

日本の知恵、  
プラスチックの知恵



# 笹

笹の葉から、その先のプラスチックへ

昔、笹の葉などが保存を兼ねた包装材として使われていました。その由来は、越後の名将として知られる上杉謙信が、戦に向かう武士たちの携帯保存食として笹団子やちまきを作らせたのがはじまりとされています。甲斐の国の武田信玄と闘った1553年(天文22年)の第一次川中島合戦から、長期にわたる戦いの兵糧にも携帯していたのだとか。謙信は笹の葉が持つ抗菌作用を知った上で、武士たちの身体を労りつつ勝利を願ったのかもしれない。こうして食品の鮮度を保ってきた先人たちの知恵。謙信は笹の葉の抗菌作用でしたが、現在、住友ベークライトの「P-プラス」はミクロの穴で呼吸をコントロールすることで、食品の鮮度を守っているのです。



**P-プラス®**

青果物を冬眠状態にして  
長持ちさせるMA包装  
透過量調整技術

プラスチックのバイオニア