



名前

ダイズ
づくり

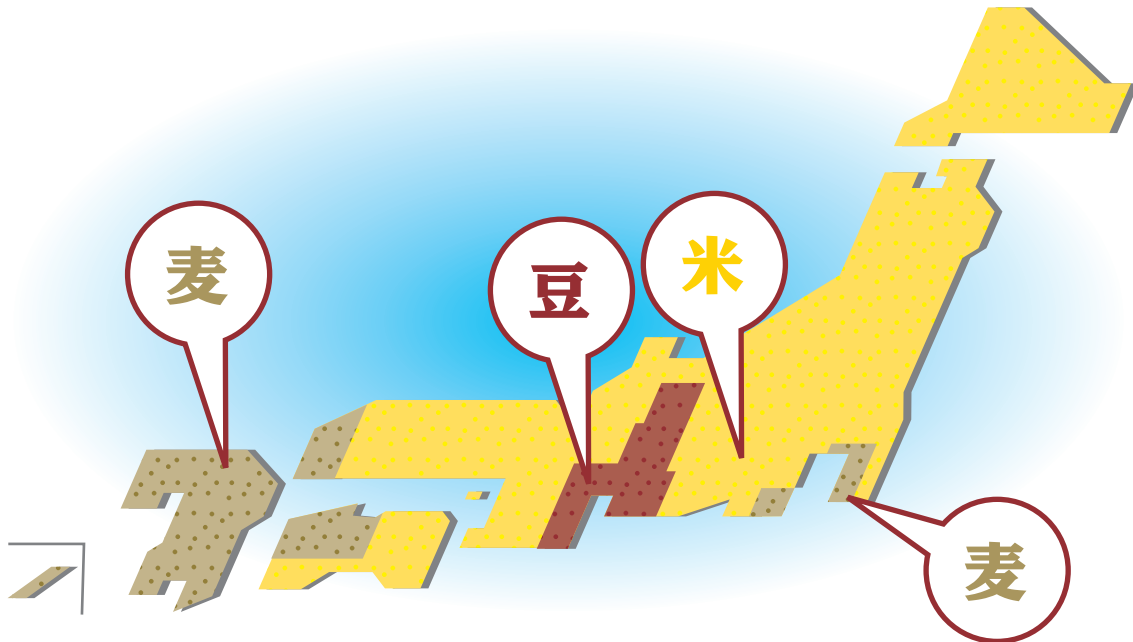
遊び・調理

全国のみそを比べてみよう！

みそは、地域性が豊かで、日本全国、その気候風土に合った個性のあるみそがつくられているよ。すずしい地域と暖かい地域では、みそを熟成させるための長さもちがう。そうして、色のこいみそ、うすいみそ、麴や塩の多いみそ、少ないみそなど、いろいろな色と味のみそが出来る。

米みそ、麦みそ、豆みそなどの呼び方は、麴を育てた材料によるものだ。そのほか、甘口、辛口、白みそ、赤みそなどの呼び方もある。

ところで、「手前みそ」という言葉があるね。これは、だれでも自分のみそが一番おいしいと思っている、という意味だよ。



メモ

地図をつくろう

みんなのお父さんやお母さん、おじいさんやおばあさんが子どものころに食べていたみそを、聞いてこよう。そして出身地と合わせて、みんなでみそ地図をつくってみよう。

原料	色や味		産地
米みそ	甘みそ	白	近畿各府県、岡山、広島、山口、香川
		赤	東京
	甘口みそ	淡色	静岡、九州地方
		赤	徳島、その他
辛口みそ	淡色	関東甲信越、北陸、その他全国各地	
	赤	関東甲信越、東北、北海道、その他全国各地	
麦みそ	甘口みそ		九州、四国、中国地方
	辛口みそ		九州、四国、中国、関東地方
豆みそ			中京地方（愛知、三重、岐阜）