

# アジョワン

- ajowan

別名 :アジュワイン、カロム、ワイルドセロリ  
科目 :セリ科・一年生草本  
利用部位 :種子  
主産地 :南インド、北アフリカ



小さいながらも個性的な香り

## スパイス学

□インドでは、カレー粉や胃腸薬に使用されるとてもポピュラーなスパイスです。

□タイムに似た清々しい香りと独特な苦味は精油成分「チモール」によるもので、殺菌力があります。

## エピソード

□日本であまりなじみのないアジョワンは歴史的にも記述が残っておらず、謎の多いスパイスとされています。

□同じくインドのポピュラースパイス「クミン」と併用することもよくあります。

## おいしい利用法

★インド料理によく使用され、パラタやサモサなど粉ものに加えると食感のアクセントに。

★スタータースパイスとして油に香りに移して使用するとインド風の味わいに。

