

納豆作りに挑戦！！



挑戦1 AIに作り方を聞いて作ろう！
煮てやわらかくします。市販の納豆1パックを、100mlのお湯に入れて作った納豆菌を小さじ1杯入れます。
結果 失敗。煮たこと、納豆菌の味はひいていきました。納豆の味がしませんでした。

挑戦2 AIに聞いて枝豆と小豆で作ろう！
小豆は煮る、枝豆はゆでて作りしました。納豆菌の作りか・量は挑戦と同じです。
結果 失敗。小豆は煮たこと、枝豆は煮たこと、納豆菌の味はひいていきました。納豆の味がしませんでした。

挑戦3 母にアドバイスを聞いて作ろう！
おしてやわらかくします。市販の納豆1/4パックを50mlのお湯に入れて作った納豆菌を小さじ1/2杯入れます。
結果 成功。ホクホクして、しっかり糸をひいていました。しょうゆをかけてもそのままだけでも、おいしい「納豆」を作ることができました。

納豆のけは、去年ゆきみどりという枝豆を育てた。大豆になりまし。納豆を作った。その大豆と納豆を作った。

納豆バネ新聞

作ってみた感想
納豆作りは、簡単だけど、間違えがちなところがありました。生成AIで調べると、何度も作ることで、もっと上手にできると思いました。

きもちの納豆ベスト3

スーパーに売っている納豆を13種類試してみました。

1位 → 味のたまご	2位 → とうもろこし	3位 → 花かお
4位 → 味のたまご	5位 → とうもろこし	6位 → 花かお
7位 → 味のたまご	8位 → とうもろこし	9位 → 花かお
10位 → 味のたまご	11位 → とうもろこし	12位 → 花かお
13位 → 味のたまご	14位 → とうもろこし	15位 → 花かお

タ調ゲのすがあ
ミ味ルも働る納
ン料タと発い豆は
酸のミで酵てナッ
で味ンあにでッ
での酸るよきト納
き素がうりるウ豆
てはでま、発キ菌
いまこのみね酵ナ
すゲす分ね品ー
ル。のばで、
うまみ成分
味の素、グルタミン酸

スーパーで納豆大調査！

大豆の産地調査

産地	割合
北海道産	35%
外国産	29%
国内産	36%

一番おいしい糸豆腐は？
理由：ぱきとおいしく、おいしいからです。

あとがき
AIが完全な納豆の作りかを知ることができました。