

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 12/May/2014/vol.296

花セージ Sage flower 学名:Salvia officinalis 和名:薬用サルビア

古の昔からヨーロッパではサルビア属のハーブは強力な魔力を持つと考えられ、特にセージは「不老長寿のハーブ」として珍重されて大切にされてきました。ネイティブアメリカンも、セージを神聖なハーブとして考えていて、場の浄化や神に祈りをささげる時にセージを焚いてセレモニーを行っていたそうです。そのように大昔から、収穫時にも使用するときにも、とても神聖なものとして崇められていたハーブがセージです。特に葉の精油は作用が強く、強壮作用、消化促進、健胃整腸、解熱、そしてその香りは神経の不安を取り除くものとして使われてきた経緯もあり、とても高価な薬としての役割をも担ってきました。セージの学名である Salvia は「治癒力がある」という意味をもつラテン語からきていることも、その歴史を物語っています。お料理の世界では、セージは肉を扱う時によく使われるハーブです。特にラムや、内臓の料理、そしてハンバーグやソーセージなどの加工にも肉の臭みを取り、油をさっぱりとさせる効果があります。豆料理等でもよく使われるハーブとしても有名です。今やハーブのアロマ効果が随所で謳われていますが、その可憐で清楚な花を身近に愛でる機会には本当に少ないもの。そしてその花に含まれる風味がお料理と溶け込む瞬間は、セージが歩んできた歴史と自然のありがたさを、ほのかな香りが後押しして、リラックスして感じる貴重で贅沢な時間となるのでしょうか。