

畳は日本の伝統文化だ。

しかし、今の日本人は、畳を忘れてしまっている。
そう、和室に入った時に得られる、あの畳の落ち着く匂い、
日本人でよかったと思えるあの感覚を忘れてしまっている。

そんな現代人は、最近畳という言葉
“口にしている”だろうか…。

日本の伝統文化“畳”という言葉をもう一度、口にしたい。
そして、思い出して欲しい。

畳の原料“いぐさ”の国内シェア9割を超える

私たち熊本県八代地域は、日本の伝統文化の友人であり、
食べ物を“口にする”時に最も使われている“お箸”に力を借りました。

日本の伝統文化同士のコラボレーションによってできた究極のお箸
「食べられるお箸（畳味）」。

私たちは、食べられるぐらい、品質が高く安全な畳を作っています。

そう…もう一度、畳を口にしたい。
そんな想いで作りました。

熊本県八代地域一同



エイプリルフール直前!嘘を口にする前に、「畳」を口にしてほしい…

「畳」という言葉を“口にする”ことがなくなってきた皆様へ、
「畳」を“口にして”もらうべく、最も日々“口にされているモノ”を畳で作ってみました
世界初 いぐさが原料の食べられるお箸(畳味)を熊本県が開発!

お箸なのに1膳でサラダ1皿分の食物繊維を補給可能



熊本県いぐさ・畳表活性化連絡協議会は、和室の減少などに伴い「畳」と口にする機会が減ったことから、少しでも「畳」を思い出し、口にしてもらうためのプロモーション活動の一環として、口にすることができる熊本県産いぐさを100%使用した「食べられるお箸(畳味)」を制作いたしました。

この箸は、口にすることができるほど安全で高品質な熊本産いぐさを100%使用。さらに、いぐさはただ口にするだけでなくレタスの約60倍の食物繊維含有量(※1)という高い栄養価があることにも注目。この箸には、1膳あたりサラダ1皿分(※2)の食物繊維を含んでおり、ただ食べられるだけでなく健康にも良いお箸となっています。

箸は一本一本職人が手作りで生地を練り上げ、じっくり低温で焼き上げています。制作は、食べられる食器などを製造する愛知県の老舗「株式会社丸繁製菓」へ依頼。丸繁製菓が持つ技術力と、熊本県産いぐさの高い品質があったからこそ完成した製品となっています。

この食べられるお箸(畳味)は期間限定で、「うまと」「蘭家」「CASA Afeliz Ginza」の3店舗にて提供を開始しています。

熊本県いぐさ・畳表活性化連絡協議会は、日本人が口にしなくなってしまった「畳」を実際に口にしてしまう商品「食べられる箸(畳味)」を通して、少しでも「畳」を口にしてもらう機会を創出していきます。

※1: 森田洋ほか(2002)「イグサの機能性と食品産業への新展開」

※2: 一般的な野菜サラダ1皿77g中食物繊維量

参考: 食品成分データベースを参考(<https://fooddb.mext.go.jp/index.pl>)

キャンペーンサイトURL: www.igsa.jp/idea

プロジェクトムービー: <https://www.youtube.com/watch?v=qBOXZBgXqDs&app=desktop>

メディア様用画像素材ダウンロードURL: <https://goo.gl/nSDHW9>

PASS: IGSA

【報道関係者 / 取り扱い希望者問い合わせ先】

「熊本県いぐさ・畳表活性化連絡協議会」PR事務局 株式会社マテリアル内 担当: 近村 (070-3621-8684) 房

TEL: 03-5459-5490 FAX: 03-5459-5491 MAIL: igsa@materialpr.jp

食べられるお箸(畳味)のこだわり

こだわり①

畳の原料であるいぐさの風味



リラックス効果のある畳。その原料のいぐさの風味をお箸にたっぷり詰めました。

こだわり②

食物繊維がたっぷりの栄養成分



食物繊維が豊富に含まれているいぐさ。いぐさの食物繊維の含有量は、レタスの約60倍とされています。

こだわり③

サクッと香ばしい食感



じっくり低温で焼き上げることでサクッと食べやすい食感にしました。

いぐさ粉末 提供：イナダ有限会社



会社名：イナダ有限会社
所在地：熊本県八代市鏡町内田438-2
設立日：1985年11月
業務内容：いぐさ野菜の栽培(農薬不使用栽培)
いぐさ粉末の製造・販売
抗菌・防カビ・消臭剤の販売
農業資材の販売、飼料の製造

原料の食用いぐさは、熊本県八代市で栽培しています。(自社農園)
栽培のコンセプトは、子ども達に食べさせたい安全で美味しい野菜づくり。
持続可能な農業を目指すため、有機質の肥料を主体にした人にも自然環境にも優しい農法に取り組んでいます。
(化学合成農薬・化学肥料は使用していません)

食べられるお箸(畳味) 製造：株式会社丸繁製菓



会社名：株式会社丸繁製菓
所在地：愛知県碧南市浜寺町2-75
設立日：昭和58年1月1日
代表取締役社長：榊原繁彦
業務内容：各種アイスクリームコーン製造、お菓子
食べれるトレー、菓子委託包装



榊原社長コメント

「40年間、アイスクリーム製造を始め食べられる器などを開発してきましたが、40年間の業務の中で最も難しいと感じる制作でした。試行錯誤の連続によって、自信を持ってこの箸を世に送り出すことができました。是非この箸を”口にしてほしい”と思います。」

【報道関係者 / 取り扱い希望者問い合わせ先】

「熊本県いぐさ・畳表活性化連絡協議会」PR事務局 株式会社マテリアル内 担当：近村 (070-3621-8684) 房
TEL : 03-5459-5490 FAX : 03-5459-5491 MAIL : igsa@materialpr.jp

取扱店舗紹介

本箸で実際に御食事をして頂ける場所を都内2店舗・熊本1店舗をご用意しております。

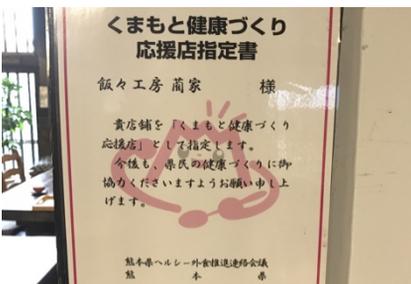
1. 「熊本県ゆかりの店舗：うまと」

熊本郷土料理 うまと（東京都港区新橋4-9-1）にて1日20膳限定で取り扱い開始。



2. 「熊本県ゆかりの店舗：藺家」

藺家（熊本県八代市千丁町古閑出3-5）にて200膳限定で取り扱い開始。



3. 「夜食の栄養補給に採用：CASA Afeliz Ginza」

～ 食物繊維が豊富で抗酸化効果もあるいぐさをスパニッシュスタイルにアレンジ～

CASA Afeliz Ginza（東京都中央区銀座7-9-15 GINZA gCUBE 8F）では、いぐさを活用したメニューも独自開発！
（CASA Afeliz Ginza 公式サイトURL：<http://www.casaafeliz.com/>）

以下のメニューをご注文の方に限定で提供。

「いぐさピンチョス」



「いぐさオルチャータ」

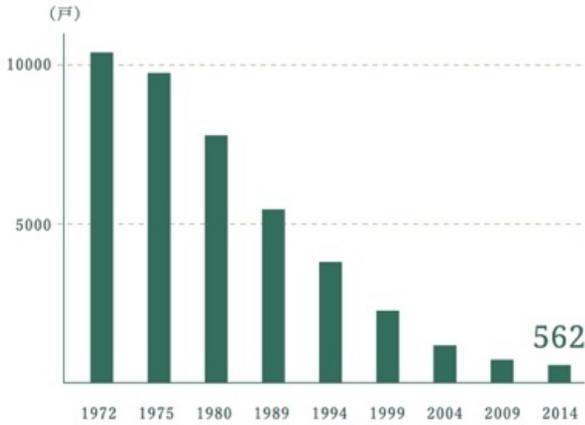


いぐさパウダーをふりかけた「パクチャーベアリア」



参考資料

▶ 熊本県のいぐさ農家は、この40年で約95%減少した

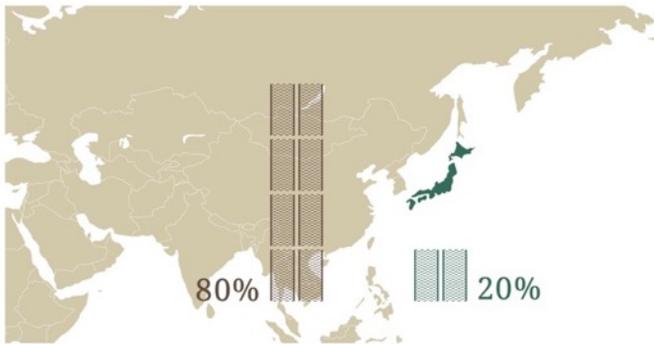


▶洋式の住宅スタイルがすっかり定着したことで、畳の需要はますます減少しています。ピーク時には10,400戸を数えた熊本いぐさ農家の数も、今では500戸程度に。いぐさの栽培技術の継承、国産いぐさの安定供給という観点から、こうした傾向に歯止めをかけることが必要です。

参考：

「農林水産省2015年発表『作物統計』いぐさ生産農家戸数の推移」「熊本県八代市役所内調査資料」

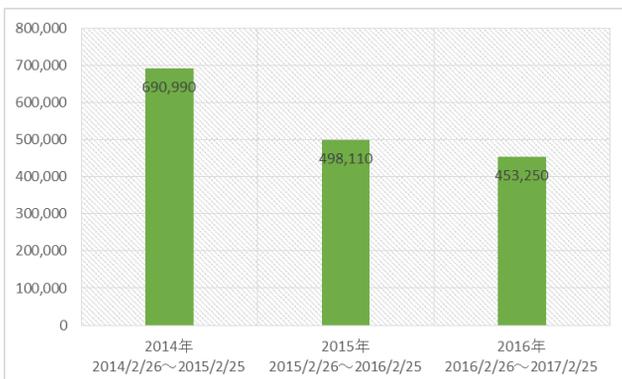
▶ 日本の文化である“畳（いぐさ）” しかし商品の約8割は輸入商品



▶安価な外国産商品の台頭で市場シェアを失ったことから、今では国内で販売されている畳の8割が海外からの輸入商品となっています。日本固有の文化が、海外製品によって支えられているという現実。今後こうした状況に、ますます拍車がかかっていくことが予想されます。

参考：「農林水産省2015年発表『作物統計』いぐさ生産量および畳表輸入品の推移」

▶ 「畳」のSNS投稿数



▶ 2014年から2016年の3年間、「畳」に関するTwitter上の投稿は年々減少しています。

「畳の匂いって落ち着く」、「実家の畳が恋しい」など、ポジティブな投稿が多い中、投稿数が減ってることは「畳」が日本人の生活から離れてしまい、口にすることもどんどん無くなっているとも言えます。