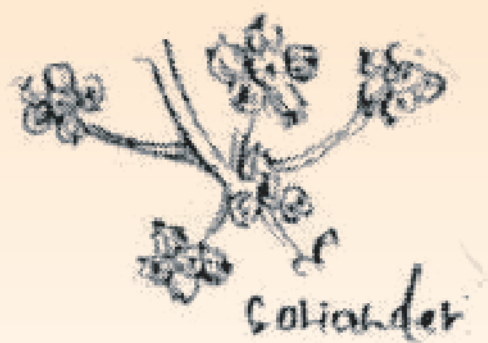


コリアンダー -Coriander-



別名	こすいじつ・コエンドロ	葉の部分 香菜・シエントロ・パクチー・中国パセリ・カメムシソウ
植物学	セリ科 一年生草	
	スパイスとしての使用部位は完熟した球形の種子	
	中国、タイ、メキシコなどでは、葉の部分を用いることが多いです。	
主産地	モロッコ、カナダ	
スパイス学	完熟したシードはレモンとセージ合わせたような爽やかな芳香を持っています。香りの主成分は、コリアンダーロール(リナロール)など。コリアンダーの葉や未熟果は、南京虫様と言われる臭い(カプリアルデヒド)があります。	
用途	カレーに欠かせないスパイスで、カレー粉の原料として必須です。	
	また、リキュールのジンやベルギービールの香り付けとしても使われます	
エピソード	非常に古くから使用されていたスパイスです。中世期には媚薬として用いられ、「千夜一夜物語」では催淫剤として用いられました。	