

こしょう

- pepper

別名 : 胡椒、ペッパー
科目 : コショウ科コショウ属
利用部位 : 果実
主産地 : インド、ベトナム、マレーシア



爽やかな香りと刺激的な辛味

スパイス学

□料理の辛味付けスパイスとして有名でブラックペッパー、ホワイトペッパー、グリーンペッパーの3種類に分類されます。(ちなみに“ピンクペッパー”とはこしょうと別種のスパイスでコショウボクの実のことを言います。)

□辛味成分「ピペリン」「シャビシン」の含有量により辛味の強さが決まります。

エピソード

「一握りの胡椒は、同じ重さの黄金もしくは、牛一頭と引き換えにされた」と言われていたほど、中世ヨーロッパでは大変高価なものとして重宝されました。

罰金や税の代わりとしても扱われ、ドイツでは役人の給料を胡椒で支払ったとも言われています。

おいしい利用法

★ブラックペッパーは荒々しい辛味を生かして肉料理などに。

★穏やかな辛味のホワイトペッパーは魚料理やシチューなどに。

★マイルドで爽やかなグリーンペッパーは塩漬けやピクルスに。

