

しまねの煌^{きらり}食材

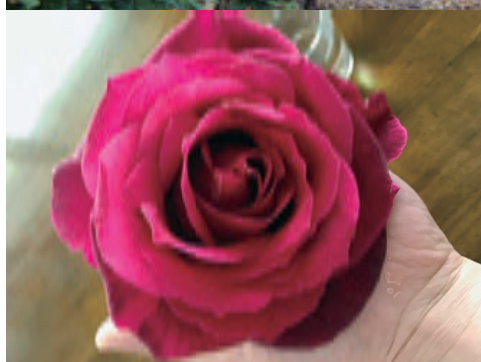
豊かな自然に恵まれた島根は健康食材の宝庫。その中でも、ひととき「きらり」と光りかがやく一品を厳選し紹介する。また、生産から加工・販売などに携わる「ひと」にもスポットを当て、食材にかける思い・情熱なども伝えていく。

第六食

香りの薔薇^{ばら}

「さ姫」

(大田市産)



「さ姫」は3～4分咲きの状態で収穫するが、完全に花が開くと、通常のバラの2倍以上の大きさになるといふ。開花時期が5月～11月末頃と、長期間間のも特徴



「本物のバラ」を
作りたい

バラ園と聞くと観賞用のバラが思い浮かぶが、奥出雲薔薇園は食品や化粧品などの素材となるバラを作る産業型バラ園。それも食用バラ専門となると、全国的にも大変珍しい。

「食べられるバラを作ろう」と思ったのは、単純にバラが好きだから。趣味が高じてという面もあります」と語るのは、奥出雲薔薇園の福間裕紀さん。今でこそバラは観賞用が主流だが、歴史をひも解いていくと、もともとはさまざまな使い方があったという。

「古代貴族の女性が、自分の美を追究するため、バラの香油を体に塗ったり、花びらをお風

今号では、食べられるバラ「さ姫」をご紹介します。

「バラは見た目と香りを楽しむもの」と思われるかもしれないが、古代ローマでは「バラを食べると幸せになれる」という言い伝えがあり、貴族の女性たちは美容のために好んでバラを食べたという。

そんなバラの原点に注目し、食べても安全な「使うバラ」として「さ姫」を作りあげた奥出雲薔薇園の福間さんを訪ね、お話を伺った。

きらり
煌

食材の生産・加工に携わる



福間 裕紀さん

奥出雲薔薇園 (大田市)

※奥出雲薔薇園は、県内初の産業型バラ園。平成16年に雲南市で設立、平成20年に本社を大田市に移転した。安定した周年供給を目指して県内各所にバラ園を配置し、大田市を中心に約5万本のバラを植栽している。産業用に特化したバラの育種研究と素材開発を専門に行い、「有機肥料・無農薬・すべて手作業」にこだわって、食べても安全なバラづくりを行っている。

「『さ姫』がきっかけで、いろんなご縁がつながりました。ひとつのバラが、農産だけではなく医療、介護の分野にも広がって、すごいことだと思います」と笑顔で語る福間さん。その後ろには、「さ姫」を使った製品が並ぶ。

前例のない挑戦

「さ姫」の名前は、三瓶山の旧称「佐比売山」に由来する。三瓶山は、

呂に浮かべたり。皆さんは『バラって食べられるの?』という印象だと思いますが、もともと食べることもできました。農薬のない自然の中で育てられたからこそ、こういう使い方ができた。現代においても、そういった『本物のバラ』ができないかと思ったんです」と、福岡さんは「さ姫」開発のきっかけを教えてください。

国引き神話において、出雲国と他の国をつなぐために縄がかけられた山。女性を魅了するバラと島根、そして世界をつなぎたいという思いから「さ姫」と名付けたそう。 「食べるバラは前例がないので、開発にも販売にも苦労しました。見た目美しく、食べておいしく、食料との相性もよい香りを目指して品種改良を重ねました。結局、『さ姫』の開発には、6、7年かかってます」と、福岡さんは当時の苦労を振り返る。「さ姫」は、他のバラと比べ、ゲラニオールという成分が多い。これは柔らかく甘い香りの芳香

成分で、「さ姫」のフルーティーで芳醇な香りの特徴となっている。 また、バラは見るものという固定観念から、始めは販路も安定しなかったと言う。「東京のレストランなどで飛び込みの営業を続けるうちに、『これは今までにない新しい素材だね』と言ってもらえて。そこから少しずつ、いろいろな方を紹介いただくようになりました」と福岡さん。今では県内にも、「さ姫」を使った商品を置く店舗が増えてきていると言う。

奥出雲薔薇園のバラは、完全有機肥料・無農薬栽培。有機肥料で育てるために、土づくりにも10年の歳月をかけた。また、生産効率をあげるため、微生物を活性化させる環境づくりにもこだわっている。保水性と排水性を両立させるために畝を高く作り、稲わらともみ殻を敷く。糖質の多い米からは良質な稲わらがとれるので、バラづくりのために

人の手と、自然の力で

きらり
煌

成分・効能

古来から知られるアンチエイジング作用！ラベンダーをしのぐともいわれる香りのリラックス効果と、ポリフェノールの抗酸化作用で心身ともに健康に！

☆ローズポリフェノール

活性酸素を除去し、細胞や遺伝子にダメージを与える過酸化脂質の生成を抑制する抗酸化作用をもち、肌の修復を促す。

☆アントシアニン

ブルーベリー類に多く含まれる紫色の色素でポリフェノールの一種。眼精疲労回復、視力改善作用で知られる。

☆ケルセチン

玉ねぎなどに含まれる黄色の色素でポリフェノールの一種。抗酸化力が強く、動脈の硬化を防ぎ、血液の流れを良好にする作用がある。

他にも、ビタミンCや食物繊維が豊富に含まれる。

きらり
煌

食材 オススメ品はコレ！

薔薇の紅茶

奥出雲薔薇園（大田市長久町）

100%バラ花卉のハーブティー。国内産ワインのおよそ5倍のポリフェノールを含む。お茶の後に残った花卉も、蜂蜜をかけて食べるとおいしい。



福岡さんにおすすめの入れ方を伺うと、「ガラスの茶器を使うこと」。アントシアニンとビタミンCがバラからお湯へ溶けだす時間差で、青から緑、そして赤へと移りゆく色の変化が楽しめる。香りだけでなく眺めても楽しい、奥出雲薔薇園の人気商品。

薔薇アイスクリーム・薔薇シフォンケーキ

しん ゆ 震湯カフェ内蔵丞 (大田市温泉津町)



「さ姫」から作ったシロップでいただくバラの形のアイスクリーム。花も残さず食べてもらえるようにと花卉と一緒に閉じ込めたこだわりの品。アイスクリームに負けないバラの香り、そして花卉のやさしい食感が楽しめる。

乾燥させた「さ姫」の花弁をたっぷり使ったシフォンケーキもオススメ。どちらも「さ姫」の咲く季節には、生の花弁があしられる。



◀震湯カフェ内蔵丞
大正8年に建造された木造洋館、薬師湯旧館を利用したカフェ。レトロな雰囲気にも包まれながら、「さ姫」の香り高いメニューが楽しめる。



バラ園にて「さ姫」を持つ福間裕紀さん(写真左)。その隣に立つのは、「さ姫」の開発を手がけた社長の福間厚さん(写真右)。親子で香りと味にこだわったバラの研究をし、甘さが際立つ「アップルロゼ」など新品種の開発にも取り組んでいる。

手間のかかる酒米を作っていたこともあったという。
バラは毎朝手摘みすること。
「バラは開花すると香りがどんどん蒸散してしまう。ベストな状態でお客様の手元に届くように、一輪ずつ品質を確認しながら摘んでいきます。夏は摘んだそばからどんどん咲いていっちゃうから大変です(笑)」と福間さんはにこやかに語る。
また、バラは害虫がつきやすい。無農薬なので駆除も人の手になるが、それだけではないという。

新しいバラの魅力

福間さんは現在、大学院でもバラの研究を続けている。以前、介護施設

「アブラムシがついたら雨乞いしますね(笑)。アブラムシは雨に弱いんです。それと、畑にくず米をまいておくとスズメがやって来て、くず米のついでに害虫も食べていくてくれます。自然の力も借りていましてよ」と、有機栽培の秘訣を教えてください。

設と連携して「さ姫」の香りをもたらし鎮静・抗不安作用について、大学と共同研究をしたことがベスにあるという。「香りの研究から始めた『さ姫』ですが、バラの効能は香りだけではなく、栄養にもあることがわかってきました。新しいバラの魅力が皆さまに知ってもらいたいです。「さ姫」の香りでストレ

スを緩和して、心の中からも健康になっていただけると嬉しいですね」と福間さん。
使うためのバラとして生まれた「さ姫」。古代の女性たちをとりこにした「本物のバラ」の魅力、「さ姫」で皆さんにも体感していただきたい。