

ポピーシード

- poppy seed

別名 : ケシの実
科目 : ケシ科ケシ属
利用部位 : 種子
主産地 : 地中海沿岸



煎るとナッツのような香ばしさ

スパイス学

□日本だと“ケシの実”と“あんぱん”が連想されることが多いですが、世界では

※)アヘン採取のために栽培され、戦争が起こったという意外な一面もあります。
⇒アヘンとはポピー果汁から採れる麻薬の一種ですが、シードに催眠成分は含まれないのでご安心を。

□ヨーロッパやロシアでは黒味を帯びたブルーポピーシードが主流。

エピソード

ケシの実がのっていれば「こしあん」
黒ゴマがのっていれば「つぶあん」
というのが伝統的なあんぱん。

—これは明治時代にあんぱんを作り始めた元祖のパン屋が外見から中のあるを区別するために取り入れたことがきっかけとなったそう。

おいしい利用法

★加熱やすりつぶすことで香ばしさを引き出して。

★日本ではあんぱん、七味唐辛子、松風焼き、クッキーなどに。

★インドではカレーのコク付けとして。

