリアルに主体的に受け止め、エコな意識を覚醒する方法として、わりばし作り体験学習は有効であると確信している。

2009年(平成21年)5月5日(火曜日) 8頁 52

「第1回WARIBASHIコンペ」

資源のムダ省き 林業に収益

WARIBASHIコンペ

第1回のデザイン部門の作品

WARIBASHIコンペ

国産割りばし普及を

森のデザイン

コピー募集

本、デザイン、環境、食、文化、生活、経済、社会、政治、教育、医療、福祉、スポーツ、芸術、科学、技術、情報、通信、交通、建設、農業、漁業、林業、畜産、水産、鉱業、採石業、製造業、卸売業、小売業、サービス業、金融業、保険業、不動産業、運輸業、郵便業、娯楽業、その他、あらゆる分野の分野で、国産割りばしをテーマにした作品を募集します。

WARIBASHIコンペ

国産割りばし普及を

森のデザイン

コピー募集

本、デザイン、環境、食、文化、生活、経済、社会、政治、教育、医療、福祉、スポーツ、芸術、科学、技術、情報、通信、交通、建設、農業、漁業、林業、畜産、水産、鉱業、採石業、製造業、卸売業、小売業、サービス業、金融業、保険業、不動産業、運輸業、郵便業、娯楽業、その他、あらゆる分野の分野で、国産割りばしをテーマにした作品を募集します。

第1回「WARIBASHIコンペ」の
開催を伝える読売新聞記事
(2009.5.5 (火))

3. WARIBASHI コンペの開催とその効果

わりばしについての関心を深めるために、WARIBASHI コンペを2008年と2009年に開催した。その内容と趣旨を以下に述べたい。コンペに使った案内状を以下に示す。

第1回「環境革命を割り箸袋で！」コンペ案内

1. 割り箸袋メッセージ：毎日使用する割り箸から「箸一本の革命」を！

現在我が国では年間250億本もの割り箸が消費され、その98%が中国産です。中国産の割り箸はアスペンや白樺材を桂剥きにして大量に安く作られています。竹箸には防腐剤が使用されています。また、中国やロシアの森林を大規模かつ無差別に破壊しています。

よく割り箸はもったいないと誤解されますが、割り箸に使用される木材は木材消費量全体から見れば0.1パーセント以下で、紙として消費される木材量の方がはるかに多いのです。杉の製材後に出てくる端材から割り箸を最初に発明したのは、日本人だということをご存知でしたか。現在日本列島で伐採適期となっている杉や桧で家屋を建て、その時に出てくる端材から割り箸を生産すれば、「森喰い虫」と世界的に批判されている日本の森林破壊を食い止めることが出来ます。21世紀は、日本で使用する割り箸は国内地域で行い、地域産業の活性化と持続可能な林業の実現を進めることが可能です。そこで、割り箸袋に「持続可能な森林利用」、「森林からのニッポン再生」、「低炭素社会の実現」等を訴えるメッセージを考えてください。あなたの一言で環境革命を起こしましょう！

2. コンペの内容（二通りの内容があります）

A. 環境革命を起こすキャッチコピーの考案

通常の形をした箸袋に、森林や林業など環境保全を訴えるキャッチコピーを考えてください。キャッチコピーは袋の表に店名、電話番号と一緒にするか、裏に単独で掲載するかを選んで下さい。日本語に限らず、英語、ドイツ語等で訴えてもかまいません。使用できる色数は2色以内。

B. オリジナルな箸袋のデザイン

通常の形ではなく、オリジナルな形状の箸袋の考案（実際のサイズでデザインして下さい）

- 1) 応募点数：一人、3点以内。
 - 2) 応募締め切り：平成20年6月28日（土）
 - 3) A4レポート用紙の表紙に、氏名（大学名、学籍番号）現住所、連絡先電話番号を明記の事。
 - 4) A4用紙にキャッチコピー3点以内と、箸袋のデザインを1点書き上げること。
 - 5) デザインの審査は専門家を交えて厳正に行い、その結果は公表し、本人に通知します。
 - 6) 賞金：優秀賞1点（賞金2万円、賞品、賞状）、佳作2点（1万円、賞品、賞状）、アイデア賞2点（1年分の吉野杉の割り箸、賞状）努力賞3点（1年分の桧の割り箸、賞状）。
 - 7) 審査結果の発表：7月12日（土） 本人に通知致します。
- 審査員（五十音順）：大岩剛一（成安造形大学）猿田佳那子（同志社女子大学）
高桑進（京都女子大学）高部圭司（京都大学農学部）
- 連絡先：各大学の担当教員まで。

2009年度は学生だけでなく、一般市民も応募できる形で第2回WARIBASHI コンペを行なった。より広い関心呼び起こしたいと考えたからである。

第2回「WARIASHI コンペ」作品大募集！

コンペ応募資格：大学又は短大の学生、および社会人（ただし、プロや団体は除外します）
テーマ：『わりばし 再発見』

割り箸と割り箸袋を考案したのは日本人です。日本で使用されている割り箸はほとんどが外国産です。しかし、国産の割り箸は安全であり、国産の割り箸（WARIBASHI）をもっと使うことが日本の「森林や林業の再生」につながります。

そこで、端材から作られるエコな国産割り箸の価値を多くの人に知ってもらうことを目的に本コンペを開催します。箸袋を見る人にメッセージが伝わるキャッチコピーと、実際の割り箸袋に使える実用的なデザインを募集します。

コンペ作品の規定：

- A. キャッチコピー部門：応募用紙にある実物大の型紙に収まる文字数で、キャッチ

コピーを考えてください。日本語に限らず、英語、ドイツ語等の外国語でもかまいません。

- B. 箸袋デザイン部門：使用できる色数は2色以内。デザインは表面だけか、表面と裏面を含む両面でも可。応募用紙にある型紙をコピーして使用することも可。応募点数：各部門、一人6点以内。

募集締め切り日：平成21年7月18日（土）必着

応募にあたって：

- 応募作品の返却は致しません。
- 入賞作品の著作権は主催者の所有となります。

作品の送り先：封筒の表に、「WARIBASHI コンペ」応募作品と朱書きすること。

〒605-8501 京都市東山区今熊野北日吉町35

京都女子大学「WARIBASHI コンペ」実行委員会 高桑まで

■審査結果と通知：平成21年7月下旬。文書で通知致します。

授賞式及び作品発表：

- 授賞式：7月25日（土）
- 会場：京都女子大学内
- 展示場所：近畿中国森林管理局1階 展示ギャラリー（大阪市北区天満橋1-8-75）
大阪環状線「桜ノ宮駅」から歩いて5分。
- 作品公開期間：平成21年8月4日（箸の日）（火）～8月14日（金）

賞（各部門）：優秀賞1点（賞金2万円、副賞、賞状）佳作2点（副賞、賞状）アイデア賞（副賞、賞状）副賞は吉野杉のわりばしです。

審査員（所属大学/専門）：井上美智子（大阪大谷大学/環境教育）大岩剛一（成安造形大学/建築）猿田佳那子（同志社女子大学/家庭科教育）高桑進（京都女子大学/環境教育）高部圭司（京都大学/樹木学）出井豊二（京都女子大学/デザイン）

主催：「WARIBASHI コンペ」実行委員会

後援：近畿中国森林管理局/ミナミックアート（株）/吉野中央木材（株）/吉野製箸工業協同組合/読売新聞大阪本社/京都新聞社/毎日新聞社/日本熊森協会 /（社）環境生活文化機構/集西楽サカタニ/NPO法人きょうと京北バイオマス・デザイン/貝原東/SHOWKO
-----（きりとり線）-----

第2回「WARIBASHI」コンペ応募用紙

応募者の氏名（ふりがな）：

【学生の場合：大学名： 大学・短期大学 学部 学科 専攻】

連絡先住所：〒

TEL：()

作品数 (○をつける) A.キャッチコピー部門: 点 B.箸袋デザイン 部門: 点

第1回コンペの審査の結果は以下の通りである。なかなかセンスのいいキャッチコピーが出された。学生達の感性が鋭い事が分かる。

審査結果 (平成20年7月10日 京都女子大学で実施)

キャッチコピー部門：

優秀賞1点：○和田朋子 (京都女子大学)

「たかが割り箸 されどワリバシ 賢く使おうNIPPONの木」

佳作2点：

○四井麻美 (京都女子大)「日本には、今使える木があります」

○萩原千明 (同志社女子大)「たくさん使って良いお箸～使って守る自然あります」

アイデア賞2点：

○三浦葉月 (京女大)「覗いてみませんか？あなたの地球を」

○則武朋恵 (京女大)「ゆたかな自然のはしわたし」

努力賞1点：○筒井望未 (京女大)「自分たちで守ろう おはしのくに」

デザイン部門：優秀賞1点：○三浦葉月 (京女大)

佳作2点：○西田久乃 (京女大)、今村香織 (京女大)

アイデア賞：○萩原千明 (同志社女子大)、四井麻美 (京女大)

努力賞：○安田友紀 (京女大)、千代淳香 (京女大)、山本有里子 (京女大)

第2回目コンペから応募範囲を学生から一般にも広げた事で、わりばしを使う事が森林の再生に役立つ事が市民にも理解されてきていることが分かる。学生の部には、思わずやりとさせられるなかなか面白いものがあった。ここでも一般市民、特に女性が国産の割り箸の方が安全で安心できることを理解し応募者の過半数を超えた。

4. ワリバシプロジェクト（使用済み割り箸の回収活動）の展開

平成21年4月開講の必須科目「保育内容指導法（環境）」の授業の一貫として、本学のA校舎地下食堂、錦華食堂で出されている割り箸を短大初等教育学科150名の協力で実施した。

4月から9月まで活動をして約7万本（3万5千膳）のわりばしを回収することができたが、わりばしをどのように回収するか回収箱のデザインでも学生達の知恵を出し合った。すなわち、以前行なわれたわりばしの回収にはビニール袋が使われていたために、ハシが袋を突き破り回収が大変手間取った。今回は、最初段ボール箱に入れて回収していたが、それではバラバラで揃えて縛るのに手間取る事がわかり、どうしたら使用済みのわりばしを一番簡単に回収できるかアイデアを出してもらった。その結果、牛乳パックの上部3分の1をカットしたものを蜂の巣状に段ボール箱に入れる事で、自然にハシが立ち回収が格段に楽となったのである。知恵を出し合う中で、取組みが積極的となりより深まる事が分かる。

案内状：「WARIBASHI プロジェクト」に参加しよう！！

環境教育基本法、環境の保全のための意欲の増進及び環境教育の推進に関する法律（環境保全活動・環境教育推進法）が成立し、環境教育はすでに実践の時代に入っています。そこで、短大初等教育学科1回生の皆さんの力で出来る環境教育活動があります。みんなの力で「割り箸はもったいない」という間違った考え方を正し、国産ではなくて国産の純正な割り箸をもっと使おうという新しい運動を広めましょう！ 本取組みの目的は、以下の通りです。

- 1) 本学の食堂で使用されている割り箸数調査をする。
- 2) 使用済みの割り箸の再利用法を本学の学生達に考えてもらう。
- 3) 本活動を行うことで、「割り箸はもったいない」という間違った考え方を正すこと。

この「WARIBASHI プロジェクト」には、短初1回生149名（4クラス）と宗教部ゼミナールの1つである生命環境研究会の学生達が取組んだ。回収したわりばしは雨ざらしで天日に干して保管した。その内、約1万本は草津市の玉川中学校の環境学習で薪

のかわりの簡易燃料として使われ好評を博した。玉川中学校の校長先生からは感謝のお手紙を頂いた。

回収した使用済みわりばしの利用法としては、製紙会社に郵送して紙にするとか、炭化して炭にするとか、チップにして燃焼し発電するとか、チップにして堆肥にするやり方が既に行なわれているが、この例で示したようにキャンプ等で簡易燃料として使うほうが一番簡単でエコな利用法であるといえよう。取組みが実践しやすいからだ。

5. 正しい環境意識の形成に役立つ実践活動の展開

5-1. ワリバシが誤解されている現状

ところで、以下の新聞記事に見られるように未だに「わりばしはもったいない」、環境に優しくないと考えられている。事実、多くの外食産業が2年程前から次々とわりばしから樹脂箸へと切り替えを行なったのである。これが全くの誤解である事を一般市民に理解させ、正しい環境意識の形成をするための取組みが不可欠であると言える。

脱割りばし宣言（2009.4.3 京都新聞より）

京都の飲食店や食堂で、割りばしに代わって再利用可能な塗りばしを置いたり、自分のはしを持参する「マイはし」を奨励する動きが広がっている。原木の過剰伐採や使い捨てへの抵抗感など、事業者の環境意識の高まりが背景にある。

事例1：京都市役所（中京区）の食堂。

昼時、大勢の職員が次々と塗りばしをトレーに載せる。市は2年前、環境対策で塗りばしを導入した。めん類が食べにくいなどの理由から、割りばしも一部置いているが、大半の職員は塗りばしを選んでいる。

事例2：飲食店でも割りばし離れが進む。

牛丼チェーンの吉野屋は今年3月、ほぼ全店で再利用可能なはしへの切り替えを始めた。経営会社は「原木換算で年間約6,300トンのCO2削減効果があると試算しており、ごみも710トン減る」と意気込む。

事例3：また、ホテル日航プリンセス京都（下京区）は昨年6月、「マイはし」を持ってレストランを3回訪れた客に、ドリンク一杯無料のサービスを始めた。現在まで中華店で125件、和食店で140件の利用があった。

事例4：大手回転ずしチェーンの「くら寿司」も昨年2月から「マイはし」の客への割引を実施し、これまでに14万3,000人以上が利用した。

事例5：京都府は昨年6月、府庁（上京区）の食堂に、塗りばしと併用している割りばしを国内の間伐材製に切り替えるように依頼した。しかし現在も輸入品のままだ。食堂を経営する府庁生協は「国産は3倍以上高く、経営面から切り替えを断念した」と打ち明ける。府は「間伐は木を元気にさせ、CO2吸収源にもなる」と強調するが、価格競争で外国産に勝てない現実が、環境保護につながる森林資源の活用を妨げている。

そのためには、まず年間使用量の98%を占める中国産と、2%しかない国産の割り箸の違いを、以下の表のようにして明確に理解してもらうことである。安全で安心できる国産の杉や桧のワリバシと、問題がある中国産ワリバシの違いを正しく理解していない市民が多いからである。

	国産割り箸	中国産割り箸
材 料	杉、桧	白樺、アスペン（竹）
樹の種類	針葉樹	広葉樹
抗菌力	あり	なし
防腐剤	必要なし	必要（特に竹箸）
安全性	問題なし	問題あり
作り方	柁目（板目）	板目
割裂性	あり	なし
年間使用量	4億膳（2%）	196億膳（98%）

5-2. どうやって国産の割り箸を普及させるか、それが問題だ！

国産の割り箸が安全で安心できる食器であるということが理解出来たとしても、現実はどうして中国産の割り箸が使われているか、といえは1膳あたりの価格が安いからに他ならない。中国産は1膳1円以下なのに、国産では1膳あたり約3円程度となるために、年間1000万膳以上も使用する外食産業では、経費の面からなかなか国産の割り箸を使えないのが現実である。

この中国産と国産割り箸の価格差は、大きな難問で今までなかなか克服できなかった。

自己負担して国産の割り箸を使うしかないからだ。

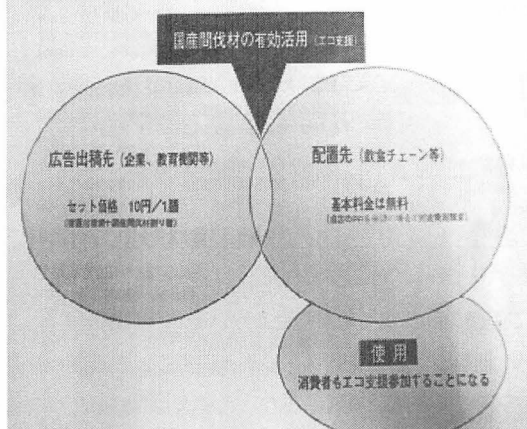
少し前から、完封した割り箸袋に「〇〇社は、二酸化炭素の削減のため高価でも国産の割り箸を使用しています」と印刷した箸を使い始めた会社（ナショナルローソン、ミニストップ、がんこ寿司、ビックリドンキー等）がある。このような箸は、アド箸（アドバタイズメント）と呼ばれている。このやり方だと、中国産と国産の割り箸価格差を会社が自己負担するため、利潤が大きい会社はともかく小さな会社ではとても取り組めないことになる。

ところが、QRコードを印刷して、広告も出来る箸袋を使うことで、国産間伐材の割り箸を普及させることを可能とするビジネスをライフ・ワークス株式会社が考案した。それが「食卓エンター」と呼ばれるシステムです。

新しい広告ビジネス（食卓エンター箸）の仕組み

3. ビジネスの仕組み

- 広告出稿先(企業、教育機関等)と配置先(飲食チェーン等)との組合わせて成立
- 協力会社に対してはエコ支援企業であることを明示する。



新しい広告ビジネスの仕組みは、まずQRコードが印刷された箸袋（これは箸立てにもなり実用新案登録済み）と国産間伐材で作られた割り箸のセットを、広告主に1膳10円で購入してもらいます。その箸セットを「食卓エンター箸」と呼びます。これを、飲食

店で1膳0.5円で使ってもらいます。この価格だと中国産の安い割り箸にも十分に対抗できます。このやり方は広告主は広告とQRコードを活用して箸袋を究極の広告媒体として利用でき、飲食店は箸にかかる経費をさらに節減できます。もちろん、消費者は国産の間伐材で出来た安全で安心できる割り箸を使うことになります。飲食店はCSR活動として「我が店舗では中国産でなく国産の割り箸を使っております」と宣伝できる訳です。すなわち、どんどん割り箸を使用する事が我が国の森林の再生、林業の活性化に寄与することになります。

「割り箸がもったいない」という間違った考えを完全に払拭できる環境活動になる訳です。そうすれば、安く割り箸を購入して使用する仕組みが回り始めます。このビジネスで大切な事は、広告主も飲食店も国産間伐材を割り箸に利活用する事業に参画する事で二酸化炭素の削減対策にコミットできる点です。

まさに、広告を打つスポンサー、使用する飲食店と消費者の3方良しのビジネスモデルです。

この活動を、10名の学生達が立ち上げたSHIBARIWA Co.,Ltd が取り組みました。この学生達は、私の授業である「環境と人間」を履修していた学生です。学生達が、この事業が二酸化炭素の削減に貢献できることを理解し、ライフ・ワークス（株）の営業部門として動き出した。学生のインターンシップと位置づけている。

2010年の2月23日から26日にかけて、東京国際展示場で開始されたホテルズショー（アジア最大のホテルとレストラン関係の展示会で、毎年9万人が参加）で、林野庁の設けた割り箸のコーナーに食卓エンター箸の展示を薦められた。出展したところ、大手の外食産業の注目を引き実際に食卓エンター箸の採用が決まった。今後は、今まで樹脂箸を使用していた外食産業で割り箸の使用が広がって行けば大変うれしいが、近畿中国森林管理局でこの食卓エンター箸を4月下旬から職員食堂で使用して頂けることとなった。

「食卓エンター箸」の採用を決めた大手の外食産業は2008年に他店に先駆けて最初に割り箸をリターナブル樹脂箸に変えた企業であるが、2年間樹脂箸を使ってみて、樹脂箸1膳の値段に加え、洗浄するための水道代、洗剤、光熱費、人件費、古くなった樹脂箸の交換費用等、いわゆる見えない経費を計算すると1膳あたり3円もかかることに気

づいたのである。特に、女性客は使い回しの樹脂箸を好まない事が多い。飲食店にとり、お客が嫌がる食器は使いたくない。したがって、裸の国産の間伐材割り箸2.5円よりも安い価格(0.5円/膳)で購入できるこの食卓エンターシステムは、年間で1億膳以上も使用する会社にとって大変な魅力である。

このように地球温暖化防止の具体的な取組みは、ビジネスとなるアイデアを出すことで解決しなければならない時代に入っている。

その意味で、学内起業したシバリワの学生達(京都新聞や本願寺日報などで取り上げられた)の活躍で国産の間伐材で作られた割り箸の使用量が増え中国産の割り箸によってかわってほしいものである。このように森林環境問題を解決するには、誰でもが取り組める「わりばし1膳の革命」が有効である。

これからは、実際に飲食店等でこの食卓エンター箸が使われ始める事で、国産の安全な間伐材割り箸が石油から出来た使い勝手の悪い樹脂箸に取って変わられる事を願っている。

なぜなら、割り箸と箸袋は日本人の発明であり、日本の食文化であるからである。

京都府立総合資料館 本願寺新報 2010年(平成22年)2月10日 水曜日

news

割りばしでCO₂削減

京都女子大の学生が間伐材を利用した国産の普及を目指す

「割りばし一膳の革命」と銘打ち、専門関係の京都女子大学(山本重雄学長)の学生有志10人がこのほど、学内起業「SHIBARIWA」を立ち上げ、国産の割りばしの利用を呼びかけている。

山林の生態のために切られる国産間伐材の利用・流通を促進して、林業の活性化や森林の再生、二酸化炭素(CO₂)削減の問題などに対応しようという。高桑進教授(生命環境教育専攻)の里山環境を学ぶ講義を通じて、林業や環境問題の実態を知った学生が立ち上がった。

国産割りばしは、殺菌作用の強いスギやヒノキが原材料。衛生的で安全性が高いが、主に流通する中国産に対し顧客は約3割。この価格差を解消するため、「ライブ・ワークス(山本重雄学長・大阪府)と組んで、はし原に広産を創出する新ビジネス「食卓エンタ」を開始した。「はしを使う能は広産を促るはず」という発想で、広告収入によって中国製と変わらない価格での販売が可能になった。はし原は中央の切り込み部を持ち上げるとはし原になる仕組みで、携帯用電話からホームページにアクセスできるQRコードの活用や、クーポン券やポイント券としての利用など、幅広い活用ビジネスの可能性を提供している。

「社員」らはこのほど、「まずは学食から」と国産割りばしの利用を求め学内で署名活動を行い「お膳、はし」を

日本学校に提出。このほか、大手チェーン店など配属先店舗の調査や交換に当たっている。

「はし原」の広産力(理子さん「環境教育専攻」4年)は「一歩踏み出すことで環境への意識が変わった。友人や周りの人に伝えたい」と意気込む。高桑教授は「身近なはしを通じて具体的な取り組みとなった。環境問題の実態を理解し、もったいない精神を正しく発揮してほしい」と話している。

「食卓エンタ」は2月23日から4日間、「国際ホテル・レストラン・ショー(東京ビッグサイト)」に出展予定。広告などの問い合わせはライブ・ワークス☎06(6262)0620。



CO₂削減になる国産間伐材の割り箸の普及活動をする女子大生
本願寺新報記事(2010.2.10(水))

参考文献

- 1) 田中淳夫 (2007) 割り箸はもったいない? 一食卓から見た森林問題 ちくま新書
- 2) 田中淳夫 (2007) 森林からのニッポン再生 平凡社新書
- 3) 田中淳夫 (2002) 日本の森はなぜ危機的なのか 平凡社新書
- 4) 食卓エンタの仕組み (SHIBARIWAのHP参照) : <http://www.shibariwa.com/>