

# セロリー

- celery

別名 :セルリー、オランダミツバ、清正人参(きよまさになんじん)  
科目 :セリ科オランダミツバ属・一年または二年生草本  
利用部位 :種子  
主産地 :南ヨーロッパ、スウェーデン



トマトと合う特有の青臭さ

## スパイス学

□「スモールエイジ」と呼ばれる野生種でセリ科の中で最も小さいのが特徴です。

⇒ちなみに、葉と茎を利用する野菜のセロリーは品種改良されたものです。

□セロリー特有の青臭い芳香は精油成分「セダノリッド」によるものです。

## エピソード

□日本では戦国時代に加藤清正がにんじんの種と誤って持ち帰ったことがきっかけで広まったと言われています。

□セロリソルトを野菜ジュースやトマトジュースに加えると味が締まります。

## おいしい利用法

★トマトや野菜料理に加えて。  
⇒セロリーの青臭さが食材の青臭さをマスキングして風味アップ◎

★主に、ロシア・北欧料理に。  
例) スープや煮込み、ピクルス、欧風カレー…

★塩やこしょうと混ぜてセロリソルト(ペッパー)として。

