

唐辛子 *-Red pepper-*



別名	レッドペッパー・チリペッパー・カエンペッパー・カイエンヌペッパー・アヒ・ピメント・蕃椒・南蛮・辣椒・ポアブルルージュ・胡椒・鷹の爪
植物学	ナス科 多年生草 スパイスとしての使用部位は果実
主産地	中国
スパイス学	唐辛子の実自体には強い香りはなく、甘酸っぱさが少しある程度。辛味成分はカプサイシンで、カプサイシンの含有量により辛さの強さが決まります。カプサイシンは、唐辛子の種が付着している胎座という部分に最も多く含有しています。
用途	世界各地の様々な料理の辛味付け、色づけに使用します。中国のザーサイの起源は、かつて塩漬けだったものが腐敗寸前になったときに唐辛子と山椒を加えて漬けて直して食べたのがはじまりですが、唐辛子にはそれほどの防腐効果もあるのです。
エピソード	コロンブスがアメリカ大陸を発見したときから全世界に広まったということからスパイス全体で見ると比較的歴史が浅いことがわかります。