

セージ -Sage-



別名	サルビア
植物学	シソ科 多年生草 スパイスとしての使用部位はビロード状の葉
主産地	アルバニア、トルコ
スパイス学	ヨモギに似た新鮮感の強い芳香を持っています。香りの主成分はツヨン、シネオール、ボルネオール、カンファー、リモネン、リナロール、カリオフィレンなど
用途	ソーセージの語源にもなっているように肉の臭みを抑える働きがあり、特に豚肉料理には最適です。
エピソード	ヨーロッパでは「全てが順調な時はセージが繁り、不幸なときはセージがしおれる」という言い伝えがあり、セージを家庭の幸福のバロメーターにしていたようです。