





「藤袴の匂い袋」の作り方

安達榮一

2022年8月2日作成

工程	手順	説明や写真など
① 葉の収穫	10月中旬、花が終わると、フジバカマは刈り取り、すぐに葉だけ切り離して、集めます。	フジバカマは多年草なので、根が残っていれば、翌年の春に、根から新芽が出てきます。
② 葉の洗浄	収穫した葉をバケツなどに入れて、水を変えて、よく洗浄します。	葉の表面の汚れは、充分とることをお勧めします。
③ 葉の乾燥	トレーに紙をしき、葉を広げて並べ、重ねていく。最初は水に濡れているので、野外の風通しのいいところで、数時間ほど乾燥して水気を粗くとる。その後は、屋内の日陰で、半月から1ヶ月ほど乾燥します。乾燥しているうちにだんだんと匂ってきます。	匂いのもと「クマリン」という化学物質です。常温では白い結晶です。「クマリン」は、加水分解反応でできますので、乾燥中に生成されます。完全に乾燥すると、もう新たには「クマリン」できないようです。逃げていくだけです。 
④ 葉を粉にする	その後、すり鉢で(少量なら簡単)粉にします。ミキサーを使うと楽に沢山できます。	粉は細かいほどいいようです。いろいろと、試みてください。ミキサーを使う方が結果はいいようです。
⑤ パックに入れる	できた粉を、市販のお茶パックに適当量(例えば6gほど)入れる。	

<p>⑥</p> <p>茶巾袋に入れる</p>	<p>更にきれいな巾着袋(ネット販売の値ごろな既製品がある)に入れます。</p> <p>茶巾袋を自作するのも楽しいようです。</p>	
<p>⑦</p> <p>保管容器に入れて、保管する</p>	<p>香りが飛んでいかないように、保管するときは、密閉性の良い容器に入れておくと、香りが長く保たれる。香りをかくときには、ふたを開けて、手のひらを手前に動かし、香りを楽しむ。</p>	
<p>ひとこと</p>	<p>フジバカマは、東京都版のレッドリスト(2020年)では、絶滅危惧 I A 類(CR)に指定されています。自生種は大切にしましょう。</p> <p>フジバカマの葉は、とにかく乾燥すれば、香りはでます。難しいことはありません。でも、材料や作り方で、香りは微妙に変わりますので、いろいろ工夫を試みてください。</p> <p>フジバカマは、アサギマダラが好きで、吸蜜にきます。フジバカマが増えれば、アサギマダラに会えるかもしれませんね。</p>	
<p>注意事項</p>	<p>化学物質「クマリン」は、食品への添加は認められていません。フジバカマの葉は、口には入れないでください。</p>	