

# クローブ -Clove-



別名	丁字・丁香・鶏舌香・百里香・ちょうじ
植物学	フトモモ科 常緑樹
	スパイスとしての使用部位は蕾。開花してしまうと香りが弱くなります。
主産地	タンザニア、マダガスカル
スパイス学	強くて刺激的な甘い香りを持っています。香りの主成分はオイゲノールでとても多く含まれています。オイゲノールは、オールスパイス、ナツメグ、シナモンなどにも含まれているので香りに共通点があります。古いクローブは、色は濃くなり、渋味と果実的な酸味のある香りが加わってきます。
用途	その強くて甘い香りは、熱にも強く、焼き菓子からソース類にまでよく使われます。臭み消しとしても、バニラの甘い香りを補強するのにも、少量で効き目があります。漢方では、丁字として鎮痛剤などによく処方されています。
エピソード	インドネシアでは、クローブを混ぜたクレテックタバコを製造するため大量に消費しています。クローブという言葉は、釘を意味するフランス語のクルウから変化したものとされています。日本にも早くに伝わっており、正倉院に保存されていました。