

サフラン -Saffron-



別名	番紅花・ガーデニアン
植物学	アヤメ科 多年生草 スパイスとしての使用部位はうす紫色の花の雌しべ
主産地	スペイン、イラン
スパイス学	水に浸けると鮮やかな黄色を呈し、やや薬臭い甘い香りと苦味を合わせ持っています。主な香り成分はサフラナール、苦味成分はピクロクロシン、色素成分はクロシンです。
用途	クロシンは水溶性なので、必ず水に浸けて色を出すことが肝心です。パエリア、ブイヤベースには欠かせません。薬用として、またハーブティーとしてもよく使われています。
エピソード	1つの花から3本しか採れないサフランは、最も高価なスパイスです。サフランティーは精をつけ、人を楽天的にするものと考えられ 16世紀のイギリスでは陽気な人を「サフランの寝床に寝ていた奴」と呼んでいたそうです。