

オールスパイス -Allspice-



別名	三香子・百味胡椒・ジャマイカンペッパー
植物学	フトモモ科 常緑樹 スパイスとしての使用部位は未熟な果実・雌雄異株で実がなる木とならない木があります。
主産地	ジャマイカ、メキシコ
スパイス学	シナモン、ナツメグ、クローブの3つのスパイスを合わせたような複雑な香りがあります。香りの主成分はオイゲノールなど
用途	ジャマイカで人気料理のジャークチキン、ジャークポークの他、ピクルスやリキュールの香り付けに使われたり、ソース類、製菓など様々な料理に用いられます。
エピソード	コロンブスは、アメリカ大陸を発見しましたが、オールスパイスは見過ごしました。その78年後にスペインのフランシスコ・フェルナンデスがスペインに持ち帰り、17～19世紀の国際航路の航海時代には、肉の保存のためにオールスパイスを使用していたので、北欧料理にその名残が見られます。