

## ラナウで入手した方がよいと思われる香辛料

東南アジアの料理には多くの香辛料が使用されます。ラナウでは各種香辛料を安く入手することができます。香辛料はいろいろな店で販売されていますが、HAP SENG やミリメワが豊富に品揃えをしています。私がラナウで購入する香辛料の一覧を下表に示します。販売されている香辛料の表示名がマレー語ですので、英語名、日本語名との対応を記載しました。

	マレー語	英語	日本語
1	Jintan putih	Cumin	クミン (セリ科)
2	Jintan manis	Fennel	ウイキョウ, フェンネル
3	Ketumbar	Coriander seed	コリアンダーの実
4	Kayu manis	Cinnamon	シナモン, 肉桂皮
5	Kunyit	Turmeric	秋ウコン
6	Serai	Lemon grass	レモン グラス
7	Asam jawa	Tamarind	タマリンド
8	Santan	Coconut milk	ココナッツ ミルク
9	Lada merah	Red chilli	赤唐辛子
10	Lada putih	White pepper	白胡椒
11	Pandan paste	Pandan paste	パندانペースト

- 6は販売されておらず、いたるところに生えています。日本で乾燥したものを入手することができます。
- 4,8,9は粉末状のものが販売されており、その方が日本に持ち帰るのに便利です。
- 11はスイーツを作るときに使用します。マレーシアのケーキで緑色をしたものはパندان（植物）で着色しています。カヤ（ココナッツミルクジャム）を作るときにも使用します。また、ナシレマ用のご飯を炊くときにもパندانの葉を入れます。
- 殆どのものを日本で購入することができますが、かなり割高になります。私は次の通販サイトでときどき購入します。

アメ横 大津屋 ～スパイス・豆の専門店～

[http://www.ohtsuya.com/e-commex/cgi-bin/ex\\_index.cgi](http://www.ohtsuya.com/e-commex/cgi-bin/ex_index.cgi)