

上品な風味と辛みでお馴染み 七味唐辛子

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

今回は七味唐辛子について発信します！

今の時期にピッタリ、温かいうどんやそば、鍋料理にかけると、
風味や香りが加わって料理の美味しさを引き立てます。

■日本のスパイスの代表格

七味唐辛子は、和製スパイスの代表格

インドのガラムマサラ、中国の五香粉、

日本のカレー粉などと同じ複数のスパイスをブレンドして使う

「ミックススパイス」の一種です。

そして「七味」「一味」似ているようで全然違います。

一味唐辛子：

唐辛子 100%でできます。

唐辛子の実を乾燥させ、すり潰して粉にしたもので
純粋に辛いです！辛いのが好きな人・得意な人向け。

カプサイシンという唐辛子の成分の効果で

血流良好、代謝を良くする、殺菌作用など・・・

身体に良い効能が多いですが、刺激がかなり強いため、

胃粘膜を傷つける、味覚障害、脳への影響など・・・

気を付けないといけない点多々あります。

七味唐辛子：

「7」は縁起が良い数字とされて、七福神、七五三に

あやかっって名付けられたとされています。

唐辛子をはじめ、陳皮、けしの実、山椒、朝の実、黒ごま、

シソ、生姜などのスパイスを調合して作られた
香りや風味が楽しめるアクセントとなるスパイスです。

「七味」と呼ばれるくらいなので、7種類のスパイスを
ブレンドしていると思っていましたが、使用するスパイスの種類が
5種類だろうが9種類だろうが「七味」と呼ばれるそうです。

辛さをアクセントに加えたいときは一味、香りを楽しんだり
風味をプラスしたいときは七味唐辛子と使い分けるといいかもしれません。

■七味唐辛子の歴史

七味唐辛子の発祥とされるのが、
江戸時代から400年使く続く老舗「やげん堀」と言われています。
1625年開業で、現在の東京都中央区東日本橋に店を構え、
別名「医者町」と呼ばれるほど、医者や薬問屋が集まっていたそうです。

初代当主のからしや徳右衛門が、漢方薬として使われていた
材料を独自に調合し「そばに合う」として売り出したところ大評判。

～歴史エピソード～

①コロンブスの勘違いが未だに影響

トウガラシは、英語で「red pepper」
pepperはご存じの通り胡椒のことをいいます。
胡椒を目指してインドにたどり着いたつもりでいたコロンブスは、
唐辛子を胡椒だと勘違いしてしまったという一説も。
そのおかげで、世界各地でいまだに胡椒と唐辛子を
混同した呼び方が見られるらしい・・・

②豊臣秀吉の朝鮮出兵説

16世紀末、豊臣秀吉が起こした朝鮮出兵。
天下を統一した秀吉は、それだけは飽き足らず、
海の向こうも制覇しようとしたとされる事件。
このときに、加藤清正が日本に唐辛子を持ち帰ったという説。
これについては、説が入り乱れているようで、
渡来の真相は定かではないですが、
戦国時代～安土桃山時代に伝わったという話は確かのよう。

■個性が出る、店によって違うスパイス内容

上に記載した、七味唐辛子の発祥とされる「やげん堀」

現在は、東京の浅草に店を移して営業。

店頭には、調合される前の、唐辛子、焙煎唐辛子、黒ごま、陳皮、けしの実などの原料単品が並び、辛さの度合いによって注文に応じて調合するスタイル。

比率は、企業秘密だそうです。常連さんは、「山椒多め」「辛み抜き」「少し絡め」といった自分好みを伝えて「マイ七味」を楽しむ人も。

他にも、白ごま、青のり、ショウガなどを使うお店もあり、唐辛子よりもはるかに辛くて有名な「ハバネロ」を使ったり個性的な七味唐辛子もあるようです。

料理に何かを加えるだけで違った風味を楽しめる「ちょい足し」

七味唐辛子のように古く伝わるアイテムから、SNSで紹介される、びっくり驚く組み合わせまで様々です。自宅で食事をする機会が多い今だからこそ、食事を楽しむための工夫はとても大切なことと思います。
(美味しいだけではなく健康面にも目を向けたいですね！！)

■ライスアイランドがおすすめする商品

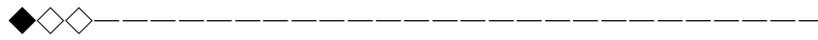
スパイスにちなんで、スパイシーなカレーなどにもあう商品をご紹介します♪

・おこめの花 ジャスミンライス 300g

もち米うるち米のミックスで日本人好みの仕上がります。
カレーから本格炒飯まで、いつもの料理をグレードアップ！
内容量／300g

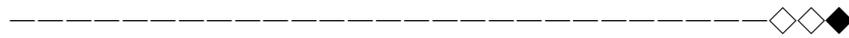
・おこめの花 レモンライス 300g

ターメリックでごはんにも新色登場。
マスタードのつぶつぶ食感がアクセントになり
一味違うカレーに変身♪
内容量／300g



スーパーマーケットトレードショー2021に出展します
2021年2月17日(水)～19日(金) @幕張メッセ

出展ブース番号【SMTS8-208・DTS2-324】



株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！

