

パクチー (コリアンダー・香菜)



食文化の多様性ととも認知度も上昇中！
一度ハマってしまえばやみつきに。
料理のジャンルを超えた
新たな用途に期待！

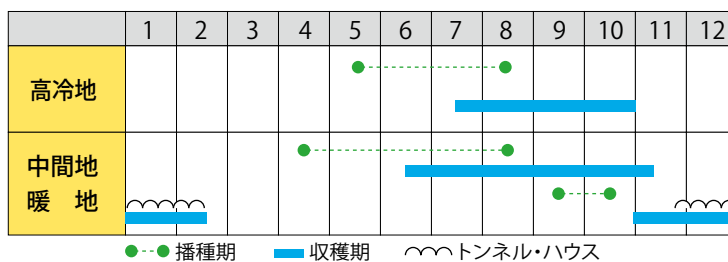
特長

- ① セリ科の1年草で、独特の風味が特長の香味野菜です。
- ② 草丈 20cm 程度の若い葉を随時収穫し利用します。出荷する場合は抜き取りが一般的で、根付きで収穫します。
- ③ 独特の強い香りは、中華料理やエスニック料理の定番で、スープの香り付けや、肉・魚料理の付け合せに利用します。
- ④ 春先に結実する種子も、スパイスなどとして利用できます。



栽培のアドバイス

- ① 2つの種子が合わさって球形の実を形成しており、そのまま播種すると2つ芽がでできます。(バラして1粒づつまくこともできます)
- ② 抜き取り収穫の場合は、条間 15～20cm でスジまきします。大株にして摘み取る場合は条間 30cm 株間 15～20cm 程度に間引きます。



タイ料理はもちろん、香りを生かしたアジア料理に！



● トムヤムクン



● 中華風お刺身



● アジア風炒め物

