



& LOHAS

Gourmet

グルメ

無農薬や有機栽培の野菜をはじめ、
無添加などカラダにも環境にもやさしい
グルメやスイーツが楽しめます。

& LOHAS

SDGsへの取り組み Vol.4



2023年秋から、環境に 配慮した米ストローで提供



(株)UPay(ユーペイ)
代表取締役社長 上宮ゆいさん



米が70%、コーンスターチが30%。綺麗な色は天然着色料。
その他の添加物は使われていない。

ロハスフェスタでは、環境保全を中心としたSDGsのさまざまな取り組みを行っています。ゴミの出ないイベントにするため、来場者にはマイ食器やマイボトル、マイカトラリーなど持参の呼びかけも実施。その中でもストローは海洋生物へ悪影響を及ぼすと言われているプラスチックのものを禁止し、代替品として「米」を使ったストローを採用しています。米ストローを開発・製造する(株)UPay(ユーペイ)社長の上宮(じょうかん)ゆいさんにその特徴を聞きました。

「プラスチックストローの代替品として思い浮かぶのが大手カフェなどで採用している紙ストローです。環境的に大きな利点はあるものの『すぐふやける』『口触りが良くない』など、使いにくさも指摘されています。その点、米ストローには大きな優位点があります」。上宮さんが米ストローを開発するキッカケになったのは、欧州出張の際に使用した小麦素材のストロー。小麦ス

トローは植物由来でコンポスト可能なことが現地で評価されていたそう。上宮さんは、この小麦を自給自足している「米」に替えてストローができるのではと思い立ったのだそう。「小麦アレルギーの人も使える安心感もあり、飲み物の味や温度に変化を与えません。もちろん使用後は植物の肥料として循環利用が可能です。また、国内でロスとなってしまっている屑米や古米を有効活用することもでき、SDGsのいろんな項目で貢献できる製品なんです」。

そんな米ストローの優位点が認められ、2023年7月に行われた世界水泳FUKUOKA2023において選手用のストローとしても正式採用されているほか、ロハスフェスタでも2023年秋から米ストローの提供をスタートしています。

【UPay(ユーペイ)ホームページ】
<https://www.upay.co.jp>

