



給食探検隊



しょうゆ

しょうゆは、煮物や汁物の味付けに使われるなど、日本料理に幅広く利用され、日本の食文化の基本となる調味料です。



大豆

蒸気で蒸し上げます。しょうゆの旨み成分を生みます。



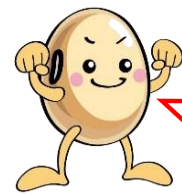
小麦

炒って、細かく砕きます。甘みとコクになります。



塩

水に溶かして使います。雑菌が増えるのを防ぎます。



しょうゆの原材料は、「大豆」「小麦」「塩」だよ。

麹づくり



1日目

3日目

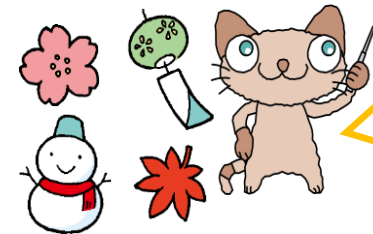


3日たつと、こうじ菌が増えるんだよ。

仕込み



出来上がった「こうじ」に食塩水を混ぜて「もろみ」を仕込みます。



季節の温度変化を利用して、1年間、ゆっくりと発酵・熟成させるよ。

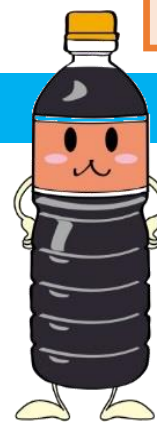
圧搾



「もろみ」から「生しょうゆ」を搾ります。布で「もろみ」を包み、3日かけて搾り出します。

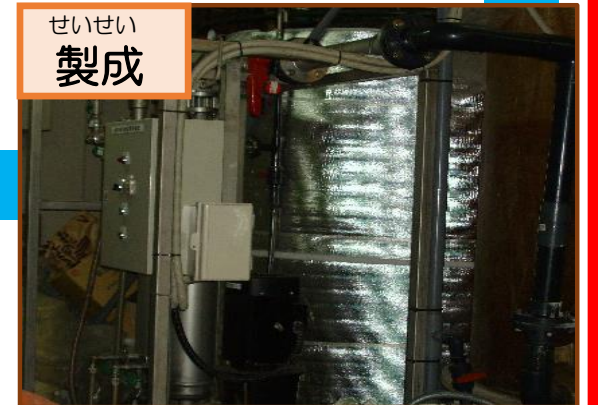


完成



長い年月をかけて「しょうゆ」が作られていることが分かったね。「しょうゆ」には、5つの種類があって、料理で使い分けるよ。

製成



「生しょうゆ」に熱を加えて殺菌します。色や味、香りを整えます。

9月の味めぐり (愛媛県)

- たちうお飯
- 牛乳
- すまし汁
- せんざんき
- レモン風味漬

