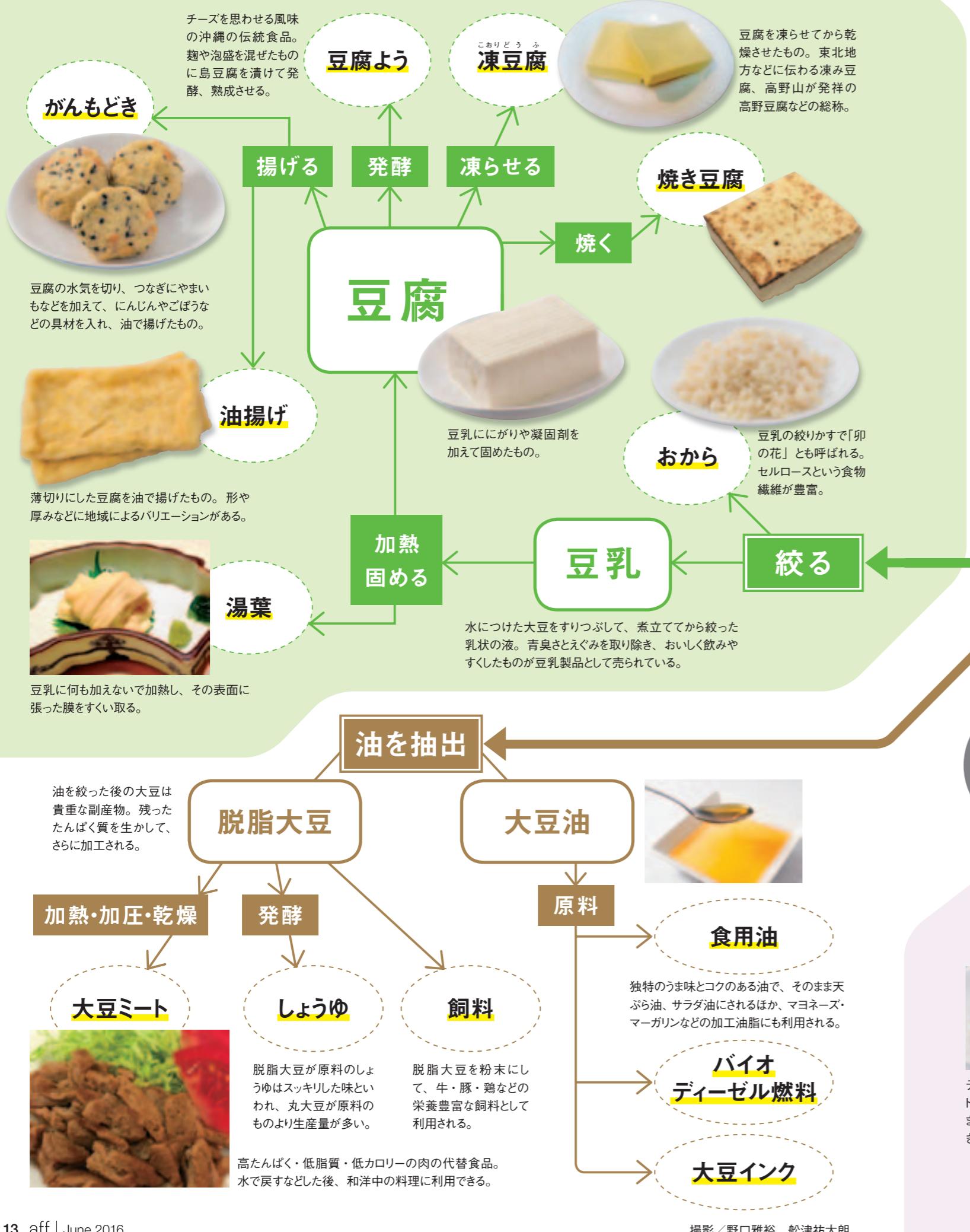


变幻自在！大豆ファミリー Process

日本の食卓に欠かせない豆腐、納豆、みそ、しょうゆなどは、どれも大豆が原料。
加工法によってさまざまな味、健康効果を持つ食品などに生まれ変わります。



大豆を未成熟のうちに収穫して食べるのが枝豆。
品種としては「サッポロミドリ」が有名。



その名の通り、フライパンなどで
煎った大豆。豆まきに使われる
のはこれ。

大豆を煎って皮をむき、ひいて
粉にしたもの。その色から「黄
な粉」とも書く。



種子を水に浸し、暗所で発芽、成長させたもの。
市場では、緑豆の種子を使ったもやしがほとんどの大豆のもやしとして売
られている場合が多い。



蒸し大豆・
水煮大豆・
ドライパック

