

原点回帰。 大麦をストローに。

株式会社大麦倶楽部

「株式会社大麦倶楽部」代表取締役の重久弘美しげひさひろみさんと顧問の典嗣のりつくさんに、同社が商品化した環境に配慮した製品についてお話を伺いました。



代表取締役社長 重久弘美氏(右)
顧問 重久典嗣氏(左)



本来は刈り取った茎の部分はそのまま肥料に。



「おおむぎママの麦ストロー®」

作業はすべて手作業で行います。人員を増



イメージキャラクターの「おおむぎママ」

同商品は、長さや色味など、いわゆる「表情」が1本1本異なる大麦をきれいに揃えて提供するため、作業はすべて手

良い話だけでなく、課題もいくつかありました。首都圏の大手企業数社から100万本単位の注文がありましたが大規模生産ができないために見送ることになったことや、プラスチックストローのように個別に包装することがまだできていないので、場面によっては衛生面が懸念されることが挙げられます。「刈り取る機械を改良したり刈り取る時期を調整したりと試行錯誤をしています。初心に帰ることを忘れずに課題を解決していきます」と弘美社長は意気込みを語ってくれました。

株式会社大麦倶楽部

<https://www.oomugi-club.com/>

所在地:福井市殿下町48-6

代表者:重久 弘美氏

事業内容:六条大麦の製造・加工・販売
TEL 0776-97-6369

六条大麦を福井の特産品に

六条大麦の加工・販売の同社は2010(平成22)年に創業し、今年で10周年を迎えたのを機に、9月に法人化したばかりです。生産量全国1位(令和元年時点)を誇る福井県の六条大麦を広めようと、当時はパン用大麦粉の製造から始め、今では「そのまま食べられる麦茶」や「六条大麦のカレールー」などの多彩な商品を生み出して福井県産六条大麦の情報発信拠点の一端を担っています。

六条大麦の使い道

通常、六条大麦は麦茶や麦飯に使われるため、実の部分しか使いません。実より下の部分は土壌の肥料として使う

のが当たり前でした。

ここに注目した弘美社長、「ストロー(straw)の起源は麦の茎です。わたしも昔、ストロー代わりにして遊んでいた経験がありました。六条大麦を取り扱う仕事をするならストローにしてみよう」と思いました。原点回帰です「ね」と経緯を語ります。

創業当時からノベルティとして顧客に配っていました。が、プラスチックが環境問題として国際的に注目されるにつれ、次第にストローの要望が集まるようになり、ついには2019年に、福井県よろず支援拠点を利用するなどして「おおむぎママの麦ストロー®」を商品化しました。

世間の脱プラの意識

今後の展開

やして、生産量を5万本まで引き上げて販売を開始した結果、一般企業や自治体をはじめ、水族館や動物園からも注文があり、完売したそうです。「価格帯ではプラスチックストローに負けているのをご購入いただけたところから、世間の「脱プラスチック」に対する意識の高さを実感しました」と典嗣顧問は手ごたえを語ります。