

みそある分がかり新聞



第 一 号

調来小学校
6年1組4番

発行日 2015年 9月14日(月) 井上優衣

これでおなたも
「みそ博士!」

いっしょに
みそを
学びまう!



おしる君

みそ料理色

いろいろなお味噌があるね!

みそ汁の色々

- わかめ
- ねぎ
- あさり
- じゃがいも
- きぬさや

さといもにんにく二人にやくとうふねぎ

とうふなめこ

カク

山梨県 ほう菜のみそ
ほう菜の葉のみそをついた料理です。

北海道 いかりなめこ
みそ味のなめこ汁を使っている。

千葉県 ねめこ
おしる君とみそやねぎを煮込んだりした米料理。血をなめるほどおいしいからねめこ。

沖縄 しゃぶしゃぶ
おぶた肉、こんにゃく、しいたけなどをわかたみそ汁でピーナツバター入り。

東京都 かつお
かつおのほかにみそをいれ、おしる君の味。

家庭でよく使われるみそ汁の宝

1位 とうふ	2位 わかめ
3位 油あげ	4位 ねぎ
5位 たにん	6位 なめこ
7位 しじみ	8位 じゃがいも
9位 たまご	10位 えのきたけ

みそとくらし

みそ汁で栄養のバランスがとれる!

みその原料の大豆には人間の成長に欠かせない良質なたんぱく質がふくまれている。しかし大豆には、いくら良い栄養があっても、かたい豆を毎日食べるのは大変なこと。みそはたにん豆を食パンやすりつぶした、しかも、消化吸収しやすい、健康に良い食品です。

みそニース

2013年 和食がユネスコ無形文化遺産に登録!!

和食の基本は汁三菜。みそ汁は日本の食の代表として世界に認められたといえます。

みそのさまざまな製品! おみそにかかわる商品特集です。

キューブに入っているが、液体のみそも存在する。

みそのお菓子などもありです。

みその原料「大豆」

大豆はマメ科の植物で、種子を食用にしています。原生地は中国で、弥生時代の頃から、朝鮮半島を通り、日本に伝わったといわれています。黄色、青色、黒色などがありますが、みその原料としては黄色を使います。

大豆の花

大豆の葉

大豆の根

大豆の莢

大豆の皮

大豆の芽

大豆の葉

大豆の根

大豆の莢

大豆の皮

大豆の芽

世界の食文化

世界に広がるみそ

近年、タイ 2位、韓国 1位、台湾 3位、香港 4位、アメリカ 5位、ヨーロッパ 6位、アジア 7位、オセアニア 8位、北アメリカ 9位、南アメリカ 10位

海外では、効果のある健康食として注目をされています。

感想: 私は、この学習を通して、あらためてみそに、きょうみをもちました。これから、みそについて、いろいろのことを調べてみたいと思います。