

すくうるらんち

11月5日(土)

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
しせつ はな
こう
ぼう つく
精華町にある特産品開発施設、華工房で作られたみそです。みその原料の大豆は精華町でつくられたものです。

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

いっ
ぱん
てき

げつ

お

す。一般的には6カ月ぐらい置いてから、みそ

つか

のう
き
ょう

として使います。このみそは、JA(農協)

ち
よ
く
ばい
し
ょ

う

の直売所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

今日は精華町特産品開発連絡協議会・みそ

ぶ
かい

とど

部会から届けられました。



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 ちょうみりょう
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ています。日本へは、奈良時代より少し前に「醬」や「豉」という発酵調味料が、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、塩納豆系の「醬」、みそ な とうじょう へいあんじだい みやこ みそ う みせ あらわ みそ
「未醬」の名が登場します。平安時代には都に未醬を売る店が現れ、しだいに未醬の名が定着し、料理に使われるようになりました。日本にも、縄文時代から醬や味噌のよなものはあったようですが、それが大陸から伝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