

## 17) ローズマリー=万年蟻

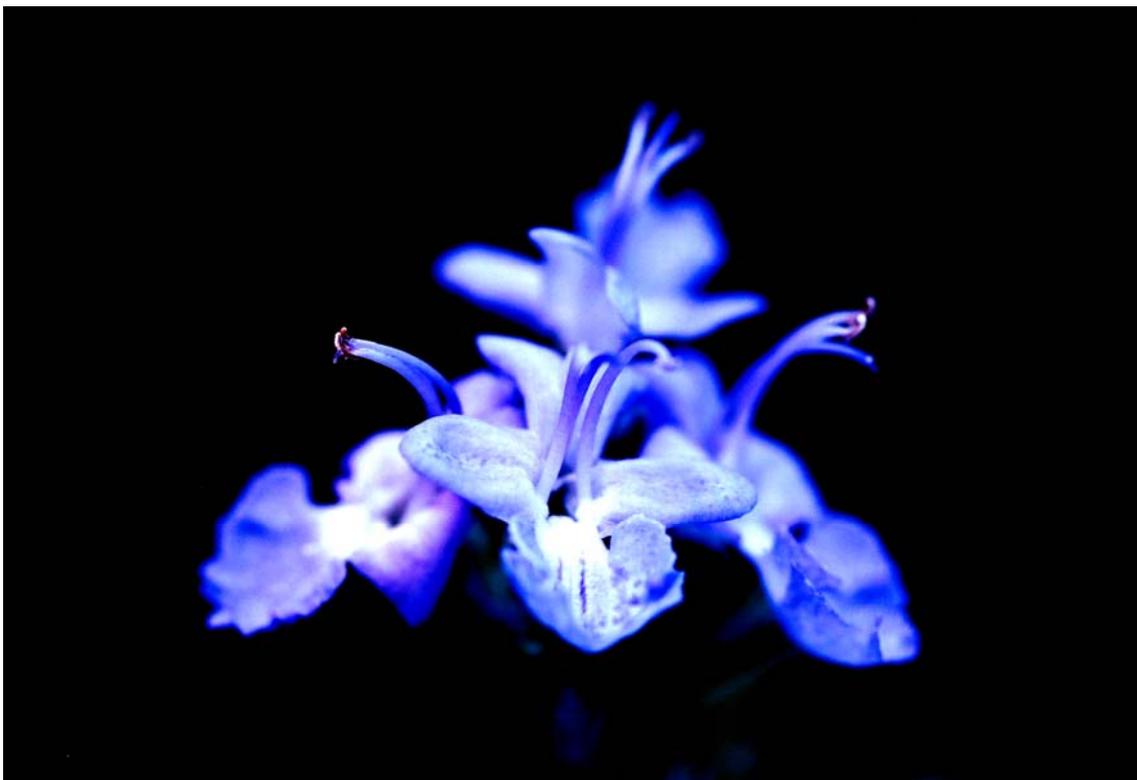
ローズマリーはシソ科の低木で、高さは1mほどになり、葉は長さ3cmの細い革質で、両縁が裏側に巻込んでいるため一見すると針葉樹のように見える。学名は『*Rosemarinus officinarlis*』で、属名は「ross=零」と「marinum=海の」という言葉の合成語である。原産地は地中海沿岸地帯で、海浜の崖地などに好んで自生する。『海の零』という属名が与えられたのもこのためであろう。和名はマンネンロウで、和名の起りは葉の裏側に綿状に細毛が密生しており、ロウを塗ったように見えるためである。4~5月ごろ、淡紫色で芳香のある小花を咲かせるが、南フランスではこの花の蜂蜜が最高とされている。葉にも強い芳香があって、これは『迷迭香』（メイテツコウ）と呼ばれる香油をとる材料にする。この香りの成分は『シネオール』『ピネン』『樟腦』などで、石鹸や香水を作るときに用いられている。

ローズマリーが日本に渡来したのは幕末も近い文政年間のことで、当初はほとんど栽培されることはなかった。しかしヨーロッパにおける栽培の歴史は極めて古く、ローマ人はこの植物を儀式や宴会などでは、すばらしい香りのために賓客の頭に被せていた。また装飾などにも用い、葬式の時にも花輪にしていたという。その上ローズマリーは常緑だったところから、永遠のシンボルと考えられるようになり、強い香りは死体を保存するのに役立つとも信じられるようになった。このため墓の周辺に植えられることも多く、北イングランドの葬儀ではローズマリーの小枝を携えて参列する習慣があり、最後には小枝を墓に投げ入れた。

キリスト教徒の間では、聖母マリアがヘロデ王に追われたとき、繁みの中に聖母マリアをかくまった植物として神聖視されている。このためローズマリーは結婚式にも、花嫁が携える花束の材料として用いられることも多い。しかしローズマリーが最も役に立つのは何といても肉料理の添え物としてであろう。ちょっと臭みのあるマトンのローストビーフやスープ、シチューなどに入れたり、乾燥させた葉は、香りが長続きするところからバーベキューソースの中に混ぜたりしている。

一方シシリーではローズマリーは異教徒の植物で、その下には蛇に身をやつした妖精たちが集まっているとされ、疎んじられてきた。しかし修道院などではその薬効が高く評価されたために盛んに栽培され、特にウイキョウ、セイジ、マルメロなどを混ぜあわせて、不老不死の薬として珍重されていた。またシェークスピアの代表作『ハムレット』では、オフィリアがこのローズマリーを持って、「忘れないでね」と語る一幕があり、このため花言葉も「変わらぬ愛と思い出」になっている。長続きする香りと、不変の愛情とをオーバーラップさせたものであろう。

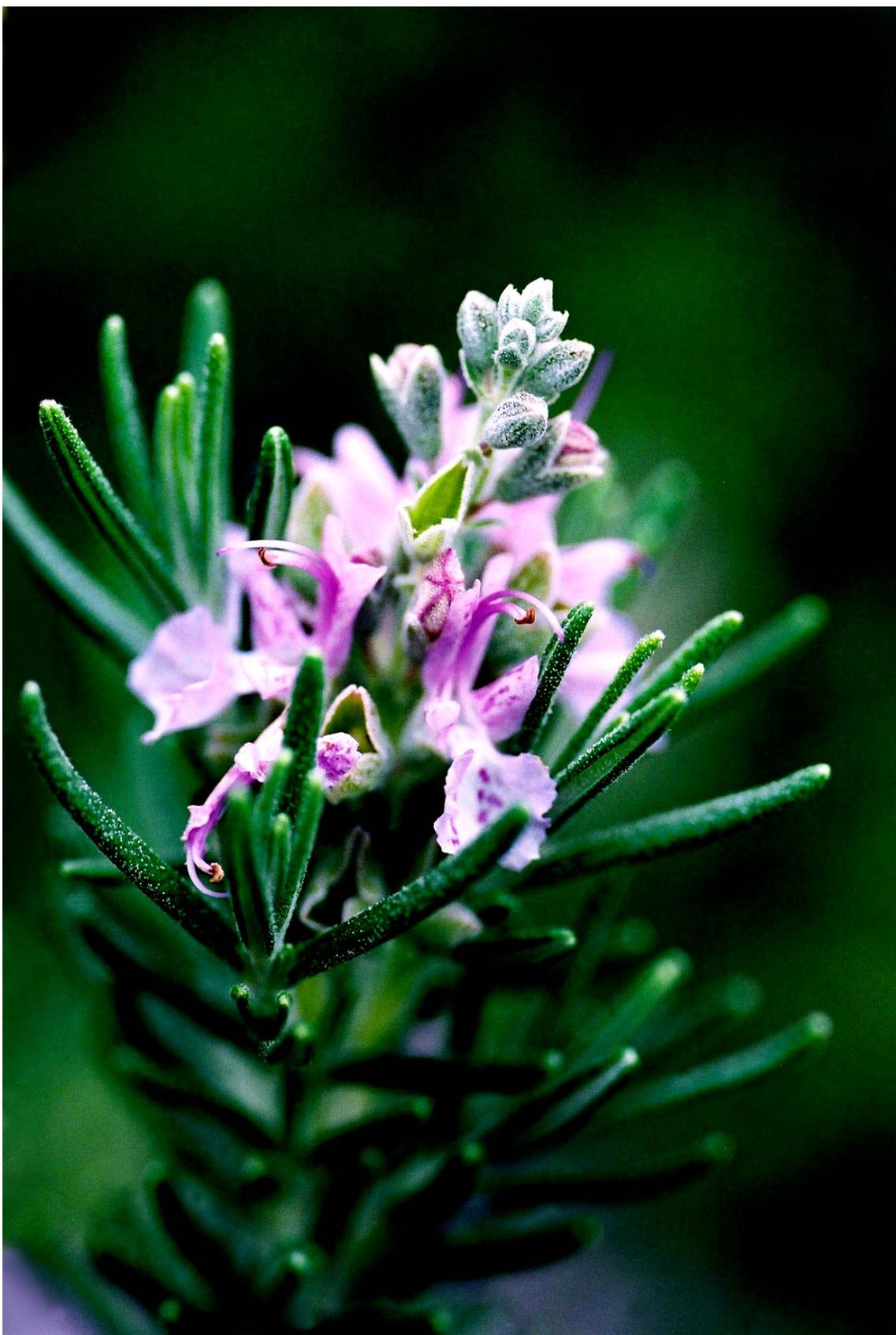
ローズマリーに含まれる『カルノジン酸』は脂肪を分解する作用があり、最近ではダイエット効果が期待され製品化されている。ローズマリーは挿し木でよく活着し、梅雨時に太さ5mmぐらいの小枝を砂に挿しておけば1カ月ぐらいで発根する。



ローズマリーは肉料理には一花添えたいハーブである。寒さに弱い難点はあるものの、陽当たりと弱アルカリ性の用土さえ確保すれば栽培は容易である(東京都小平市薬用植物園)。



独特の花形も愛らしいが芳香がすばらしい(東京都小平市薬用植物園)。



紅花のローズマリー、他に白花種もある(東京都小平市薬用植物園)。

[目次に戻る](#)