

# タイム

Thyme

【分類】 シソ科イブキジャコウソウ属

【別名】 タチジャコウソウ

【種類】 常緑小低木

【草丈】 20 ~ 40cm

【原産地】 ヨーロッパ・アジア



## 【知っていますか？】

日常的にヨーロッパ料理では、肉や魚介類の臭みを消し、保存力を増すための重要なハーブとなっています。

また、植物標本の保存用、紙の虫食い防止用として使われます。

## 【食べると・・・？】

少し甘くととても爽やかな香りで、料理の香りづけにも重要なハーブ。強い殺菌力と防腐効果があり、集中力を高めると言われています。