

# プラスチック削減！ 越前市のお米でストロー開発

3年普通科 H班 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1. 連携自治体 越前市農政課 様

2. 研究内容

プラスチック削減、お米のPRを目的に、米粉を使って米ストローを作り、耐久性を調べる。

3. 研究結果

マカロニと同じように作って乾燥させたストローで1時間の耐久性を実現し、My米(まい)ストローと名付けてパッケージ案を考えた。

## My米ストロー レシピ

材料 米粉50g

水50cc

油 適量(型に塗る)

i 米粉・水を混ぜ合わせてこねる

ii 油を塗った型に(1)の生地を巻く

iii 電子レンジで温める

iv 型を抜いて乾燥させれば完成



4. 私たちの変容

失敗しても諦めずに実験を繰り返すことで成功に近づくということがわかったと同時に、プラスチック製・脱プラスチック製品への意識が高まった。

5. 参考文献

<https://cookpad.com/recipe/1586853>

