

# オールスパイス *- allspice*

3つの香りを合わせた奥深さ

別名 : 三香子(さんこうし)、百味胡椒(ひゃくみこしょう)、ジャマイカンペッパー  
科目 : フトモモ科ピメント属・常緑樹  
利用部位 : 果実  
主産地 : 中南米、西インド諸島



## スパイス学

□世界4大スパイスのうち、こしょう以外の3つの香り「クローブ・シナモン・ナツメグ」を合わせたようなふくよかな香りがします。

□香りの主成分「オイゲノール」には強い抗菌・殺菌作用があり、防腐効果がとても高いのが特徴です。

## エピソード

アメリカ大陸を発見したことで有名なコロンブスがオールスパイスのことは見過ごしてしまったと言われています。

—その後、17世紀以降にスペインのフランシスコ・フェルナンデスが発見したことで世界に広まりました。

## おいしい利用法

★トマト料理の風味付けや肉料理の臭み消しとして。

例) ケチャップ、バーベキューソース、ハンバーグ、ミートソース…

★焼き菓子に少量加えてみても。

