

♪味噌の作り方♪

原材料（15型タル 出来上がり10kg分）

米麴味噌	大豆	2.5k	米麴	2.5k	塩	1.25k
麦麴味噌	大豆	2.5k	麦麴	2.5k	塩	1.25k



音更大神農大豆 キャラクター
おおぞでん

1. 下準備… 前日に豆をよく洗い、豆の2倍量の水で浸漬しておく。
(夏：8～12時間／冬15～20時間)
2. 煮る… 浸漬した大豆を回転釜に入れ、豆から10cm位上の高さまで水を加えて2時間煮る。(親指と小指でつぶれるくらいまで)
煮汁は種水(固さの調整用)として使う。
3. 混合… 塩と麴を混ぜ合わせておく(塩切り麴)
煮えた大豆を温かいうちにチョッパーですりつぶし、人肌程度に冷めたら塩切り麴とフードミキサーで混合する。このときに、味噌の出来上がりの固さを種水で調整する。
(手でまとめられる固さにする)
4. 仕込み… アルコールで殺菌済みの容器に、味噌玉を作り投げ入れながら詰める。ときどき、げんこつで空気が入らない様に押さえつける。
タルのふちに手を差し込み隙間をつくり、表面をなめらかにしてラップをかけ、つくった隙間にラップの端を挟み込んで、上から押さえつけて平にする。
タルのまわりにアルコールを噴霧して汚れをキッチンペーパーで拭き取り、内蓋をして重石をのせる。(重石の重さは味噌の20～30%)
容器の上を新聞紙などで覆う。
5. 熟成… 直射日光は避け、人がいて心地よいと感じる環境に置いて熟成させる。(冷暗所には置かない)
熟成期間の目安
春(4・5月頃)仕込み：4～5ヶ月 冬(12～3月)仕込み：6ヶ月以上



♪MEMO♪

♪味噌作り用の材料は、各自用意してください。

大豆・麴・塩・タル・ラップ・キッチンペーパー・新聞紙等

♪仕込量が少ない場合は、天地返しの必要はありません。