

# Butterfly Pea Flower バタフライピー・フラワー



Butterfly Pea バタフライピーとは？

学名: Clitoria Ternatea L. クトリア・テルナテア  
Fabaceae 豆科  
Clitoria クトリア属の蔓(つる)性植物

英語名: Butterfly Pea, Blue Pea, Asian Pigeon Wings  
タイ名: Anchan アンチャン  
和名: 蝶豆

赤道付近の熱帯アジア原産で、後にアフリカ、オーストラリア、アメリカなどで栽培されるようになりました。

熱帯気候地域や温室では年間を通して花を咲かせる多年生ですが、耐寒性が無いため日本のように四季のある気候では暑い夏だけ花を楽しむことができる一年草として扱われています。代表的な花色は青。魅惑的な花色と可憐な花を咲かせる姿形が“Butterfly(蝶)”に似ていることが呼び名の由来です。

ルーツはインドの伝承医学アーユルヴェーダにおける薬草として、種・根・茎・葉・豆・花の各部位が活用されてきた長い歴史を持つ植物です。



鮮やかな青色の花には、ポリフェノールの一種「アントシアニン」成分が豊富に含まれています。安定性に優れた青い花弁の濃厚な青色色素は、タイなど東南アジアの国々で主に食用着色剤として伝統的に利用されてきました。

タイでは、バタフライピーの花(Dok Anchan ドック・アンチャン)をジュースなどの飲料用だけでなく、様々な用途に利用します。料理の食材として、菓子などの色付けに、布の染料に、また石鹸やシャンプーなどのスキンケア製品にも利用されています。山岳民族の女性たちは古くから、黒髪の艶出しや白髪染め、眉墨などの染料にも利用します。

かつては、お寺の縁日に並ぶドリンク屋台などで売られていた「紫色の甘酸っぱい”アンチャンジュース”」でしたが、近年バンコクのホテルやカフェなどで「青いサプライズティー」を飲む若い女性の姿を見かけるようになりました。美容と健康維持に役立つ特殊な有効成分を持つユニークな自然食材としてタイ国内外でも注目されるようになり、今後の更なる活躍が期待されるタイハーブです。

## 《特徴》

湯で抽出(infuse)をすると、インパクトのある鮮やかな青藍のハーブティー(infusion)が楽しめます。香ばしい豆の風味がほのかにしますが無味無香に近いので、ブレンドをすると他素材の風味が引き立ちます。美しくブルーに染まった水色(すいしょく)にレモンやライムを絞り入れると、アントシアニン色素が酸に反応して艶やかな紫色に変化する様子が神秘的です。色褪せない濃厚な発色、色味の定着性、果汁などを加えると色が変化する特性を利用して、カクテルやデザートの色付けなど食の楽しい色彩演出に活用できます。

バタフライピー花弁のアントシアニン系色素(Ternatin)の色変化は、トマス試験紙と同じ原理です。ハーブティーなどの抽出した液体へレモン汁などの混合物を加えると色変化が起こるのは、分子の構造が酸性・中性・アルカリ性を示す指標であるpH値によって変化するためです。その変化は結合する物質の分子構造により異なります。吸収する光の波長によっても色素構造に変化が生じます。

— 当社「バタフライピー・フラワー(乾燥花)」のこだわり —

当社は先駆けて2011年より、バタフライピー乾燥花をタイにおける輸出食品品目として安全性を確保し日本への正規輸入を開拓した実績を持つバタフライピーのエキスパートです。2010年よりタイ現地パートナー企業とともに日本での流通を目指して、食品としての適正な規格基準の確立に懸命に取り組み努力を重ねました。海外よりフード・サイエンス有識者を招き、タイ国立チェンマイ大学との協同による検証リサーチに取り組みました。生産現場における安全性・製造管理・品質管理の規格に関しては、世界有数の第三者検査・認証機関ビューロー・ベリタス(Bureau Veritas S.A.)より指導を受け国際水準認証を取得。現行の生産工程(乾燥加工)は、共同研究からの根拠に基づいた最も適切な作業プロセスで行っています。バタフライピー花弁の特性である「青色」構成成分の特殊な化学構造を壊さず安全性を確保するには繊細なプロセスとスキルを要します。成分の有効性、保存性、色の定着性を確保し、日本の食品衛生法規格基準に適合した良品をご提供いたします。

■原産国: タイ ■産地: コーンケン県

タイ国内のバタフライピー栽培において最も適正な自然環境条件が整ったコーンケン県内(タイ東北部イサーン地方)の厳選した契約農園(無農薬無化学肥料栽培)にて、自然の摂理に従った健全な生育環境で栽培。ハンドピック&ハンドセレクトにより一つ一つ丹念に収穫され、工場入荷後更に2段階での目視・手作業による入念な選別を行っています。

鮮度・品質・安全性にこだわった、美しい発色と保存性に優れたバタフライピー・フラワーです。

■安全性・製造管理・品質管理 規格: GMP, HACCP, ISO 22000:2005, ISO 14001 EMS(Green Industry Award), THAILAND TRUST MARK

■製造者: Variety Export Co., Ltd. (NATURAL TRENTRIES) タイ王国チェンマイ県

■輸入者: m f t 株式会社 東京都目黒区中目黒4-11-21-209 Tel 03-6303-2422 Email mft@mft-kk.com

m f t 株式会社

DHBPVEC2018

© 2011-2018 m f t Co., Ltd.