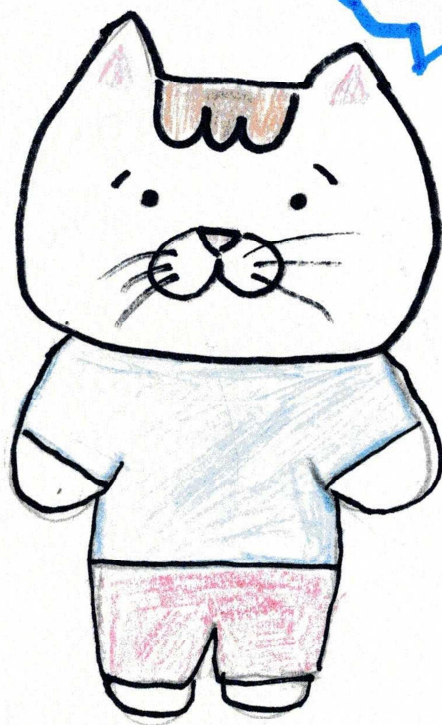


みてみれば
たぬになる
みその本

みんなも大士場
口末口曾屋さんに
ついてしょう



もくじ

○みそのうか

○大場さんのさかいについて

○みそのれきし

○大場さんのみそについて

これに出てくるキャラクター

みんなみそについてたくさんしろう。
さあたくさんみそについているた
めに本の中へレッツゴー



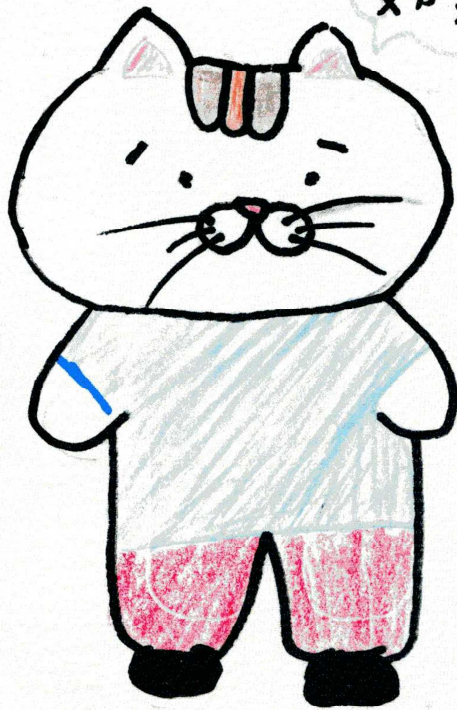
味噌の効果

味噌には、どんな食材にも合うおいしさで、食べる健康になる効果があります。そして味噌には、毎日続けて、食べることで健康になる効果もあります。老化やがん、高血圧、糖尿病の予防、血圧を下げる効果や、食べ物の消化を助ける働きもあります。

毎日、味噌汁を飲むことでがんの発生率が40%も下がるという研究結果が出ていることには、おどろきします。

このように、味噌にはどんな食材にも合う良
こと、毎日食べると健康になる効果が期待され
ています。

味噌には
いろいろな
効果があるんだね



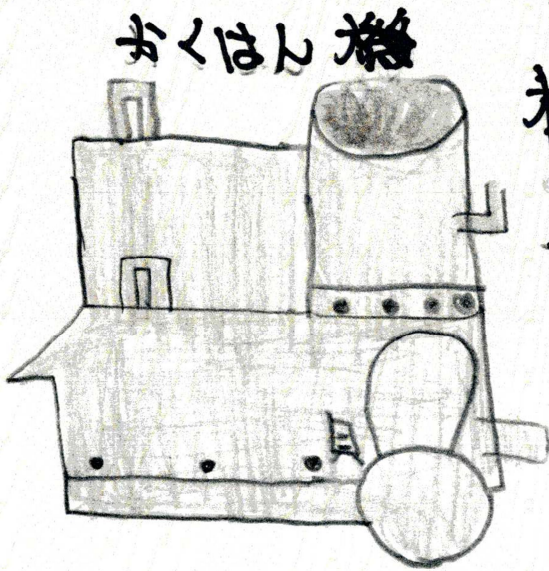
機械について

機械の名前は、かくはん機・おし機です。

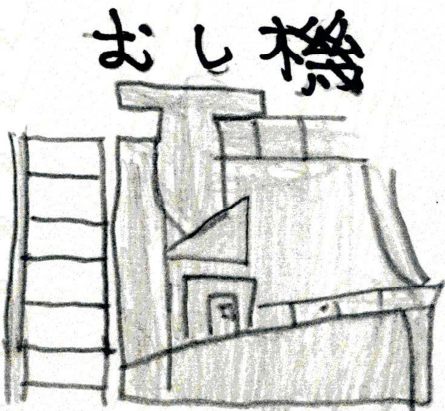
おし機はロスをむす機械です。

かくはん機はロスをつぎす機械です。

かくはん機の大きさはくつからむしりぐらゐです。
おし機の大きさは2.5mぐらゐです。

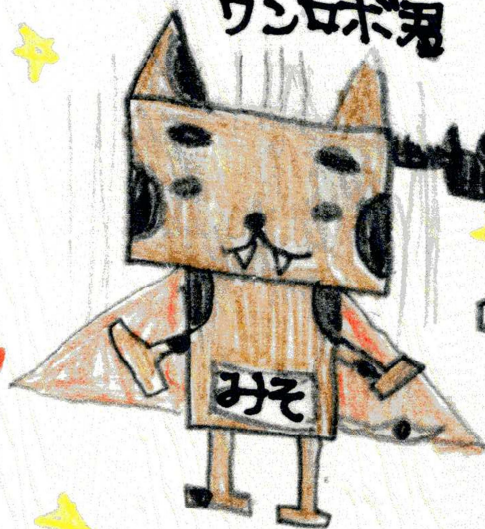


かくはん機



おし機

ワンロボ魂



味噌汁はこころ
を温めるおまかせ
メニューです。



大場さんの工場について

まず、タンクの中をミキサでかきまわします。

その後、大豆をブルートロングマシーではいてミキサの
~~機~~で細かくします。

ミキサをミキサする 時の機械だそうなんです。
一回分のタムにやるころは、2キロだそうなんです。

そのミキサしたのをまた機械でつぶします。まだ
るようにつぶしてました。見た機械以外には、

他にも種類があるそうなんです。

豆をつぶす機械は手をつぶしたようになってたの

です。が、すぐしくねそうなんです。くしくしました。

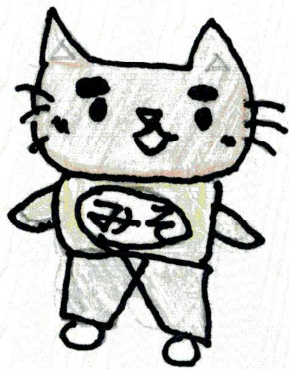
はのこしでつぶすのがめんどくさいからなななと田舎にま
した。

みそのれき史

みそは、千三百年ほど前(奈良時代)に日本で初めて作られました。ですがみそはこの時代は高級品でした。なので食べられるのは、きぞくなどえらい人たちだけでした。みそもみそ汁にして食べるのではなく、なめたりするものでした。

そして、みそとすりみそのはじまりは、禪宗のお寺中国から来たそうがすりばちを使うようになったのがはじまりです。

戦国^{いくさ}のころは、みそをとかして丸めて固めて戦^{いくさ}にもって
いていました。



みそのれ
きについて
わかった
ニャ

大場さんの味噌の作り方について

作り方

簡単に説明します。

まず、大豆をあらいます。大豆をあらったら大豆の

4倍の水でふくばんつけをします。そうしたら、

なべで大豆を、ちやうどなくなったら、大豆をつぶします。

そして、塩と米コウジをまぜたら、大豆のいた汁と塩を
また、合わせます。

最後に全部まぜて、おけに入れて、おもしろします。
そして、十ヶ月間ゆかしたら、できあがりです。

それと、味噌を使った料理もあります。

それは、ミソドーナツやミソモッチャーやミソアメやミソクッキーです。

色々な、味噌料理があるので、お家で作ってみてください。



金令川小

たいよう学年 28人
4の1

4 名の名前

よくみそのこと
がッガタカかな？
これをいかして
がんばれ！！

