

令和5年度新潟大学農学部学校推薦型選抜  
食品科学プログラム

小論文課題

みそは、日本の食文化を支える重要な発酵調味料であり、その原料は大豆、こうじと食塩である。また、原料となるこうじの種類によって、米みそ、豆みそ、麦みそに分類され、それぞれのみその生産には地域性がある。麦みそは九州地方と中国・四国地方の一部で、豆みそは東海地方で主に生産されているが、米みそはその他の地域で生産されており、全国的には米みそが主流となっている。その他に、2種類以上のみそを混合した調合みそもある。

日本の食文化に欠かせないみその魅力やみそを使用した料理について、あなたの食経験を踏まえて、1200字以内で述べよ。