|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士インストラクター認定講座**  **第6章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.醤油の製造過程に関して（　　　）内に適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

大豆を洗浄し、水分を含ませるために（　①　）し、その後、麹菌の働きをよくするために（　②　）

します。小麦は炒った後、（　③　）し、蒸した大豆と混ぜます。その後、（　④　）を植え付け、醤油麹を作ります。これを（　⑤　）と言います。出来上がった麹に塩水を混ぜると醪ができ、これを桶やタンクに入れ、発酵、熟成させます。（　⑥　）、（　⑦　）、（　⑧　）等の微生物の働きにより、醤油独特のうま味や風味が生まれます。十分に熟成した醪を絞ると生揚醤油ができ、その後調整（　⑨　）することにより、醤油特有の香ばしい風味と色合いが出ます。更に（　⑩　）することにより余分な沈殿物を除去します。

＜解答欄＞

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**２.日本の醤油の生産地域の違いや特徴についてまとめなさい。**

|  |  |
| --- | --- |
| たまり醤油 |  |
| 再仕込み醤油 |  |
| 濃口醤油 |  |
| 淡口醤油 |  |
| 白醬油 |  |

**３.自身が好きな醤油とその理由を述べなさい。**

|  |
| --- |
|  |