



ミントを栽培し、精油を抽出します

一緒に栽培から始めませんか？

薬学部らしく、学内でミントを栽培し、精油を抽出します。

精油は、エッセンシャルオイルあるいはアロマオイルとも呼ばれ、主にアロマセラピーで使用されます。ヨーロッパでは古くから薬として使われてきた歴史があります。精油とは、揮発性の芳香物質を含む有機化合物です。その材料となるペパーミントとスペアミントを薬用植物園の圃場（グラウンド横）で栽培します。ビニールハウスを建て、11月頃まで育てた後、精油成分を抽出する予定です。抽出したら、アロマセラピーの先生からその活用法について教わる予定です。おもしろそうでしょ？

すべてに参加する必要はありません。時間がある時に参加してくれればと思います。大学院生や他学部生、他大学の学生さんの参加も歓迎します。興味のある人は教務企画係までお申し込み下さい。

ペパーミント

【学名 : *Mentha x piperita*】



【効能】

眠気を覚まし、気分をスッキリさせるので、精神的な抑うつ、疲労には卓効を示します。また、風邪の鼻づまり、車酔いの時は、ティッシュに 1,2 滴の精油を垂らして芳香すると効果があります。お腹が重いときは、ペパーミントの葉のお茶を飲むと、消化を助けます。

スペアミント

【学名 : *Mentha spicata*】



【効能】

ペパーミントよりも甘みがありマイルドで心地よい香りがします。これは、ペパーミントには含まれるメントールという成分が含まれていない為です。お酒を飲みすぎた翌朝や時差ぼけで頭がすっきりしないときにも、スペアミントの心地よい香りは助けになってくれます。