

バジル

- basil

別名 : 目箒(めぼうき)、バジリコ、スイートバジル
科目 : シソ科メボウキ属・多年生草本
利用部位 : 葉
主産地 : インド、熱帯アジア



高貴で爽やかなイタリアンハーブ

スパイス学

□“ハーブの王様”とも呼ばれるバジルの名は、ギリシャ語の「王様」を意味する「バジレウス」に由来しています。

□ふくよかで高貴な甘い香りは「シネオール」、「リナロール」、「オイゲノール」などの香り成分によるものです。

エピソード

江戸時代、日本に渡来したバジルは人々が目のゴミを洗い流すために使ったことから「目箒(めぼうき)」と呼ばれるようになりました。

一水に浸すとゼラチン状になるバジルシードの特性を目に利用するなんて先人の発想はなんとも驚きです。

おいしい利用法

- ★トマトと相性良く、パスタやピザ、カプレーゼなどのイタリア料理に。
- ★フレッシュバジルをたくさん使った「ジェノベーゼソース」に。

