

♪ 知ると楽しいハーブの基礎知識

ディル

科名	セリ科イノンド(アネツム)属 (1～2年草)
和名	イノンド
別名	時羅 (漢名)
原産地	西アジア、インド、イラン、南ヨーロッパ、地中海地方
草丈	60cm～120cm
種まき	3～5月 9～10月
開花期	5～7月
収穫	葉、種子



種子は茶褐色に色づいて来てから花穂ごと刈り取り、乾燥後に振り落として保存して使用します。

薬効 鎮静、消化不良の解消、口臭予防に効果があると云われる。

用途 料理 薬用、クラフト、観賞、香料、切り花

<メモ>

5000年も前のエジプトのハーブのリストに、薬として使われていたことが記録されているほど歴史が長いハーブです。英名は、古代スカンジナビア語の dill (赤ん坊をあやす、なだめる) から、また種から採ったオイルで腹痛を癒していたことからきたと云われます。

北欧では欠かせないハーブで、生葉を魚料理や肉料理、サラダやオイル、ピネガーに使い、種(ディルシード)をジャガイモ料理、ピクルス、クッキーなどの焼き菓子に使います。

花は黄色の小さいもので傘状に咲き、葉はフェンネルに似た繊細な羽状複葉で、全草に甘い芳香が有ります。

日当たりと風通しと水はけのよい場所を好みます。移植を嫌うので春か秋に直播きするか、幼苗を株間を30cm位とって植え付けます。

鉢植えの場合は深鉢で、鉢土が乾き切る前に灌水します。倒れやすいので支柱を立てるとよいでしょう。