

シナモン -Cinnamon-



別名	桂皮・肉桂・ニッキ・カシア
植物学	クスノキ科、常緑樹 スパイスとしての使用部位は樹皮
主産地	中国、ベトナム
スパイス学	独特な甘い香りが特徴 香りの主成分はシンナミックアルデヒドなどで、少量のオイゲノールも含有しています。
用途	特に製菓によく使われます。京都の八つ橋の香り付けは有名です。甘いものや甘い香りに特徴がある料理に使用するとその甘味感を高める相乗作用が発揮されます。漢方では、風邪薬や胃腸薬には必ず使われています。
エピソード	シナモンは人類が知った最も古いスパイスの一種で、そのことは聖書にも書かれているほどです。日本には、古くは中国から輸入され、正倉院に保存されていました。やがて植樹され、国内に広まっていきました。