

アジョワン -Ajowan-



| | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------|
| 別名 | ロヴァージュ・アジュワイン・カロム・ワイルドセロリシード |
| 植物学 | セリ科 1年生草 スパイスとしての使用部位は種子 |
| 主産地 | インド |
| スパイス学 | タイムに似た香りをもっていますが、全体的にやや強めです。 香りの主成分はチモール、カルバクロール、ピネンなど |
| 用途 | パン類や豆のカレーに用いたり、タイム的な使い方として魚料理にも好まれます。インドの家庭では、お腹の張りや消化不良などの常備薬として重宝しています。 |
| エピソード | 日本では、あまり入手できないスパイスの一つです。 消化を助ける働きがあり、インドでは豆料理には必ず用います。 |