

カルダモン

- cardamon

清涼感と気品の溢れる香り

別名 : 小豆蔻(しょうずく)
科目 : ショウガ科ショウズク属・多年生草本
利用部位 : 果実(さやと種子)
主産地 : インド、スリランカ



スパイス学

□「スパイスの女王」と呼ばれる高価なスパイスで、カレー粉をはじめとしたインド料理に欠かせないスパイスです。

しょうのう

□※) 樟脳やユーカリに似た清涼感のある爽やかな香りは主成分「テンピネオール」と「シネオール」によるものです。

エピソード

中近東では、コーヒーにカルダモンの香りをつけて飲む習慣があります。

—この「カルダモンコーヒー」はアラブ遊牧民にとって必要不可欠で、特に、来客をもてなす際は歓迎の意味を込めて丁寧に作るそうです。

おいしい利用法

★カレーの主要スパイスとして。その他、肉や魚料理の臭み消しやお菓子・パンの香り付けとしても。

例) ガラムマサラ、カルダモンロール、ライスペディング、マサラチャイ…



※)樟脳…クスノキを原料とする天然由来の防虫剤。