

* - * - * - * - * - * - * - * - * - *

アブドゥールの石けん

* - * - * - * - * - * - * - * - * - *



古代から食用として評価が高く、近年では日本の家庭でも様々な料理に使われているオリーブオイル。地中海沿岸に位置するシリア・アラブ共和国では、数千年も前から石けんの原料として使われ、多くの人々に親しまれてきました。

原産地シリア第二の都市アレッポは世界最古の街といわれ、貿易の中継地として栄えてきました。アレッポ城を中心とする市街地には、網目状に広がったスーク（市場）が約1

0kmにわたって連なり、日用品から宝飾品まで様々な商品が売られています。このスークで最も有名なのがオリーブの石けんで、壁一面や店頭にも所狭しと並べる店が数多くあります。石けん発祥の地ともいわれるここアレッポからフランス、イタリアなどヨーロッパ各地へ広がっていきました。

アブドゥールの石けんは創業当初から製造法（けん化法）を変えず、熟練の職人によってひとつひとつ手作りされ、現在もその伝統を守り続けています。石けん本来の製造方法である「けん化法」は釜の中に精製したオリーブオイルと苛性ソーダを入れ、時には味見をしながら、まさに料理をするようにじっくりと何日も煮込みます。さらに不純物や余分なグリセリン（保湿成分）を取り除くために食塩を加えていくと、純粋なせっけん素地が出来上がります。

大きな枠に流し込み、固められた石けんは適当な大きさに切り分けられ、一年以上自然乾燥（熟成）させます。ひとつひとつ丁寧に作られるので、形がひとつひとつ違うのは手作りの良さともいえるでしょう。

柔らかな泡立ち、洗い上がりもさっぱりと。オリーブオイルが持つ保湿成分がお肌との親和性を高め、無理なく潤いを残してくれます。洗顔だけでなく全身に、肌の弱い方や敏感肌の方、赤ちゃんからお年寄りまで幅広くお使いいただける「アブドゥールの石けん」をぜひお薦めします。

* - * - * - * - * - * - * - * - * - *