KANKYO INFORMATION

カンキョウインフォメーション

発行元：甘強酒造株式会社 vol.20

この「KANKYO INFORMATION」では、当社製品及び関連商品、
またそれに関するデータなどを定期的にご案内させていただいております。
ご意見、ご感想は気軽に当社営業までお問合せください。

愛知県海部郡蟹江町城四丁目1番地
Tel.0567-95-3131 Fax.0567-95-3141
https://www.kankyo-shuzo.co.jp/

胡椒（コショウ）のお話

ジャンル：その他

スパイスの王様

インド原産ですが熱帯地域で広く栽培されてます。胡椒の実には強い香りと辛みがあり、肉、魚、野菜等、香辛料としてさまざまな料理に利用されています。日本では白胡椒と黒胡椒が有名ですが、赤胡椒と青胡椒も世界的に流通しています。

胡椒の起源は古代

古代には冷蔵庫がなかった!ので
胡椒は古代ヨーロッパでは肉の防腐剤として不可欠でした
胡椒の成分のピペリンが防腐剤代わりに

原産地はマラバール地方

紀元前
胡椒はインドの主要な輸出品で世界中と取引されていました

胡椒は高価でした

高価

当時胡椒はとても高価で金銀と同等取引・貨幣代わりにも使われていました

胡椒は薬でした

胡椒の成分ピペリンはアルカロイドに分類されておりカフェイン等の仲間で古くからさまざまな薬としても使用されてきました

トリビア 白、黒、赤、青コショウの違いは

	製法	特徴
白胡椒	赤く成熟した実を水に浸して皮を取り除き種を乾燥させる、一番手間がかかる。	パウダー状に加工されることも多い。香りと辛みが控えめで色も薄く様々な料理と相性が良い。
黒胡椒	未成熟の緑色の実を皮つきのまま山積みして発酵乾燥させて黒くなる、手間はかからない。	香り、辛みとも強く、濃い味の料理と相性良い。黒色で料理のアクセントにも効果的。
青胡椒	未成熟の緑色の実を皮つきのまま茹でる。塩蔵またはフリーズドライさせるため緑色。	香り、辛みともさわやかなので、サラダやスープの香り付けやそのまま食材として利用されます。
赤胡椒	赤く成熟した実を皮つきのまま水に浸して乾燥させる。塩蔵またはフリーズドライ	香り、辛みともマイルドで、アクセントや色どりとして利用されます。