

ミツカン  
ニ  
ほ

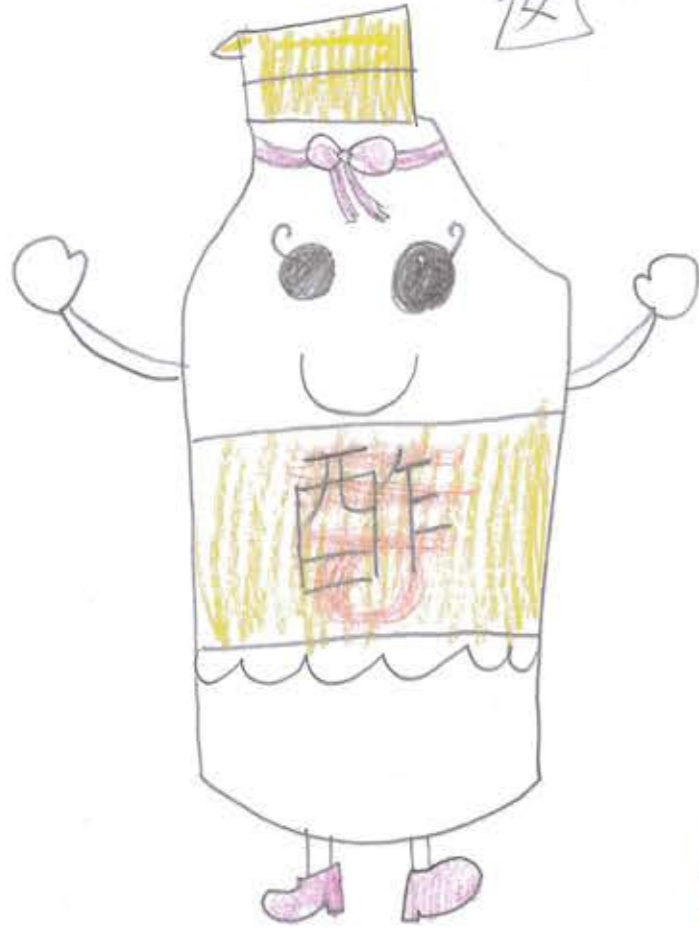
スーとオーの  
食をめぐるたび



山田 桜礼

# 登場人物しょうかい

スーちゃん



オーちゃん



自分がなにでできているのかを知るためにオーちゃんときょうりやくする。

お酢のようせい。魔法のステッキでなんでも作り方を見られる。

ニール  
で  
ぼうけん

# START

の島

Q お酢を使うと  
どうなるの？



お酢使うと料理が  
さ。はりして、  
味の物たりなさに<sup>プラス</sup>  
すると、おいしくなるよ！

それに、よく品がく  
さりにくくなって、し  
う味きげんが長くな  
るよ。

“お酢”、すごいわね。





お酢 の島

Q ところで、お酢はなぜできたの？



お酒ののこりかすの「酒かす」は本当はすてられていたものだよ。「酒かす」をどうにか使えないかなあ。というセリフから「お酢」ができたよ。昔の人はすごいなあ。

「酒かす」を発こうさせてお酢を作るよ。

発こうする前は白で、発こうする後は茶色にかわるよ。



へえーすごいなあ



食べ物 の島

Q 食べ物を大七刀にするには？



「<sup>ち</sup>地さん<sup>ち</sup>地消<sup>しゅう</sup>、<sup>いん</sup>句さん<sup>いん</sup>句消<sup>しゅう</sup>」がいいと思うなあ。

「地さん地消、句さん句消ってなあに？」 みんなの声



「地さん地消」は、地もとでとれた食ざいを地もとで食べるという意味で、「句さん句消」は、句の物をその句のじきに食べるという意があるよ。

あまごめかんろについて

作り方

ざいりょう (あまご1kgについて)

- さとう大さじ8
- 酒1000cc
- しょうゆ150cc
- お酢500cc
- 水1L
- だしこが5cmを2〜3個

- ①あまごをすやきにする。
- ②なべに調味料全てを入れる。
- ③すやきにしたあまごをなべに入れる。
- ④中火で2時間ほどコトコトにする。
- ⑤ひとばんおいて、次の日にもう1どしるがなくなるまでにする。(弱火で)

◇かんせい◇

家族がよろこんでくれるから作るそうです。



あまごめかんろについて

作り方

ざいりょう

- 牛のすじ肉500g程度
- 赤みそてきりょう
- さとうてきりょう
- 水てきりょう
- 大根1本

- ①肉をお湯でこみ、あくをとる。
- ②一口大に肉と大根をきる。
- ③なべに肉がつかるくらいの水を入れる。
- ④大根、さとう、みそを入れる。
- ⑤中火でコトコトにする。

◇かんせい◇

あまごめかんろと同じで、家族がよろこんでくれるから作るそうです。



料理の島 ~ 郷土料理 ~



おこしもんについで

作り方

さっぱりょう (米粉500gにたいして)

- ・米粉500g
- ・お湯さっぱりょう
- ・おこしもんのかた
- ・しよくべに
- ・あしき



① 米粉を大きめのようきに入れ、お湯を入れながらかきまわす。(おみたがくらのかたまで)



② かたに入れおこす。

③ しよくべにで色をぬる。



④ あしきにならべて15分むす。



⑤ すぐに水で流してほす。(さるに)



かんせい

まごが(私)  
よろこんでく  
るから。

かんそう  
ねるのがむすかし  
かた。

問題の島

Q すてられる食べ物はどうせ、た  
らへらせるか?

5500万tをかって、1000万tをすてていきます。



外国から食べられる  
分だけ買うか、5500万t  
をもう買、だから食べ  
ばいいと思うな。

私は、しょうみきげんか  
ならべく長い物を買う。  
そしてしょうみきげんを長  
くするために「お酉」を使  
う!



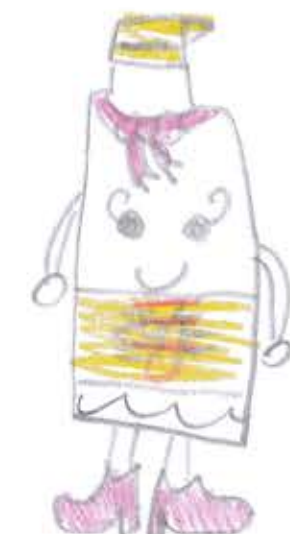
まじめ  
の島

Q どうやってお酢を作るの？



お酒ののこりの「酒かす」を  
じゅくせいさせ、じゅくせいさ  
せた「酒かす」に水をくあえて  
しぼります。

そこに「さくさん菌」を  
ませた物をあたた  
めて発酵させた物が  
「お酢」です。



これで  
分かったよ！

GOAL  
の島

わーい  
「GOAL島」に  
ついった！



みんなも すこられる 食べ物  
を どうやたら 上げるか  
考えよう



START

お正月

食べ物

料理

問題

私の

GOAL