



会津の薔薇（ダマスクローズ）には  
～バラ様の甘い香りが豊富～

会津花畑蒸溜所で栽培・加工しているダマスクローズ（カザンリク）について、素材から丁寧に性能が追えるようになってきました。そこで改めて、主要原産国品との性能差を紹介いたします。

【花について】

中東産と弊所カザンリクでは環境・育て方が異なるものの大きな違いは見分けられません。国内で流通している中東系のダマスクローズといえば、イスパハンやイスパルタがありますが、現地の写真を見てみますと、しなやかに伸びる枝姿、棘も多く、原種よりのカザンリクに近い系統のようです。

（上写真：弊所のカザンリク種、右写真：中東栽培品種）

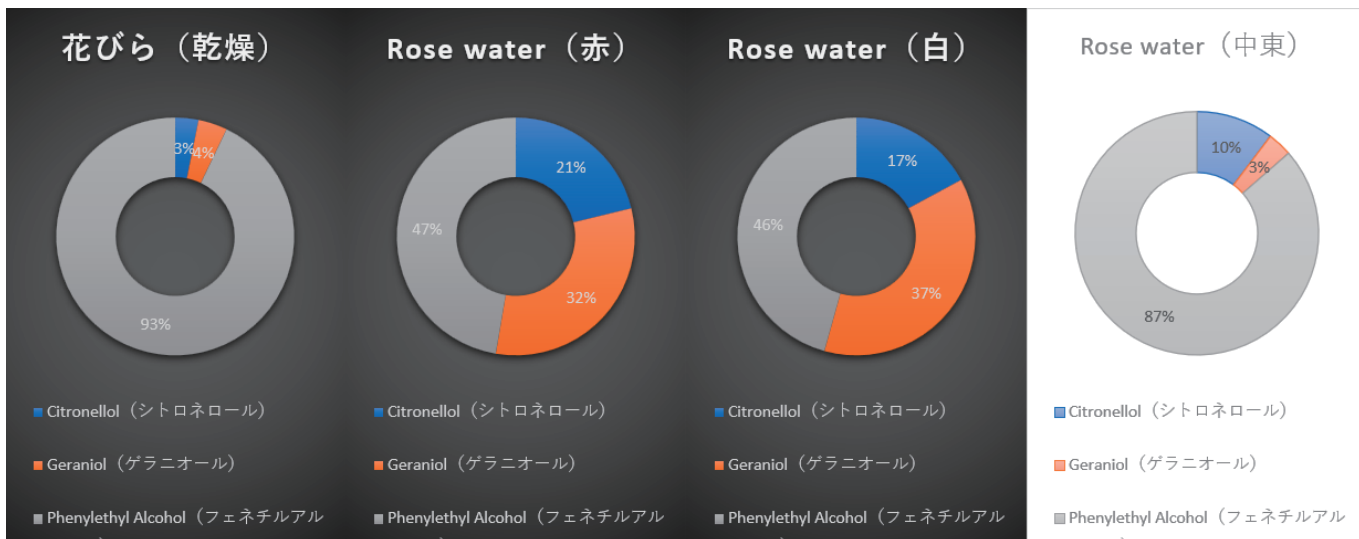


【官能差】

弊所のローズウォーターと輸入品との嗅ぎ分けの違いで、～甘い香り～という一言を多く耳にします。

【主成分について】

今回は、GC/MS分析機器を使い花びら、会津産のバラ水、中東産のバラ水についてそれぞれを比べてみました。まずは、薔薇の3大香気成分、フェネチルアルコール、シトロネロール、ゲラニオールについて、それぞれの特徴を相対的に見ていきます。



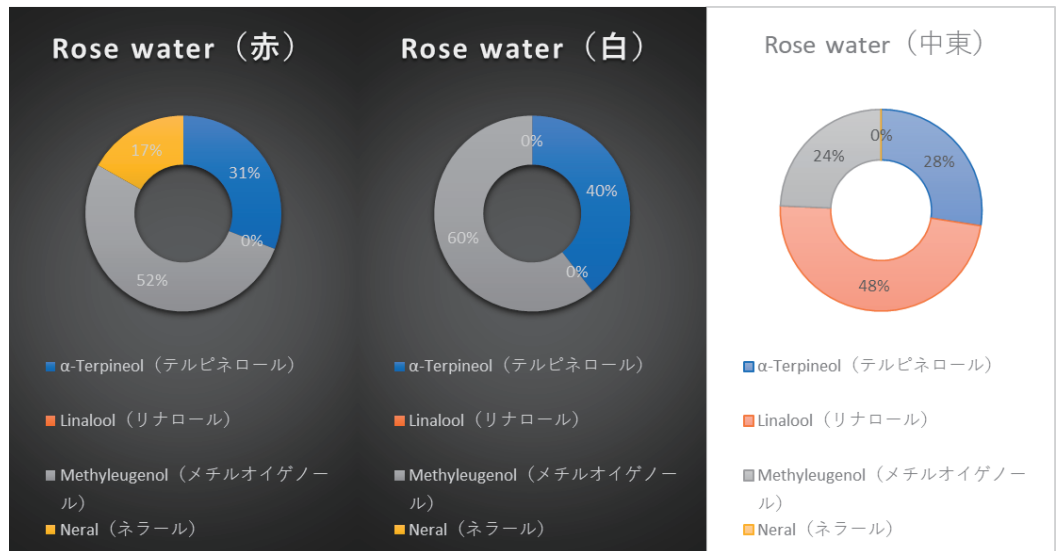
弊所のローズウォーターには、蒸溜中に精油として抽出されやすいシトロネロールとゲラニオールがしっかり含まれていることが分かります。また乾燥花びらの成分比からみても、弊所のバラはゲラニオール>シトロネロールの含有比というのも特徴的です。

バラ花の蒸溜目的は大きく2つで、精油と芳香蒸留水の取得です。弊所のバラ水は失いやすい主要成分もしっかり含んだ～甘いバラの香り～が特徴となります。

### 【副成分について】

主成分比からすると、ごく微量の成分でもバラ様を始め、フローラル様の香りを作る重要な成分があります。

このような成分は抽出法により違いはあるものの、精油には含まれ、芳香蒸留水では失われやすいものもあります。



副成分では、双方ともバラに含まれるスパイシーな香り（メチルオイゲノール）とライラック様の香り（ $\alpha$ -テルピネロール）が共通して現れ、香気に広がりをつけています。

$\beta$ -Phenylethyl Alcohol (フェネチルアルコール)	マイルドなローズ様香气
Geraniol (ゲラニオール)	ローズ様香气
Citronellol (シトロネロール)	フレッシュなローズ様香气
$\alpha$ -Terpineol (テルピネロール)	ライラック様香气
Linalool (リナロール)	スズラン、ラベンダー様香气
Methyleugenol (メチルオイゲノール)	スパイシーなカーネーション様香气
Neral (ネラル)	レモン様香气 (シトラールのシス体)

### 【赤ラベルと白ラベル】

弊所では、とても手間のかかる花びらだけの蒸溜～赤ラベル～も生産しています。

なんと、赤ラベルには精油でようやく抽出されるネラルが一定割合検出されました。逆に蕊やガクも含めた白ラベルでは、メチルオイゲノールの割合が相対的に増しました。



ローズウォーター (赤)



ローズウォーター (白)

### 【分析について】

島津製作所 GC:Nexis GC-2030、MS:TQ8050NX、オートサンプラー :AOC-6000

DVB/Car/PDMS ファイバーを使用した SPME 法による成分分析。

監修・指導：福島大学・農学群・食農学類 食品科学コース 吉永和明研究室 \*ご支援・ご指導ありがとうございました。

### 【参考】

フレグランスジャーナル社：香り創りをデザインする - 調香の基礎からフレグランスの応用まで -、サイエンスの目で見るハーブウォーターの世界