

香味草教室

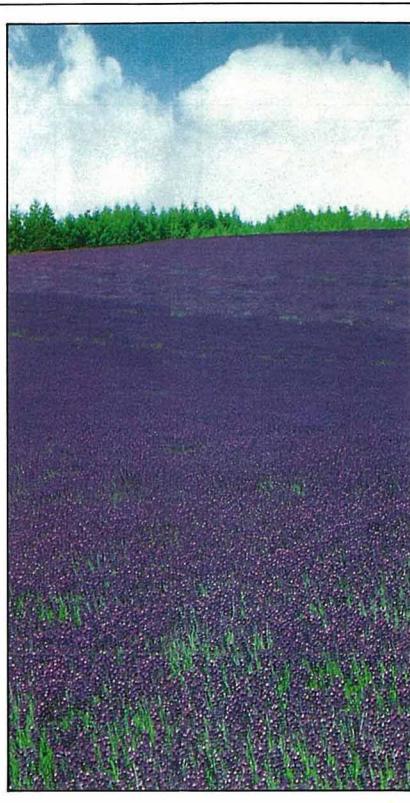
日本興起的一股香味草熱，
正吹向每個家庭。
一家銷售香味草產品的商店，
舉辦講習會來促銷這些芳香的花草，
宣告芳香時代已經來臨！

“HERB”統稱具香味、藥效的花草。在西方國家，他們會將新鮮或乾燥後的香味草，拿來作料理，以增添風味；甚至將它當作茶一般的飲用。種類有百里香(THYME)、荷蘭芹(PARSLEY)、尾鼠草(SAGE)、迷迭香(SOREMARY)等。最近，日本在食的方面也逐漸洋化，因此，香味草的栽培形成了一股風氣。在一些特殊店裡，也可買到新鮮的香味草。一般家庭裡，則可將香味草種在庭院或花盆裡，種起來簡單又愉快。

香味草旋風

日本興起的一股“香味草”熱，正吹向每個家庭。平常的花草，你或許會欣賞它的美；而這種“香味草”，它最大的魅力在其“香味”，與一般的花香亦截然不同。

在此，我們訪問了一家“香味草”教室。此教室位於“HERB&HERBS”店舖的一角。該店舖“HERB&HERBS”是明治製糖為充實香味草產品的銷售部門，而展開的新事業



香味草教室的學生成員，年齡在30~40歲間。

之一。1986年設於東京都多摩市京王線聖蹟櫻ヶ丘車站的車站大廈內。

“HERB&HERBS”店內陳列了香味茶、香料、香味草做的乾燥花、香包、肥皂、入浴劑、染料等。陣陣的香氣飄滿了整個空間。

講師－小松美枝子小姐，正在教8位學生製作“香味花束”。她們大多數是三、四十歲的女性，看起來興致勃勃的，以乾燥的香味草及香包為基本材料，很認真的在做花束。

香味草花束

以薰衣草(LAVENDER)香包為中心，將乾燥的薰衣草塞進布包裡，即做成一個直徑小於2公分的小香包。小松老師表示：“薰衣草甜甜的香味可安定精神、抑制胃痛，並具殺菌作用。”

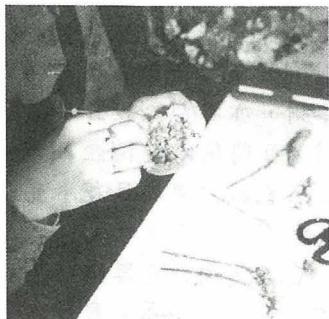
而花束的做法亦很簡單，首先做一半球型的固定部，乾燥花的花莖及固定香包的鐵絲等都可輕易的刺在固定部上。將半球型球面部份朝上，插上一些乾燥花、香料、乾燥香味



使用花邊紙及緞帶，將花束襯托得更清楚、更美。



指導製作花束的小松美枝子小姐



將乾燥花、香包劑刺進固定部。

草（可摻雜紅、藍等各種色彩的香味草花穗）等即成。

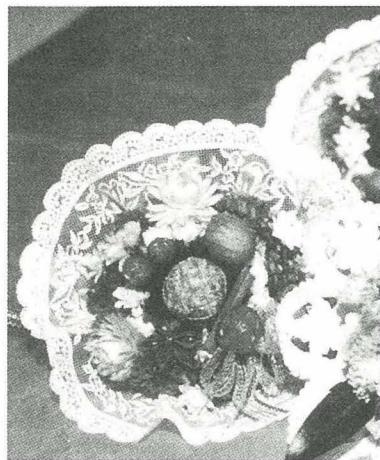
此外，為使花束能襯托得更清楚、更美，要採用花邊紙；作品裡使用的鐵絲，最好是有顏色的。貫穿固定部的鐵絲，最後成為手握花束的部位。因此，將鐵絲整理好成一束，

再用相襯的緞帶環繞綁起來。讀者可參考附圖，自己試試看。

芳香時代來臨

據去年開始擔任店長的土屋先生表示，“原來任職於總公司（明治製糖）總務部，去年，突然被任命為店長，是有點不知所措！”不過，幸好他是一位喜歡植物的人，很快便能契入目前的工作。

像這樣一家店舖的誕生，舉辦香味草講習會，似乎可嗅出一絲時代變化的訊息。它或許在告訴我們，香味草已進入你我生活之中，享受香味草的時代就要來臨了！



香味草花束，香氣襲人，送給她如何？