

2023年11月1日

各位

株式会社プレナス

Plenus OBENTO Gallery

「米の徳」藁・粃殻・糠

11月1日(水)より

株式会社プレナスは、持ち帰り弁当の「ほっともっと」と定食レストランの「やよい軒」、しゃぶしゃぶと本格飲茶の「MK レストラン」を2023年10月末現在、国内に2,825店舗展開しております。

弁当文化と日本の食文化の魅力を発信する『OBENTO Gallery』におきまして、11月1日(水)より「米の徳」と題し、米づくりの過程で出る「藁(わら)」「粃殻(もみがら)」「糠(ぬか)」の活用に焦点を当てた企画展を開催いたします。

米づくりにおいては、収穫から食事の過程で生まれる「藁」「粃殻」「糠」も余すところなく活用されてきました。江戸時代の農書『米徳糠藁粃用法教訓童子道知辺(こめとくぬかわらもみもちいかたきょうくんどうじのみちしるべ)』(1861年)では、「藁」「粃殻」「糠」を「米の徳」として、特徴、加工、暮らしへの利用法を伝えています。これらを廃棄物や残渣とするのではなく、全てを活用するという人々の知恵と工夫、循環型社会の思想や精神性を見ることができます。まさに、昨今のSDGsを実践していた先人たちの取り組みといえるでしょう。近くにお越しの際は、ぜひ気軽にお立ち寄りください。

1. 展示の見どころ

「藁」の利用

「藁」はそのまま使用せずに、強度を高めるため柔らかくしてから加工します。そのため各農家には、藁打ち用の藁打台・槌・杵などの道具が必ずありました。柔らかくした藁を編んで縄にし、さらにその縄を加工して米俵や鍋敷きなど様々な日用品が作られました。



「米俵」

「粃殻」・「糠」の利用

「粃殻」は、家畜小屋の敷料(ベッド)として用いられ、糞尿と混ぜることで堆肥の材料ともなります。その保温性や水分の蒸発を防ぐ効果から、苗代^{※1}や畑に撒いて使用されます。また、果物や卵を箱詰めするときの緩衝材、保温材としても活用されています。

精米するときに出る「糠」は多くの栄養素を含んでいます。糠漬けへの利用は広く知られていますが、油污れを落とし肌をしっとりさせるときのため、化粧品にも使用されています。糠を入れた糠袋で肌を磨くと肌がしっとりとなり、漆器や家具を磨くといい艶が出ます。



「粃殻」を緩衝材として活用

※1苗代とは田植えの前に、稲の種を撒いて苗を育てる田んぼのこと

2. Plenus OBENTO Gallery

所在地：プレナス茅場町オフィス

東京都中央区日本橋茅場町1丁目7番1号 日本橋弥生ビルディング 1F

3. 企画展概要

- (1) 会期 11月1日(水)より
- (2) 開館時間 9:00～17:30
- (3) 休館日 土日、祝日
- (4) 入場料 無料

OBENTO Gallery

11月1日～12月31日

「米の徳」 藁・籾殻・糠
The Nature of Rice: "rice straw," "rice husk" and "rice bran"

展示時間 | 月～金 9:00～18:30
休館日 | 土日・祝日
Open | 9:00AM～6:30PM Mon～Fri
Close | Sat/Sun

入場無料:Admition Free
右一自動ドアよりご自由にお入りください。

4. Plenus OBENTO Gallery ホームページ

<https://www.plenus.co.jp/obentogallery/>

