



ち さん ち しょう 地産地消だよい

H30年度発行 光市教育研究会学校栄養士部会

ひかりし がっこうきゅうしょく ひかりしあさえ ち く こうじょう かわむらしょうゆかぶしがいいしゃ つく つか
光市の学校給食では、光市浅江地区の工場（河村醤油株式会社）で作られた「しょうゆ」が使われています。

つく ひつよう ざいりょう だいず こむぎ こうじきん しお
しょうゆ作りに必要な材料は、大豆・小麦・麹菌・塩の4つです。

かわむらしょうゆかぶしがいいしゃ かた つく ようす しょうかい
河村醤油株式会社の方に「しょうゆ」が作られている様子を紹介いただきました。



1. 材料の準備

だいず お
大豆…蒸してやわらかくします。



こむぎ い こま
小麦…炒って細かくいただきます。



2. 麹作り

だいず こむぎ こうじきん ま
大豆と小麦に「麹菌」を混ぜて、
「麹」を作ります。
「室」という部屋で温度に気をつけ
ながら、麹菌を育てて増やします。



こうじきん いっしゅ
麹菌はカビの一種です。

しょうゆやみそ、お酒などの発酵
食品を作るのに使われています。

3. 諸味作り

こうじ しおみず
麹に「塩水」を
加えて「諸味」を作
ります。
しお みろみ ざっきん
塩は、諸味を雑菌
から守ります。



5. 諸味をしぼり、殺菌する

みろみ めの い つよ ちから
諸味を布に入れ、強い力をかけてしぼります。
しぼったしょうゆは加熱して殺菌し、香りを引き立てます。



しょうゆを
加熱します。

みろみ
諸味からしょうゆ
をしぼります。

4. 諸味を発酵・熟成させる

にゅうさんきん こうぼきん びせいぶつ こうそ
乳酸菌や酵母菌などの微生物や酵素のはたらきで、
しょうゆの香りや味、色のもとになるものが作られます。



ねんいじょう
1年以上かけて、ゆっくりと
諸味を発酵・熟成させます。

しょうゆが完成！

しょうゆが作られている様子が分かりましたか？

きゅうしょく にもん いた もん あ もん めんるい さまざま
給食では、このしょうゆを煮物や炒め物、和え物、麺類など様々な
料理に使っています。工場の方が一生懸命作ったしょうゆを使って、
調理員さんが愛情をたっぷり込めて調理しています。

しっかり味わっていただきましょう。



みじか ねんいじょう
身近なものですが、1年以上
かけておいしく作っています。



かわむらしょうゆかぶしがいいしゃ かたがた
河村醤油株式会社の方々