

バタフライピー Butterfly Pea



※野菜種とハーブ種HPより参照

バタフライピーとはマメ科の植物であり、日本名は『チョウ豆』英語では『バタフライピー』タイ語では『アンチャン』と呼ばれ、花は乾燥させ、お湯を注ぐとき綺麗なブルーの色が出るのでハーブティーで飲まれたりタイでは服の染色、マレーシアではご飯の色付けに使われたりします

また、バタフライピーはマメ科ツル性のハーブなので夏のグリーンカーテンとしても楽しめます

効能は視力低下予防、むくみ、抜け毛、花粉症対策、アンチエイジング、抗炎症、抗うつなど



バタフライピーの花の青にはアントシアニンという天然の青い色素が含まれているのでそのままお湯を注ぐとき綺麗な青色に、レモンなど酸性のものをいれるとき綺麗な紫に変わります