

クローブ

- clove

別名 : 丁子(ちょうじ)、丁香(ちょうこう)
科目 : フトモモ科フトモモ属・常緑樹
利用部位 : 蕾
主産地 : インドネシアのモルッカ諸島



甘く濃厚な香りと刺激的な風味

スパイス学

- 釘のような見た目から、釘の意味を持つフランス語の「clou」や英語の「clove」が語源となったと言われています。
- バニラに似た濃厚な甘い香りと刺激的な苦味を持ち、主成分「オイゲノール」にはとても強力な抗菌性があります。
ヨーロッパではそれを活かし、
※) オレンジポマンダーとして利用されます。

エピソード

クローブが主原料のたばこ「クレテック」が愛用されるインドネシアは、クローブ最大の生産国かつ消費国です。

一実は、このクレテックに使用される割合が“出荷量の約半分を占めている”と言われています。

おいしい利用法

- ★ウスターソース、とんかつソース、正露丸などの主要原料に。
- ★ミックススパイスの原料に。
例) インドのガラムマサラ、中国の五香粉、フランスのキャトルエピス…
- ★シナモン・ナツメグとの併用も◎



※) オレンジポマンダー… オレンジにクローブを刺し、乾燥させて作る防虫剤。