

南会津の豊かな自然が育む森の恵みを有効活用。アロマオイルが、人と地域をつなぐ架け橋に

写真左手前の枝を使った「クロモジ」は甘く爽やかで濃い深みのある香り、「ニオイコブシ」はレモン調の中にスパイシーな清涼感のある香り、「杉」は森林浴効果を得られるのが特徴。ハッカとシソを使ったルームスプレーやマスクスプレーなども商品化されています



Story 8

## オリジナル和精油 「かおる里山」

〔南会津町〕

岡株式会社一十八日 南会津オフィス  
☎0241 (64) 5665  
南会津町田島字中町甲3947 <https://18th.co.jp>



8/21(出)～9/5(日)には町内各所でアロマメニューの提供やワークショップを行う南会津アロマウィークが開催されます。最終日には香りに触れるひとときを過ごせる「南会津アロマ祭り」も開催されます

町の9割以上を森林が占める南会津町。林業振興に取り組む地域団体と、国産原料を使ったアロマの開発・販売を行う株式会社一十八日(じゅうはちじち)が出会い、針生地(はりぢう)区にある蒸留所で商品づくりが行われています。

刈り取られた枝葉をチップにし蒸留して採り出されるアロマオイルは、高級つまようじにも使われるクロモジの場合で原料のわずか0.2%のみ。貴重な資源の活用方法を模索中と話す南会津オフィスの小平智子(おだいらともこ)さんは、若手農家と無農薬ハッカ・シソの栽培を行う「会津香りプロジェクト」や、会津の伝統工芸とのコラボなど、ふるりの資源を活かした新たな製品づくりも進めています。

### 丸ごとピーマンのトマトカレー煮

エネルギー 71kcal (1人分)

材料 / 3人分

ピーマン…6個 水…1/2カップ  
バター…大さじ1 顆粒コンソメ…大さじ1/2  
にんにく…1片 カレー粉…大さじ1/2  
ホールトマト…150g 粉チーズ…大さじ1

作り方

- 1 ピーマンのヘタを取り除き、表面に5・6カ所穴を開ける。
- 2 フライパンにバターと薄切りにしたニンニクを加えて熱する。
- 3 バターが溶けたら①を加え、全体に焼き目をつける。
- 4 ホールトマト、水、コンソメ、カレー粉を加えて全体をからめ、アルミホイルでふたをして弱火で2～3分煮る。
- 5 器に盛り付け、粉チーズを振りかける。



クックパッド福島県公式キッチン「はら食っち～な ふくしま」でレシピ公開中



### ピーマン

〔収穫時期：8月～9月〕

ピーマンのワタと種に含まれる苦み成分「ピラジン」は、美肌や代謝促進効果があるとされています。捨てずに丸ごと食べることで、効果的に栄養素を摂取することができます。

桜の聖母短期大学・食物栄養専攻の学生の皆さんが考案したレシピをご紹介します