



From
石垣島

暮らしを彩るハーブ volume 1

文絵 ● 嵩西洋子、

ハーブの
楽しみ

冬の八重山に咲く 香り豊かな食用バラ

コウシンバラ

〔トースメ〕



バラは子どもの頃から身近な存在だった。なかでも生まれ育った与那国島の家の庭で、冬になると高貴な香りを漂わせて咲いていた、やや赤みのあるピンク色のコウシンバラは特別な存在で、花びらを摘んで庭に散らして遊んだ記憶がある。

コウシンバラとはチャイナ系のオールドブラッシュユのことで、八重山

では昔はトースメと呼ばれていたそうだが、四季咲きで、寒さが増してくる11~2月は花も葉も香りが濃厚になる。清楚な見た目に加え、この甘さ、おいしさも魅力で、石垣島の私のハーブガーデンでも栽培し、ジャムなどに加工している。

石垣島でコウシンバラが食材として広まったのは2000年頃から。ハーブの普及とともに知られるようになり、ジャムやデザートに、またアカバナ（ハイビスカス）と一緒にサラダに加えて、食卓を明るく彩っている。

昨年3月、新石垣空港の開港を祝う「ダイニングアウト」(野外レストラン)でも島の食材としてコウシンバラが使われ、たくさんの方に食していただき大好評だった。私にとって身近なコウシンバラは、愛おしくとても大切な存在だ。

贅沢な気分を味わう ローション作り

バラの香りには緊張をほぐし、気分をリラックスさせてくれる働きがあり、肌にもよい効果が表れる。バラの花びらを蒸留器に詰めて作るローズウォーターは、美肌づくりにおすすめ。蒸留器がない場合は、ティーポットに生のバラ8輪(ガクと花粉付きで)と熱湯200ccを注ぎ入れ、5分蒸らしてまずローズティーを作る。200ccのローズティーにグリセリン1ml、尿素2gを加えて混ぜれば出来上がり。冷蔵庫で保管して5日で使い切る。湯上がりに全身に。

※お肌に合わない場合は、使用をおやめください。使用前にはパッチテストを行ってください。

機内でも販売中!

1-2月のJTA機内販売で、嵩西さん主宰「石垣島胡椒園」のバラとローゼルジャムのセットを好評販売中です。詳しくは59ページをご覧ください。