



# うま味の ひみつ



ウマミくん

ねん  
年

くみ  
組

なまえ  
名前

## 味の種類

食べ物にはいろいろな味があります。  
どんな味があるでしょう。



キャンディー

甘味…………かんみ



レモン

酸味…………さんみ



しお

塩味…………えんみ



ゴーヤ

苦味…………にがみ



みそしる

うま味…………うまみ

うま味とは、だしの味です。



うすい文字をなぞって  
いろいろな味を覚えよう!



## だしってなに？



こんぶ



かつお節



にぼし



ほ 干ししいたけ

だしは、昆布やかつお節、にぼし、干ししいたけからとります。  
味噌汁がおいしいのは「だし」のなかの「うま味」がよく出て  
いるからです。

おいしさのひみつはう・ま・み!!

うま味を発見したのは、日本人の池田菊苗博士です。博士は湯どう  
 ふの「おいしい味」に関心を持ちました。そして、こんぶだしの味がお  
 いしさのもとであることを発見しました。博士は、これを「うま味」と  
 名づけました。それを調味料にしたのが、うま味調味料です。

## 体験してみよう

用意するもの



みそをといたお湯 うま味調味料

①と②を飲みくらべてみよう



①そのままの味



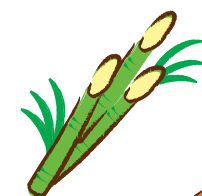
②うま味調味料を  
ひと振りする

感想 (どちらがおいしかったかな?)



池田博士がうま味を発見したんだって！

うま味調味料は何からできているでしょう？



サトウキビ



キャッサバ



トウモロコシ



サウドイコン



コメ



サゴヤシ



コムギ

7月25日はうま味調味料の日なんだよ！





# みそ汁<sup>しる</sup>を作<sup>つく</sup>ってみよう！



## ざいりょう 材料

- おうちでよく使<sup>つか</sup>っているだし
- 具<sup>ぐ</sup>
- みそ

## つく<sup>つく</sup> かた<sup>かた</sup> 作り方

## かんそう<sup>かんそう</sup> (おうちのひとにもかんそう<sup>かんそう</sup> き<sup>き</sup>を聞いてみましょう)

---

---

## しゃしん<sup>しゃしん</sup> のこ<sup>のこ</sup> 写真に残<sup>のこ</sup>しましょう

しゃしん<sup>しゃしん</sup> は  
ここに写真<sup>しやしん</sup>を貼<sup>は</sup>ってね！

