

令和元年度 花塾（花き消費者研修）

ガーデングラフトコース 第1回を開催しました

「オリジナルカレー粉のブレンドおよびハーブ石鹸作り」

「花塾」ガーデングラフトコースの第1回目を、令和元年7月10日（水曜日）に開催しました。講師はハーブマイスターの坂本守さん（滝沢市 ハーブコレクション・ミント主宰）です。

研修はハーブ石鹸作りから始まりました。石鹸の素を湯煎し、溶かしている間にローズヒップとハイビスカスのシロップの炭酸割りを試飲し、ハーブの味を堪能しました。石鹸の素が溶けたら、ニオイヒバウォーターを入れかき混ぜ、火からおろした後、少しずつラベンダーエッセンシャルオイルを投入し、泡立てないように静かに混ぜ、容器に注ぎ入れて冷やして固まったら、完成です。

次に21種類のスパイス（コリアンダー、ディル、オレンジピール等）をブレンドし、カレー粉を作りました。レッドペッパーの量で辛さを調節するので、参加者の辛さの希望により、中辛になるように10g入れることとしました。

21種類のスパイスについてコリアンダーはパクチーの実とか、スターアニスは八角というような説明があり、楽しく勉強することができました。

最後には、参加者から、ラベンダーの使い方について質問が出され、ラベンダーはオイルやアルコールに抽出してフレグランスとして香を楽しむ物と教えていただきました。

1 石鹸の素を湯煎中



2 ハーブについて講義中



3 器に入れたカレー粉の材料：入れるハーブにチェックをしながらブレンド作業中

