

りんせん通信

7
2023

発行：アロマセラピールーム林泉 <http://rinsen-aroma.com>

2023年7月7日発行(通巻第149号)

～香りと一緒におうち時間(12)～

ラベンダー園のソフトクリーム、 市販のアイスで再現してみました。



ラベンダーの香りとミルクのコク

群馬のたんばらラベンダーパークで、ラベンダー・ソフトを食べたことがあります。香りもコクも濃厚で、びっくりする美味しさでした。その後、よそでもラベンダー・ソフトを食べましたが、どれもいま一歩です。ならば、自分で作ってみようと思いました。

フレッシュなラバンジンには青臭い

7月はラベンダーの開花期で、うちの庭にもラバンジンという品種が咲いています。とてもいい香りなので、摘みたてをすり鉢ですってってみました。ところが、青臭さが強く出てしまい、さわやかな香りが台無しです。これでは、アイスに入れる気になれません。



すりつぶすと、青臭い…



いい香りなのに、おしい…

ドライのラバンジンは食品に不向き

フレッシュがだめなら、ドライを試してみようと思いました。去年収穫して乾燥したラバンジンがあるので、バニラアイスに混ぜてみます。ところが、口に入れると違和感がありました。ラバンジンの香りは化粧品や芳香剤向きで、食品には合わないようです。

アングスティフォリアはぴったりだけど

ここで、ラベンダーの品種を変えてみることにしました。精油で有名なアングスティフォリア種の花をすりつぶし、アイスに混ぜてみます。すると風味がよく、ラバンジンよりずっと美味しく感じました。ただ、口の中にハーブの繊維が残り、たまにむせてしまいます。



美味しいのに、むせる…



材料：
ラベンダー粉末(小さじ半分)
バニラアイス(100ml)

ベストは、粉末のアングスティフォリア

繊維の違和感に困っていたところ、スパイス専門店で見つかりました。早速アイスに混ぜてみると、風味が素晴らしいのはもちろんのこと、口当たりもなめらかです。いろいろ試して念願のラベンダー・アイスが完成しました。

夏休みのお知らせ

8/6(日)～9(水)

ご不便をおかけしますが、
よろしくお願い致します。

おすすめアロマグッズ No.117



ラベンダーオイル5品種セット (ファーム富田)

ラベンダー農場で有名なファーム富田の精油セットです。北海道産のラベンダー4種とヨーロッパ原産のラバンジンの合計5種類を3mlずつ体験できます。

手持のフランス産ラベンダーと嗅ぎ比べると、北海道産のまるやかさがよくわかりびっくりしました。同封のリーフレットには、5種それぞれの特徴が書いてあり、それを見ながら北海道産同士を比較するのも楽しいです。

編集後記

メイン記事ではアイスクリームをご紹介しましたが、ラベンダーのドライハーブがあると、ほかにも楽しみが広がります。今、わたしが、アイスとともに気に入っているのは、ラベンダーの麦茶です。麦茶のパックと小さじ一杯のラベンダーに、熱いお湯を注ぐと、部屋中にいい香りが広がります。

麦茶はカフェインレスで、ラベンダーにはリラックス効果がありますから、夜の飲み物にぴったりです。寝る前に、古い映画を見ながらゆっくりいただきます。