



クラフトアドベリーコーラ

滋賀県高島市産のアドベリーを使ってクラフトコーラを作りました！ぜひ以下のレシピをお試しいただき、ヨシストローを使ってお飲みください。

■ 材料

● コーラシロップ(約 15 杯分)

- A. シナモンスティック：3 本
- A. カルダモンシード：3g
- A. クローブシード：4g
- A. 三温糖：400g
- A. 水：400ml
- B. レモン(皮ごと)：2 個
- C. バニラエッセンス：5、6 滴

- アドベリーソース：小さじ 1
- 炭酸水：120ml
- ベリー類：適量

■ 作り方

1. シナモンスティックを半分に折る。カルダモンを包丁などで切って種を出す。
2. レモン 1 個を輪切り(厚さ 5mm 程度)にする。
3. もう 1 個のレモンを半分に切り、絞り器で絞って果汁をとっておく。残った皮をさらに半分に切り、細切り(5mm 幅程度)にする。
4. A と B のすべての材料(レモン果汁を除く)を酸に強いホーローなどの鍋に入れ、火にかける。沸騰したら弱火にし、10 分間煮込む。
5. 火を止め、粗熱がとれたらレモン果汁と C のバニラエッセンスを加え、1 日ほど冷蔵庫で寝かせる。
6. 目の細かいザルで濾し、レモンやスパイスのかけらを取り除く。
7. ガラス瓶などの保存容器に移して冷蔵庫で保存する(約 2 週間保存可能)。
8. コーラシロップ大さじ 2(30ml)、アドベリーソース小さじ 1(5ml)、炭酸水 120ml を混ぜ合わせ、氷を入れて、お好みでベリー類を盛り付ける。



ヨシストローの社会実装化に向けて

私たちのゼミでは、2019 年度の調査でヨシストロー 1 本の価値を 48 円と計測しました。一方で、その製造にかかる費用は、少なく見積もっても 427 円と試算されました。従って、ヨシストローの社会実装、普及に向けては、何らかの**コスト削減**が必要になります。今回私たちはヨシストローの耐久性に注目し、この課題を**リユース**により解決できるのではないかと考えました。その実現可能性を探るため、**リユースしたヨシストロー**に対する支払意思額を計測し、未使用のヨシストローとの間に差があるかどうかを検証します。



RITSUMEIKAN

リユースによるヨシストロー社会実装化促進プロジェクト

〒525-8577 滋賀県草津市野路東 1-1-1
立命館大学経済学部 寺脇拓ゼミ
phone/fax: 077-561-4974
mail: terawaki.lab@gmail.com
web: terawaki-lab.com
2022 年 9 月 16 日発行

代表：辻雅基 **副代表：**林伶南 **副代表：**平山直人
会計：橋本理奈 **メンバー：**麻野涼葉 阿部壮太郎
井澤暁 市村憲伸 井手麟太郎 井上綾乃 大庭三奈
大森温子 奥本葉月 佐藤瑞来 鶴田智紀 長岡穂香
西山奈歩 本田日菜 安江佑樹 山本零士 米満絢音
※以上、寺脇拓ゼミ 18 期生(3 回生)
指導教員：立命館大学経済学部教授 寺脇拓
サポート：寺脇拓ゼミ 17 期生・19 期生・卒業生
協力：立命館大学 あやさん

リユース ヨシストローで



Reusing Red Straws for SDGs and MLGs



びわ湖のヨシストロー

びわ湖周辺に生育するヨシ(葦)は、次の年により立派なヨシが育つよう、冬の時期に刈り取られます。この刈り取られたヨシをストローのサイズに切り出したものが、私たちが作るヨシストローです。

刈り取られたヨシはこれまで、葦簀(よしず)や葦戸、屋根ふきなどの材料として利用されてきました。しかし、生活様式の変化に伴い、それらの利用は年々減少しています。私たちはストローという現代的な活用方法により、ヨシの新たな利用可能性を探ります。

びわ湖のヨシには、主に次の3つの働きがあります。

- びわ湖で暮らす**生き物の棲みか**としての働き
- びわ湖の**水質を浄化**する働き
- びわ湖周辺の**文化的な景観**を形成する働き

ヨシを刈り取り、ヨシ原を適正に管理することは、これらの働きを発揮させ、びわ湖の環境保全につながります。

近年、国連が2015年に定めた持続可能な社会を実現するための目標、SDGs(Sustainable Development Goals)が注目を集めています。滋賀県は2021年、このSDGsをびわ湖とそれを取り巻く地域の目標に落とし込んだ、13個のMLGs(Mother Lake Goals)を策定しました。当団体のヨシストローの普及に向けた活動は、これらMLGsの目標達成に貢献します。



作り方と使用上の注意点

■ 作り方

1. ヨシを半分に切断し、株に近い方(太い方)を使用する。
2. ヨシの皮を剥がす。
3. 節と節の間の中央 21 cmの部分を、クラフト用の目の細かいノコギリで切り出す。
4. ストローの口を400番のサンドペーパーで面取りする。
5. ストローブラシで内部を掃除する。
6. ストローブラシで内部を、スポンジで外部を、いずれも水で洗浄する。
7. 酢水(水と酢共に500cc)にストローを25本入れ、15分間煮沸する。
8. 酢水をよく洗い流した後、再度水で15分間煮沸する。
9. 乾燥機で1時間乾燥させる。

■ 使用上の注意点

- 当製品は、びわ湖周辺に生育する天然のヨシから作られています。ヨシ、およびイネ科の植物にアレルギーがある方は、使用をお控えください。
- 天然の素材ゆえ、炭酸水や高温の飲料で使用した場合には、ストローから少し色が染み出る可能性があります。
- 防カビ剤・防腐剤・漂白剤は使用しておりません。再度利用される場合は、内部を洗浄後、よく乾かしてからご使用ください。



これまでの研究成果

私たちのゼミでは、2019年度に「ヨシストローによる#SDGs推進プロジェクト」を立ち上げ、ヨシストローの普及可能性を探りました。その結果、次の2つの主要な知見が得られました。

● ヨシストロー 1本の価値は48円！

ヨシストローに対して人々が支払っても良いと思う金額(支払意思額)は1本あたり48円と推定されました。一方で紙ストローに対する支払意思額は9円となり、ヨシストローに対する極めて高い需要が観察されました。



● ヨシストローの品質に高評価！

ヨシストローの強度や口当りは、紙ストローはもちろん、プラスチックストローのそれよりも高く評価されました。さらに、ヨシストローの強度を高く評価する人ほど、そして紙ストローの強度に不満を持つ人ほど、ヨシストローに対する支払意思額が大きくなる傾向も見出されました。

	強度	口当たり
評価	1位	ヨシストロー
	2位	プラスチックストロー
	3位	紙ストロー

研究成果の詳細につきましては、右のQRコードより当ゼミの成果紹介ページをご覧ください。



ヨシストローは、(一財)ポーケン品質評価機構様より、衛生・品質検査を行って頂いております。右のQRコードより検査結果をご覧ください。

