

バジル -Basil-



別名	バジリコ・目箒・めぼうき
植物学	シソ科 一年生草 スパイスとしての使用部位は葉
主産地	エジプト、アメリカ
スパイス学	シソ科の植物特有の高貴で爽やかな香りを持っています。香りの主成分は、リナロール、メチルシャビコールなど。
用途	トマトと最高に相性のよいスパイスです。イタリア料理には欠かせません。
エピソード	江戸時代に日本に渡来し、漢方では水で膨潤してゼラチン状になったバジルシードで目に入ったゴミを洗い流したことから、目箒とよばれるようになりました。また、アジア諸国では、このゼラチン状になったバジルシードをデザートとして用いています。