

# オレガノ *-Oregano-*



別名	花薄荷・ワイルドマジョラム
植物学	シソ科 多年生草 スパイスとしての使用部位は葉
主産地	チリ、トルコ、アルバニア
スパイス学	マジョラムに似た芳香を持っているが、マジョラムよりもいくぶん野性的です。香りの主成分はチモール、メチルシャビコール、カルバクロールなど
用途	イタリア料理、特にトマトを使った料理には必要不可欠なスパイスです。 エルブ・ド・プロバンスやチリパウダー、ソースなどの原料でもあります
エピソード	オレガノという名前は、ギリシャ語に由来し、喜びの山という意味があります。古代ローマでは、美食家で有名なアピシウスの料理の本に「オレガノはソースを美味しくするスパイス」として記述されています。