|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士インストラクター認定講座**  **第7章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.うま味の量の多い味噌から順番に、記号欄から選びその記号を書きない。**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ① |  | ② |  | ③ |  | ④ |  | ⑤ |  | ⑥ |  |

**２.塩分濃度の高い味噌から順番に、記号欄から選びその記号を書きない。**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ① |  | ② |  | ③ |  | ④ |  | ⑤ |  | ⑥ |  |

**３.糖度の高い味噌から順番に、記号欄から選びその記号を書きなさい。**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ① |  | ② |  | ③ |  | ④ |  | ⑤ |  | ⑥ |  |

＜記号欄＞

|  |
| --- |
| 1. 信州味噌　ロ.仙台味噌　ハ.江戸甘味噌　ニ.豆味噌　ホ.白味噌　へ.麦味噌 |

**2，日本各地の味噌に関して（　　　）内に適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

・信州味噌の出荷量は日本で（　①　）である。

・伊達政宗公は、日本で初めての味噌工場の(　②　)を建造した。

・江戸甘味噌は、愛知県岡崎市の（　③　）味噌に近くなり、色が濃くなっていった。

・豆味噌は、愛知・岐阜・（　④　）の3県で好まれる特殊な味噌である。

・白味噌は、椀物や雑煮、西京焼きに重宝され、（　⑤　）を全く起こさない米味噌である。

・麦味噌は、主に（　⑥　）と四国・中国地方の一部で造られている。

＜解答欄＞

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

**３.味噌を作る際、「なぜ、酸素を抜くのか？」を以下にまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |