

国立国会図書館所蔵



糠漬け

ぬかづけ

稲穂の国の贈り物

新米の膳に居るや先祖並み 小林一茶

茶碗にこんもりと盛られた白飯に対する思いは、日本人ならではのもの。江戸時代の中頃には、庶民たちも精米した白飯を食べるようになりますが、そこから出る糠は漬物を作る糠床として、また洗顔や入浴に使う糠袋などとしても、余すところなく利用されました。

よく「糠床一生」と言われますが、糠が発酵して旨味のある漬物ができるよう、さまざまな工夫をしました。昆布や鷹の爪、柿を剥いた皮や、卵の殻まで入

れて甕や壺で大事に育てられ、代々の家の味の糠漬けとして今日まで受け継がれてきました。

食材を余すところなく使い、始末をする知恵と、時代を超えて親から子、姑から嫁へと伝えてきた味の継承、贈り物と言えるのかもしれない。

住友ベークライトの鮮度保持フィルム『P-プラス』[®]は、収穫した青果物の呼吸をコントロールして、流通に画期的な機能を広げる製品。商品力を高めると同時に、食品ロスの削減に役立つなど、環境負荷の低減にも貢献しています。

P-プラス[®]



青果物鮮度保持フィルムP-プラス[®]は、ミクロの穴加工が施され、鮮度保持の機能がついた包装フィルム。野菜や果物の呼吸に合わせて最適な酸素透過を設定して、品質保持期間を倍以上に延ばすことが可能に。生産、流通、消費の枠を拡大し、環境にもやさしいフィルムシートです。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



住友ベークライトは幅広い分野の製品を生産・販売しており、用途も多岐にわたります。その中でも特にSDGsへの貢献が大きい製品を「SDGs 貢献製品」として認定し、普及を促進することでSDGs達成に貢献しています。

プラスチックのパイオニア

 住友ベークライト株式会社

フィルム・シート営業本部

〒140-0002 東京都品川区東品川二丁目5番8号 天洲パークサイドビル
TEL:03-5462-4111 FAX:03-5462-4873 <https://www.sumibe.co.jp>

