

コリアンダー

- coriander

柑橘系のような爽やかな香り

別名 : 胡荽(こすい)、香菜(しゃんつあい)、コエンドロ
科目 : セリ科コエンドロ属・一年生草本
利用部位 : 種子
主産地 : 地中海沿岸



スパイス学

- コリアンダーの名は、葉の部分がカメムシのような青臭い香りがすることから、※)南京虫を意味するギリシャ語の「koris」に由来したと言われています。
- 香りの主成分「リナロール」はラベンダーと同じもので、リラックス効果があります。

エピソード

生の葉は「パクチー」と呼ばれ、独特な青臭い香りが特徴です。

—主にタイカレーやトムヤムクン、フォーなどのエスニック料理に使用され、その独特な香りにハマる人も多く、近年日本でもブームになりました。

おいしい利用法

- ★カレー粉やミックススパイスのベースとして配合したり、ピクルス、ホワイトビールの風味付けに。
- ★トマトや酢など酸味のきいた料理に合わせて。
- ★クミンとの併用も◎



※)南京虫…カメムシと近縁の寄生昆虫。