

飯籠

はんろう



国立国会図書館所蔵

日本の知恵、
プラスチックの知恵

鮮度と涼味を味わう、夏のひと工夫

すいはん すたれま
水飯や、簾捲いたる日の夕ゆうべ(高浜虚子)

真夏の陽射しも落ち着き、窓のスタレを巻き上げた部屋の食卓に並ぶのは、夏仕様の「水飯」による夕餉というところでしょうか。江戸は火事が多く、火の扱いが制限されていた長屋では、夏でも朝に炊いたご飯で一日を食べつなぐための工夫をしていました。

それが、炊き上げたご飯を入れて風通しのいい軒先などに吊るす竹製の「飯籠」。竹ひごを使って籠の側面や蓋と編み分け、その隙間から湿気を逃がし、水分を調整して腐敗を防ぎます。食べる時は、この籠の中に水を注いでご飯をよく洗い、冷たくしたものをサラサラと茶漬けのようにして食べました。

この飯籠のように、衛生的に食品の鮮度を保つ素材が、住友ベークライトの青果物鮮度保持フィルムP-プラス®です。目には見えない小さな孔で、鮮度を長く保つ機能を持ち、これまでの生産管理や保存期間、流通までも変える青果物鮮度保持フィルムです。



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。

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 天王洲パークサイドビル
TEL:03-5462-4111 FAX:03-5462-4873 <https://www.sumibe.co.jp>

