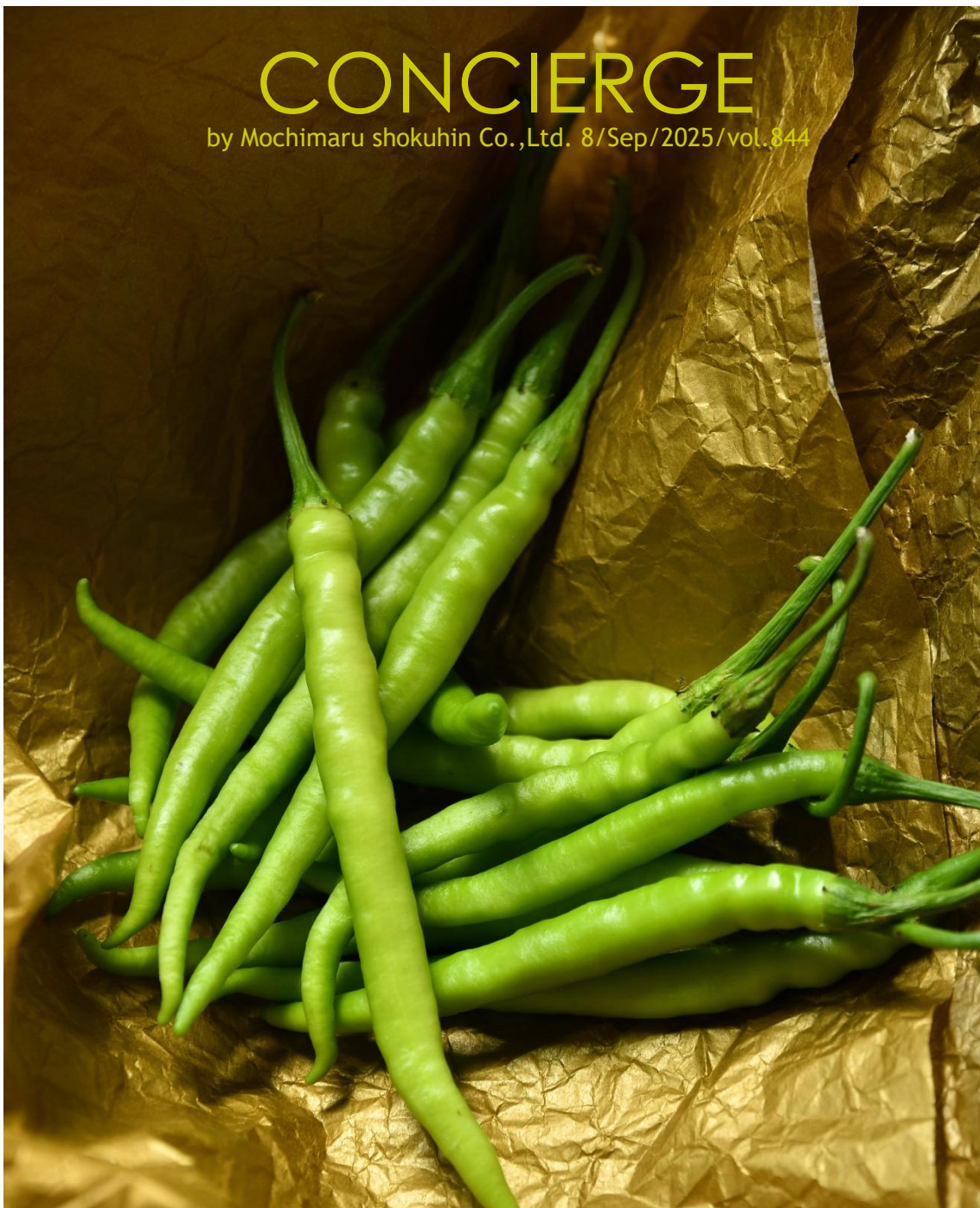


# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 8/Sep/2025/vol.844



## インドとうがらしプサジュエラ（さいたまヨーロッパ野菜研究会） お取り寄せ商品 "Pusa Jwala" Indian chili pepper

「インディアン・フィンガー・ホット・チリ」とも呼ばれ、インド原産の非常に生産量の多いこの品種はインドのグジャラート地方でよく栽培されています。インド料理といえばこの「プサジュエラ」といわれるように、カレーには欠かせないウガラシです。辛さの度合いは 5 万スコヴィルともいわれておりますが、ハバネロと同じ辛さという説もあり、「ジュエラ」という言葉はヒンディー語で「炎」や「火山」を意味するぐらいですので、鷹の爪や韓国とうがらしよりは辛いのは確かなようです。本家インドではカレーをはじめ、バジ、ピリヤニ、ダル、パコラなどには最適なトウガラシともいわれ、特徴は辛さもありますが、それだけではなく香りや風味が豊かで、渋みや苦みが少ないというところ。ヨーロッパでも「カレーチリ」として良く流通されているそうです。インドの庶民的なレストランでは、熟す前のこのグリーンチリがコップに数十本入って置いてあり、大人はかじりながらカレー料理を楽しんだりするそう。エスニック料理にはもちろん、醤油やニンニクと一緒に漬け込んだり、オリーブオイルと共に、あるいは味噌と併せて薬味のように使ってもまた独特の風味を楽しんでいただけるかもしれません。