

クミン -Cumin-



別名	馬芹・ばきん・まきん・ジーラ
植物学	セリ科 一年生草 スパイスとしての使用部位は種子
主産地	インド、イラン
スパイス学	独特の強い芳香があります。古くなったクミンは「梅昆布茶」様の香りがします。香りの主成分は、クミナール(クミンアルデヒド)など
用途	単品でもカレーの香りを代表するスパイスで、カレー粉やチリパウダーの原料として、不可欠です。インド式のカレーでは、スタータースパイスとして、始めに油で香りを引き出して使います。
エピソード	芳香と防腐作用を利用しミイラに詰められたスパイスが、クミン、アニス、マジョラムであったといわれています。