

こう しん りょう
香辛料を調べよう!

4年1組 齋藤 夕オ

動機と目的

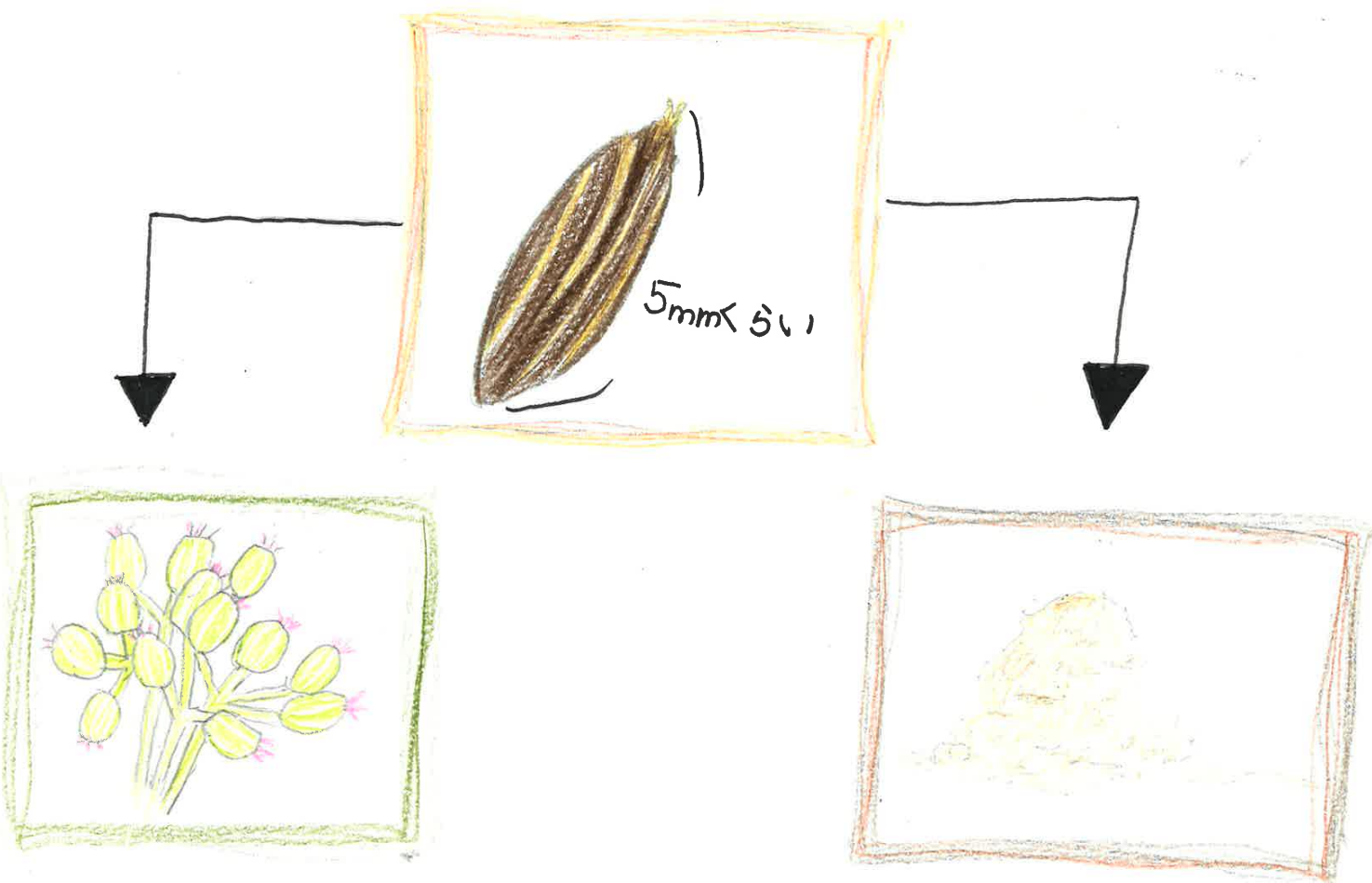
動機は、お父さんがシナモンの木を持って帰ってきたとき、シナモンの初めのすかたは、木だ"と知ってびっくりしました。それで、他のスパイスの初めのすかたもどんなの、なのかわかりたくなってきたからです。

目的は、植物のじょう態を見て、そこからさい又できるスパイスがわかるようになりたいからです。

準備した物

- クミンシード(パウダー)(原形)
- コリアンダー(原形)
- クローブ(原形)
- シナモンスティック, シナモンの木,
シナモン(パウダー)
- 八角(原形)
- ナシメグ(原形)
- カルダモン(原形)
- すりばち, すりぼう

クミン/Cumin



世界に広がる、エジプト原産のスパイス。

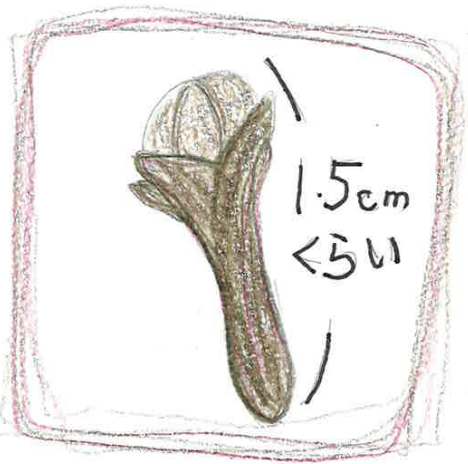
科名 セリ科。 原産地 エジプト。

利用部位 ^{しゅうし}種子。 別名 ^{うまぜり}馬芹。

カレーを思わせる、エスニックな^{ほうじ}芳香をもったスパイスです。

カレー、クスクス、チーズチリコンカンなどに合うそうです。

クローブ Clove



マゼランが求めた憧れのスパイス。

科名 フトモモ科。原産地 モルッカ諸島(インドネシア)。

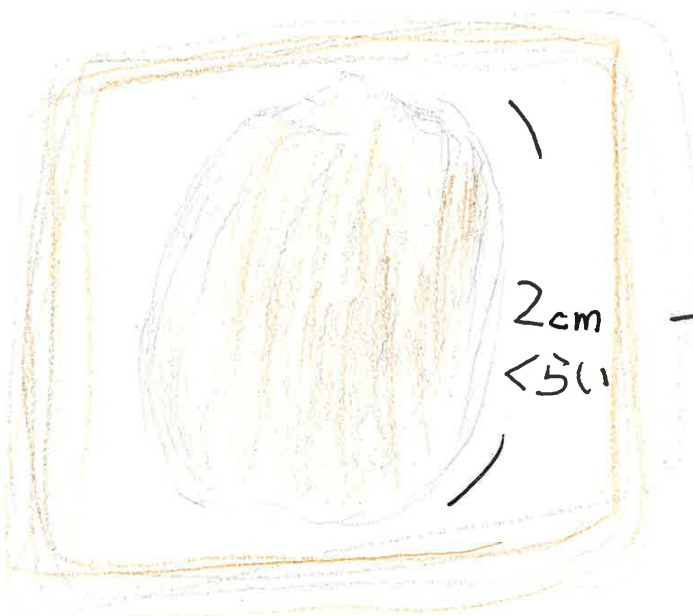
利用部位 つぼみ。別名 ^{ちんじょう} 丁香、百里香。

甘く濃厚な香りとしびれるようなしけきてきな風味があります。

シチュー、スープ、ピクルス、ホットワイン、チャイ、菓子などに。



ナシメック/Nutmeg



ヨーロッパをとりこにした、甘美なスパイス。

科名 ニクスグ科。原産地モルッカ諸島(バダ諸島)

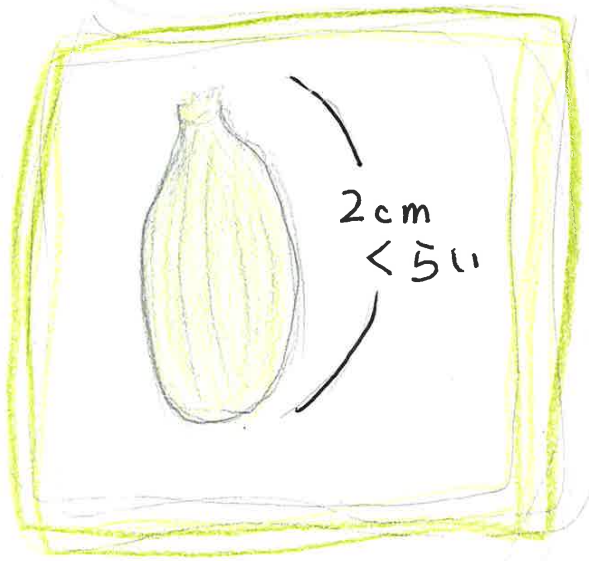
利用部立 種子の仁。別名肉豆蔻、肉豆蔻花

やや甘くスパイスで刺しげき的な強い香りがあります。

ひき肉料理、乳製品料理、焼き菓子などに。



カルダモン/Cardamom



みりよく白的な香りの王様。

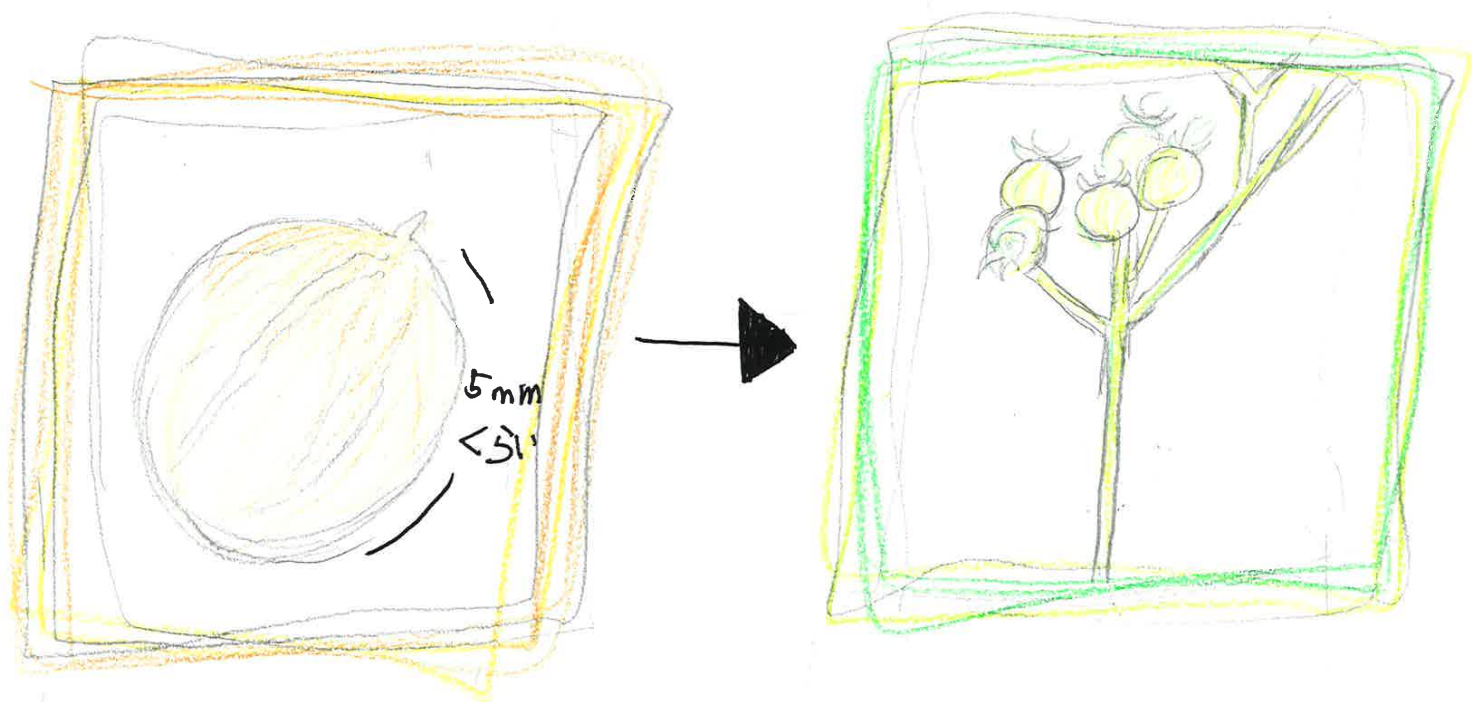
科名 ツウガ科。原産地 インド。

利用部位 果実。別名 小豆く。

甘くエキゾチックで、すーと爽やかな強い香りを持ち、「香りの王様」がスパイスの女王と呼ばれることもあります。

カレーチャイ、ピクルス、パン、ケーキなどに。

コリアンダー



葉とは異なるマイルドな香り。

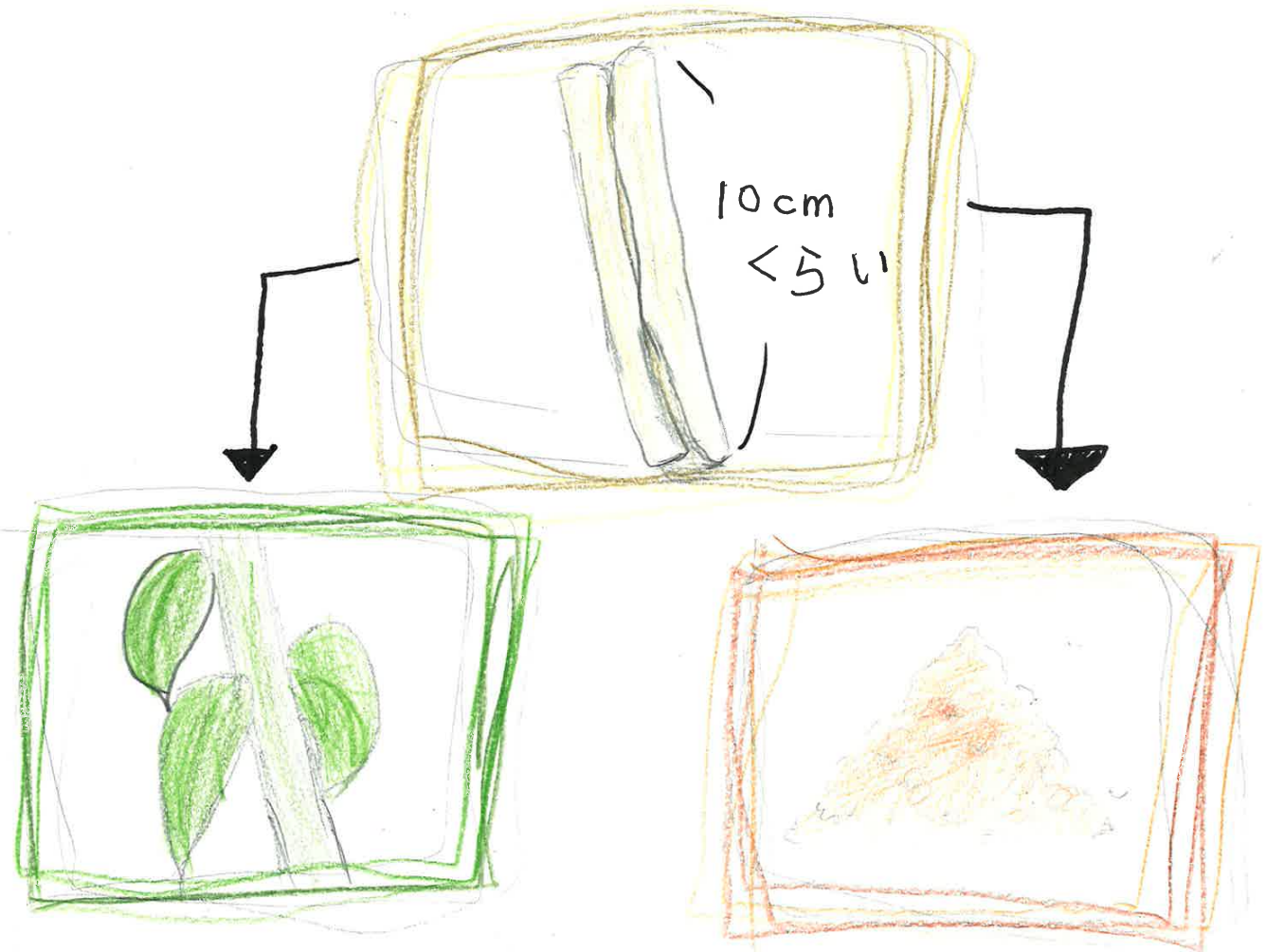
科名セリ科。原産地 地中海沿岸。

利用部位 種子 (植物学上は果実にあたる)。
別名コエンドロ。

甘く爽やかにほのかにスパイスな香りのスパイスです。

肉類 卵 豆類の料理や菓子などに。

シナモン/Sinamon



ボールに包まれていた神秘的なスパイス。

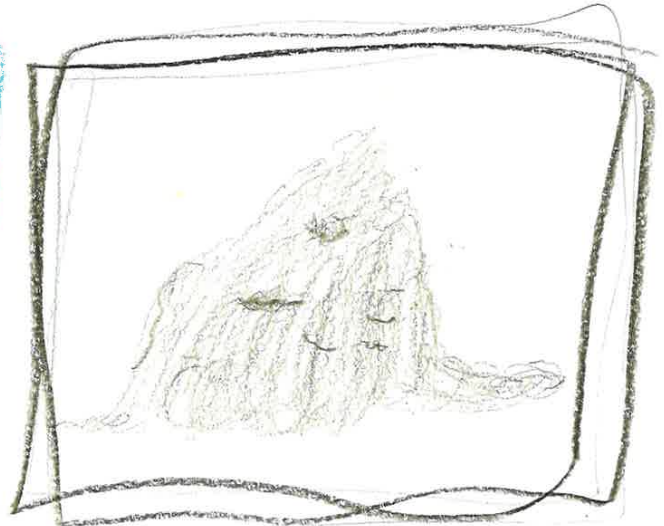
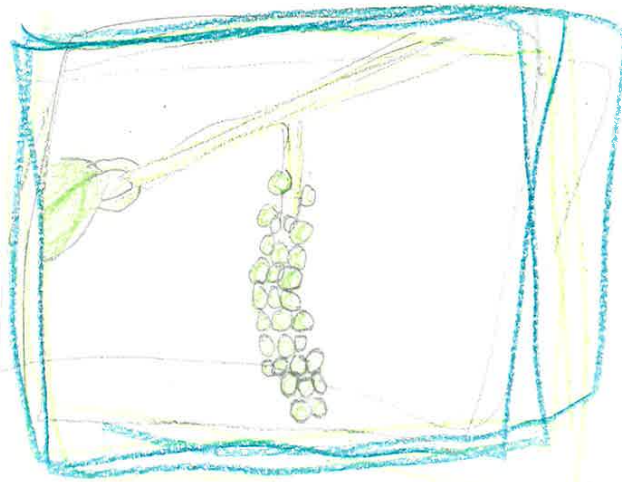
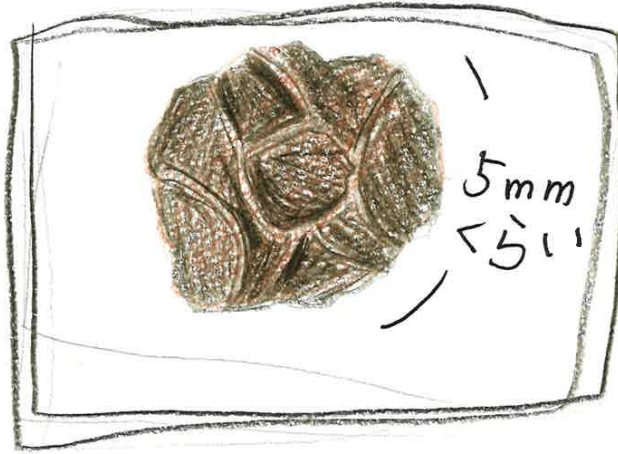
科名クスノキ科。原産地 ベトナム（一言克）。

利用部位 樹皮。別名肉桂, 桂皮, カツア。

甘くエキゾチックな香りのスパイスです。クスノキ科の常緑樹です。その代表として、上品で繊細な香りが特徴の「セイロンシナモン」と濃厚な香りが特徴の「カツア」があります。

菓子類, ドリンク類, 肉料理などに。

ブラックペッパー / Burakkupeppa



野性的な香りが料理のアクセントを付けてくれます。
科名 コショウ科。 原産地インド。

利用部位 果実。 別名 黒胡椒(くろこしょう)

ブラックペッパーは、もやす前のこしょうの果実を摘みとり、天日乾燥させたものです。

野性的でさわやかな香りと、ピリッとした強い辛みが特徴です。

牛肉や青魚、乳製品などの匂いの強い食材、和食、スイーツなどに