

熱帯地域で広く栽培されるローゼルの原産地は西アフリカで、17世紀にはアジアに広がった。先島、八重山地域では古くから「ロゼリソウ」と呼ばれ栽培されてきた。しかし栽培はごく一部の農家だけで、ちょうど正月前に収穫されることもあり、昭和初期頃の利用法を尋ねると、もっぱら地酒に氷砂糖と種つきの実を漬けたものがお屠蘇のように大切に扱われていたという。近年、健康志向が強まる中でローゼルの価値が見いだされ、注目されるようになった。ローゼルを各地域で新たな農産物としてブランド化をめざし特産品開発を行っている。

### ローゼルの栽培

ローゼルは短日性植物で、日没が早くなる10月下旬から開花が始まり、12月まで収穫できる。実を収穫するローゼルは沖縄では一年草扱いになり越年しない。ローゼルには桃色花の品種(写真2)もあり、早咲きである。ローゼルとは別種で、花や葉を利用する赤花のフォールスローゼル(イラスト上段)は葉も赤く、多年化する。また、別種でテナフの赤花品種(写真3、10)は葉が青く、花だけ赤い。

ローゼルの繁殖は主に種子で行い、6月下旬に播種する。根の張りの良いことから、私は直播して間引きする方法を取



フォールスローゼル *Hibiscus acetosella* Welw. ex Hiem  
多年生小灌木。沖縄では越冬して多年化する。ローゼルとは別種だが、葉をティーに

っている。管理が面倒な場合にはまとめて直播し、後で移植。剪定はせず、斜めにたおして植えることで多く分岐させる。追肥は3回。2回は生育途中で、3回目は最初の収穫後に行う。ある程度水分を必要とし毎日灌水。

### ローゼルの利用

ローゼルは別名ソレル *sorrel* とも言われ、その名のとおり全体に酸味がある。ジャムやティーに使う部位は実と呼ばれるが、正しくは萼(ガク)と副萼である。種子も炒って使うと香ばしく、葉も酸味がありサラダやスープに利用できる。有機クエン酸、ビタミンA、カルシウムが豊富。台湾や中国の市場では「洛神花」で販売されていて、尋ねると葉だという。関節痛、神経痛、筋肉のこわばりなどに



ローゼル *Hibiscus sabdariffa* L. (アオイ科ヒビスクス属)  
多年生小灌木。日本では越冬せずに一年草扱い。属名から、ドライ製品などがハイビスカスの名で流通しているため、プソウゲなどの観賞用ハイビスカスと混同されている。ハイビスカスティーに用いられているのはローゼル

煎じて飲むことを教わった。また疲労回復や美肌作りのほか、眼精疲労や便通などにもよいと言われている。個人的には利尿作用がよく、立ちっぱなしの足むみにはトウガンとサラダがおすすすめだ。

ローゼルは全体に毛で覆われ、繊維質である。ジャムに使う萼と副萼にも毛がたくさんあるので使う前にはたつぷりの水で洗い落とす。また、萼が大きくならな

で待つと繊維が入る。萼の口が開かない、繊維が入らない、ハサミを使わず手で折れる頃が一番おいしくて香りもよい。花は一日花で、夕方には閉じて花が落ちる。花が落ちた日から3日目くらいまでの小さな萼はサラダやピクルスに最高においしい、楽しみにしている。

食以外の利用には、繊維を取るには成長した長い茎を水につけて洗い落とすと

白い艶のある糸が取れる。インドネシアでは大規模な繊維生産がされるようだがどのタイプのローゼルかは知らない。ほか誰でもローゼルを栽培すると色に惹かれ染色をしたくなるが、アントシアニン色素は布に定着しにくい。専用の助剤を添加しても堅牢度は悪く退色が早い。種子からローゼル油は僅かしかない。ローゼルの利用は萼と副萼、葉を食用にするのが私はよいように思う。

ローゼルは半年かけて栽培し収穫する。小さな萼をい中で中の果実を抜くと目方は半分になる。さらに乾燥すると7割か8割減り、因みに1キログラムから僅か200g程度だ。そんな希少価値の高いローゼルを国内産販売に意気込みをかけて取り組む人は少なくない。