

# 産地化と産業化を両輪に コロナ禍でも着々と前へ



飲用としても調理用としても使えるローズマリービネガー

## 『プロジェクト』

東川らしさを追求する「東川スタイル」の香り豊かな新メニューとして推進されている「ローズマリープロジェクト」。官民が連携している。プロジェクトリーダーの松家源一会長を中心に、産地化と産業化を目指し、それらの実用化に向けた準備や環境が整ってきた。

原産。香り  
を放つのが  
ツバチを引  
き寄せるラ  
ベンダー色  
の花が特徴  
だ。古代ギ  
リシャやロ  
ーマの時代  
から、「若返り、美容の  
ハーブ」として親しまれ、  
冬でも緑の葉が茂るため  
クリスマス用のリースと  
しても使われる。細長く  
肉厚の葉は、触れるだけ  
で森のようなスツキリし  
た香りを放ち集中力や記  
憶力を高めると信じられ  
てきた。



消臭や抗菌作用がある香りのスプレータイプ

葉から作られるオイル  
や軟膏は、関節のしびれ、  
冷えの解消にも最適だ。  
枝を浴槽に入れると心身  
がリラックスでき、石け  
んやシャンプー、リンス、

化粧水にも利用。香りの成分をティッシュに垂らして机の上に置いたり、ルームスプレーで香りを振りまくのも良い。その香りには消毒作用があり、病室を殺菌するために、ローズマリーを焚く習慣があったことが歴史書に記されている。伝染病の予防を兼ねて燃やしたり、持ち歩いたりする習慣もヨーロッパ等にはあった。脳の発育と機能に必要なビタミンB6を含み、体を温めるハーブとして重宝されている。料理では香味料のほか、肉や魚の臭み取り、ジャガイモなどの相性も良く一緒に焼くだけで、ひと味違った

「ひと味違った皿」  
食品の天然保存料にも  
ローズマリーはハーブ  
の一種で、地中海沿岸が

一皿にもなる。抗菌力があり、海外では食品の天然保存料としても使われている。  
こうした機能性の高さに着目し2019年4月から始まった取り組みが「東川ローズマリープロジェクト」。東川町の未来チャレンジ活動支援事業の一環として、町内外の有志で任意団体の「東川すこやかくらしプロジェクト」を立ち上げ、旭川医大の協力を得ながら、町民の健やかな暮らしや観光資源としての充実を図る目的でスタートした。  
プロジェクトリーダーの松家会長は東川で4代続く専業農家。その農園でローズマリーの効用を探る実証実験を通じ栽培環境を整備し、マイナス23度まで栽培が可能な高耐寒性のローズマリー「アーブ種」の産地化を目指している。加工品のローズマリー商品の大半は輸

## 『東川ローズマリー』

入品が占め、国産の加工品開発として精油と発酵食品の製造に着目し、新たな地域産業の創出にもつなげたい狙いだ。

の越冬実験で増殖中の苗は「3年目で可能性が高まってきた」。原産地の地中海沿岸の土壌成分（石灰質を含むアルカリ性）、水はけの優れた土壌構造を工夫し増殖環境を整備。松家農園内の畑に当初植えた約2000株のアーブ種は、今春には1万株に増やす予定だ。ビニールハウス「アロマセラピーハウス」に当初植えた苗は約1500株から、3000株に倍増。

耐寒性品種の苗を倍増  
加工品開発

かといって、「産地化と産業化は両輪。両方うまく進めていかなければ、プロジェクトの充実にはつながらない」と産地化にあたり重点を置くのが、加工品の開発だ。ローズマリーの成分には揮発性と水溶性があり、「まさ

環境が整った。いろんな人に関わってもらって、下地が何とか出来た」と松家会長。このコロナ禍でも着々とプロジェクトを進め、アーブ種の屋外

にハーブの二刀流。香りを嗅いでもよし。食べても、肌に塗ってもよし。ロスマリジン酸と呼ばれる成分を含み認知症改善効

果も見込まれオールマイティな万能植物」と松家会長。  
プロジェクトで試作中の加工品は様々。ローズマリーリーフパウダーは、乾燥したローズマリーの葉の粉末パウダーで食品の臭みを取り香りづけに活用できる。香りのスプレーは、乾燥したローズマリーを蒸留して採取したエッセンシャルオイル（精油）と芳香水、食用重曹を混ぜ合わせて乳化したもので、消臭や抗菌作用がある。

多彩な加工品の中でも松家会長が特に期待するのが、ローズマリービネガー。東川産の清酒を使った独自の発酵法で製造するマイルドな風味の食酢で、飲用としても調理用としても使える。この製造を担当しているのが紋別市のオホーツクフードコンツェルト協同組合。オホーツク地域の食材をもとにオリジナル発酵酢を複数手がける。  
独自の発酵酢を製造・販売する同組合は、オホーツクの食のブランド化を目指す企業・事業者の連携組織体。原料とするオホーツク地域の食材は、雄武の利尻昆布、滝上の黒大豆、清里のアロニアとセロリほか、留辺蘂の白花豆、北見の旭りんごなどがある。それぞれの個性を引き出したバラエティ豊かなラインナップになっているが、東川産のローズマリーを用いた

りフパウダーと天日海塩をブレンドしたのがローズマリーソルトだ。天ぷらに最適で、香り塩として調理で有効に使えるだけではなく、すでに試作品の段階で「消臭力と抗菌作用の働きで口の中がスッキリ。歯磨き粉としても利用できそう」と反響が相次いでいる。

のローズマリーを用いた

発酵酢がどんな味わいに仕上がるのか楽しみだ。ローズマリーとニンニクをコラボさせたビネガー加工品も構想している。

## JTB旅行企画に採用 自主財源確保で実用化

さらにリーフパウダーの微粉末で製造するのがローズマリーキャンディ。蒸留抽出液を使ったキャンディは市販されているが、パウダーで作るのは珍しいという。らっきょ飴や仲良しバター飴などで知られる旭川市の老舗菓子製造会社「茶木」が製造し、口内環境の改善にもつながる新商品だ。

札幌のコスメティック専門業者が試作している加工品にはシャンプーや石けん、スキンケアクリーム、化粧水などがある。このほか、旭川大学短期大学部料理研究サークルではローズマリーと東川産米を素材にしたガーリック

ライス、オリブオイルを用いたチキンのソテーのほか、乾燥させたローズマリーを添えたポテトサラダ等も試作している。

いずれにせよ松家会長は「ローズマリーは多くの可能性を秘めたハーブ。ファイトケミカル（植物療法）としても期待でき、高い抗酸化力と消臭効果、抗菌性の3つの機能性を兼ね備えた植物というのは少なく、日常生活にも

馴染む」と話している。

プロジェクトメンバーでもあり、体験型観光のトータルコーディネーター会社「アグリテック」は、JTBの旅行企画で東川エリアの体験プログラムを担当。その中に「摘みたてローズマリーで至極のひと時」ワンランク上の美容と健康」と銘打ち、ローズマリーの収穫体験を盛り込む。忠別湖でのカヌーや話題の「SUP」



ローズマリーを素材にした料理も試作

（ウオータースポーツ）体験、キトウシ森林公園をフィールドにした自然散策などと組み合わせる。実施期間は今年6月から9月まで。富良野・美瑛・東川広域を周遊観光する一大企画「ダイナミックパッケージ・エンジンヨイバスポート」の一環だ。

コロナ禍にも萎縮せず、決して埋没す

ることなく対策を十分に

施しながら、心地よい生活空間を演出。ラベンダーとは一味違うローズマリーの持つ魅力をどのようにより観光資源として成り立たせ、産業としても確立していくのか。その香りプロジェクトがこのコロナ禍でも着々と東川スタイルで進められている。4年目を迎える4月から補助金もなく、自主財源を確保しながら実用化に向けて本格的に踏み出す。プロジェクトは、これからが正念場だ。

ローズマリーにはギリシャ神話の女神、アフロディテが海から現れた際、体に身につけていたとの伝説がありローズマリーの呼称は「海のしずく」に由来する。聖母マリアが休みをとろうと白い花の茂みに青い外套を敷くと、花がブルーに変色したため「マリアのローズ（ローズマリー）」と呼ば



豊富な在庫と品揃え!

ボルト ナット 工具類

旭川ねじ株式会社



旭川市永山2条5丁目46-2 電話:0166-47-7528 FAX:0166-49-7035

れるようになったという伝説も残る。今でも受験のお守りとされるゆえんは、古代ギリシャの学生たちが髪にローズマリーの小枝を差し試験に臨んだとの言い伝えからだ。

こうしたエピソードにも彩られた万能の植物を通じて、東川スタイルでどんな成果を生み出しているのか。香りのプロジェクトの前途はいかに。

（橋野）