

# パセリ -Parsley-



別名	香芹菜・オランダ芹・陸芹
植物学	セリ科 二年生草 スパイスとしての使用部位は葉
主産地	アメリカ
スパイス学	スパイスとしてのパセリは香りは穏やかで、彩りとして使われることが多いです。香りの主成分はアピオール(パセリカンファー)など
用途	生では、ブーケガルニやフィヌ・ゼルブなどに使われます。スパイスとしては、もっぱら綺麗な緑色を生かし、料理のトッピングやタルタルソースなどに使われています。
エピソード	ギリシャ人やローマ人は、宴会のテーブルにパセリの束を飾ったり、輪にして首飾りのように首にかけたりしていたそうです。そうすることでワインの酒気がパセリの香気に吸収されてアルコール中毒にならないと信じていました。