

ダイズのへんしん

ダイズのへんしん

ダイズは、「畑の肉」とよばれるほど、体に大切な栄養をたくさんふくんだ豆です。日本では、昔からダイズをくふうして食べてきました。

まず、ダイズを煎^いって、こなにしたものが、きなこです。ダイズを水にひたしてすりつぶし、しぼった後のしるを、にがりというものでかためると、とうふになります。

煮^にたダイズに、納豆菌^{なっとうきん}という菌^{きん}をくわえると、なっとうになります。

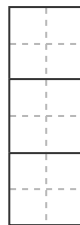
また、ダイズに、こうじとかびと、しおをまぜて、長い時間ねかせると、みそやしょうゆになります。

このように、ダイズは、さまざまな食品にすがたをかえているのです。

① ダイズは、何とよばれていますか。



② ダイズを煎^いって、こなにしたものは何ですか。



③ 煮^にたダイズに、なっとうきをくわえると何になりますか。

ア とうふ

イ なっとう

ウ みそ

④ さいごの段落は、どんなことを書いていますか。

ア 新しい食品のしょうかい

イ 文章全体のまとめ

ウ ダイズの育て方