

ディール *-Dill-*



別名	じら・いのんど
植物学	セリ科 一年生草 スパイスとしての使用部位は楕円型で扁平な種子 葉の部分を料理に使うこともあります。
主産地	インド
スパイス学	やや刺激的な芳香を持ちます。キャラウェイと似ていますが、ディールの方が辛味感が強めです。香りの主成分はカルボンと（ディールアピオール）リモネン。（キャラウェイとほぼ同じ構成）
用途	ピクルス、北欧やロシア料理に使われます。にんじんの様な葉の部分は、サラダや魚料理によく用いられ、魚のハーブと呼ばれています。
エピソード	スカンジナビア語で静めると言う意味があります。中世には、魔術的に不思議な力があるとされ、魔女に対する武器として利用されていました。