

うま味のひみつ



① きほんみ 五つの基本味

② はっけん うま味の発見

③ うま味とだし

④ せかい 世界で注目されている わしょく 和食

年

組 名前

1

五つの基本味^{きほんみ}

問題
1

つぎの食べ物^{もの}はどんな味ですか。□の中に書きましょう。



キャンディー

味



レモン

味



食塩

味



ゴーヤ

味



みそしる

味

問題

2

食べ物のおいしさのもとになるのが、味です。

うすい字をなぞりましょう。

甘味

かんみ

酸味

さんみ

塩味

えんみ

苦味

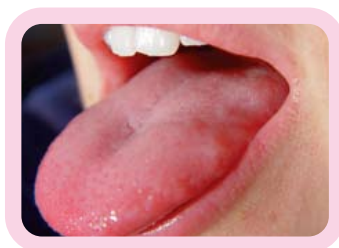
にがみ

うま味

うまみ

五つの基本味

きほんみ



2

うま味の発見

問題

3

「うま味」が多くふくまれている食べ物です。
食べ物の名前を（ ）に書きましょう。

①



()

②



()

③



()

④



()

⑤



()

⑥



()

ヒント

こんぶ ほししいたけ トマト
お茶 かつおぶし チーズ

食べ物とうま味

いろいろな魚や肉にも、「うま味」が多くふくまれています。

食べ物を「おいしい」と感じる大切な味が、「うま味」^{かん}です。「うま味」はだれが発見したのでしょうか。うすい字をなぞりましょう。



うま味を発見したのは、

日本人の^{いけだ きくなえ はかせ}池田菊苗博士です。

博士は、湯どうふの
「おいしい味」^{かん}に関心
を持ちました。そして、



こんぶだし^{かん}のあじがおいしさの
もとであることを発見しました。
博士は、これを「うま味」と名付
けました。「UMAMI」は世界に
通じる言葉になっています。

3

うま味とだし

問題
5

「うま味」とは「だし」の味です。日本では、
どんな食べ物で「だし」を取りますか。
写真と食べ物の名前を線で結びましょう。



•

• かつおぶし



•

• にぼし



•

• こんぶ



•

• ほししいたけ



りょうり
料理とだし

うま味を合わせるとおいしい「だし」が取れます。
どの国の料理もうま味を多くもつ食品を合わせ
て「だし」を取ります。これらの組み合わせは、
むかし ちえ い
昔から生活の知恵として、活かされてきました。

4

世界で注目されている和食

たくさんの外国人シェフが
和食の作り方を勉強しています。



問題
6

和食は、なぜ世界中から注目されているのでしょうか。
自分が正しいと考えるものに○をつけましょう。

- ① 材料の味を大切にするから。 ()
- ② 体に良いから。 ()
- ③ 盛り付けが美しいから。 ()

問題
7

和食には、「だし」を使ったおいしい料理がたくさんあります。どんな料理を食べてみたいですか。
() に○を付けましょう。

() おすいもの



() だしまきたまご



() 茶わんむし



() たきこみごはん



() にもの



() うどん



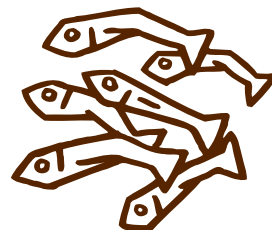
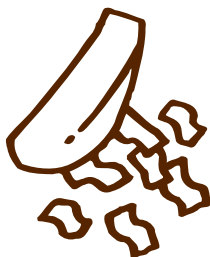
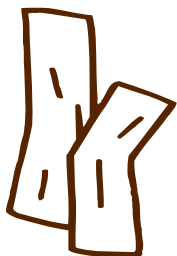
じゅぎょう
授業で学んだことを書きましょう



A large rectangular box with a green border, containing six horizontal dashed lines for writing.



「だし」が取れる食べ物に色をぬりましょう



監修：向山洋一

写真：杉浦由紀 EAT-JAPAN Cross Media

協力：味の素株式会社