

■ 和種ハッカと洋種ハッカ

ハッカは、野生種と栽培種をあわせると140種以上と言われ、お互いに交配し雑種になりやすく細かく分類することは困難です。

◆和種ハッカの基準

和種ハッカは、香りよりメンソール成分を多く取るために品種改良を重ね、取卸油に総メンソール量が65%以上含まれていること、薄荷油(精油)の中に、脳分(結晶)が50%~65%含まれていることを基準としています。



▲和種ハッカ ほくとの花

◆和種ハッカの代表品種【最良品種】

- あかまる(大正15年) ●まんよう(昭和28年) ●あやなみ(昭和43年)
- すずかぜ(昭和50年) ●ほくと(昭和57年)



▲ハッカの結晶「薄荷脳」

◆薄荷の笠井

戦後、北海道農業試験場特用作物第三研究所 笠井秀雄氏等がハッカの品種改良に取り組みます。

「あかまる」の取卸油3.1kg(10a=1反)当りに対し、最後の品種「ほくと」は取卸油20.3kgと6倍以上になっています。

◆洋種ハッカの代表品種

香り成分大切にし、料理や飲み物に使われますがメンソール成分が少ない品種となります。

●スペアミント

ガーデンミントとも呼ばれ、もっとも一般的に栽培される代表的な品種で、野菜や肉料理によく使われるミント。

●ペパーミント

スペアミントとウォーターミントの交配種で、ミントの王様と言われ、ピリッとした清涼感があり、葉からペパーミントオイル(主成分はメンソール)が取れます。

ペパーミントオイルは、消化促進、鎮静作用などの薬効に富んでおり、この葉で入れたハーブティは食後の飲み物や就寝前の飲み物に最適で、ガムの香料としても使われます。

●フルーツの香りを楽しむミント

葉の裏側を触ると、ほのかにフルーツの香りを楽しめ、ソース素材に使われるミントの代表として、アップルミントやレモンタイムなどがあります。