みその新発見!!

みそ

おどろき みそ新聞

mi so しん ぶん

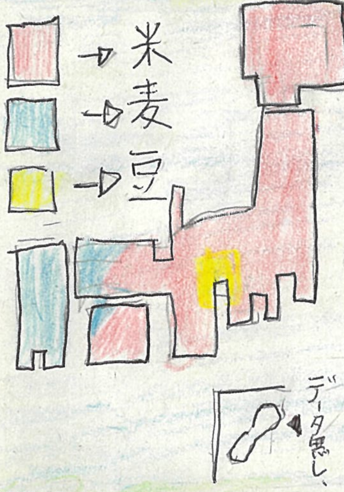
歴史ある食べ物みそ特集

編集発行者：片桐光一郎

近年、外国では、こんな食べ物がある。その名も『ミソスープ』。つまり日本のみそしるです。旧ソビエト連邦で起きた原子力発電所の事故でもみそは大活やくしました。そんな日本のほこり、みそについて改めて調べてみようと思いました。

◎まず、みそには、どんな種類があるのか?

どうやら日本には、米、麦、豆みそがあるらしい。全国で食べられているその分ぶはコレだ!!



米みそ

江戸っ子好みの甘くて、くろいみそ

京都特撰白みそ まっ白で、とても甘いみそ

二年完熟みそ↑ 三年完熟みそ 自然のうまみを引き出したみそ

白だしこしみそ どんな料理にも合う万能みそ

▼なんと!!圧とう的に米みそが多かった。そこで、色々なみその特ちょうをしょうかいします。

今回僕は副読本にのっていた「みそ丸」を作ってみました。ぼくは、みそ丸の具に野菜となんとフライドポテトを入れました。最初フライドポテトを入れてしまって平気かなと不安になりましたが、最後に食べた時、とてもおいしかったです。また、みそ丸は、ふつうのみそしるよりも、風味がとてもよかったです!。みなさんも風味が良くて、自分で色々な味を作れる楽しいみそ丸をつくってみてはいかがでしょうか?

自分でみそ丸を作ってみた 写真は完成するまでの様子。

みそしるの具 / みそ / みそと具をこねる。 / みそ丸完成 / お湯をそそいで… / みそ汁完成 / おいしい!!

風味がすごい!みそ丸

今回は信州みそでみそ丸を作ってみました。さあ、みそ丸は、どんな味かな?!

みそ日記 000号

麦豆みそ

広島麦みそ

モーツアルトのクラシックをききながら育ったみそだから、おいしい?!

八丁みそ

大豆のみでつくられた、固くて個性のあるみそ

ちょこっとクッキング

テーマ みそを作ろう

① こうじを用意する

② 大豆を手でつぶせるくらいまでにる

③ かたいもので豆をつぶす。

④ 米こうじと塩をまぜる。 豆をボール状に丸めつぶし、空気をぬく。

⑤ たるに、種水を入れ…

⑥ 大豆

⑦ しおこうじを大豆のたるに入れる

⑧ 塩をまぶしておもしをしてねかせると…… 完成

※種水とは…大豆のにじる