

ポピーシード *-Poppy seed-*



別名	罌粟・芥子・けしの実・おうぞく
植物学	ケシ科 一年生草 スパイスとしての使用部位は種子
主産地	トルコ
スパイス学	ホワイトポピー(白色系)とブラックポピー(青灰色系)に分けられます。精油を含まないため、芳香はありませんが、不揮発性脂肪油を含み、加熱するとロースト臭が得られます。
用途	あんパンの真ん中にトッピングしたり、クッキーに混ぜ込んだり、製菓に用いる他、七味唐辛子の原料としても使われます。
エピソード	ポピーの未熟果はアヘンと呼ばれ、モルヒネを含んでいるが、ポピーシードにはそういった麻薬成分は全く含まれておらず、また発芽しないように加熱処理もされています。