

パクチー

セリ科

参考文献

JA遠州夢咲, 食と農 パクチー, 2022. 5. 16, <https://jaenchu.ja-shizuoka.or.jp/>

JAグループ茨城, Amore, 2022. 5. 16, <https://www.zennoh.or.jp/ib/amore/> 他

○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地												
茨城												
群馬												
静岡												
福岡												

セリ科の一年草で、地中海沿岸・西アジアが原産とされる。古来から医療目的やハーブ（薬草）として使用され、世界中で栽培されている。

日本には10世紀頃、シルクロードを經由して中国から伝わったとされるが、香りが強く、当時は好まれなかった。

現在も好みは分かれるが、90年代頃からエスニック料理店が増えるにつれて生食用の葉の需要が増え、生産量も増加。

種子はすり潰すと、オレンジのような柑橘系の香りがするためカレーの香辛料のほか、お菓子の香り付け、ミルクや紅茶と共にに入れて煮て利用される。^{シャンサイ}

国ごとに「パクチー」「香菜」「コリアンダー」と様々な名前と呼ばれており、「パクチー」はタイ語で生食用の葉を指し、中国料理に使用する生の葉を中国語で「香菜」、英語で果実や葉を乾燥したものを香辛料として「コリアンダー」と呼ぶ。

中国では「香菜」のほかに「中国パセリ」とも呼ばれているが一般的なパセリとは別種。

その他にも葉や熱していない実には独特の香りがあるため「カメムシソウ」とも呼ばれている。

○産地情報

茨城：JA新ひたち野、JAほこた中心。

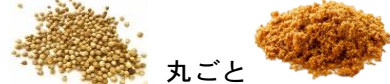
100gずつ袋詰めされ出荷。

静岡：ハウス栽培やガラス温室で栽培され通年出荷。

鮮度保持のため、発砲スチロールにパクチーの束を詰めたあと、保冷剤を入れることで産地から市場までできるだけ低温を保つ流れを作っている。



○パクチーの選び方と保存方法

選び方	葉がみずみずしく緑色が鮮やかなもの。 茎があまり太くなく、葉先までシャキッとしているもの。
保存	生 葉：葉などに水気があるとそこから傷みやすくなるため、しっかり水気をきっておく。 根の部分を濡らしたキッチンペーパーで包みポリ袋に入れて冷蔵庫野菜室に立てて保存。 (根がない場合は葉と茎を同様に包む) 乾燥させてから保存も可能だが、生より風味が損なわれる。 種子：完全に乾燥させ、丸ごと保存またはパウダー状にしてから密閉容器で保存。 
	冷凍 【葉】 生のまま刻んでフリーザーバッグに入れて保存

発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。