

Flower

秋の草花をぎゅっと寄せ集めたおすすめ商品と、いちおしの草花をご紹介します。



森の絵画

キャンバスに絵を描くように木の実や秋の草花を立体的にあしらったアレンジメント。自然の生み出す色やかたちの美しさをお楽しみください。
6,000円



kusakanmuriの
いちおし!

ペッパーベリー (ホワイト)

名前の通り、ほんのりと胡椒の香りがします。リースの素材として使うとかわいらしいですよ。(吉田麗)

ビスタチオの葉

ナッツの女王として知られるビスタチオの葉。細長い葉が連なる姿が素敵です。(中山千裕)

ピパーナム・ティヌス

秋に紺色がかかった光沢ある実を付けます。アレンジメントのアクセントに大活躍! (中山優香)

※入荷状況によりご用意できない場合もございます

自然のハーブをそのまま閉じ込めたハーブティー

LE BÉNÉFIQUE

LE BÉNÉFIQUE (ル・ベネフィク) から

オーガニックハーブティーの新シリーズが

今秋登場します。澄んだ空気と緑に包まれた、

生産地からのレポートです。



森の中に行む工場



生産者のメゾンさん



パリから南西へ約500kmに位置するコレーズ地方。手つかずの自然が残されたこの地で、ハーブは1本ずつ手で摘み取られています。

新シリーズに加わる フランスの自然で育ったハーブ



レッドクローバー
Trèfle Rouge



エルダーフラワー
Fleur de Sureau



ヤーロウ
Achillée Millefeuille

kusakanmuriのフランス支局による詳しいレポート記事は「草冠通信オンライン」に掲載予定です。
<http://www.kusakanmuri.com/tsushin/>

草冠の学校 kusakanmuri school

「めざめる、ひらめく」をテーマに開校した「草冠の学校」。新しくスタートしたレッスンをレポートします。

和紙と花の やさしさに 包まれて

Artist
松本由利×
中村陽子[榛原]



日本の季節行事に合わせて開催する、和紙と花のコラボレーションレッスン。和紙にまつわる話に、自然の恵みや日本の真心のルーツを気付かされます。やさしい気持ちで和紙と花に触れあい、贅沢な時間を感じられます。

書で過ごす静かなひとときを

Artist 國廣沙織



季節にちなんだ言葉を筆ペンで書く、手軽に書に親しめるレッスン。隷書や篆書など、なかなか自分では書けない書体もていねいに手ほどきしてもらえます。無心で文字と向き合う静かなひとときをお楽しみいただけます。

「草冠の学校」の詳細とお申込みはこちらからご覧ください。

公式サイト <http://school.kusakanmuri.com/>

f <http://www.facebook.com/kusakanmuri-school>

Books

五感を楽しく刺激する、おすすめの書籍をご紹介します。

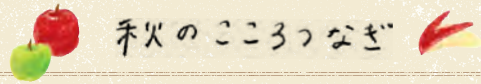


「本を読むときに 何が起こっているのか」

読書の時、印刷された文字のほかに私たちは何を見ているのでしょうか。目と脳の動きがグラフィカルに解説され、「読書」という行為を楽しみ体験したくなる一冊です。
定価 2,600円(フィルムアート社)
ピーター・メンデルサント 著
細谷由依子 訳
山本貴光 解説

「Cui Cuiの 植物でたのしいハンドメイド 季節の草花で かわいい雑貨をつくろう!」

kusakanmuriの講師としてもおなじみの女性ユニット、Cui Cuiによるはじめての著書。実際につくれる、季節の草花を使った雑貨のアイデアがたくさん散りばめられています。
定価 1,600円(ピー・エヌ・エヌ新社)
Cui Cui 著



kusakanmuriのコンセプト

「ここをつなぐ」をテーマに、季節の移り変わりを
楽しむアイデアをご紹介します。



illustration/ Yuka Hashimoto

時をつなぐ草花しおり

読書中に素敵な文章を見つけたら、摘み草をページにはさんでみませんか。いつか自分や友人がふと手にとった時、そのページに込めた想いを草花が運んでくれるでしょう。

未来を編む

amu

kusakanmuriが店舗を構える建物、
クリエイティブスペース「amu(アム)」

「amu」という名前は編集の「編」にちなんで付けられました。

私たち自身の生き方を編集するためのスペースとして、
多種多様なイベントやワークショップを行っています。



〈企業とのコラボレーション〉
ワークル、コンセントなどの他企業や団体とタッグを組み、新しい対話の場をつくり出しています。



〈新しい学び舎として〉

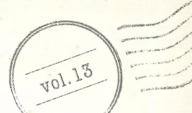
amu代表・石戸奈々子为主宰のCANVASによる「こどもメディアラボ」は、テレビ、絵本など、メディアと子どもとの関係を総合的に考えるシリーズイベントです。

このほか、学び、働き方、アートなどに関するイベントを開催しています。
amuと一緒に、今まで知らなかった自分に出会ってみませんか。

最新の
イベント情報は
こちら

公式サイト <http://www.a-m-u.jp>
f <http://www.facebook.com/amujp>
t @amujp

コロリの 白い花 みつけろ!



そばの花 江戸のやつらが なに知って／一茶

東北の山奥へ釣りに行き、川沿いの休耕田にソバの白い花が波打っているのを見て驚くことがある。ソバは痩せた荒地でも育つ作物で、種をまいて2〜3ヶ月で収穫できる。春まき、夏まきで年2回の収穫も可能だが、作付面積当たりの収穫量はコメの5分の1以下と少ない。縄文時代から栽培されたが、麺に打ち、茹で食べる習慣は江戸時代になってから。8割を輸入に頼る現在、国産ソバは高級食材だ。フランス、ブルターニュ地方の伝統食ガレットもソバ粉のクレープで、パリ・モンパルナス駅周辺にはクレープ屋が並ぶ。おいしさの理由はブルターニュの塩とバター、そしてリンゴ酒(シードル)の脇役があってこそ。



寄り添って咲くソバの花は複雑な形をしている
福島県館岩村 2014年9月

イネやムギなどの穀物は単子葉類(細い葉)が多いが、ソバはタデ科の双子葉類。白い5枚の花弁は3枚が大きく、残りは長いタイプと短いタイプの2種類あって複雑だ。黒い菱形の実実は、そばポリフェノールのルチンを多く含み、脳卒中予防などの健康食品としても人気。

文・写真/田中晃二 通称コロリ。1947年長崎生まれ。教科書のデザインや女性誌「クロワッサン」のアートディレクションなどに関わる。



kusakanmuri

草冠通信

2015
Autumn
vol.15



香りの
交響楽



kusakanmuri
〒150-0021
東京都渋谷区恵比寿西1-17-2
tel 03-6415-4193
<http://www.kusakanmuri.com>
open 12:00 close 20:00
火曜定休



Cover Photo/ 水野聖二
Art Direction & Design/ Concent, Inc.

※表記価格はすべて税別です

フラワーショップ kusakanmuriより
秋の最新情報をお届けします。



——「研究者魂」がきっかけに

「よく、30種類のスパイスを秘伝のブレンドで…なんて、カレー専門店のキャッチコピーであるでしょう。たくさん混ぜるほどおいしくなるって、本当にそうなのかな？という疑問が、スパイスの研究をはじめたきっかけだったんです」。

そんな「研究者魂」に燃えた水野さん。20種類のカレー用スパイスセットを買って、ひとつずつ減らしては味見をしたそうです。

その結果、多くブレンドするより、5、6種類にしたほうがおいしいことがわかりました。スパイスの個性がキラリと際立ってくるそうです。

——根だけでカレーがつくれる？

「インドでは、どこの家庭のキッチンにもスパイス入れがあります。これには7種類しか入らない。何を入れるかは、家庭によって違います。インドの



インドの家庭用スパイス入れ。スパイスはブレンドすることで味が引き出される。

今日は葉だけを使う、今日は根だけ、という風な切り口でカレーをつくってみようと思っています。何か、スパイスの新しい概念が生

まれるんじゃないかと思うんですよ」。

クミンは種、クローブはつぼみ、シナモンは樹皮…そんな風に、スパイスは植物のいろいろな部分からつくられます。だからこそ、例えば種だけを使ったカレーなどもできてしまうのです。

——おいしい記憶が呼び覚まされる

「街中でカレーの匂いがすると、どうしても食べたくなる時ってあるでしょう。嗅覚は記憶と深く結び付いているから、匂いをかぐとおいしいものを食

べた記憶が呼び覚まされる。スパイスはその威力がすごく大きいですね」。

スパイスからカレーをつくってみるというのが、手取り早く魅力を感じられる方法だそう。

「スーパーにある粉状のスパイスでOKです。油で玉ねぎを炒め、スパイス3〜4種、塩を加えてから水と肉を入れて煮込んでみてください。スパイスひとつひとつの味もわかるし、こんな少ない材料で本格的な味ができるんだ、というのがわかりますよ」。



MY FAVORITE SPICE

庭で育てる「カレーリーフ」は、もむとカレーの香りが。

五感の中で、最も本能的な感覚を持つ嗅覚。私たちが感知する香りの中でも、スパイスやハーブ、アロマのように植物のエネルギーを存分に秘めた香りには、心身のバランスを整えてくれる効能があります。

甘い香り、フレッシュな香り、すっきりした香り…。

この秋は、豊かな香りが織りなすハーモニーに耳をすませてみませんか。

シンフォニー 香りの交響楽



精油や、庭で採れたハーブでつくったアロマクラフト。その日の気分を使い分ける。

小野光子

[M.Herbs & Aromatherapy] 主宰。AEAJ 認定アロマセラピスト。ハーブとアロマセラピーを日々の暮らしに取り入れながら、生活雑貨の商品企画、テーブルコーディネートなど、多岐に渡り活動する。「草冠の学校」にてレッスンをスタート予定。

——香りが元気をくれた

小野さんがアロマセラピーの道に足を深く踏み入れたのは、8年前。体調を崩し、入院したことがきっかけでした。「数日お風呂に入れないこともあり、気持ちが滅入っていました。仕事を頑張っていた時だったので『どうして私か？』と。そうしたら看護師さんが精油をたらしたお湯で身体を拭いてくれたんです。柑橘系のアロマでした。『元気になるなきゃ』という前向きな気持ちが、ふーっとわいてきたんです」。

アロマのことを知りたいという気持ちが高じて、アロマ資格の勉強をはじめました。数年のうちにアドバイザー、インストラクターの試験に合格。2013年には、アロマセラピストの資格を取得したそうです。

「精油は、植物のエネルギーなんです。それを肌や鼻から取り込むのがアロマセラピー。不思議なことに、精油が含

まれている植物の部位が、人間に効果をもたらす部分と対応しているんです。例えば花は植物の生殖を司っています。だから、ローズやカモミールなど花から採った精油は、女性ホルモンのバランスを整え、肌を美しくする働きが期待できます」。

今は身近な人に施術をしたり、興味のある人を集めてワークショップを開いたりしているそう。

「まず精油名を明かさず10種類の香りをかいでもらうんです。というのも、先入観をなくしてほしいから。同じ名前の精油でも、収穫した地域、気候などの微妙な変化でも香りが違ってきます。さらには、その日の気分や体調で心地よいと感じる香りが変わることがあるのです。それは、その人がその日に求めている香りなのです」。

——ブレンドするのがおすすめ

セラピーには、いくつかの香りをブ

レンドして使います。相乗効果で、お互いに効能を引き立て合うからです。「自宅でも、その日ごとにブレンドを変えて天然塩に精油をたらしてアロマバスにするんです。家族のためにもブレンドしています」。

またアロマディフューザーにはいろいろなタイプがあり、小野さんも自宅で使い分けているそう。芳香浴の方法としてももっとも手軽なのが、用途に



MY FAVORITE AROMA

「ジャスミンサンパック」は幸福感をもたらしてくれる香り。

日々、香りと向き合いながら暮らしている、スパイス&カレー研究家の水野仁輔さんとアロマセラピストの小野光子さんに、香りの奥深さやその魅力について伺いました。

インタビューの続きは「草冠通信オンライン」に掲載予定です。どうぞお楽しみに！

