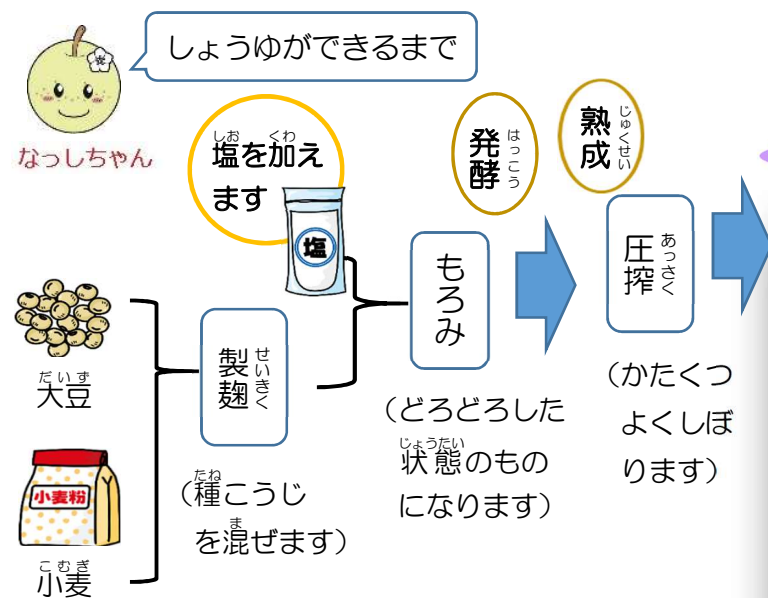




# とっとりふるさと探検 たんけん

とっとりし がっこうきゅうしょく 鳥取市の学校給食センターでは、毎月19日の食育の日に「とっとりふるさと探検」として地元の食材を活用した献立を提供しています。2月の食材は、ほとんどの家庭で毎日使われる「しょうゆ」を青谷町から紹介します。



## しょうゆ



しょうゆは、大豆・小麦・塩の3つが原料です。大豆はうまみを、小麦は香りが甘味を出します。大豆と小麦を微生物の力によって、約5か月にわたって発酵、熟成させます。



しょうゆには、菌を殺すはたらきがあるので、食品（漬物など）をながも長持ちさせることができます。料理に使うと、食欲をさそう香りと、美しい照りを出します。

安心安全をモットーに原料選びや衛生管理に気をつけながら、おいしいしょうゆをつくるために、30~40の製造過程があり、手間ひまかけていねいに仕上げています。



※市内には、いくつかのしょうゆの製造所があります。

原料や発酵、熟成期間などにこだわりそれぞれが特徴のあるしょうゆをつくっています。