

## 『アロマ&ハーブ大事典』正誤表 20210507

『アロマ&ハーブ大事典』（2021年4月5日初版発行）につきまして、以下の修正をお知らせいたします。読者の皆様にはご迷惑をおかけしてしまい、誠に申し訳ありません。

p. 112 グレープシード  
解説文を以下のように修正

ぶどうの種から得られるグレープシードオイルは、無味無臭でさらりとした味わいがあります。ヨーロッパでは古くから調理油や健康食品として親しまれてきました。グレープシードは抗酸化作用に優れたビタミンEやオリゴメリックプロアントシアニジン（OPC）を豊富に含むのが特徴。OPCはポリフェノールの一種で、高血圧や動脈硬化などの生活習慣病予防に役立つほか、毛細血管を保護する作用があり、アレルギー反応や静脈瘤などの予防や改善にも用いられます。ただし、このオイルにはリノール酸が多く含まれています。リノール酸の摂りすぎは炎症性の疾患を引き起こす要因となるので、過剰摂取には注意しましょう。