

オーストラリアと日本の料理に使われる香辛料・調味料について

相田 明莉 (高校2年)

オーストラリアには「ベジマイト」というペースト状の調味料があります。「ベジマイト」は茶色で日本人には馴染みのない独特の風味があります。オーストラリアの方々がパンに塗って美味しそうに食べていたのを見て、オーストラリアの料理に使われる香辛料・調味料に興味を持ちました。そこで今回、両国でよく使われる香辛料・調味料について調べました。

オーストラリア	日本
CLOVES	砂糖
OREGANO	塩
ROSEMARY	酢
ONION SALT	醤油
CHILLI	味噌
NUTMEG	味醂
PAPRIKA	日本酒
GINGER	コショウ
GARLIC & HERB	マヨネーズ
CHINESE FIVE SPICE	ソース
WHOLE CLOVES	ケチャップ
SEASONING	ゴマ
SPAGHETTI BOLOGNESE	薬味 (しょうが・わさび・からし等)
etc	etc

〈まとめ〉

ホストファミリー宅では引き出し2個分 (約50個) の香辛料・調味料があり、料理によって使い分けていました。よく使うものは右の写真のもので、調味料よりも香辛料の方が多く使われていました。オーストラリアには多くの民族の人々が集まり、様々な食文化があります。そのため日本より多種の香辛料・調味料が使われているということがわかりました。

