

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd.12/Sep/2016/vol.412



## ラベンダー・リーフ Lavender leaf

ラベンダーというと、一面に広がる紫の風景を思い出す人は多いかもしれません。ラベンダー＝高原というイメージのようにこの植物は陽が良く当たり、涼しく爽やかで乾燥した気候が大好きです。気品のある香りで「香りの女王」とまで言われているシソ科のラベンダーは、ローマ時代から人々によって、食品の香り付けや薬用につかわれてきたそうです。日本でも愛好者が増え続けているアロマテラピーなどでは、鎮静作用の定番オイルとして活躍しています。葉の部分は花に比べて香りが立つので、葉を蜂蜜やシロップに浸し、ドリンクやソースで香りを楽しんだり、マリネやオイルの香りづけ、ピネガーに香り移してラベンダードレッシングやハーブティーや焼き菓子などに加えたりなど、飾りやあしらいとしても様々に利用ができるようです。昔、その抗菌作用の強さで、中世ヨーロッパでペストが流行った時に、ラベンダー畑で働いている人々には感染しなかったという逸話もあるとか。フランスのプロヴァンス地方で使われている有名なハーブのブレンド、エルブ・ド・プロヴァンスにもラベンダーは度々ブレンドされているそうです。