

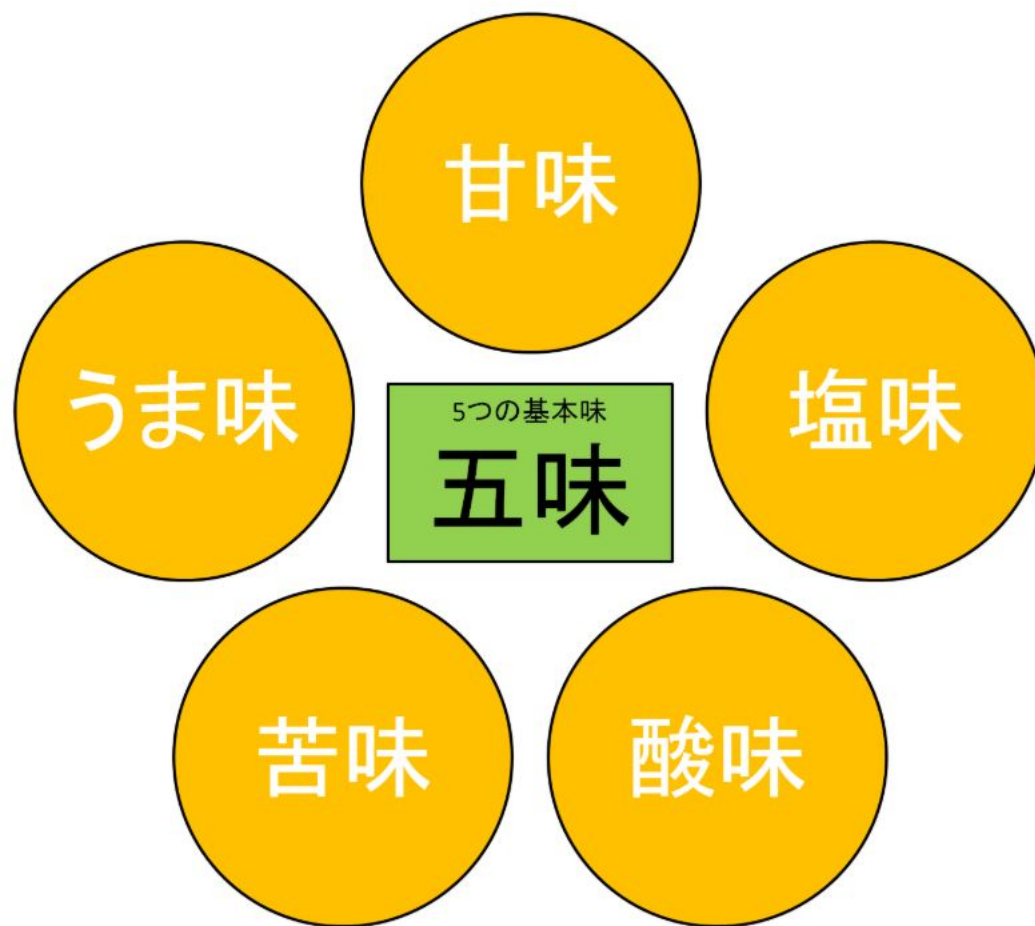
日本料理の特別な食材 —「昆布」

ホンレイ・ホ

食材をきめます



「五味」



昆布について

- ・白いけっしょう
- ・昆布だしはよくこの四種類
の昆布を使います

「真昆布」
「羅臼昆布」
「利尻昆布」
「日高昆布」



昆布だしを作り方

- ・水に昆布を30分くらいつけます。
- ・ちゅうびにかけます。
- ・ふっとうちよくぜんで昆布をとりだせばかんせいです。



「真昆布」

- ・この昆布はあつみがあって、はばが広いです。
- ・とてもこうきゅうな昆布の品種です。
- ・まこんぶのだしはじょうひんです。



「羅臼昆布」

- ・まこんぶと同じようにこうきゅうひんです。
- ・色はちゃかっしょくです。
- ・少々黄色くて、うまみとふかいかおりがあるだしです。



「利尻昆布」

- ・りしりこんぶのほうが、まこんぶよりややかためです。
- ・とうめいでふうみがあって、こうきゅうなだしがとれます。



「日高昆布」

- ほかの名前はみついしこんぶです。
- ひだかこんぶはこいみどりで、やわらかく、にえやすいです。



・昆布を使うので、日本料理はもっととくちょうがあります。

・私の一番好きなだしは羅臼昆布だしです。そのだしはたくさんうまみがあって、きれいです。



Acknowledgement

- ・きし先生、げんこうをなおしてくださってありがとうございました。

- ・田中先生、いろいろな昆布についてのじょうほうをおしえてくださってありがとうございました。

参考文献

- ・ こんぶネット

<https://kombu.or.jp/>

- ・ 日本の料理に使用される主な具材一覧

<https://japan-web-magazine.com/japanese/japanese-food/material.html>

- <http://www.kobuya.net>
- <https://www.furusato-tax.jp>
- <http://shop.masui-koukaidou.jp>
- <https://kanewa-m-com.ssl-xserver.jp>
- <https://mikakukyokai.net>
- https://wow-j.com/jp/Allguides/kyoto/tips_manners/01627_jp/#2