

だい す

【大豆のヒミツ】

だい す れき し
大豆の歴史

★4000年くらい前から

→「中国」で栽培されていた。

◆3000年くらい前（弥生時代ころ）

→中国から伝わった？

◆1200年くらい前（奈良・平安時代）

→納豆、しょうゆ、みそ

だい す
大豆ができるまでじよそう
除草のうやく
農薬たね
種まきだい す
大豆です!!

大豆
収穫した豆は、2週間ほど乾燥させる。中の水分がどんどんなくなり、見なれ豆の状態になる。

さやとつながっている部分が剥離したあと。

しゅうかく
えだまめ
収穫 (枝豆)しゅうかく
だい す
収穫 (大豆)

だい ず 大豆のなかまたち



いろ みどり ちやいろ くろ めだま
クリーム色、緑、茶色、黒、目玉もよう…
いろ あじ
色によって、味わいがちがう!!

だい ず つく しょくひん 大豆から作った食品

しょうゆ

とうふ

だい ず あぶら
大豆 油

みそ

おから

あぶら
油あげ

えだまめ
枝豆

ゆば



なつとう
納豆を
わす
忘れるな!

【わかったこと】

◇大豆は、中国から世界へと広まつたらしい。

◇日本には、さまざまな種類の大豆・大豆食品がある。

◆「大豆以外の食用豆」には、どのような種類があるのだろう?



★ 左から
「給食：大豆入り野菜炒め煮」
「家で作った豆腐ステーキ」



『お豆なんでも図鑑 (ポプラ社)』