

8

くすりはたらきや作り方

くすりの歴史



草木染め

昔の人々は、身近な植物を使って布を染めました。ぶどうの皮やたまねぎの皮、コーヒーや紅茶でハンカチやTシャツを染めることができるわよ。同じ色で染めるだけでなく模様をつけたりして、すてきなデザインを楽しいわね。

ポマンダーづくり

スパイスのクローブ（丁子）を、レモンなどの柑橘類に刺して作る「芳香玉（ほうこうだま）」のことで。クローブには防腐・防虫作用があるとされ、乾燥するにしたがって、柑橘類の香りと混ざって甘い香りがするようになるわよ。材料に50gのクローブとレモンが必要だけど、クローブは漢方薬局でホール（釘の形のもの）を買ってね。500g単位のところが多いので、多すぎるなら家族や友達と分けるといいわね。

さおばかり（竿秤）づくり

重さをはかるはかり（秤）の一種です。目盛のあるさお（竿）の一端に品物をかけ、取っ手を支点として分銅を移動し、さおが水平になったとき目盛を読んで重さをはかります。

健康茶・ハーブティーの植物調べ

みなさんは、お茶というとどんなものを知っていますか？ 普通の緑茶やウーロン茶以外にもお茶として飲まれているものがあるわね。市販の「十六茶」や「爽健美茶」などに含まれているお茶の中の植物を、植物図鑑や薬草図鑑などを使って1つずつ調べてみるのもいいかも。

カレーに入っているスパイス調べ

もしかして、“カレー”という植物があると思っている人いませんか？

カレーは、たくさんのスパイスを混ぜて作る香辛料のこと。本場インドでは、家庭ごとにレシピ（混ぜる分量の割合）が違うくらいなのよ。どんなスパイスが入っているのか、そしてそれぞれのスパイスはどんな植物なのかを調べたり、国によるカレーの特徴、カレーの歴史について、本やインターネットを利用して調べたらおもしろいわよ。そして、研究した後は・・・スパイスを混ぜるところから、本格的なカレーを作ってみたら一石二鳥ね！