



けんきゆう

あかいななみ

どろき

わたしはおみそろが"たいすきで"す。

おみそろにつかわれているみそについてしたいとおもいました。

むくてき

① みそには、どんな^たし^ろい^かがあるのか

② みそは どうやって^てき^るのか

③ みそは、どうして^しつ^はい^いのか

④ みそは、おんど^によ^って、と^ける^スピー^ドは、ち^がら^ある

けいかく

① スーパー^にい^って、ど^んな^みそ^かがある^のかを^しら^べる

② と ③ みそ^くら^にい^って、みそ^につ^いて、^いつ^ても^もち^をして^みそ^をつ^くる

④ おんど^のち^がら^たし^にみそ^をと^かす

ほうほう

① スーパーのミスコーナーで"どんなミスがあるのかを知らず"をかぞえる。

②と③ ミスぐらのひとにしつめて、しらべる。
・みそをじぶんで"つくってスリカたをしらべる。
・はんをよむ。
・インターネットで"しらべる"

④ おんど"しるいをかえてみそをよかず"

<どぶ>

①と② → かみ、えんぴつ、バインダー

②と③ → たいす、しば、こめこうじ、たぬみそ、
ビール、くろあご、ぼんとうき

④ → かみ、コップ、みそ、だし、おんど"けい、スプーン、はかり"

けいかとけか

①みそには、どんなしるいがあるのか

スーパーにうっているみそのかず(しるい)

スーパー \ しるい	こめみそ	むぎみそ	まめみそ	ちやうとうみそ
A	28	9	0	23
B	29	5	2	15
C	18	1	0	10
D	9	5	0	10
E	14	6	0	11
ごうけい	98 <small>(しるい)</small>	26 <small>(しるい)</small>	2 <small>(しるい)</small>	107 <small>(しるい)</small>

ちやうさばした: ひろは

スーパーにものすくたくさんのみそがあつてびっくりしました。

そのなかでも、いちばんおおかつたのはちやうとうみそで、つきは、こめみそ、そのつきは、むぎみそさいごにまめみそというじゆんは"んでした。

スーパーでのちやうさは、びん
ひょうのぬいしやうをみて
しらべました。

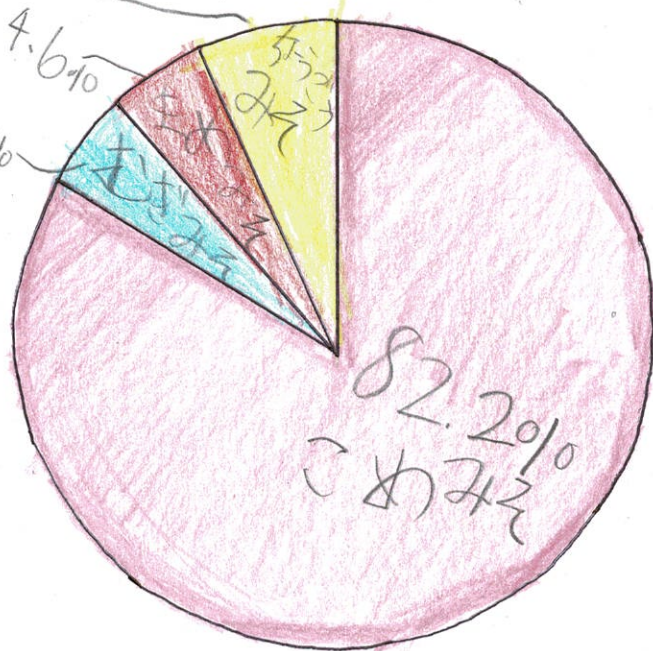
さっす。
↓

●名称: 米みそ ●原材料名: 米みそ (国内製造) (大豆、米、食塩) ●内容量: 100g
●賞味期限: 側面に記載 ●保存方法: 要冷蔵 (10℃以下) ●加工者: 蔵乃屋株式会社 東京都江東区豊洲 6-5-1 ●加工所: 長野県長野市安茂里 883

栄養成分表示 (100g 当たり) / エネルギー 185kcal、たんぱく質 12.0g、脂質 4.6g、炭水化物 24.0g、食塩相当量 12.7g (表示値は目安です)

■ みそのしるい

こめ みそ	あまくみそ	けんりやう
	あまみそ	あたいすしお
	からくみそ	
むき みそ	からくみそ	けんりやう
	あまくみそ	おおむきたいすしお
まめ みそ	-	けんりやう たいすしお
ちやう みそ	-	こめみそ、むきみそまめみそを 3しるいか2しるいをませたもの。



にほんでは、こめみそが
たくさんつくられていることが
わかりました。スーパーでは、ちやう
みそが、おおがたけと
ちやうみそはこめみそと
つかわれているのでこめみ
そが、おおいのだとおもいます。

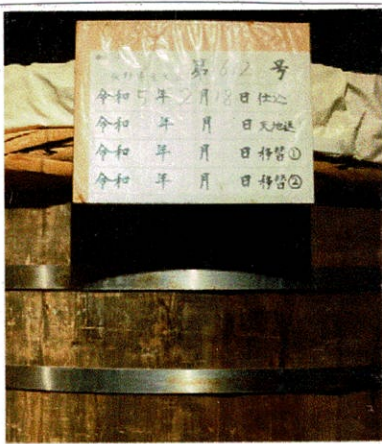
みそのしるいについて、しっかすうりや (2022年「せんみこ」のしるい、より)

②みそは、どうやってつくるのか!

いいみそのみそぐら(なかのけんまつとし)



みそぐらにはアジアぞうとおおいぐらいのおせき
4.5トンのみそかいはいるおおきなおけか
なんともありません。



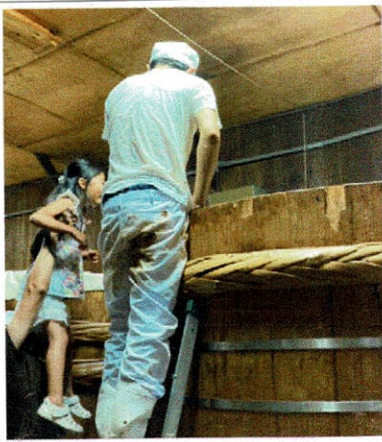
ねんに1かいおけをうつしかえて、さんそを
ふくませるとおいしくなるそうです。
うつしかえは、「んちかえし」といってなれた
ひよではんになれていないひよで1にちかかる
そうです。



みそのけんりきは
・だいず
・しお
・こうじ
です。



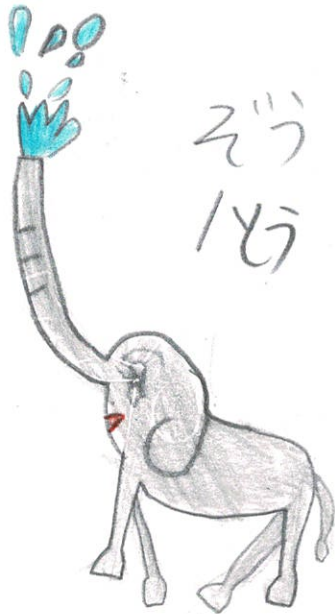
いいみそは
1ねんみそを
3ねんみそを
あかみそ
ねんおでいろか
こくなりませす。



おけはとてもおおきくみそかいたくさん
はいていてそれからやさしい

おにいさんがおけにはいていました。

みそのいいにおいかしておなかかか
すました。



おけひつ



みそしる25ま
はいぶん



みそのせいせんりょう

にほんでつくられるみそのうち、51%がなかの
けんでつくられています。

こくさんの力をつかってつくるみそは、
10ぶんの1くらいがあります。

みあさこうげんぐらでのみそづくり

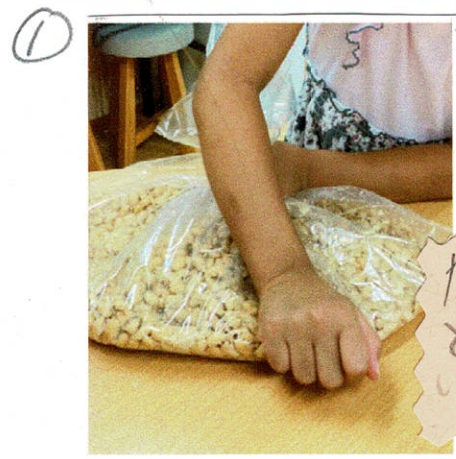
なかのけんおおまち



- ざいりょう
- た"いず"
- こうじ
- しお
- たねみそ



おぼんに
あしいうちとおはあち
のちんていなるなかのけん
いいたてのみそづくりを
かみそづくりをほした。



た"いず"をつぐ
ときは、ねんど"みた
いでした。



このめこうじはかた
いっかんておがした
いてした。とてもあま
かったです。

ビニールぶくろにもしたた"いず"を
いれて、でのひらで"つぶす。
ゼニールのくちから た"いず"が
こぼれないように ちうい!

①に めこうじとしおをいれて
せんぶがみんとうになるまで"ませる



②に たねみそをいれて まぜまおせる
上。



ビニールぶくろのくちをしめ、
わゴムで"わたあじ"ようちにいれよ。
*ちんてい"うま"をいかりぬくように!

⑤ ちやくしゃにこうちけて
ほぞんする。
へい、きんして
25~30°Cでほぞん
すると、おいしいになる。

⑥ 1~2しのかかん2~3しのかかんで
ふくろかふくろんでいたがたまた
かすをぬく。
そのあと④とおなじように、
しかりくきをぬいてまぐら
でしめようきにいれる。
★かびんちゅうい

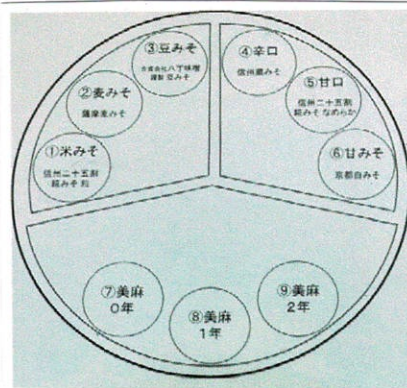
⑦ 3~4しのかかんでできあがり。
(なつのは"あひ")

なつとぶゆではまきをつくるおんどと
ほぞんするかんがちかんで"ちゅうい"

③ みそは、どうしてしょっぱいのか

まぬみそか
から"ま"だよ。

■ みそのしく(9しるい)



あまみそは、あまくておいしかったけど
まぬみそは、ものすごくからかったです。
みそは、こうじやしおのりか、おおいとしょっぱ
くなるそうでもわたしは、みあと1ねんみそ
か"ま"で"ま"と"ま"といふといつての"あひ"かしたるま"ま"。



いれにかきてお"ま"にみそ
をまかした。

④ みそは、おんどによってとけるスピードは、ちがうのか？

おおよし 21 はいのだし 30CC に みそ 3 グラム を と け

■ みそがとけるし"かん (び"ょう)

ゆるい おんど	ひろはみそ (しんじおみそ)	ほろかいどうみそ	しんじおみそ (しいみそ)
1.5℃	88	80	60
28.5℃	73	73	46
61℃	43	51	35
92℃	42	36	20

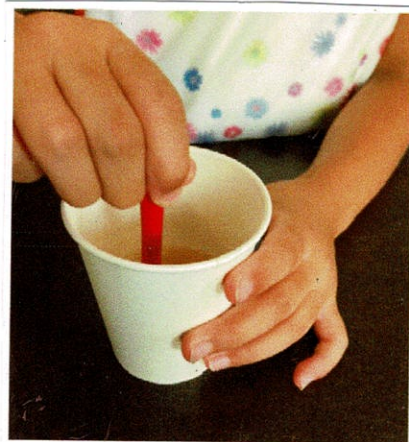
しいみそは、とけるのが
はやいぞ

じ"けんは、まぜるはやさをおなじにしました。

あついお"ゆをつか"ちて、ちぢやいはいしにやりました。



- つか"たじ"ぶ"
- みそ
- か"じ"ぶ
- かみ"コップ
- フ"ラ"スチ"ック"コップ
- お"ん"ど"け"い
- ス"プ"ー"ン
- は"い"り



かみ"コップ"は
とけているのかか
あ"か"り"に"く"づ"か"た"で
フ"ラ"スチ"ック"コップ
に"か"え"ま"し"た。
あ"い"お"り"を"し"け"る"と
フ"ラ"スチ"ック"コップ
か"て"に"ほ"こ"じ"な"つ"た
か"て"に"は"こ"じ"な"つ"た
か"て"に"は"こ"じ"な"つ"た

だ"い"お"ん"ど"か"た"づ"く"な"る"と"み"そ"か"し"は"や"く"と"け"ま"し"た。

けっかのこまつ

いつものんでいるおみそしるのみそには、たけさんの

しゅるいがあることにビックリしました。

みそぐらのけんかくをしておみそが、できるまでにながしいじかんがかかるとかっかりました。

みそづくりたいけんでは、つくったからすぐにおみそがたべられるとおもったので、はやくおみそになってほしいです。

みそが、できあがったらおんどにきをつけながらおみそりょうりをちちやははとつくってみたいですね！

つきにつくるみそは、むしとおみそけんかくをしてこじやいしのりょうをかえてつくりたいです。

まいにちおみそしるをのむとがんというびょうき

になりにくくなるそうですからたけけんきにしてくれるみそは、すごいにかかるとおもいました。

おみそは、スーパーヒーローだとおもいます♡

けつろん

- ① みそには、こめみそ、むぎみそ、まめみそ、ちんどうみそ
がいろいろありますが、わが家は、
しょうじでつくることになりました。
- ② みそづくりたいけんをして、だし、
しょうじでつくることになりました。
- ③ みそは、しょうじをいれるからおいしい
ことになりました。
- ④ だしのおんどがたがくるとみそが
はやくけることになりました。

さんこうぶつ

- ・ みそ(の)総本(の)ぶつ(きょう)
- ・ みそ(の)しみつ(かっけん)
- ・ みそBook(マルヨメかっけんかっけんしやの
パンフレット)

さんこうサイト

ぜんこくみそこうきょうきょうどうくみあいけんこうかいの
サイト