

## ●特集 Feature Article

# 系統によって異なるゲッケイジュの香り，そして季節変化 The Odor of Bay Leaves Depends on Lineage and Changes in the Season

野田 勝二

千葉大学大学院園芸学研究科 助教 博士（農学）

NODA, Katsuji

Asst. Professor (Ph.D.), Graduate School of Horticulture, Chiba University

ゲッケイジュ (*Laurus nobilis*) は、クスノキ科ゲッケイジュ属の雌雄異株の常緑樹である。葉に独特の芳香を持つため、乾燥葉は食品として“ローリエ”や“ローレル”といった名称で流通している。国内生産量は統計的な資料から把握できないほど少ないものの、平成27年度の輸入重量は240tと多く、その多くはトルコ産である<sup>1)</sup>。

日本国内におけるゲッケイジュの品種登録数は2件あり、そのどちらも食品としての利用ではなく、外観の特徴から庭園木として登録されているようである。品種登録されていないが国内で流通しているゲッケイジュは形態が異なる系統が多くある。国内の苗木業者が保有していた形態の異なる9系統のゲッケイジュの生葉と市販されている乾燥葉を用いて、その香りの違いを比較した (Fig. 1)。

①から⑨の生葉で香りの「強さ」の評価は⑤が低かった「スパイシーさ」の評価は⑥が低かった。「青臭さ」

の評価は⑧が低かった。市販されている乾燥葉である⑩は、供試した葉の中で香りの「強さ」と「スパイシーさ」が強く、「青臭さ」が弱かった。生葉の揮発性成分の上位5成分はEucalyptol, Linalool,  $\beta$ -Elemene, (+)-4-Carene,  $\alpha$ -Pineneで、香りの強い系統であった①と⑧はEucalyptolと (+)-4-Careneの組成割合が高かった。

系統不明のゲッケイジュの成木を用い、春に萌芽した1年生葉と、ひと冬を越した2年生葉の香りの強さを6, 8, 10月で比較した (図2a, b)。1年生葉は6月にくらべて8月と10月で香りが強かった。2年生葉は6月, 8月, 10月で香りの強さに差が無かった。

ゲッケイジュの葉の香りは系統によって異なり、1年生葉では8月から10月、2年生葉では6月から8月の期間で香りが強いことが分かった。新葉の揮発成分組成は、Eucalyptolで6月より8月, 10月で高かった。

自宅で育てて利用している方は、参考にされたい。



Fig. 1 9系統のゲッケイジュの葉と市販の乾燥葉 Nine lines of bay leaves available to domestic gardeners and laurel leaves purchased as food at a store

Bay laurel (*Laurus nobilis* L.) belonging to the genus *Laurus* of the family Lauraceae is dioecious and evergreen. The leaves of bay laurel have a unique odor. The dried leaves of bay laurel are called laurel in Japan when they are used as food. Bay laurel leaf production in Japan is low, but imports of bay laurel by weight reached 240 tons in 2015. Much of the bay laurel is imported from Turkey<sup>1)</sup>.

There are two registered varieties of bay leaves in Japan. They are registered as garden trees, not as food. In addition, bay leaves that are not registered as varieties are available in Japan. There are many differences in their shape. We compared the differences in their odor using nine lines of bay leaves available to domestic gardeners and laurel leaves purchased as food in a store (Fig. 1).

Sample 5 had a weaker odor than the others. Sample 6 had a weaker “spicy” odor than the others. Sample 8 had a weaker “green” odor than the others. Sample 10, dried by leaves sold commercially, had the strongest odor and “spicy” odor, but weak “green” odor. The volatile component composition of fresh bay leaves was different for each line (1–9). The top five components in the volatile component composition were Eucalyptol, Linalool,  $\beta$ -Elemene, (+)-4-Carene, and  $\alpha$ -Pinene.

We compared the strength of the odor of the bay laurel leaves in June, August, and October (Fig. 2a, b). The strength of the odor of the annual leaves was weaker in June than in August or October. On the other hand, the composition ratio of Eucalyptol, which is the main volatile component of bay leaves, was higher in June than in August or October. There was no difference in the strength of the odor of two-year-old leaves between June, August, and October. In addition, the change in composition of the volatile components was small.

These findings may be useful for people who grow bay leaves in their garden for food.

### 【参照 References】

- 1) 農林水産省. 平成27年度輸入食品監視統計  
The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Statistic Review of Imported Foods, 2017

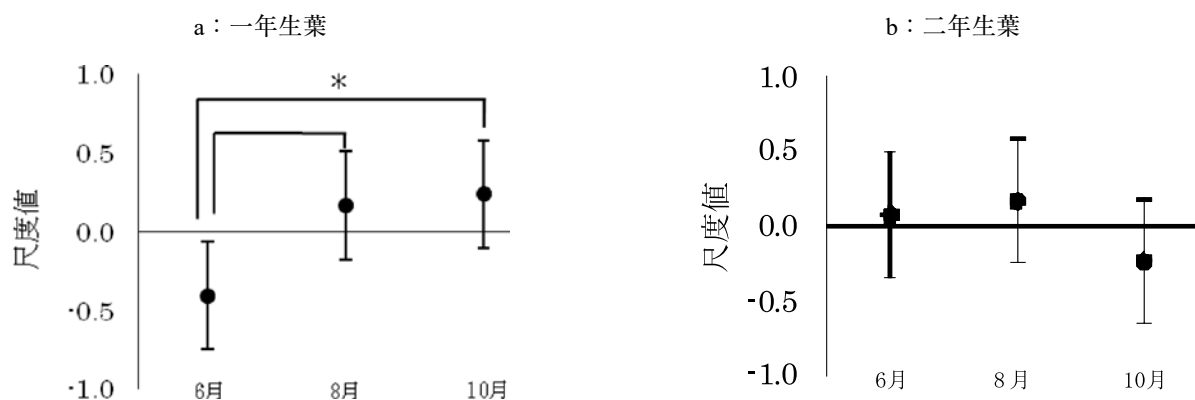


Fig. 2 6, 8, 10月における1年生葉と2年生葉の香りの強さ The strength of the odor of annual bay leaves and two-year-old bay leaves