

さ~あ、「おくちの たいそう」

はじめるよ!

さいしょに のどを ゆすぐも よし



くちを もにやもにや もむも よし

じゅんぴが できたら こえを だして

リズムに のって いってみよう!



## みそ蔵にすみつく酵母



みそも微生物のなかまの麹菌がダイズを発酵させてつくります。  
蒸したダイズをつぶしてみそ玉をつくり、蔵に2~3週間おいて、  
蔵にすみついている微生物がみそ玉に「花」をつけるのをまらます。  
「花」がついたら、これを洗いながします。そしてみそ玉をくぐらして、  
米麴と塩をまぜて、大きなタンクにつめて2年間まらます。  
やがて味のよいみそができあがります。

みそ玉を蔵におき1~2週間後、  
蔵の微生物のぼたつきで  
「花」が表面にあらわれる。  
このみそ屋さんは昔ながらの  
伝統的なみそづくりをしている。



ダイズの味をにがさないように、蒸気でやわらかくする。



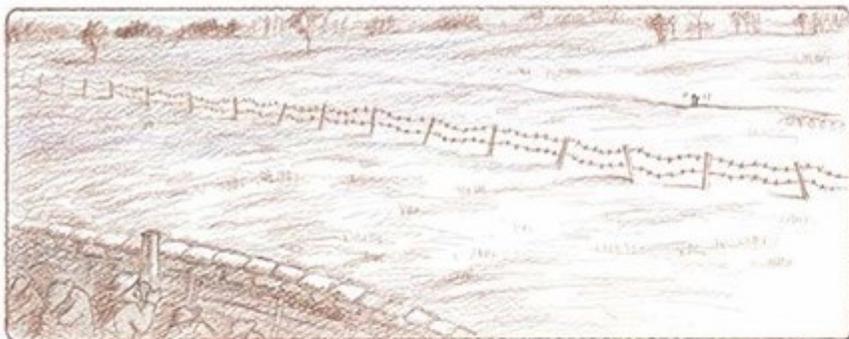
つぶしたダイズで円筒形の「みそ玉」をつくる。  
このあと蔵におき、花がつくのをまつ(写真左)。



熟成させるあいだに、発酵が同じようにすすむように、  
夏に1回、大きくまぜかえす。こうして、みそができあがる。

注：現在、多くのみそは濃縮から造る。米をいっしょにした発酵で  
つくられていても、ここで紹介したようなダイズだけのみそ発酵していない。

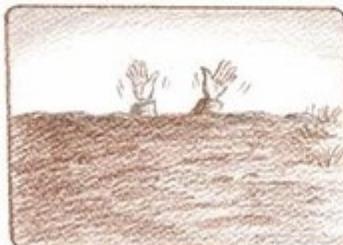




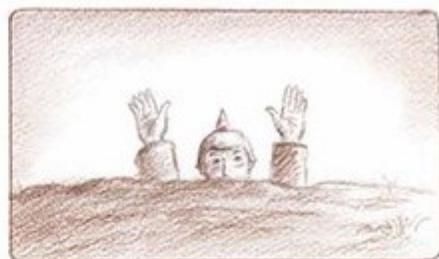
よく日、12月25日、クリスマスの日の朝。  
ドイツ軍のざんごうを見はっていた兵士がさげました。「敵だ！」



若い兵士は、とびおき、銃をかまえました。



でも、何かいつもとちがいます。  
手をふっているようです。



ドイツ軍の兵士は、ゆっくり顔を出しました。  
そして銃をもたず、ざんごうから出てくるではありませんか……。



「なんだ、あいつ。こっちにくるぞ」  
あいての兵士は、手をふって、こちらにも  
出てくるようにさそっているようです。



「よし、ぼくがいくよ」若い兵士がいました。  
「だいじょうぶか？ うたれるんじゃないか？」



若い兵士は銃をおくと、じぶんも両手をあげ、  
ざんごうを出て、歩きはじめました。