

『てづくりみそ』についてのお話^{はなし}

今日のふるさと発見ランチは、桑名産^{くわなさん}のてづくりみそをつかった『みそおでん』
です。

みなさんは、みそが^{なに}何からできているか知っていますか？こたえは大豆^{だいず}・お米^{こめ}・
塩^{しお}・こうじからできている。みそは、煮た^に大豆^{だいず}をつぶし、こうじと塩^{しお}を加え^ま
ぜ合わせて、発酵^あさせてつくる調味料^{ちようみりよう}です。

毎年^{まいとし}、2月の中ごろから3月にかけての寒い時期^{さむしき}に、みその仕込みは行なわれ
ます。今日のみそは、桑名^{くわな}で栽培された米^{さいばい}と大豆^{こめ}を原料^{だいず}にして、桑名^{くわな}の加工場^{かこうじよう}で
つくられました。材料^{ざいりよう}も桑名産^{くわなさん}、作っている場所^{つく}も桑名^{くわな}、そして桑名^{くわな}に住んでい
るみなさんが食べています。まさに、地産地消^{ちさんちしよう}ですね。

10カ月かけて、じっくり熟成^{じゆくせい}されたてづくりみそは、少し大豆^{すこ}のつぶが^{だいず}残^{のこ}
っています。かおりが豊か^{ゆた}でコクもあります。

寒いこの季節^{さむきせつ}に、あたたかい『みそおでん』はとってもおいしいですね！
残さず^{のこ}味わ^{あじ}って食^たべてください。

