

## ■主な改訂のポイント

## ・1級対象スパイスの変更・見出し名称変更

【新規対象品目】 ジュニパーベリー、レモンバーム

【掲載削除】 麻の実<sup>\*</sup>、サッサfras (※麻の実は、別ページにて簡易的に紹介)

【見出し名称変更】 旧版：ニオイアダン ⇒ 新版：パンダンリーフ

## ・最新の情報や国内での普及状況を踏まえた変更

(科名・原産地・別名などの基礎情報更新・修正、史実解釈変更への対応、最新の学術情報等を踏まえた見直し)

## ■主な変更箇所一覧

※当記載事項のほかにも、文章表現の調整などを行っております

章	項目・スパイス品目	旧版 (2020年5月発行「最新版」第1刷)	旧版 該当頁	新版 (2026年1月発行「4訂版」)	4訂版 該当頁	備考
序章	世界における歴史	カリカット (現在のコーチン)	8	カリカット (現・ <b>コーリーコード</b> )	8	
	世界の料理 ヨーロッパ	(パエリアの説明) スペイン語で「フライパン」の意味 (ボルシチの国・地域) ロシア (ボルシチの決めてのスパイス・ハーブ) クローブ、ローレルなど	27 27 27	<b>バレンシア語</b> で「フライパン」の意味 <b>ウクライナ</b> <b>ディル</b>	27 27 27	 * *
	世界の料理 アジア・オセアニア	(トンポーロウ説明文) 上海料理 (東方系) (チリコンカンの決めてのスパイス・ハーブ) チリパウダー、オレガノ	28 28	<b>中国・浙江省</b> の料理 チリパウダー、 <b>クミン</b> 、オレガノ	28 28	* 
第2章	オールスパイス	(原産地) 西インド諸島	53	<b>アンティル諸島</b> (西インド諸島)、 <b>中央アメリカ</b>	53	
	オレガノ	ギリシャ語で「喜びの山」	54	<b>古代ギリシア語</b> で「喜びの山」	54	
	カルダモン	(ブラックカルダモン説明) ショウガ科の植物の種子 (植物学上は果実)	56	( <b>植物学上は果実</b> ) の削除 ショウガ科の植物の果実	56	
	クローブ	(原産地) モルッカ諸島 (インドネシア)	60	<b>インドネシア (マルク諸島)</b>	60	
	こしょう	(ピンクペッパー) ウルシ科のコショウボクという植物の果実	62	ウルシ科 <b>サンショウモドキ属</b> の果実 別名に「 <b>ベ・ローゼ</b> 」「 <b>ブラジリアンペッパー</b> 」追加	62	*
	コリアンダー	(原産地) 地中海沿岸 (利用部位) 葉、種子 (植物学上は果実)、根	63 63	地中海沿岸、 <b>西アジア</b> 葉、 <b>茎</b> 、種子 (植物学上は果実)、根	63 63	
	シナモン/カシア	(別名) 肉桂、桂皮、にっき	67	肉桂、桂皮 ( <b>にっき削除</b> ) (植物説明に追記) また、種は別とされているが「 <b>にっき</b> 」や「 <b>カラキ</b> 」などもシナモン、カシアの仲間として取り扱われることがある。	67 67	
	スターアニス	(原産地) 中国	69	中国、 <b>ベトナム</b>	69	
	タイム	語源は「防腐」 タイムはギリシャ語で「防腐」という意味を持つ「チモン (thymon)」を語源とする。	71	(左記の記載削除/ 次項「 <b>勇気と大胆さの象徴</b> 」に以下追記) <b>タイム</b> の名は古代ギリシア語で「 <b>勇気</b> 」や「 <b>情熱</b> 」などを意味する「 <b>チモス (thymos)</b> 」に由来するとされる。	71	
	唐辛子	(別名) チリペッパー、チリ、カイエンペッパー、鷹の爪	76	カイエンペッパーと鷹の爪に <u>(※ともに栽培品種の一部を指す)</u> を追記	76	
	ナツメグ/メース	(原産地) モルッカ諸島	78	<b>インドネシア (マルク諸島)</b>	78	
	パセリ	(別名) オランダ芹	80	(「 <b>オランダ芹</b> 」へ注釈追記) ( <b>※モスカールド種を指すことが多い</b> )	80	
	ローレル	栄光のシンボル 古代オリンピックの時代から、勝利者の頭にかぶせられ、栄光のシンボルとされていた。	91	<b>古代ローマの時代から英雄に与えられる冠の材料に使われ、栄光のシンボルとされていた。</b>	91	
	わさび	(原産地) 東アジア	92	<b>日本</b>	92	

七味唐辛子		96	(追記) コラム「麻の実」って？ ※麻の実の科名は学説変更に伴い、アサ科に変更	96
チリパウダー	(特徴・用途) オレガノ、クミン、ガーリック、パプリカなどのスパイスを数種類配合して作られる。	97	唐辛子と、オレガノ、クミン、ガーリック、パプリカなどのスパイスを数種類配合して作られる。	97
麻の実		98	削除、p96「七味唐辛子」コラムにて紹介	—
カフェライム	(別名) こぶみかんの葉、マックルー、バイマックルー	98	こぶみかん、マックルー、マクルットライム	98
クベバ		100	(別名追記) 畢澄茄、キューベブ、テイルドペッパー	100
ケイパー	(別名) 風鳥木	101	風鳥木、ケーパー、ケッパー	101
	(科名) コショウ科	101	フウチョウボク科	101 *
サッサfras		102	削除	—
しそ(紫蘇)	(別名) 大葉	102	大葉(青じその葉の部分を指す)	102
	(利用部位) 葉および花穂	102	葉および花穂、種子	102
ジュニパーベリー	掲載なし	—	新規掲載	102
セロリー	(利用部位) 種子	103	種子(植物学上は果実)	103
パンダンリーフ	(品目名) ニオリアダン	105	パンダンリーフ 別名：ニオイタコノキ、ニオリアダン、ランペ	105
	(ノート) 別名「スクリューパー」は、茎が"らせん状"に伸び、葉がパイナップルに似て剣のように細長くとがっていることから。スリランカでは「ランパ」と呼ばれ、カレーの香りづけに欠かせないハーブ。	105	「スクリューパー」とも呼ばれる、タコノキ科パンダナス属の一種。スリランカでは「ランペ」と呼ばれ、カレーの香りづけに欠かせないほか、タイでは「バイトーイ」と呼ばれ、さまざまな料理の香りづけや彩りに使用される。	105
レモンバーム	掲載なし	—	新規掲載	106
ロングペッパー	(別名) ヒハツ	107	(別名) ヒハツ、ヒパーチ、ピパーチ	107
	(ノート) つる性の熱帯植物で、細長い棒状の果実をつける。沖縄ではロングペッパーが自生している地域もあり、島こしょう、ピパーチなどと呼ばれている。～	107	つる性の熱帯植物で、こしょうの近縁種。細長い棒状の果実をつける。沖縄では古くから栽培している地域もあり「島こしょう」「ヒパーチ」などと呼ばれている。沖縄産は「ヒハツモドキ」という近縁種だが、区別されずに扱われることが多い。～	107
ダッカ	(ノート) ～北アフリカ地域で利用されるシーズニングスパイス。	108	北アフリカから中東地域で利用されるシーズニングスパイス。	108 *
第3章 好んで楽しむハーブティー	(ハーブティーによく使われるハーブ) ジュニパーベリー	113	ジュニパーベリー削除	—
		—	(ハーブティーによく使われるハーブ) リンデン(リンデンフラワー) 新規掲載	114
手軽に育てるハーブの栽培 ①ハーブを定植(植え付け)する	一般的にハーブがよく育つ気候条件は10～20度くらいとされていて、定植の時期は春が秋が適している。	122	ハーブごとに栽培適温があり、自生地または原生地に近い温度帯とされている。	122
	(培養土)	123	(注釈追記) ※ゆるやかに効果が現れるタイプ(緩効性)の肥料を混ぜてもよい	123
②ハーブを育てる	(肥料やり) 肥料は植物自身が光合成で養分をつくり出しているので、それを補うくらいに。冬場はハーブはほとんど生長しないので、一般的には肥料は不要なものポイント。	125	定植時には肥料は必須ではないが、定植後ハーブが育ち始めてからは、2～3週間に一度を目安に肥料を与えるとよい。特に葉の色が薄くなったと感じるときは肥料を使用する。	125
③ハーブを収穫する	●セリ科に属する大部分のハーブ(例示)は、～生長が旺盛な時期は株を握りこんで株元から刈り込んでもだいじょうぶ。	127	～成長が旺盛な時期は新芽を残して株元から刈り込むこともできる。	127 *
スパイス&ハーブと健康 ①伝統医学とスパイス&ハーブ	(表) アーユルヴェーダでよく使われるスパイスやハーブの一例	128	表中の「作用など」全体見直し・変更 (個々の修正内容記載省略)	128
	(表) 漢方でよく使われるスパイスやハーブの一例	129	表中の「作用など」全体見直し・変更 (個々の修正内容記載省略)	129

	(表) メディカルハーブでよく使われるスパイスやハーブの一例	130	表中の品目（「スパイス・ハーブ」）、「作用など」全体見直し・変更 (個々の修正内容記載省略)	130
②注目されるスパイス&ハーブの機能性	(表) 各スパイス&ハーブの生体調節機能	131	(表) スパイスやハーブの成分による生体調節機能 表中の品目（「スパイス・ハーブ」）、「含有される成分による作用など」全体見直し・変更 (個々の修正内容記載省略)	131
④健やかな食生活とスパイス&ハーブ		132	文章全面改訂 コラム「日本人の食事摂取基準」追加	132
⑤食の健康情報とスパイス&ハーブ		134～ 135	文章、コラム全面改訂	134～ 135

\* 印のついている項目については、旧版（「最新版」）増刷時より変更済み。（2025年度までの試験問題への影響はございません）

## ■ 「スパイス&ハーブ検定」試験への対応について

各級ともに、出題内容については、以下の通り対応しております。

2027年以降は新版（「4訂版」）からのみの出題となります。

		旧版 (2020年発行「最新版」)	新版 (2026年1月発行「4訂版」)
			
実施予定期間	実施予定期間	出題対象	
第17回	2026年10～11月	○	○
第18回以降	2027年～	—	○

※旧版は「最新版」という書名で販売されておりますのでご注意ください