

# Abstract

AROMA RESEARCH No.69(Vol.18 No.1)

バジル、香菜の香りとその効果

佐川岳人

---

<要旨> 本編では、近年広く親しまれるようになったスイートバジルと香菜（パクチー）を題材として、それに関係する3つのトピックスを紹介する。最初に、異なる乾燥方法で作られた乾燥スイートバジルと生のスイートバジルの香り特徴の違いについて、オクタナール、*(Z)*-3-ヘキセノール、*(E)*-2-ヘキセナールに着目して説明する。次に、香菜の特徴的な香り成分である*(E)*-2-ドデセナールが、葉・茎・根のそれぞれの器官においてどのように分布・存在しているかについて紹介する。そして最後に、スイートバジルを用いた魚のオーブン焼きという料理の中で、香りが不均一に分布していることが美味しさにつながっている可能性について考えたい。

<キーワード> スイートバジル、香菜、パクチー、*(Z)*-3-ヘキセノール、*(E)*-2-ドデセナール