

今月の食育コラム

しょうゆ

大豆，米，麦等の穀類を原料とし，それらを蒸煮したものに麴（こうじ）と食塩水を混ぜて発酵，熟成させてできる調味料です。

しょうゆ生産量の約85%を占めるこいくちしょうゆは香りが強く素材の生臭さを消す働きがあり，広く使われています。約11%を占めるうすくちしょうゆは，色が淡く，風味もやわらかで，素材の色や味わいが生かされます。



こいくちしょうゆ



うすくちしょうゆ

年間テーマ：日本の調味料ずかん
作成：大崎市学校栄養士会