



## スパイスに立ちはだかる『壁』・・・

スパイスって今の日本であればマニアックなスパイスでも  
簡単に手に入るんだけど、おうちで定着させるには高い壁があります。  
日本のスパイスを取り巻く状況を簡単にまとめてみました。

### 1. 種類が多い

スパイスって単純に種類が多いし、同じ種類でもホール・パウダーあったりして  
どう使っていいか迷いますね。種類だけでなくメーカー・値段にも差があるから  
余計迷ってしまいます。

### 2. 高い

スーパーで売っているスパイスってメーカーによりますけど一つ 200 円程度  
シンプルな調合のカレーでもスパイス 4 種類で作るとすると 800 円 + その他の  
材料費と考えるとなかなか費用がかかります。はじめて何かをするときはそんな  
ものですが、次の項目が更なる壁になっています。

### 3. 余る

たぶんスパイスの一番の壁はこれ  
使いまわしもわからないから最終的に捨てる羽目になるんですよね  
『スパイスニ捨てた後悔』→スパイスを買わなくなるという悪循環。



勉強会も時折開催しています。これはスパイスソルト作り