

## みそとしょうゆ

もとは同じ!?



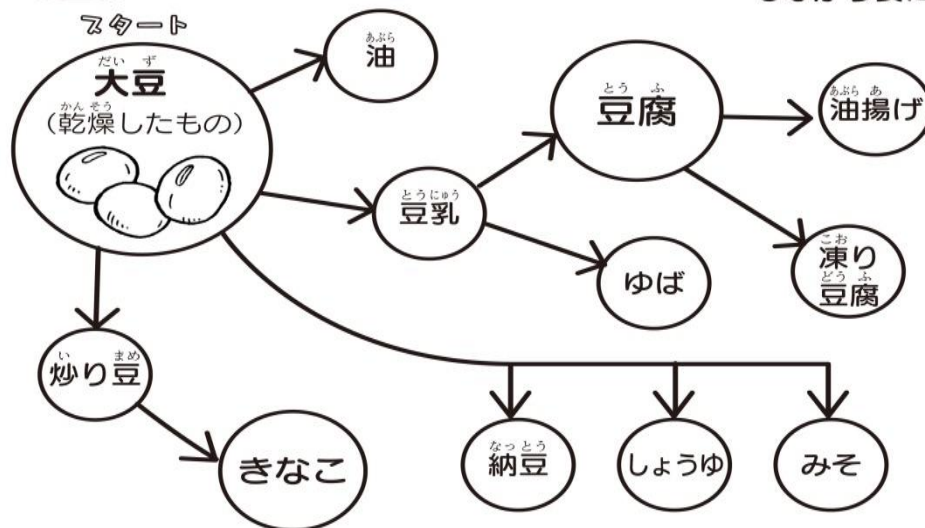
みそもしょうゆも、中国から「醬」と「豉」という食べ物として、朝鮮半島を経て日本に伝わってきたといわれていますが、これがみそとしょうゆのもとになったものといわれています。「醬」とはいろいろな食べ物に塩を加えて発酵させたもので、「穀醬」（米や麦、大豆など

が原料）「魚醬」（魚や魚の内臓などが原料）というものがありました。

みそは奈良時代にはすでに貢進物として納められている記述があります。またしょうゆは鎌倉時代ごろに「たまりじょうゆ」がつくられはじめ、室町時代には盛んに製造されていたといえます。

## 大豆が変身していくよ!

(ヒント) 加工はひとつだけじゃないものもたくさんあります。



★変身するためには、どんな加工が必要なのか、加工方法の例を参考にしながら表に書いてみましょう。

### 加工方法の例

- みずにつける
- 煮る
- 発酵させる
- など

大豆はさまざまな加工によって、いろいろな食品に変化します。昔からわたしたちの食生活に欠かせない大豆製品を調べてみましょう。

この「学校給食調理員だより」の発行者の一般財団法人むつ市教育振興会はむつ市大畑学校給食センターにおける調理及び配送業務を受託しています。

所在地：青森県むつ市大畑町兔沢163 TEL 0175-34-5397

事務局：青森県むつ市大畑町中島108-5 TEL 0175-34-5566

※毎日の献立を写真つきでコメントと一緒にブログにアップしています。毎月の献立予定もいつでも確認できますよ(^\_^)

ホームページアドレス パソコンやスマートフォンから <http://kyoushin.org/> 携帯電話から <http://kyoushin.org/m.html>