



## しょうゆはどうやって作るの

### しょうゆのいろいろ

しょうゆは、わたしたち日本人の調味料としてもっとも親しまれ、日ごろの食卓に欠くことのできないものです。しょうゆは、料理の味付けのもとになることから、地方によっては、下地とよんでいます。

しょうゆには、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、再仕込みしょうゆなど、いろいろな種類があります。しょうゆというと、ふつうは、濃口しょうゆのことをさします。

一般に関東と関西では、しょうゆの好みがちがうけい向があります。

### しょうゆの作り方

しょうゆの作り方を、一口でいうと、大豆などの原料を発酵（酵母菌などの働きで、でんぷんや糖分が分解してアルコール・炭酸ガスなどが生じること）させ、しばって作ります。

しょうゆの原料は、大豆または大豆かすです。まず、これをむします。むした原料にひき割にした小麦と種こうじを加え、こうじむろという部屋で菌をはんしょくさせ、しょうゆこうじを作ります。このしょうゆこうじに食塩水を加え、混ぜて、もろみを作ります。でき上がったもろみをタンクに入れ、およそ3か月から6か月の間発酵させます。最後に、発酵したもろみをしぼり、殺菌してしょうゆができ上がります。（監修・青木 国夫）

