

增久遠

No. ....

Date . . . . .



ある目

田楽

出会、た

No. ....

Date . . . . .



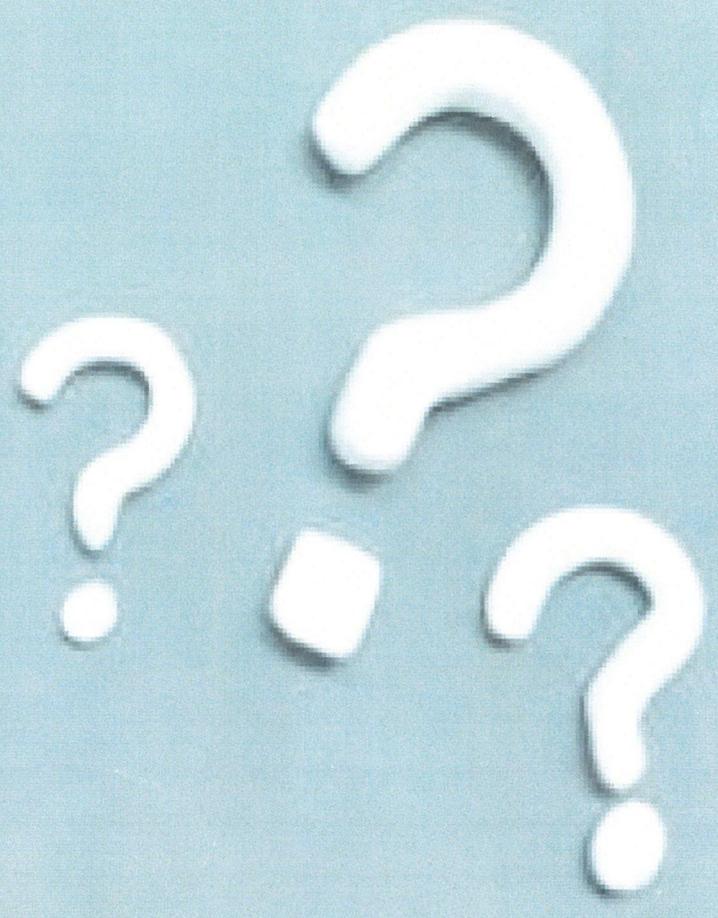
会津お光 7

こんにゃに

おもしろかったんだ

No. ....

Date . . . . .



会津みその

発祥って

いつから?

他に

会津みそを使った

郷土料理って?

No. ....

Date . . . . .



この夏

会津丹その

おいしいを探ぐる

No. ....

Date . . . . .

目次

- P11. みその歴史
- P13. みその種類
- P15. 作りか
- P17. みその色
- P19. みその産地
- P21. 会津みそ 予想
- P23. 研究方法
- P25. 会津みその歴史について
- P27. 会津城下町の成立
- P29. 会津風土記
- P31. 若松 禄高 冬五 福文 村
- P33. 会津みその特徴
- P35. 郷土料理
- P43. 商標登録 協同組合 加盟社一覽
- P47. 安心・安全のために
- P49. まとめ
- P51. 今後の課題

No.

Date

# みそ



○ 表はみそは...

# 中国 (はっしょう) だった?

味噌(みそ) ... 食材を土<sup>ち</sup>盒<sup>は</sup>に入れて発<sup>は</sup>酵<sup>じょう</sup>  
 や ... が起<sup>お</sup>原<sup>げん</sup>らしい  
 「豆<sup>まめ</sup>しお ... 大豆<sup>だいず</sup>や<sup>や</sup>ご<sup>ご</sup> ... くと<sup>と</sup>塩<sup>しお</sup>を<sup>を</sup>合<sup>あ</sup>は<sup>は</sup>せて  
 発<sup>は</sup>酵<sup>じょう</sup>

# ○ 平安時代の当時は

まだ庶民の口にはとどかず

贈答<sup>くわうたう</sup>として使<sup>つか</sup>われていた

ようです。

No. ....

Date .....

升々の種類

# ○ 小麦による分類



米 ↓ 小麦  
 小麦 ↓ 小麦  
 国内生産量の  
**80%**  
 小麦の  
 小麦の  
 小麦の

麦 ↓ 小麦  
 小麦 ↓ 小麦  
 生産量は 5%  
 麦類全体の  
 小麦の

豆 ↓ 小麦  
 小麦 ↓ 小麦  
 生産量は 5%  
 個別的な  
 小麦の

## 調合

小麦を合わせた 小麦  
 (合者も小麦)  
 生産量は 10%  
 この小麦は深くおいた小麦

# ○ 二人では味による分類

原米の大豆の量に対して小麦を多く入れたものを  
 「小麦合」といふ。米みそは「甘みそ・甘口みそ・  
 辛口みそ」におけるが、麦みそは「甘口みそ・辛口  
 みそ」におけるものである。

市ホームページ上での作品公開はここまでです。

全編をご覧になりたい場合は、会津図書館や歴史資料センターまなべこでの作品公開をご利用ください。

◆会津図書館

〒965-0871

福島県会津若松市栄町3番50号

生涯学習総合センター（會津稽古堂）2F

◆歴史資料センターまなべこ

〒965-0807

福島県会津若松市城東町2番3号