

号外編

Let's 食育

実は地域で違う “みその味” 鹿児島は何みそが多い？～食文化継承につながる取組の推進～

“みそ” とは：大豆と麴と食塩を混ぜ合わせ、発酵・熟成させたもの

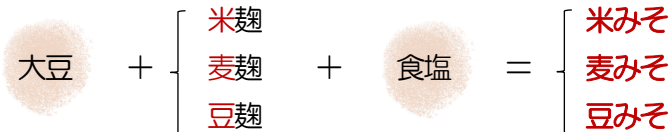
なぜ、地域ごとに違うの？

日本列島は南北に細長い地形をしていて、同じ季節であっても北と南では気候や温度が違うから

なぜ、色や味が違うの？

使う麴の種類、熟成期間、塩の量などが違うから

※ほかに、大豆を煮るか蒸すか、加熱方法の違いや麴の量・温度など様々な条件によって異なります。

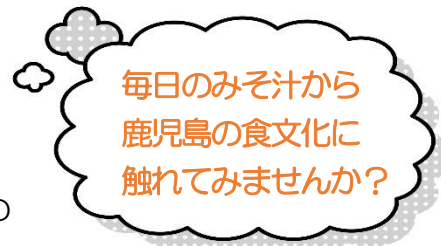


鹿児島は、何みそ？

鹿児島は「**麦みそ**」が多い！麦みそは、九州地方と中国・四国地方の一部地域で主に使われています。

食育のポイント

- ✓ 同じ具材でも「みそが違う」と味が変わる
- ✓ 旅行先でみそ汁を飲むだけで、文化を体感できる
- ✓ 伝統を知るきっかけになる“みそ”は、食文化そのもの



第四次かごしま市食育推進計画の目標

郷土料理や家庭料理、作法などを受け継いでいる人の割合の増加

現状

47.5%

目標

→ 55%以上

【お知らせ】 インスタグラムで食育に関する情報発信を行っています！

健康づくりのヒントやイベント情報を発信するアカウントです！ぜひフォローをお願いします！
食育の分野では、食育コラムやレシピ、食育教室や料理教室の開催案内を行っています☆
☑まずは二次元コードまたは、URL からチェックしてみてください！

【URL】 https://www.instagram.com/kagoshima_kenko/



KAGOSHIMA_KENKO

☆アカウント名：鹿児島市健康づくり情報 | 健康に関する情報発信中！ ☆ユーザー名：kagoshima_kenko

