

山椒 *-Japanesepepper-*



別名	さんしょう・はじかみ・花椒・ファガラ
植物学	ミカン科 落葉灌木 スパイスとしての使用部位は果実
主産地	中国、韓国、日本
スパイス学	柑橘系でもある独特の芳香と痺れるような辛味に特徴があります。香り主成分はジペンテン、シトロネラール、リモネン、ゲラニオールなど、辛味成分はサンショール、舌を麻痺させる成分はキサントキシン
用途	うなぎの蒲焼きには、欠かせないスパイスです。七味唐辛子の原料でもあります。正月のお屠蘇に使われる「屠蘇散」には山椒、桂皮、防風などが入っています。山椒の若葉を「木の芽」と呼び、日本料理の彩りや香り付けとして利用しています。
エピソード	山椒の辛味は痺れを伴うので、日本では川に山椒をまいて、痺れて動けなくなった川魚を捕る漁がありました。