

アニス -Anise-



別名	遏泥子・茴芹
植物学	セリ科 一年生草 スパイスとしての使用部位は小さな種子
主産地	スペイン
スパイス学	フェンネル、スターアニスと同様の甘い香りを持っています。 香りの主成分はアネトールなど。
用途	リキュールの香り付けによく使われ、トルコのラキ、フランスの アニゼットは有名です。製菓やハーブティにもよく使われています。
エピソード	ローマ共和制時代には消化薬として使われ、アニス入りのワインケーキは 結婚式にふるまわれ、これがウェディングケーキの始まりとされています。