



育苗センター 花の駅通信



83-3356
午前10時～午後4時
(日曜祝祭日定休)

プリザーブドフラワーの作り方

先月号では、冬期間の花の楽しみ方としてプリザーブドフラワーを紹介しました。では、実際にどうやって作るのでしょうか。

①脱水・脱色

新鮮な7分咲きくらいの生花を密閉容器に入れ、脱水脱色用加工薬液に浸けます。花が脱色され白くなるまで、早いものでも24時間ほどかかります。専用の加工薬液が市販されていますが、使用する薬液の主成分は薬局などでも販売されているアルコール(消毒用エタノールなど)です。

②着色

脱水脱色され白くなった花を着色保存薬液に浸けます。あらかじめ着色された専用の加工薬液が市販

されていますが、使用する薬液の主成分はグリコールです。薬局などでも販売されているグリセリンをぬるま湯で2倍に薄め、着色料(プリンターインク、布・皮革染色材など)を混ぜたものでも代用できます。元の花の水分と色素が、グリセリンと染料に置き換われば出来上がりです。こちらも早いものでも24時間ほどかかります。

③乾燥

色が染まった花を取り出し、①で使用する薬液ですすぎます。その後、密閉容器に乾燥剤とともに入れ、2日ほど乾燥させて完成です。

完成したプリザーブドフラワーは、高温多湿・直射日光を避けて飾りましょう！

花を食べる!? エディブルフラワー

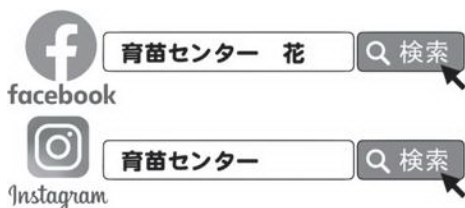
1月号から1年を通じて花を楽しむ方法を紹介してきましたが、今月号と来月号では番外編?として、近年、SNSなどを通じて注目を集めるエディブルフラワーについてご紹介します。

エディブルフラワーとは、食べられる花、食用花のことです。『菊の花』や『菜の花』は食べたことがある方も多いと思います。その他にも、町の花壇にも植えられているパンジーやマリーゴールド、サルビア、ベコニア、キンギョソウ、ナスタチューム、カーネーション、キンセンカ、ストック、ナデシコなど、身近にも食べられる花はたくさんあります。

ただし、観賞用に育てられた花には食用には向かない農薬が付着している場合もあるので、むやみに食べないようにご注意ください！

先日、町内で飲食事業を営む方々がエディブルフラワーを使用したメニューを研究しているとのことをお話を伺いました。育苗センターでもお問い合わせをいただくことが多く、現在、栽培に関して研究中です。新しい花の楽しみ方になるかもしれませんね！

各種体験会やお得なセール情報はこちらから！



3月の営業日

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

※網かけされている日はお休みです
※休店日など変更する場合がございます

