

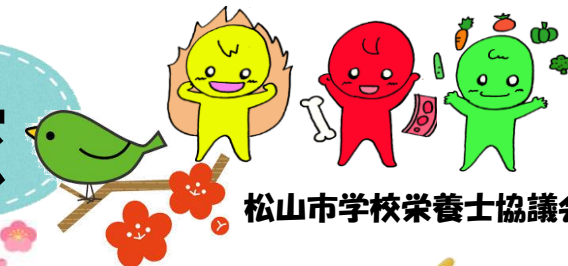
きゅう 給

しょく 食

たん 探

けん 検

たい 隊



みそ

日本の伝統的な調味料に「みそ」があります。愛媛県では、「麦みそ」が広く親しまれています。麦みその原料は、「大豆」「麦」「こうじ菌」「塩」です。



こうじ 麹づくり



むぎ 麦こうじ

麦を蒸してこうじ菌をふりかけ、「麦こうじ」をつくります。

じょうしゃ 蒸煮



「大豆」をやわらかくなるまで蒸してすりつぶします。

こんごう 混合



大豆、麦こうじ、塩、水を混ぜ合わせます。

はっこう 発酵・熟成



空気が入らないようにおもしろいように、半年ぐらい発酵させたら、「麦みそ」の完成です。

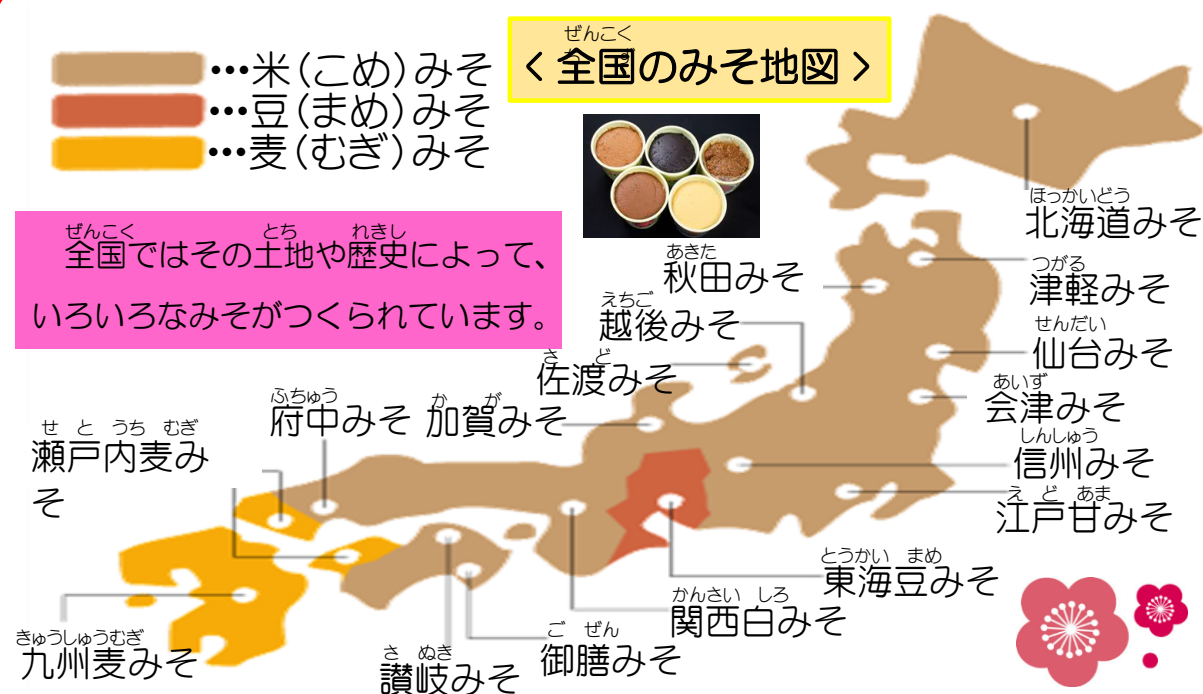


- ...米(こめ)みそ
- ...豆(まめ)みそ
- ...麦(むぎ)みそ

全国の味噌地図



全国ではその土地や歴史によって、いろいろな味噌が作られています。



味噌の種類

米みそ 「米こうじ」が原料で、熟成期間の違いにより、「白みそ」や「赤みそ」などの種類があります。

豆みそ 「豆こうじ」が原料で、うま味・辛味が強いのが特徴です。中京地方でよく食べられます。

麦みそ 「麦こうじ」が原料で、田舎みそとも呼ばれます。愛媛県や九州地方でよく食べられます。

2月の味めぐり (群馬県)

- ごはん
- おきりこみ
- 上州きんぴら
- 牛乳
- ホキの竜田揚げ



給食のみそ汁は、愛媛県でよく食べられている「麦みそ」が使われているよ。

