

花椒(山椒)

-sichuan pepper

別名 : 椒(はじかみ)、華北山椒(かほくざんしょう)、ホワジャオ
科目 : ミカン科サンショウ属・落葉低木
利用部位 : 果皮
主産地 : 中国、朝鮮半島



びりりと痺れる独特の辛味

スパイス学

□ 四川料理に欠かさないスパイスで、独特の辛味と鼻に抜けるような爽やかな香りを持ち合わせます。

□ 辛味成分「サンショオール」は唐辛子ほどの辛味はないものの、舌がびりりと痺れる辛味が特徴的です。

エピソード

□ 中国原産の「華北山椒(花椒)」と日本原産の「和山椒」は同属異種に当たります。ちなみに、スパイスというと花椒のほうが一般的です。

マーラー

□ 「麻辣」とはこの花椒の痺れる辛さ“麻”と唐辛子の辛さ“辣”が合わさった味で四川料理によく使われます。

おいしい利用法

★ 薬味として使うのが一般的。日本では、うなぎや焼き鳥など甘辛い味付けのアクセントに。

★ 麻婆豆腐や火鍋など中華料理にはメインスパイスとしてたっぷり。

かいみ
その他) 五香粉、怪味ソース、花椒塩、花椒油…

