

ゆりぐみ

煮干しでだしをとり、味噌汁づくりをしました

2020. 10. 28

食材の三色分けをしていると、「先生、今日『赤色の骨や筋肉になるところ』に“煮干し”があるけど、魚どこにもないやん」と疑問の声があったので…
今月は、「煮干しがどんなふうに入っているのか」知って欲しくて味噌汁作りを計画しました。

こどもたちの声

煮干しの匂いをかいで…

「魚の焦げたような匂いがする。」
「鮭と似た匂いがする。」
「くさい」



煮干しのだしを味見して…

「魚くさい」
「まずい」「美味しくない」
「味がしない」



飲みくらべてみた



青梗菜、しめじ、油揚げを入れて…

「野菜の味がする」「ちょっと甘い」
「味がしない」
「美味しくない」



味噌を入れると…

「やっと美味しくなったわ」
「いつもの味になった」

刺激のある食べ物を口にすることの多い時代。
だしの匂いや旨味を感じる貴重な経験になりました。これからも素材の味や旨味を知ることが大事にしていきたいです。

