

# マスタード -Mustard-



別名	ムータルト・芥子・胡芥・からし・がいし・からしな
植物学	アブラナ科 一年生草 スパイスとしての使用部位は球形の小さな種子
主産地	カナダ、オランダ
スパイス学	マスタードは、ホースラディッシュやガーリックと同様、加水分解して初めて香りや辛味を生じます。ホワイトタイプとブラックタイプに大別されます。
用途	リキュールの香り付けによく使われ、トルコのラキ、フランスのアニゼットは有名です。製菓やハーブティにもよく使われています。
エピソード	1720年、イギリスのダラム州のクレメン夫人が乾燥したマスタード粉末品を発明したのが、からし粉の始まりです。