

# 献立ひとくちメモ

4月18日(木)



大豆のお話です。

大豆を水に浸し、すりつぶしたものを「呉(ご)」といい、呉汁は、その呉をみそ汁に入れたものを指します。大豆は中国が原産地で、日本には縄文時代に朝鮮半島を経て入ったといわれています。品種が多く、調理方法の幅も広いです。良質なたんぱく質を多く含むことから「畑の肉」とも呼ばれています。

豆類の中で最も生産量が多いのは大豆です。日本の「古事記」に五穀の一つとして記されているほど歴史が古く、豆腐、納豆、みそなど、独特な加工品が多く作られてきました。日本は加工技術が高いため、日本の大豆は味と質がよいことが知られています。また、欧米では「TOFU」と呼ばれており、健康食品として定着しています。