

ちょう み りょう

## 【調味料とは?】

☆<sup>げんざいりようめい らん</sup>原材料名の欄に「調味料」と書いてあった。<sup>ちょう み りょう か</sup>

コレって、いったい…?

8本 田舎のおかき	
名称	米菓
原材料名	水稲もち米(国産)、植物油、しょうゆ、砂糖、酵母エキス、でん粉、増粘剤(加工デンプン、 <b>調味料</b> (アミノ酸等)、乳化剤、(一部に小麦・大豆を含む))
内容量	8本
賞味期限	枠外右上に記載

「おせんべい」にも…

冷凍食品	
名称	冷凍いかフライ
原材料名	衣(パン粉、大豆粉、植物油)、いか、砂糖、 <b>はっ酵調味料</b> 、食塩、加工でん粉、pH調整剤、トランス脂肪酸、 <b>調味料</b> (アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

<sup>れいとうしょくひん</sup>冷凍食品の「イカフライ」にも…

① <sup>ちょう み りょう</sup>調味料 = 「<sup>あじ</sup>味、<sup>かお</sup>香り、<sup>くわ</sup>つや」などを加える。

◇ <sup>しお</sup>塩、<sup>さとう</sup>砂糖、<sup>みそ</sup>みそ、<sup>しょうゆ</sup>しょうゆ、<sup>す</sup>お酢 など

◇ <sup>こんぶ</sup>こんぶ、<sup>かつおぶし</sup>かつおぶし、<sup>にく</sup>お肉などの「<sup>うまみ</sup>うま味」 など

<sup>しお</sup>塩



<sup>みそ</sup>味噌・<sup>しょうゆ</sup>しょうゆ



<sup>こんぶ</sup>昆布



<sup>かつおぶし</sup>鰹節



## ② 「<sup>み</sup>うま味」とは？

- ◇ <sup>た</sup>食べ物<sup>もの</sup>の「<sup>たいせつ</sup>おいしさ<sup>あじ</sup>を<sup>はっけん</sup>きめる<sup>にほんじん</sup>大切な味」。
- ◇ <sup>はっけん</sup>発見<sup>にほんじん</sup>したのは、日本人らしい…。



## ③ 「<sup>み</sup>うま味調味料」、<sup>はっけん</sup>「発酵調味料」とは？

- ◇ <sup>とう</sup>さとうきび<sup>げんりょう</sup>、<sup>はっけん</sup>キャッサバ<sup>はっけん</sup>いも<sup>はっけん</sup>、<sup>はっけん</sup>とうもろこし<sup>はっけん</sup>等が原料。
- ◇ <sup>せいぶつ</sup>微生物<sup>ちい</sup>（<sup>せいぶつ</sup>小さい<sup>ちから</sup>生物）<sup>はっけん</sup>の力で「<sup>はっけん</sup>発酵」させる。
- <sup>かび</sup>かび<sup>みそ</sup>（<sup>みそ</sup>みそ）、<sup>さいきん</sup>細菌<sup>なつとう</sup>（<sup>なつとう</sup>納豆・<sup>チーズ</sup>チーズ）、<sup>こうぼ</sup>酵母<sup>パン</sup>（<sup>パン</sup>パン）。
- <sup>人間</sup>人間にとって「<sup>よい</sup>よい味」へと<sup>か</sup>変えてくれる



よく<sup>み</sup>見かける  
「<sup>み</sup>うま味調味料」

## 【しらべてみよう】

- ◇ 「<sup>み</sup>うま味」は、<sup>にほんじん</sup>日本人が<sup>はっけん</sup>発見したらしい？
  - ◇ <sup>とり</sup>鶏肉<sup>ぎゅう</sup>や牛肉<sup>かい</sup>、<sup>さかな</sup>貝<sup>つくだ</sup>、<sup>ちよう</sup>魚<sup>みりょう</sup>から作る「調味料」もある。
- 探してみよう!!

(参考 日本うまみ調味料協会HP ほか)