



ふくすう ちようみりよう
複数の調味料をいれる

じゆんばん
順番でおぼえる「さしすせ
そ」。「せ」は次のどれ？

- ① さとう
- ② しょうゆ
- ③ みそ

こた
答えはうらめん



こたえ
答：②「しょうゆ」です。むかしは、「しょうゆ」を「せうゆ」と書いていました。「さしすせそ」の「さ」はさとう、「し」は塩しお、「す」は酢す、「そ」はみそのことです。

しら
調べてみよう！

『くらべてわかる食品図鑑 6 調味料と調理』(家庭科教育研究者
れんめい へんちよ たむらたかし え おおつきしよてん
連盟/編著 田村孝/絵 大月書店 2008.3 J596/209N/6)

濃い口しょうゆと薄口しょうゆ、チルド食品と冷凍食品はどこがちがうのか。料理をする時に欠かせない調味料やいろいろな食品について、うまく説明できないそのちがいをわかりやすく解説します。(高学年～)

『すがたをかえるたべものしゃしんえほん 6 しょうゆができるまで』(宮崎祥子/構成・文 白松清之/写真 岩崎書店 2014.12 J619/22N/6)

しょうゆ蔵の中で、大豆がしょうゆになっていくようすを、たくさんの写真とともに紹介しています。(低学年～)

『食べ物のひみつを教えます 大豆・米』
(安達修二/監修 金の星社 2022.2 J619/6NX)

しょうゆもみそも大豆を加工した調味料です。とうふや納豆などいろいろな食べものにすがたをかえる大豆のひみつにせまります。酒やもちにすがたをかえる米のこともわかります。(中学年～)

い
行ってみよう！

「うすくち龍野醤油資料館」

<https://www.higashimaru.co.jp/enjoy/museum/index.html>

ヒガシマル醤油の元本社のもつたてものを活用して明治時代のしょうゆ蔵を再現し、しょうゆ造りで使ういろいろな道具や資料を展示しています。