

ジンジャー -Ginger-



別名 生姜・薑・姜・しょうが・クレノハジカミ

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 中国

スパイス学 甘く清々しい芳香と爽やかな辛味感を合わせ持っています。

香りの主成分はジンゲベレン、シトラールなどで、辛味成分はジンゲロン、ショウガオールなど

用途 日本では生を薬味としてよく使っています。肉を軟らかくする酵素や乳蛋白を凝固させる酵素も含有しています。スパイスとしては、製菓や甘い香りの料理に適していて、最近特に体を温める働きなどが注目を集めていますが、漢方では様々な効果があるため、頻繁に使われています。

エピソード 収穫したばかりの日本産の生しょうがには、アントシアニンが含まれているため、酢などを加えて酸性にすると、ピンク色になります。

酢漬けのガリは、もともとはこのためにピンク色なのです。