

ローズマリー -Rosemary-



別名	ロマリン・迷迭香・まんねんろう
植物学	シソ科 常緑小灌木 スパイスとしての使用部位は葉
主産地	スペイン
スパイス学	強い爽やかな清涼感があり、新鮮な甘い芳香とわずかなほろ苦さが特徴です。香りの主成分はボルネオール、シネオール、ピネン、カンフェン、カンファー、リナロールリモネンなど
用途	肉の臭み消しに効果的で、特にマトン、鶏肉、豚肉と適合します。ジャガイモ料理やフォカッチャなどにも使われます。シャンプーやリンスの他、香粧品の香り付けや抹香の原料にも使われます。
エピソード	古代ギリシャでは、ローズマリーは頭脳を明晰にし、記憶力を良くすると信じられていたため、試験を受ける時に学生達は、ローズマリーの花輪を編んで髪に結んだそうです。