



奥深い「だし」自分でミックス

カップうどんに入れる
具材や粉末だしを選ぶ
子どもたち＝小松市サ
イエンスヒルズこま
いで

小松 児童、うま味学ぶ

新型コロナウイルス感染
症防止のため、二回に分け
開催し、計四十一組の親子
が参加した。同社社員が昆
布やシイタケなどのだし
は、一種類で使うよりも、
合わせた方が相乗効果でう
ま味が増すと説明。「国内

カップ麺の粉末だしの秘密を学ぶ小学生向けの食育
講座が、小松市サイエンスヒルズこまつであった。即
席カップうどん「赤いきつね」を製造する東洋水産
(東京都)の社員が講師を務め、子どもたちが自分好
みのカップうどんづくりを体験した。(坂麻有)

でも地域によって好まれる
だしの味が違う」と話し、
赤いきつねには、販売地域
別にかつおや煮干しなどの
配合を変えた四種類がある
ことを紹介した。

カップうどん作りでは、
乾燥コーンや豚肉など十種
類のかやくや四種類の粉
末だしを用意。子どもたち
は自由に選んで、自分だけ
の一杯を作って持ち帰っ

た。同市矢田野小四年の明
円幸昌君(9)は「天ぷらを
いっぱい入れたりして、自
分だけの味が実現できてう
れしかった」と笑顔を見せ
た。