

# スターアニス

- star anise

独特で刺激的な甘い香り

別名 : 八角(はっかく)、唐檳(とうしきみ)、大茴香(だいういきょう)  
科目 : シキミ科シキミ属・常緑樹  
利用部位 : 果実  
主産地 : 中国南部、ベトナム



## スパイス学

□ 八つの角を持つ星形の見た目がとても印象的なスパイスです。

□ 独特の甘い香りはアニスやフェネルと同じ成分「アネトール」によるものですが、特に香りが強いいため使用量には十分気を付けましょう。

## 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されています。

□ 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。



## おいしい利用法

★ 主に、中国・台湾料理など肉の煮込み料理に多用され、中国のミックススパイス「五香粉」にも。

★ ホットワインやフルーツコンポート、クリスマスの焼き菓子に。

