

味噌汁について

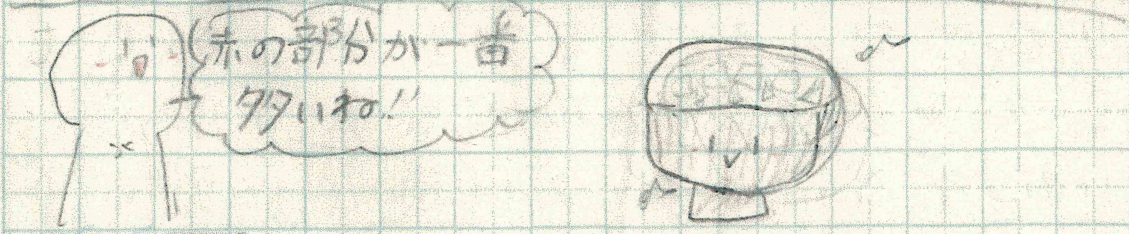
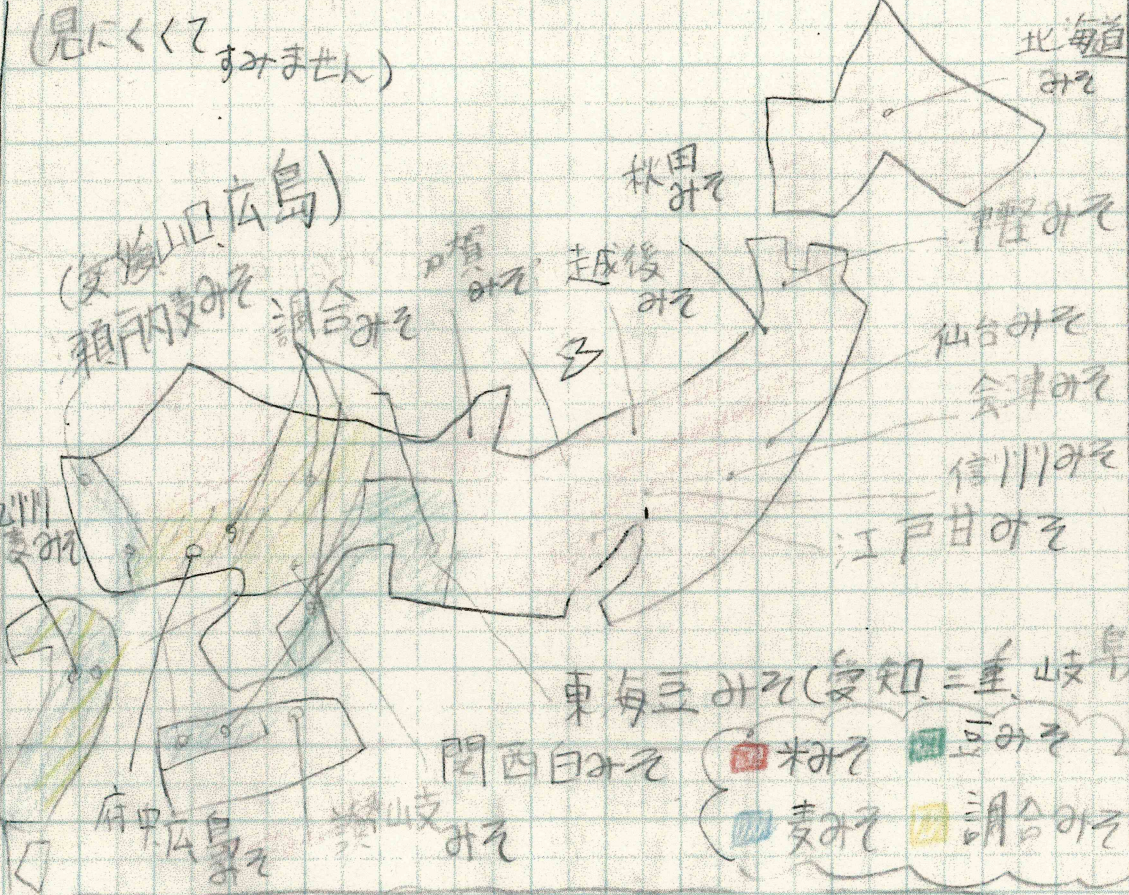
味噌汁とは？
 味噌汁は日本料理における汁物の一つで、だしを味噌で調した汁に野菜や豆腐、麩や魚介類などの食品を突とした料理。おみおつけともいふ。

味噌汁の歴史

日本で味噌が初めて登場したのは平安時代。味噌汁を作るためではなく、そのまま食べるものでした。当時の味噌は貴族の給料や贈り物などに使われるほど貴重なもので、一般の人が食べる事はできませんでした。かま倉時代中国から伝わってきたすり鉢で味噌をすり潰してみたら、水に溶けやすくなったことで味噌汁として食べられるようになったそうです。

地域別のみそがあるのが調べてみたから。理由

地域別郷土のみそ



まとめ

今はふつうにでる味噌汁だけど昔は貴重なものを知り、そび、くりした。郷土のみそは米みそが多いことがわかった！