

2019 夏の植物 食しポ 図鑑

炭酸割アイス



レモンエゴマ

香りは柑橘系、葉の量が少なかったのか、味は感じられなかった。

佐川急便「高尾100年の森」で採れた植物を飲み物にして紹介します。

- 作り方
① しっかりと水で汚れを洗い流す ② 一週間ほど乾燥させる ③ 葉と枝を分けてお湯で煮出たら完成

クロモジ茶

～葉の部分～

お勧め



乾燥



ホット



アイス

ハーブティー(カモミール系)のような爽やかな味わいで、とても飲みやすい。夏にアイスで飲んだら最高！

～枝の部分～



ホット



乾燥



アイス

煮出すと不思議とピンク色に。葉の部分よりも味は薄いですが、ハーブティー(カモミール系)のような味わいは同じ。

ヨモギ茶



乾燥



ホット



アイス

香りは良いが、味は草っぽく苦みが強い。甘い食べ物と一緒に飲むとあと味の苦みが抑えられる。

ドクダミ茶



乾燥



ホット



アイス

薬草の味はするが、それほどの苦みはない。あと味がスッキリして飲みやすい。