

欠かせないみそしる

埼玉県本庄市立旭小学校

五年 松本 陽花

わが家の朝食は、必ずみそしるが出てきます。友達に言うと、おどろかれるけど、食パンとみそしるが一しよに出てくる事もめずらしくありません。それは、たくさんの野菜をおいしく食べてほしいという母の願いから欠かさず毎朝作っているそうです。

そんなわが家にとって欠かせないみそを買いに、私も一しよに出かけることがあります。お店では、みその販売と一しよに、みそをせい造しており、工場を見学することができます。大きなたるが何こもならべられ、まだ完成前のみそが発こうさせてあります。あついガラスでさえぎられているはずなのに、こいみそにおいがほんのりかおり、ガラスの中は、どれくらい濃いかおりがするのだろう、といつも考えてしまいます。

先日、母と一しよにみそを買いに行きました。私がみその並んだおけをじっくり見ていると、それに気づいたお店の人が、おけのみそを少しずつ食べ比べさせてくれました。甘みそ、少しからめのみそ、こくのあるみそ、白みそ、赤っぽいみそ、色も味もちがいました。同じみそなのに、ちがいがあるのはどうしてだろうと、ぎ問に思い、調べてみる事にしました。

みそは、原料、味、色によって分けられる事が分かりました。原料による分類では、大豆に米こうじを加えた物、むぎこうじを加えた物、大豆のみを使用している物と主原料がちがいます。味による分類では、食塩の量やこうじ歩合によって甘口、辛口というちがいができます。色による分類では、大豆の原料の種類、大豆を蒸すのか煮るのか、こうじの量など色々な条件によってかわってきます。

みそは、工夫や手間をかけて作られている事が分かりました。これから、大人になっても欠かさず食べていきたいと改めて強く思いました。