

ちょう み りょう

【調味料とは?】

☆^{げんざいりょうめい らん}原材料名の欄に「調味料」と書いてあった。^{ちょう み りょう か}

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、 調味料 (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、 はっ酵調味料 、食塩、加工でん粉、pH調整剤、トランス脂肪酸、 調味料 (アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

れいとうしょくひん

冷凍食品の「イカフライ」にも…

① ^{ちょう み りょう}調味料 = 「^{あじ}味、^{かお}香り、^{くわ}つや」などを加える。

◇ ^{しお}塩、^{さとう}砂糖、^{みそ}みそ、^{しょうゆ}しょうゆ、^すお酢 など

◇ ^{こんぶ}こんぶ、^{かつおぶし}かつおぶし、^{にく}お肉などの「^{うまみ}うま味」 など

しお
塩



みそ
味噌・しょうゆ



こんぶ
昆布



かつおぶし
鰹節



② 「うま味」とは？

- ◇ 食べ物の「おいしさをきめる大切な味」。
- ◇ 発見したのは、日本人らしい…。



③ 「うま味調味料」、「発酵調味料」とは？

- ◇ さとうきび、キャッサバいも、とうもろこし等が原料。
- ◇ 微生物（小さい生物）の力で「発酵」させる。
→ かび（みそ）、細菌（納豆・チーズ）、酵母（パン）。
→ 人間にとって「よい味」へと変えてくれる



よく見かける
「うま味調味料」

【しらべてみよう】

- ◇ 「うま味」は、日本人が発見したらしい？
- ◇ 鶏肉や牛肉、貝、魚から作る「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)