答え 11月24日 今日は何の日クイズ

赤い字が答えです



鰹節の日にちなんで「かつお節クイズ」

【第1問】かつお節は、世界一〇〇な食べものといわれます。〇〇に入るのは？

① かたい　② におう　③ 小さい

カチカチに乾かしてカビをつけ、水分をとことんぬいているので、とてもかたくなります。あのかたまりを削って食べるという工夫も、よく考えるとすごいことですね。

【第2問】かつお節をいちばん多く作っている都道府県はどこでしょう？

① 沖縄県　② 高知県　③ 鹿児島県

鹿児島県の枕崎（まくらざき）は、かつお節の日本一の産地として知られています。静岡県の焼津（やいづ）も、昔からの名産地です。

【第3問】では、かつお節をいちばん多く食べている都道府県はどこでしょう？

① 東京都　② 沖縄県　③ 京都府

作っているのは鹿児島、食べているのは沖縄。沖縄料理は、ほとんどの料理にかつおのだしを使います。ゴーヤチャンプルーにも、沖縄そばのつゆにも、たっぷり入っています。

【第4問】ことわざ「鰹節を〇〇に預ける」。〇〇に入る生きものは？

① ネコ　② クマ　③ イヌ

大好物をネコのそばに置いておけば、どうなるかは目に見えています。「わざわざあぶないことをする」という意味です。似た言い方に「猫にかつお節」もあります。

【第5問】かつお節からとれる「うま味」のもとは、次のうちどれでしょう？

① クエン酸　② イノシン酸　③ 乳酸

かつお節のうま味はイノシン酸、昆布のうま味はグルタミン酸です。この2つを合わせると、うま味がぐっとふくらみます。これが「合わせだし」の知恵です。

【第6問】かつお節ができあがるまで、どのくらいの時間がかかるでしょう？

① 1日ほど　② 1週間ほど　③ 半年ほど

煮て、いぶして、乾かして、カビをつけて、また乾かして―上等な「本枯節（ほんかれぶし）」は、できあがるまでに半年ほどかかります。

ねらい： 記念日の話題から、知っていることを思い出します。
声かけ： 『「今日は何の日？」から、話を広げてみましょう』
メモ： 答えのあと、うんちくを読み上げると話が広がります。

まいにち元気プリント道場
プリントのダウンロードはこちら →

© 株式会社おふとん　施設・教室・ご家庭で自由にコピーしてお使いいただけます