

# アニス

- anise

別名 : 西洋茴香(せいよういきょう)  
科目 : セリ科・一年生草本  
利用部位 : 種子  
主産地 : ギリシャ、エジプト



清涼感  
ある上品な  
甘い香り

## スパイス学

- 古代エジプトではミイラの防腐剤としてアニスとクミンが使われていました。
- 清涼感のある上品な甘い香りはフェネルやスターアニスと同じ香り成分「アネトール」によるものです。

## エピソード

古代ローマ時代、祝宴の食後にアニスとクミンを使用した「ワインケーキ」がふるまわれていました。

—これが、現在のウェディングケーキの始まりだという言い伝えがあります。

## おいしい利用法

- ★主に、クッキーやケーキなど焼き菓子の風味付けに。
- ★シロップやリキュールの香り付けとして。  
例) アブサン、サンブーカ、ウーゾ…



KOEKI