

# タラゴン -Tarragon-



別名	エストラゴン・ドラゴン
植物学	キク科 多年生草 スパイスとしての使用部位は葉
主産地	エジプト、ギリシャ
スパイス学	フレンチ種とロシア種があり、一般的にスパイスとして使われるフレンチ種は個性的な甘い芳香を持っています。香りの主成分はメチルシャビコール(エストラゴール)など
用途	新鮮なタラゴンを酢に漬け込んだタラゴンビネガーは、ドレッシングなどに用いられます。また、エスカルゴ料理には欠かせないスパイスです。
エピソード	タラゴンの根を蛇がとぐろを巻いた形に似ていて、タラゴンが蛇の毒を消す薬草であると信じられていたので、タラゴンは「小さな竜」という意味を持っています。