

# スターアニス *-Star anise-*



別名	八角・大茴香・はっかく
植物学	シキミ科 常緑樹 スパイスとしての使用部位は星形の果実 シキミという神棚に供える植物の実は、有毒ながらスターアニスと外観がよく似ています。
主産地	中国、ベトナム
スパイス学	アニス、フェンネルと似た甘い香りですが、スターアニスは3つの中で、一番香りが強いです。香りの主成分はアネトールなど
用途	中国料理でよく使われ、豚肉や鴨料理に重要とされています。ミックススパイスの五香粉の原材料の一つ、またアブサン酒の香り付けに、線香や抹茶の原料としても用いられます。抹茶に微量配合することもあります。
エピソード	戦国時代の武士は、出陣の儀式で兜の中にこの香りを炊き込めたといわれます。 インフルエンザの特効薬である「タミフル」の原料物質でもあり、一時品不足になりました。