

ターメリック -Turmeric-



別名	クルクマ・鬱金・宇金・うこん
植物学	ショウガ科 多年生草 スパイスとしての使用部位は根茎
主産地	インド
スパイス学	黄色い色素とやや土臭い芳香と苦味を合わせて持っています。土臭い香りは、焙煎することでほとんどなくなります。色素成分はクルクミン、香りの主成分はターメロン、芳香族ケトン、ジンギベレンオイゲノール、シネオールなど
用途	カレー粉の主原料に用いられ、カレー粉の黄色はターメリックによるものです。様々な加工品の着色にも使われます。最近では、クルクミンが健康に良いとされ、ドリンクやお茶に使われて脚光を浴びています。
エピソード	クルクミンは黄色の色素ですが、アルカリ性に反応して赤く変色します。ヒンズー教の新郎新婦は腕をターメリックで染めたり、ターメリックで色を付けた米を結婚式に用いたりするそうです。