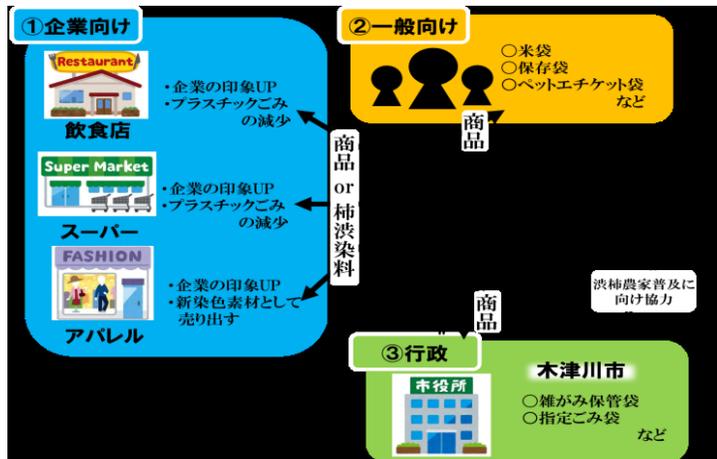


# 京都府立木津高等学校〈ソーシャルビジネス研究班〉

## Kakishibuを世界基準に！

<p><b>概要</b></p>	<p>世界のプラスチック問題を解決するため、京都府木津市の名産品で日本三大柿渋の一つである「天王柿」から抽出した成分(カキタンニン)で紙袋をコーティングし、紙製品の強度を増すことでレジ袋の代替品として販売するプラン。</p>
<p><b>商品・サービス</b></p>	<p>柿渋から抽出した成分(カキタンニン)でコーティングした防水紙袋／(1枚5円)          ・耐久性、防水性を備えた環境に優しい循環型紙袋として販売する。</p>
<p><b>ポイント</b></p>	<p>・柿渋に含まれるカキタンニンの耐水性、消臭効果、防腐効果、防虫効果などの多彩な機能性に着目し、オール天然資源を使用した環境にやさしい循環型紙袋を考案した。          ・地域の天然資源である柿渋に新たな利用方法を提案し、付加価値を与えた。</p>



ビジネスモデルの概要

	柿渋なし	柿渋:水 1:2	柿渋:水 1:3
<b>耐久</b>	✕ 一瞬で破れた	○ 3時間以上耐えた	○ 3時間以上耐えた
<b>防水</b>	✕ 一瞬で破れた	○ 3時間以上耐えた	○ 3時間以上耐えた
<b>消臭</b>	✕ 変化なし	○ 軽減された	○ 軽減された



試作品の実証実験の様子