

こんな声がありました！

キムチがすっぱい…「キムチの発酵のお話」



co-op



あら、このキムチ、
なんだか味が
違う気がするわ…。

どうしたの、ママ？



最初に食べた
時よりもずいぶん
味がすっぱいの。

ほんとだ！ なんでかな…
そうだ！ はかせに
聞いてみよう！



キムチの発酵が進んで
すっぱくなったんじゃな。

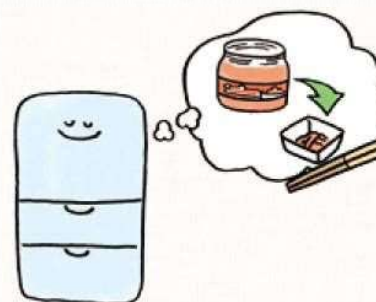
キムチは乳酸菌による発酵食品です。発酵させることでコクや深みが生まれますが、同時に酸味が増していきます。

発酵の進み具合は、製造された日からの日数経過や、温度の上昇などの影響により変化します。発酵が進みすぎた場合には酸味がつよく感じられることがあります。

発酵を進める乳酸菌の一部には乳酸と同時に酢酸を作るものもあります。この乳酸と酢酸が酸味に影響を与えます。乳酸はまろやかな酸味であるのに対して、酢酸はきつい酸味が特徴です。

POINT 上手な保存の仕方

キムチは温度の影響を受けやすい
ため、冷蔵庫から必要な分を容器
から取り分けて食卓へ。



キムチのレシピ

キムチは調味料としても大活躍！

焼きうどんや豚キムチなどの調味料として使えば、一度にたっぷり食べられます。炒めると、すっぱいキムチもそのままより、まろやかに感じられます。

〈キムチとシーフードの焼きうどん〉

茹でたうどんとシーフードミックスをマヨネーズで炒め、キムチを加えてさっと炒めてできあがり。刻みのりとあさつきをバラリと散らしても。マヨネーズで炒めることで、まろやかさや香ばしさが出てやみつきの味に。

〈調理例〉



発酵は
日々進んでるのね！

