





# どうやってつくるのかな？

原料からどうやって、おいしいおしょうゆができるのか、その大切なひみつをちゃんと知っておこうね。



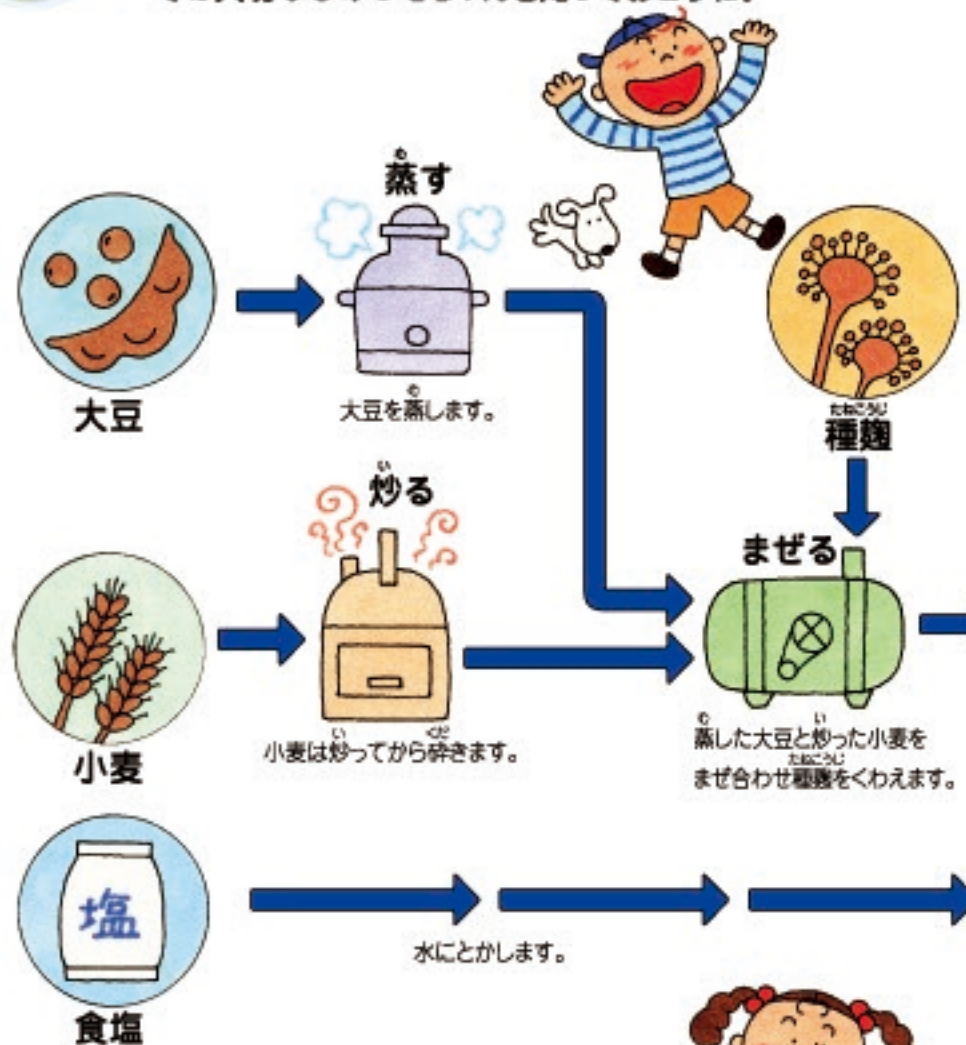
# しょうゆの原料は？

みなさんは、しょうゆがどんな原料からつくられるか知っていますか？その主役は大豆と小麦そして食塩です。



# しょうゆはどこから来たの？

「日本の味」しょうゆはどのくらい昔から使われていたのかな。



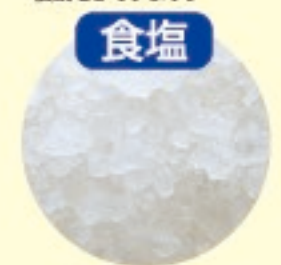
大豆のたんぱく質は、麹菌によって分解され、おいしさのもととなるアミノ酸になります。



小麦のでんぷんは、ブドウ糖に変わり、甘味とコクが生まれ、その一部はしょうゆの香りを高めます。



麹菌などをゆるやかに はたらかせるたいせつな 役割をしています。



701年 (飛鳥時代)	「たいほうりつりょう」というほうりつの中にしょうゆに似た「醬(ひしお)」というものが書かれている。
1254年 (鎌倉時代)	覚心(かくしん)というお坊さんが中国から持って来たみそをついているうち、上にたまった水分がおいしいことがわかってたまりしょうゆがつくれるようになる。
1597年 (室町時代)	日本で初めて「醤油」という文字がししゅうの中に出てくる。
1640年 (江戸時代)	こしこししょうゆ・すくすくしょうゆが工場で作られるようになる。
1963年 (昭和時代)	しょうゆの輸出(ゆしゅう)がさかんになり、アメリカなどに日本のしょうゆ工場ができる。
1997年 (平成時代)	しょうゆのびんやペットボトルがリサイクルされるようになる。

**麹菌 (こうじかん) のはたらき**

麹菌は、しょうゆのおいしさの源をつくる酵素をたくさんもっています。大豆と小麦の成分を分解してしょうゆの味や香りなどが生まれるのです。

**お母さんにおしえてあげよう!**

しょうゆは熱いところが大きい! しょうゆの保存は、涼しく暗いところ、つまり冷蔵庫が一番です!

**しょうゆってスゴイ!**

「おいしい」だけじゃない! ふしぎなパワー。きいてびっくり、あんなこと、こんなこと。今日からきみも、しょうゆ博士!

**◆殺菌のはたらき**

しょうゆには大腸菌などをやっつけたり、増えるのを止めたりする力があります。しょうゆを使ったつけものや漬物などが日持ちするのは、そのためなんですね。

**◆ある実験によると**

しょうゆは胃のはたらきを活発にし、消化を助けるはたらきがあるんですって。だからしょうゆ味のものがモリモリ食欲がわくのかな!?

**◆しょうゆはフルーツの香り?**

しょうゆって、どうしてあんなにいい香りなんだろう? そこにはなんとモモ、リンゴ、パイナップルなどの果物や、バラ、ヒヤシンスなどの花と同じ香りもふくまれているんですって! 約300種類の香りの成分が、しょうゆのあの香りをつくっているんですね。