

# カルダモン *-Cardamon-*



別名	小豆蔻・しょうずく
植物学	ショウガ科 多年生草 スパイスとしての使用部位は果実で、地上をはう根茎に実ります。 結実した果実（鞘）の中には黒っぽい種子があり、この部分の香りが最も強いです。
主産地	インド、ガテマラ
スパイス学	サフランに次いで高価なスパイスで、すーっとした刺激的で強い樟脳様の芳香を持っています。香りの主成分はシネオール、テルピネオールなど
用途	香りの王様と呼ばれ、インドではカレーやガラムマサラには欠かせません たばこ、アルコール飲料や肉料理の他、カルダモンコーヒーやティーにも使われます。
エピソード	サウジアラビアでは体を冷やす働きがあると言われていています。50℃を超える真夏には、必需品とされ、食欲促進や性欲を高める力があると信じられています。