

# 食育セミナーNo.19 料理を作ってみましょう!【調味の基本「醤油」】

すっかり海外でも定着した感のある醤油。日本の料理には欠かせない調味料です。

醤油は塩味、甘味、酸味、にが味、旨味の五原味をもつ複合調味料です。

醤油の旨味はグルタミン酸を中心とする20種類以上のアミノ酸で構成されていて香りの成分は300種類以上が検出されるほど香り豊かな調味料です。

醤油は、日本各地でその土地ならではのものがあります。大きく分けて濃口醤油、淡口醤油、溜り醤油、白醤油、再仕込み醤油の5種類があります。

毎日の食事に欠かせない醤油には次のような働きがあります。

- 旨味をつける。
- 生臭みを消す。
- 風味を引き立てる。
- 香りをつける。
- 味をまろやかにする。
- 色をつける。



 **ウオクニ株式会社**  
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。