

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 20/June/2022/vol.690

ライムバジル Lime Basil (福岡県産)

バジルは、インド、熱帯アジア原産のハーブです。もとはヒンドゥー教の神に、幸福を願って神前にささげる高貴な植物といわれてきました。そしてその香りには殺菌作用や消化促進作用があるとされ、古くから薬草としても利用されてきました。日本へは江戸時代に入ってきたといわれています。現在世界中で栽培され食用とされているバジルも、日本でもおなじみのシソ科の植物。シソ科の植物は他の品種などと交雑しやすいので、今ではバジルの種類は150以上にもなるといわれています。中でもレアな存在に「ライムバジル」があります。香りが強く、時折スパイスにも感じるかのようなライムの風味は、多くの料理を引き立て、スイートバジルに比べるとより洗練された印象になるという声もあるようです。炒め物、魚、鶏肉料理など、柑橘系のフレッシュな風味が料理に爽やかさを運び、トマト風味の料理、パスタソース、豆料理、スープ、鴨肉の詰め物などにも趣が変わっておすすです。その上、カクテルやジュース、ソルベ等、これからの季節のリフレッシュメントにも一役買ってくれそうなハーブです。