

なつとう す 【納豆、好きですか？】

なつとう
「納豆」ってなんだ？



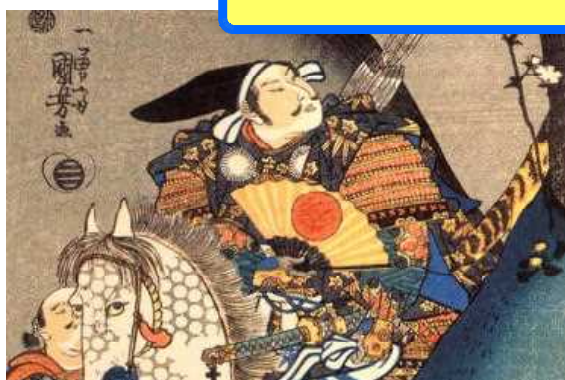
いな こめ しゅうかく かれくさ
◇稲わら(お米を収穫したあとの枯草)
なつとうきん
→納豆菌がいっぱい!!

む だいず
◇蒸した大豆

なつとう
◇あたためると納豆に...



なつとう でんせつ
納豆のはじまり (伝説)



みなもとのよしいえ ねん まえ ぶし
源 義家 (1000年ほど前の武士)

いくさ い うま しよくりよう
◇戦に行くときの「馬の食料」

に だいず い もの つつ はこ
◇煮た大豆 ワラの入れ物に包んで運んだ

うま たいおん なつとう
◇馬の体温 納豆になっちゃった!!

なつとう よ なぜ納豆と呼ぶの？



◇お寺の台所（納所 なつしよ）

◇納所でつくる豆料理

なつしよ まめ なつとう
→納所 豆 →納豆

なつとう 納豆は「くさっている」？

【こたえ】くさっていない!!

◇くさる = カラダに悪いものにかわる

◇発酵する = カラダによいものにかわる

なつとうきん たんぱく質 「うま味・ねばり」
→納豆菌



◇発酵のチカラでできる食品

【わかったこと】

◇納豆菌のチカラで、大豆が変身することがわかった。

◇くさる=カラダに悪いものができる

発酵=カラダによいものができる

左 『食で総合学習 豆腐・納豆』

（金の星社）

右 『すがたをかえる豆』（学研）

