

すくうるらんち

11月4日(木)

おいしいよ!

せい
かち
ょう

だい
ず

つく

精華町でとれた大豆で作られた

とう
じょう

みそが登場します。



できあがったみそ

せい
かち
ょう

とく
さん
ひん
かい
はつ
せつ

はな
こう
ぼう

つく

精華町にある特産品開発施設、華工房で作られ

げん
りょう だい
ず せい
かち
ょう つく

たみそです。みその原料の大豆は精華町で作られた
たものです。



だい
ず

はっ
こう

でき

大豆を発酵させることによりみそが出来ます。

いっ
ぱん
てき

げつ

お

一般的には6カ月ぐらい置いてから、みそとして

つか

のう
きょう

ちよく
ばい
しよ

使います。このみそは、JA（農協）の直売所

う

でも売られています。

きょう

せい
かち
ょう
とく
さん
ひん
かい
はつ
れん
らく
きょう
ぎ
かい

ぶ
かい

今日は精華町特産品開発連絡協議会・みそ部会か

とど

ら届けられました。

みそをパックに
詰めているところ

みそ

味噌のルーツ

きげん
ぜん

ねん

ちゅう
ごく

みそ

げん
けい

ちよう
みりょう

紀元前2000年ごろ、中国では味噌の原型といえるような調味料があったといわれ

にほん

なら
しだい

すこ

まえ

しよ
う

し

はっ
こう
ちよう
みりょう

ています。日本へは、奈良時代より少し前に「醤」や「豉」という発酵調味料が、

ちゅう
ごく ちよう
せん
はん
とう

とらい

ねん

たい
ほう
りつ
りょう

中国や朝鮮半島から渡来したといわれています。701年の「大宝律令」には、

しお
なつ
とう
けい

ひし
お

みそ

な

とう
じょう

へい
あん
しだい

みや
こ

みそ

う

みせ

塩納豆系の「醤」、「未醤」の名が登場します。平安時代には都に未醤を売る店

あら
わ

みそ

な

てい
ちやく

り
ょう
り

つか

にほん

が現れ、しだいに未醤の名が定着し、料理に使われるようになりました。日本に

じよう
もん
じだい

ひし
お

みそ

たい
りく

つた

も、縄文時代から醤や味噌のようなものはあったようですが、それが大陸から伝

せい
ほう

あ

にほん
どく
じ

みそ

たん
じょう

はつ
てん

おも

わった製法とうまく合わさって、日本独自の味噌が誕生、発展したと思われます。