

あおもリアロマ研究会
第十三回例会 2015. 5. 8
参加者レポート まとめ

1. 今回の例会ご参加の目的(どうして参加したいと思っ
たか)

★りんご花は、私の家のそばにもあり、以前から見てきたが、花の香りは特に気にしていなかったのですが、今回、じっくり花の香りをたしかめたかったこと、また、現場が黒石ということもあり、たまに遠出もしたく気分転換も兼ねた。さらに、先日、コーヒーの手煎り焙煎もおぼえたので、参加者の方(以前 FB で希望された方へ)に、おいしいコーヒーを飲んで頂きたかったため。

★リンゴの花の香りに興味がありました。
花を見ることはあっても、香りを確かめたことがなかったので嗅いでみたかったからです。

★りんご農家で育ちとても身近にあるりんごですが、花に香りはあるかなど全く気にした事はありませんでした。今回この例会で花の香りを確かめよう！取った花びらを使って何ができるのか？青森を代表するりんごから精油ができたらすごい事なんじゃないかととても興味深い研究会だなと思い参加いたしました。

★りんごの花の香りについてはずっと気になっていて、人づてに「ない」と何度も聞かされていたが、自分自身で確かめてみたかったのです。

★今回の例会に参加させていただいた目的は、まず何より「こんなにも身近な存在にも関わらず、りんごの花に香りがあるのかなのか、あるならばどのような香りなのか、わからないので確かめたい」という思いでした。このような甘い優しい香りに充ちていることがわかり、感動とともに目的を達成できました。

★

- ①身近である「りんご」なのに、花の香りに関して意識したことがなかったのです。
- ②浪岡は青森市に合併するまで、りんご生産量日本一だったので、わが母校である小学校の校歌に「美し香のりんご花咲く」という歌詞があり、確かめたかった。
- ③爽やかな気候の中、畑作業がしてみたかった。

★山猫りんご園高橋さまにお会いした際に「りんごの花の香りがするようなのだが、自分ではわからない」といったお話をお伺いし、ぜひ確かめてみたいと思った。また、研究会の説明をすると「りんごの香りは？」と問われることも多く、その答えを知るの是一年のうちに一度しかなく、何としても見に行ってみたく企画した。

2. りんごの花の香りの感想(品種ごと、摘みたと時間
経過後など詳しく)

★花がまだつぼみのほうが、香りが強く感じた。あまずっぱい、少しバラの花の香りがした。花が散りかけているものは、香りが薄い、花が咲き始めたものは、香りが強く感じた。

★リンゴの花は、フローラルな優しい印象でした。紅玉の香りの方が強いように感じました。
うっかり津軽の方の花を籠に入れっぱなしで、そのまま夜出かけてしまったら帰宅するころには茶色に変色していました。リンゴの花は傷みやすいように思います。

★枝に咲いてある花びらは、やさしくてほんのり甘いかんじの香りがしました。
前日に取っておいた花びらは、大量だった事もあるのか少し酸化した感じなのか熟成されたような濃い香りがしました。
つがるとジョナゴールドの花はあまり違いがない気がしましたが、紅玉はフレッシュなさわやかな花の香りがしました。

★摘みたてはバラ科の花らしい、フレッシュフローラルな香りで、品種によってその香りの濃さ？インパクト？が違って感じられた。

紅玉がより濃厚に感じた。(とはいえ全体的にやはり香りそのものが儂げな感じ)

翌日の花の香りが酸味があった香り(果実を連想させる)が強くなり、最初のフローラルさはほとんど感じられなくなった。

★りんごは植物学的にバラ科ですが、花の香りはいわゆるバラらしい濃厚で華やかな印象は受けませんでした。もっと素朴で、あたたかみがあり、懐かしさをともなう香りだと感じました。花を摘みながら、精油において近い印象のものを挙げるとすれば何だろうと考え、ゼラニウムやパルマローザが思い浮かびました。畑の中で摘みたての花を一定量かいた時は、派手さはないものとても豊かな香り。その後ドライにする過程においては、淡いながらも甘さがしっかり残っていました。完全にドライになった今では香りはだいぶ薄れ、ほのかにグリーン調の香りを感じます。

★

- ①つがるのほうが紅玉より甘い香り。王林は軽やかな香り。
- ②摘みたての甘く軽やかな香りが、時間経過とともに熟成香(発酵？腐敗臭？)へ。
- ③花芯が香っているのでは…。
- ④開き切ったものより、つぼみに近い状態のほうが香りが強いような…。

★花本体はかなり鼻を近づけてもうっすらとしか感じない、本当に繊細な香り。他の芳香植物と比較すると、植物そのものの香りは微弱で、精油等に加工することは大変難しいと予測された。

花を集めたビニール袋の中の香りは甘くてフローラルな、バラの香りのようだった。

しかし翌日にはフローラルな香りはなく、りんごの果実の香りに似たものに変化していた。

3. りんご花摘み作業の感想

★1年枝か、そうでない枝か、の判断と、残す中心花と、摘み取る花の区別が難しかった。

★腕が疲れました。りんご農家の方を尊敬します。りんごの香りを感じながらの作業なので、体験としては楽しかったです。

★新枝についた花は全部摘み取る。真ん中を残して周りの花を摘み取る。林檎ができるまでのこのひたすら繰り返しの作業をする農家さんの時間と労力はすごいものなんだなと感じました。山猫りんご園の高橋さんご夫婦のりんご作りに対する思いも、とても伝わりました。

★「花摘み」というメルヘンな感じは一切なく、たった1時間ほどの作業を体験しただけでも重労働だと感じた。また、収穫までの作業の序盤ということで、りんご一個一個にどれだけの手間がかかっているのかを実感した。

★りんご花摘み作業の感想としましては、摘花そのものは技術的に難しくなかったのですが、ずっと首を上にして枝を見上げること、腕を上げること、時間が経つと疲れてきて、自身のやわさを実感しました。こんな短時間なのに、とあきれました。首や腕肩が疲れてきますと、作業自体は継続できるのですが、どの花を摘むべきかという判断がスピードダウンしてきたり、「心を込める」「そのりんごの樹を、枝を、花をいとおしむ」ということが初めより少し薄れてくるのを正直感じました。モチベーションを保ったまま手早く的確に作業を行う農家さんへの敬意が強まりました。

★

- ①風によって漂う香りにときめきました。
- ②あらためて花の大きさ、美しさに感激しました。
- ③単純な作業を繰り返す生産者さんのご苦勞を痛感しました。

④膨大な量の花がただ廃棄されるのは、やはりもったいないですね。

★ひとつの樹の花を摘み取るのでも、大変時間がかかったのに、園地のたくさんの樹の花摘みをするのは本当に苦労が多いことと想像する。花摘みしきれなかったものが実になり、それを取るのが摘果というのも初めて知り、その作業の長さに根気が要ることだとただただ感心。りんごひとつに、こんなに多くの手間がかかっていることを初めて知ったし、わずかながら体感できた。

4. りんご花を持ち帰ってみて、どんなことをしたか？その感想？(りんご花を持ち帰った方で、差し支えない範囲でお教えてください)

★モイストポプリ作成。つぼみをドライポプリ。
塩水漬け。→ 残念ながら香りが弱くなった印象です。

★1つは、りんごの生の花びらでモイストポプリを作ってみました。
もう1つはつぼみがきれいでかわいい形だったので、乾燥させてドライフラワーにしてみました。

★

①冷浸法・・・毎日花を取り換えながら行いますが、りんごの花自体が保存に向かないようで、保存分の花が翌日には香りが変化してしまい断念(毎日摘みたて使用ならうまくいく???)

②ドライ・・・食品乾燥機で全部。色々使えそうですが、開花前に一度クスリ掛けしていることを考えると、食品としては安全性の検査をしないと使えないと思う。目で楽しむクラフト用としてのみ。

③モイストポプリ・・・乾燥機同様に、きれいに早く簡単に乾燥できておすすめ。香りはほとんどしなくなるので、精油を落として愉しみ、乾燥後もお塩と混ぜて色々楽しめると思う。

★持ち帰った花は、すべてドライにしました。反省点として、例会後に用事がありましたためビニール袋に入れたままの花を数時間にわたり車内に置いてしまった点があります。昼食時に沼内さんがおっしゃっていた「ダッシュボードに広げる」というのをすぐにでも行えば良かったと後から気づきました。夜に帰宅した頃には、全体に少しじっとりとし、退色が進んでいました。ドライにした花は、今回は香りの抽出にではなく、キャンドルやワックスバナーの制作にクラフトとして活用してみたいと考えております。

★

1. 冷浸法

グレープシードオイルにりんご花を漬け込む。
花の香りはないが、実の香りがする。

2. チンキ

ウォッカにりんご花を漬け込む。
やはり実の香りがほのかにする。

3. ドライ

花を乾燥させる。
乾燥後はかなり収縮してしまうことから、ほとんどが水分であることが予測される。乾燥後の香りは土のような香りがほのかにするだけである。

4. 20%食塩水に漬け込む

保管に失敗。試料完成せず。

5. 水道水に花を入れたものを凍結、のち解凍

解凍したものを保管に失敗。試料完成せず。

6. ドライフラワー

専用のシリカゲル上に花を敷き詰める。
香りは3.と同様でほぼないが、そのままの形状で保管することができた。花の可愛い様子がいつでも見られる。

5. 他何かご提案やご意見などありましたら・・・

★ (1)例会中に、「かつら」の木の葉の、香りもいいと発言があり、将来「かつら」の木の香りも、体験する機会があればいいと思った。

(2)日本の昔の日常生活の中で、自然から、どういう香りを、なにから、またはなんの植物から採取して、どのように香りを楽しんでいたか、知りたい。そして体験したい。

★リンゴの花は傷みやすい気がします。

できるだけ、すぐに処理したほうがいいのでは。

来年も開催するなら、摘み取ったものをすぐに蒸留してみたいです。

★りんごの種類が違えば、香りにも微力の違いがあることも知りました！

りんごは果実、果皮、種子、枝、葉

それぞれから精油や副産物が取れて、何かしら効果のある成分があったら素晴らしいことだなと思います。

実が膨らんでくるといいりんごだけを残す、摘果作業もあります。実すぐりをした小さな渋い青いりんごも廃棄となるのでどうにかなればいいなあ～と昔から言っていたのを思い出しました。何か活用できたらもっと林檎農家さんも活性化するような気がします。農薬のお話も、機会があれば聞いてみたいなおもいました。

今回、初めての例会参加でしたがとても勉強になり皆さんとたくさん笑って楽しい1日でした。また参加したいと思しますのでよろしくお願いいたします。

ありがとうございました。

★当日、山上さんの「野点」ならぬ「野焙煎」？コーヒーは最高でした！

高橋さんご夫妻も、タープなどご準備いただき、本当に楽しいひと時でした。

今度は、お弁当持参も良いかも！

今回企画に奔走してくださった山内さんと根井さん、本当にありがとうございました。

★自宅で薪ストーブを使用していますが、時々りんごの薪が手に入り燃やす際にはほのかに香ばしさが漂います。上品な香りです。そのことをふまえ、オレンジビターというひとつの植物からプチグレン(枝/葉)・ネロリ(花)・オレンジビター(果皮)の三種の精油が採れるように、りんごも花だけでなく他の部位の香りの可能性もあるのかな？と好奇心がわきました。

★

①山猫さんの園地は、樹の数が少なく、大変開放的なので、観光向きかも…。

②みなさんが農薬のことを心配されるお気持ちはよくわかりますが、果樹の特性上、完全無農薬というのはなかなか難しいので、農薬散布のタイミングと花摘みのタイミングについて、きちんと確認&検証したいですね。

エッセンシャルオイルにすると凝縮されてしまうのは事実なので…。

★今回は、花の香りがするかしなかわからなかったのでのんびりした気持ちでおり、準備不足だったためにしっかり花の香りについての検証ができなかった。来年もお邪魔させていただけることが叶うならば、ぜひ下記について検討のうえで実施したいと思う。

1. 持ち帰るビニール袋の材質

(自分が持参した通常のレジ袋だと、汗をかいてしまって花が茶色く変色などしていた。それに比べ山猫りんご園さんよりいただいた花のビニール袋は、品質を保持できていた)

2. 花卉のみと実になる部分を含めた花とで香りの比較

3. りんご品種ごとの香りの強さ

4. 農薬スケジュール

例会実施にあたり、山猫りんご園高橋ご夫婦、コーヒーをご提供の山上さん、企画に御協力くださった山内さん、沼内さんに心より感謝申し上げます。

りんごの花の香り、知ってますか？

Posted by [plantsplanet3](#) | On 20 5 月, 2015 | In [ブログ](#), [青森アロマ研究会](#)

行ってきましたよ。さかのぼる事イベント参加直前に。
りんごの花のにおい、くくんしに。
無茶苦茶なスケジュールくんだことを、すっかり忘れる
景色の中に。
山の上にある『[山猫りんご園](#)』さん。片方は遠くに岩木
山。

反対側は八甲田。
↓この景色の西の方だけでも。



なんて、すごいところ。
青森に来たことない方は、青森市内の街中にりんごの
木があって、街路樹なんかも、りんごだったりして
その間をねぶたが通ってるんだらう、と思ってるかも
知れませんが(偏見)、違うんだよ！

そう、
アロマ研究会、最初に参加した例会で、目が釘付けにな
った年間スケジュールの中のひとつ。
「りんごの花は香りがするの、しないのか」※タイト
ルは自分の記憶です。



「！」でした。
植物の香りに興味持ってからしばらく経ち、
はまなす、クロモジ、カシスを色々調べてたけど、りんご
は思いつかなかったですよ。
身近すぎるのか。有り難味を忘れておりました。
そういえばバラ科植物ですよ。
ということで、言ってしまうと香りはします。爽やかな、ほ
んのりと甘いくらいです。
桜もそうだけど、木についてると殆どしない。
花だけ集めると、する。

で、桜は塩漬けにしたり、桜餅(葉っぱだけど)があつた
りで、香り、しますわね。
…さあ、皆さん想像しましょう。りんごの花の香り
を。。。。

え、直接嗅ぎたい？

その機会はいずれ、やってくるであろう。。。

それもそう遠くない日に。

と願って、実現するために「あおもりアロマ研究会」ではちゃんと研究しています。ちゃんとアロマのプロの方が。私は、はまなすとクロモジの経緯もあって、工業総合研究所に同行させていただきました。

興味をお持ちの方は、facebook ページをチェックです。

りんごの実を大きくするため、摘花作業というのを農家の皆さんはする訳なのだが一言で申すと「大変」。

青森では、自ら「買って」手に入れることは少ない家庭が多いけど自分も思い出すと、女性ひとり徒歩で買い物するときに、「りんご」はためらう重さの果実。

その重さの意味を噛み締めて、近所のスーパーから持ち帰るのもいいけどたまには、農家さんから直接買ってみるといいかも。

山猫りんご園さんの今年のりんごは、ちょっと先ですがジュースも作られてます。

▼山猫りんごジュース

https://ringo-samurai.com/products/detail.php?product_id=87

園主の高橋さんは、県外からきて未経験のまま、りんご農家になったと聞いて元気が出たし、数が少なくなったと聞くマメコバチがぶんぶん飛び交うのは初めて見れて、それこそ実りの多い一日だった。

それにしても、いい大人の女性たちがビニール袋に頭をつっこんでスーハーしてるジャンキーな姿は、写真に収めておくべきだったと今ごろ後悔。あ、怒られるか。

りんごの花のその後、またお伝えできればと。

あおもりアロマ研究会

根井様

大変ご無沙汰しておりました。

弘前大学の前多です。

先日はリンゴの花の香り集めのツアーの様子のメールを頂きどうもありがとうございました。

天気も良く、たくさんのリンゴの花を収穫することができたようですね。

リンゴの花の精油なのですが、調べると結構多く販売もされていることを知りました。

オイゲノールが多いみたいです。

入っている量は少ないかもしれませんが、青森のリンゴの香りの抽出が

できるかもしれませんね。

何か進展がありましたら、また教えて頂きたいです。

どうもありがとうございました。

.....

〒036-8561

青森県弘前市文京町 3 番地

弘前大学 農学生命科学部 227 室

生物資源学科 食料開発コース

前多 隼人