

マスタード

- mustard seed

別名 : 芥子(カラシ)、ムータルド
科目 : アブラナ科アブラナ属・一年生草本
利用部位 : 種子
主産地 : 南ヨーロッパ、地中海沿岸



噛むと広がる苦味と辛味

スパイス学

□主に練りからしや粒マスタードの原料として使用され、ホースラディッシュなどと同様、加水分解により辛味が生じます。

□辛味が穏やかなイエローと辛味がやや強いブラウンの2分類に分けられ、いわゆる和からしはブラウンの方です。

おいしい利用法

★ピクルスやマリネに漬け込んだり、インド料理のスタータースパイスに。
(炒めるときはよく跳ねるので注意。)

★おでんやサンドイッチ、肉料理など幅広い料理に合わせて。

エピソード

マスタードの特徴には水と油(酢)をなじませる「乳化作用」があります。

ードレッシングやソースにマスタードを加えて混ぜると乳化作用が働き、とろみのあるソースに仕上がります。また、保存性アップの効果もあるそう。

