



国立国会図書館蔵

茶壺

ちやつぽ

日本の知恵、
プラスチックの知恵

帰りの道中は、茶葉もひと休み

参勤交代で移動中の大名も、駕籠^{かご}から降りて道を譲ったとされるのが、宇治茶が入った茶壺を運ぶ行列。1632年(寛永9)、3代將軍徳川家光から始まった「茶壺道中」とは、徳川將軍家だけが飲む新茶を運んで、宇治と江戸を行き来した大行列です。

江戸から東海道を空の茶壺を担いで行列し、宇治で茶葉を壺に詰めると、そのまま京都の奥座敷の愛宕山へ移動。いったん茶壺を冷涼な山中で100日間寝かせてから、今度は中仙道を通して江戸に運び入れました。

当時の人は、真夏の暑さを避け、壺に入れたまま山の高地で避暑させることで、茶葉の品質を落とすことなく熟成することを知っていたからでした。

この茶壺の通気性が、茶葉の水分を調整したように、食品の鮮度を衛生的に保つ素材が、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穴で、青果物の呼吸を調整し鮮度を長く保つ機能を持ち、これまでの食品の生産管理や保存期間、流通までを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>

