

10月5日（月）

きょうは、中居小学校のみなさんだけが食べられるオリジナル
献立こんだての日です。

その献立こんだては、みそカツ丼どんといって、愛知県名古屋市あいちけん なごやしで有名な料理です。みそカツとは、豚カツとんに、八丁みそはっちょうといって、とても黒いみそをベースに、かつお節ぶしでとったダシ汁じるに砂糖さとうなどで甘辛く味付けした、みそダレをかけた料理です。

みそカツのタレに使われている八丁みそはっちょうは愛知県の特産品あいち とくさんひんで、大豆と塩、水だけでできています。蒸した大豆を材料にして、麴菌こうじきんと呼ばれる菌きんと混ぜて、二夏二冬ふたなつふたふゆ以上発酵はっこうさせます。二夏二冬とは、夏の季節を2回、冬の季節を2回という意味なので、2年間以上は発酵はっこうをさせて作ります。ふつうの白みそは、10か月～1年間程度ていどしか発酵はっこうさせないので、八丁みそはっちょうを作るにはとても手間がかかります。

そんな八丁みそはっちょうが使われたみそカツを食べて、八丁みそはっちょうの味と、名古屋なごやの味を知ってください。