



醤油
 しょうゆ

食育学習会～しょうゆのハナシ 勉強会開催しました 3/29(木)

3/29(木)ながら虹の家にて、取引先メカのイビキ(株)さんを講師に招き、組合員さん参加の勉強会を開催しました。

ビデオを見て学習し、しょうゆの歴史、しょうゆの種類や特性などわかりやすく教えていただきました。特に9種類のしょうゆの「食べ比べ」では、塩分やうまみ、目で見たしょうゆの色の違いなども知ることができ参加者一同新しい発見がありました。

「皆さんの家はどんなしょうゆですか？」

- | | | |
|---|--|--|
| <p>① ^{こいこち}「濃い口しょうゆ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・万能タイプで使いやすい ・日本のしょうゆの8割を占め、全国で親しまれている | <p>② ^{あすくち}「淡口しょうゆ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・関西でも使われている ・色は淡いが、塩分は濃い口より約1割多い | <p>③ ^{ういしこみ}「再仕込しょうゆ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・色味香りが濃く、濃厚 ・2度仕込む製法 ・つけしょうゆとしてもよし |
| <p>④ ^{あまくち}「しろしょうゆ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・淡口しょうゆよりさらに薄い ・料理で色が付かず、甘みと香りに特長がある | <p>⑤ ^{あまくち}「甘口しょうゆ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・甘さもいろいろで九州や北陸では一般的だが ・全国では1割程度 | <p>⑥ ^{たれ}「溜しょうゆ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・うまみたっぷり、中部地方が主産地。素材を生かす ・色と香りが特長味、塩分少なめな別名「しみじり」 |

お料理の下ごしらえや、仕上げにはもちろん、食卓でのつけ、かけ時にも効果を発揮する日本のしょうゆは、なくてはならない大切な物です。

〈参加された方の感想〉



・しょうゆの製造工程から学べて良かった。
 種類も色々あり実際に試食をして目で色の比較、舌で味の比較ができて良かった
 色や風味も違うので用途に合わせて
 選びたいと思いました。

◆◆ 今後の予定 ◆◆
 4月27日(土)
 池田町茶葉振興センター
 ◎茶摘み体験
 ※募集は今後のチラシで確認下さい。