

みその歴史

みその起源には二つの説があります。一つは、人々が狩りや漁によってくらしていた今から1万年ほど前、とんぐりで作ったみそのような食品を食べていた説です。

もう一つは、中国大陸から朝魚羊半島を通って伝わってきた説です。現在でも、アジアの国々では、みその仲間の発酵食品が食べられています。

なので、みそは昔高級品だったそう!

学校で作ったみそ汁

1回目

私は、油あげと玉ねぎでみそ汁を作りました。

最初だったので火加減や野菜の切り方などがとても難しかったので、大変でした。でも、できた後は、おいしいみそ汁ができて、とてもうれしかったです。同じみそ汁を作ったはずなのに、味が人一人ちがくて、びっくりしました。

2回目

2回目は、玉ねぎとジャガイモで自分の家のみそでつくりました。

1回目の経験で、2回目は1回目よりすばやくできました。

そして、試食が一番おどろいたのは、みその味が全然ちがうことです。各家庭によって味がちがうのは本当おもしろいなと思いました。

家庭でみそ汁によく使われる実

TOP6

1位

とうふ



2位

わかめ



3位

油あげ



4位

玉ねぎ



5位

おふ



6位

じゃがいも



他にも...

キノコ類・キャベツ・なす・大根・ねぎ・さといも・あさり・じじみ

などもみそ汁に入れるとおいしいです。

みそ新聞

みその説明

みその材料

鳥羽ひかり

大豆・塩・米こうじ

みそは大豆を食べやすい形にした、しかも消化・吸収しやすい、健康にいい食品なので、生活の中で目的に応じて、用いられています。

世界に広がるみそ

みそはダイエットや生活しゅうかん病、がん予防に効果のある健康食として、海外からも注目されるようになりました。

米国	1位	台	1位
カナダ	2位	日	3位
	4位		5位

BEST5

私は、みそが時間をかけて作られているのがすごいと思います。私の家のみそはとち木で親せきが作っています。なので今度作るころをみてみたいです。そして、みそはそれぞれ味がちがうので調べてみたいです。

みそについて感じていたこと、考えたこと

私は、「おみそ」を読んで、健康食として、あつかわれていて、日本からの輸出で、アメリカ、韓国、台湾などに送られていて、世界で食べられているのは、すごいなと感じました。そして、みそは全国で食べられているので、みそ汁以外にみそを使った料理について知りたいと思いました。

「おみそ」を読んで、感じたこと、興味をもったこと

私は、みそが、全国で食べられているのがとてもすごいなと思いました。そして、みそは味がそれぞれちがったので、どんな種類があるか知りたいです。