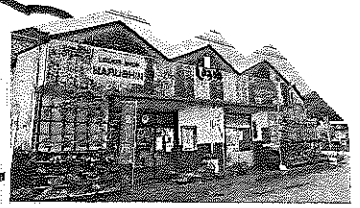


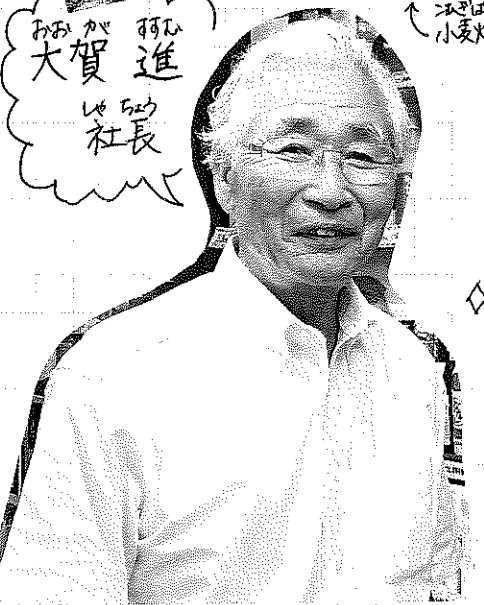
# 見て感じて♡食べてみよう! ~生産者さんをご紹介します~



毎日のおいしい給食づくりには、しょうゆや酢などが欠かせません。今回は、給食で使うしょうゆや酢を作っている「丸新醤油」さんを取材させていただき、地元益田市で100年以上親しまれてきたしょうゆ作りの秘密を伺ってきました。

## インタビューしました!

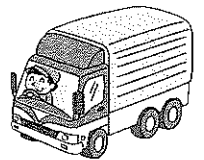
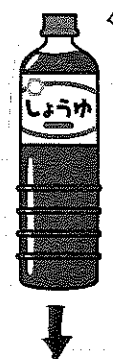
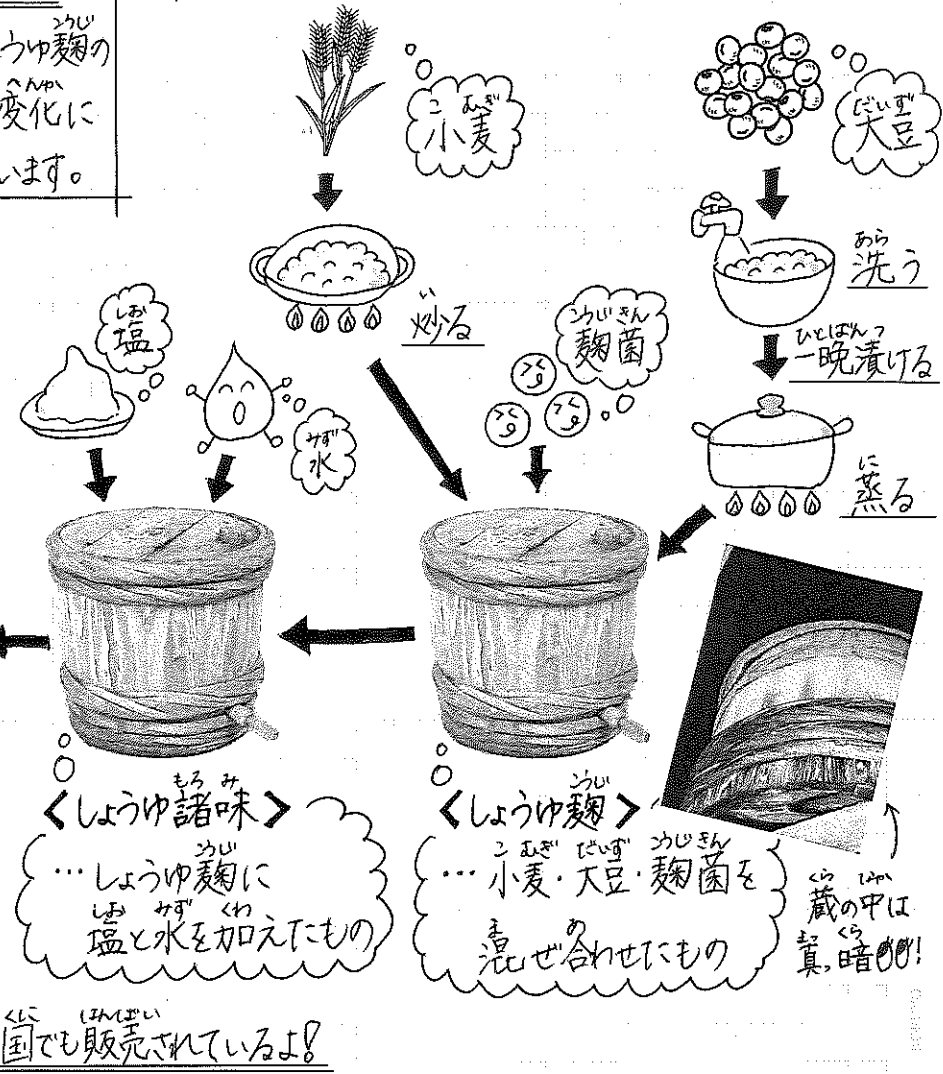
**こだわりの何ですか?**  
 小麦や大豆を自分たちの畑で作っていることです。益田産にこだわることで、地域に好まれる味をつくっています。



**しょうゆ作りで一番大変なことは何ですか?**  
 発酵力の強いしょうゆ麹を作ることです。しょうゆ麹の出来でしょうゆの味が変わってしまうので、気候の変化に合わせて、湿度や温度管理にとても気を付けています。

**子どもたちにメッセージをお願いします!**  
 益田の味の給食をしっかりと楽しんでいただき、元気に育ってほしいと思います。

## しょうゆがで"きるまで"



おいしいしょうゆがで"きる"秘密  
 益田の気候を活かしながら約2年間熟成  
 おまけ 甘みを加えて完成!  
 給食センターやお店など全国各地へ配達

「しょうゆ諸味」  
 ...しょうゆ麹に塩と水を加えたもの

「しょうゆ麹」  
 ...小麦・大豆・麹菌を混ぜ合わせたもの

蔵の中は真・暗い!

世界の国でも販売されているよ!