

エフアイNEWS (シリーズトコトン57)

豊かな自然の恵み

トコトン求める。

「ダマスクローズオイル」

訪問者

代表取締役 塩谷知明



Blugaria/ブルガリア (後編)



世界最大のローズオイルの生産地 ブルガリア「バラの谷」を訪問

バラに適した地形・気候

ブルガリア、カザンラク地方は、冷たい風から守ってくれるバルカン山脈、カルシウムの少ない酸性度の低い軟水の湧水、水はけのよい土、地中海気候ゆえの昼夜の寒暖差など、地形や気候がバラの成長に適していたことから、高品質なブルガリアローズの産地となり、「バラの谷」と呼ばれるようになりました。バラの谷では、千年ほど前から、バラの女王と称される「ダマスクローズ」という品種のバラ栽培が行われています。

ローズオイル蒸留所が点在

この地域には、ローズオイルの抽出工場が約10カ所ほどあり、香水用ローズオイルの一大産地で、世界のおよそ8割がこのバラの谷で生産されています。収穫したバラのほとんどはオイルの精製に使われますが、地元の人々の間では、ハーブとしての薬効から、バラの蜜から摂った蜂蜜、バラの花びらのジャム、ローズウォーターなど



を作り、健康維持に役立ててきました。日本でバラの香りによるリラックス効果や女性の体に与える効果が注目されていますが、ブルガリアでは、遥か昔から生活に取り入れられてきました。

朝採りのみ！ひとつひとつ手摘みします

この地域のバラは、5月下旬から6月中旬頃、朝日を浴びて開花します。花が開花する期間はたったの20日間ほど。そんな短期間で世界中で愛されるほどの量のバラを収穫していきます。バラは、日中、気温が高くなると香氣成分が逃げてしまうため、早朝4時から10時半の間に日雇いピッカーたちが、バラの花をひとつひとつ手摘みしていきます。



ダマスクローズオイルの蒸留所 ～バラの花から精油へ～

バラの香りは時間が経てばたつほど逃げていくため、よりフレッシュな状態で蒸留された花びらの方が、香り高いオイルに仕上がります。

日雇いピッカーたちによって、大きな袋いっぱい集められたバラは、香りが揮発しにくいようにビニールに覆われ、それぞれ回収車に積まれ、その日のうちにバラの谷にいくつもある蒸留所にすばやく運ばれます。そこで品質の検査を行い、水蒸気蒸留法もしくは溶剤抽出法によってローズオイルがつけられます。



水蒸気とともに
濃厚なバラの香りが
室内に広がります。



オーガニック製法でつくる、高貴な香り

実は、バラの製油方法には「ローズ・オットー」と「ローズ・アブソリュート」という2種類があります。精油は、原料となる植物から香り成分を抽出したのですが、水蒸気蒸留で抽出されたものを「ローズ・オットー」、溶剤で抽出されたものを「ローズ・アブソリュート」といい、それぞれ抽出方法が異なります。「バラの谷」で行われている抽出方法は「ローズ・オットー」で、化学成分を使用しない、オーガニックな製法です。「ローズ・オットー」はスキンケアへの効果が高く、ローズの中でも、複雑さ・濃厚さ・柔らかさが強調された香りがするそうです。バラの香りは、花1つに占める、僅か15%～20%の微量成分から成ります。なんと、この15%～20%の中に500種類近い成分が含まれているのです。この成分の含有率の違いや、品種・抽出方法が同じでも、栽培された土地の違いによって香りが変化します。バラの香りの秘密はここに隠されていると言えます。



50～100本の花からわずか1滴 希少なダマスクローズオイル

工場では、バラが入荷するとすぐに蒸留釜へ入れ、200度の蒸気を当てます。すると、水蒸気の中に、バラの製油成分が溶け込んでいきます。そして次に、その水蒸気を冷却することで、水の中から製油成分が分離して浮き上がります。この浮き上がった僅かなオイルがローズオイルです。製油成分を取り除いた残りの水は、ローズウォーターとして使われます。この抽出を同じバラ原料で2回行います。バラ収穫時期のこの1ヶ月間は、工場を24時間フル稼働させて生産を行います。一度にとれるローズオイルはごく少量で、バラの花3,000kgからとれるバラオイルは、僅か1kgという、非常に希少なオイルです。こうしてつくられたバラオイルが、ヨーロッパのブランドコスメティックメーカーの、高級化粧品や高級香水の基となります。





謹賀 新年

2018 戊

新年 明けまして おめでとうございます。
 旧年中は格別のお引立てを賜り、厚くお礼申し上げます。
 本年も「美と健康」にお役立てする、価値の高いヒット商品を
 開発するよう邁進致します。
 一層のご支援の程、よろしくお願い申し上げます。
 皆様のご健勝と益々のご発展を心よりお祈り申し上げ、
 新年のご挨拶とさせていただきます。



エフアイTOPICS

こだわりのお米ギフト 「十二単満開」

今回紹介するのは八代目儀兵衛のおもてなしの心から生まれたお米ギフトです。色鮮やかな風呂敷でお米が包んであり、あけた瞬間の美しさに自然と笑顔がこぼれる商品です。見た目の美しさとお米にこだわりがあり、八代目儀兵衛流5つのこだわりポイントで商品作りをしています。そのこだわりポイントは、



オンライン限定で、ブレンド米を中心とした独自の「お米ギフト」を販売する京都の老舗米店「八代目儀兵衛」。ネットだけでなく、京都・祇園と東京・銀座では、究極の銀シャリ体験ができる飲食店舗「米料亭」を運営しています。

- ①日本一のお米マイスター集団がつくるギフト。お米マイスターは三ツ星と五ツ星マイスターがいますが、五ツ星は全国でも372名（平成26年6月現在）しかないお米のプロの中のプロです。八代目儀兵衛にはこの五ツ星お米マイスターがその内の5名も在籍しています。
- ②その年の一番を見つける
- ③美肌精米！精米とは、お米を「削る」作業ではなく「磨く」作業。そのため、精米機でお米に与える力加減と、精米のクオリティに関わる温度、カビの発生の原因になる湿度の変化には徹底して気を遣っています。
- ④1%までこだわる匠のブレンド
- ⑤五感で味わう香りと甘み。お米の風味を最大限感じることでのお米の味わい方を提案

見た目にも中身にもこだわったギフト。種類の違うお米が12色も風呂敷に包まれた今までにないお米ギフト。また、食べ方提案としてお米マイスター監修レシピ集も同梱。12色のお米に合った食べ方が載っているお米の本来のうまみがわかる贈り物です。

健康コラム

“食べすぎ”が脂肪に変わる前に 「お正月太りとその解消法」



クリスマスに忘年会、お正月、美味しい料理やお酒三昧の日々をすごし、体重が増えてしまった方も多いのではないのでしょうか。いわゆるお正月太りには、原因があるのです。

お正月太りする理由：むくみ

味の濃い料理や、お節料理などには、普段の食事よりも塩分、糖分が多く含まれています。塩分の摂り過ぎは体内のナトリウム濃度が上昇するためのどが渇き、自然と水分摂取量が増えてしまいます。また、日頃の疲れを癒そうと、運動もせずにゆっくり体を休めていることも多いため、体がむくんでしまうのです。

ただし、お正月太りが怖いのはここからなのです。ただむくみだけであれば、一時的に体重が増えただけなので、普段の生活に戻れば自然と元の体重に戻ります。しかし、暴飲暴食で大きくなった胃袋に合わせて、つついいつもより多く食べてしまうことにより、脂肪となって体についてしまいます。お正月太りの解消法はとても簡単。塩分控えめなお粥などで疲れた胃腸をリセット。くれぐれも、無理な食事制限をするのではなく、食事の適量（以前の食事量）を意識しましょう。むくんだ体は、ウォーキング、半身浴、エレベーターを使用せずに階段を使うなど、意識的に動くことによって、体内を適切な水分量にしましょう。



お正月太りは、いかに早く以前の状態に、体も意識もリセットできるかが鍵です。