

# オニオン *-Onion-*



別名	葱頭・玉ねぎ
植物学	ユリ科 多年生草
	スパイスとしての使用部位は球根
主産地	アメリカ
スパイス学	生のオニオンは強烈な刺激臭と辛味感がありますが、スパイスとして乾燥したものは穏やかな香りになっています。ガーリックと同様の作用により、加水してからジサルファイド類を生じて刺激的な風味になりますが、加熱をすることで砂糖の約50倍もの甘味を有するプロピルメルカプタンに変化します。
用途	野菜としてのオニオンは、実に様々な料理に使用されますが、スパイスとしてのオニオンは、スープの香り付けや肉などの臭み消しなどに適しています。
エピソード	アダムとイブが墮落した後、サタンがエデンの園から足を踏み出す時、左足が触れた所からガーリックが、右足が触れたところからオニオンが生えたというイスラム教の伝説があります。