

手造り味噌の作り方

昔、田舎では、味噌といえば各家庭の手造りと言うのが普通でしたが、近年は、あまり造られなくなってまいりました。その原因のひとつに、麴を造る事の難しさがあります。

当社では自宅で味噌を仕込みたいという方のために良質の麴他原料を提供することで誰にでも簡単に味噌が仕込めるよう手造り味噌セットを販売しております。

☆材料(当社でセットとして準備されているもの)塩分約11%

麦麴	1.6kg	天日塩	330g
大豆	550g	湯さまし又は煮汁	150ml

☆一般的に麴の量と煮大豆の量が同量くらいが造りやすく美味しい味噌が出来ます。

☆作り方

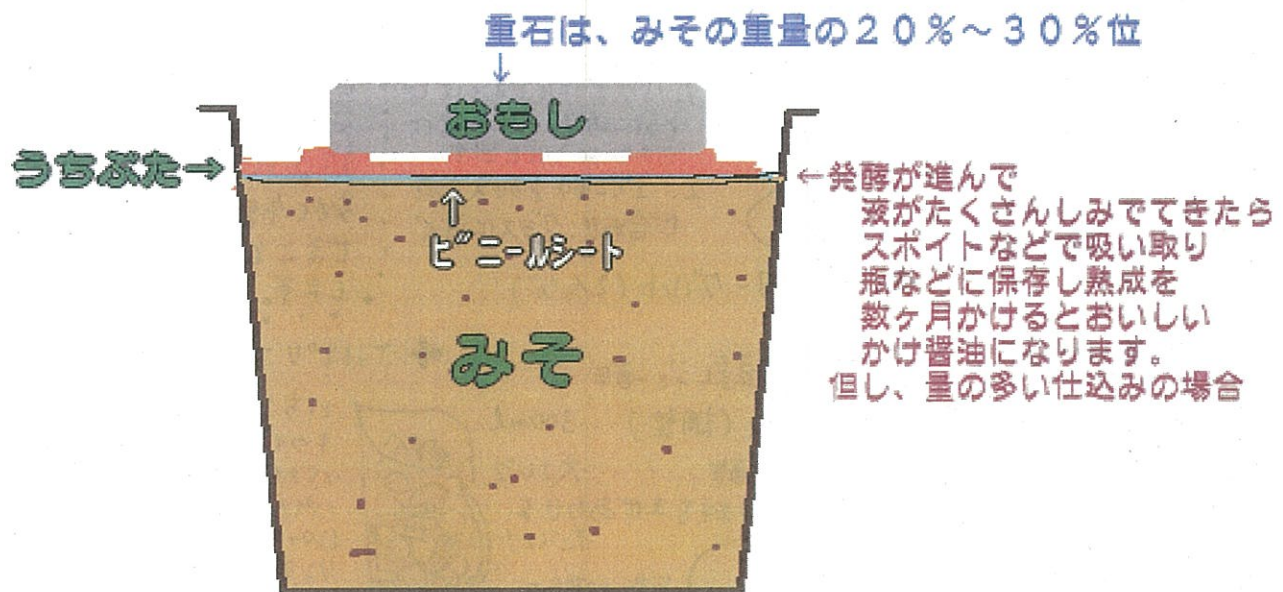
- ①大豆は一晚水に漬け途中2~3回水を換え、やわらかくなるまで煮て、暑いうちに潰し、30℃位にさましておきます。
- ②材料の麦麴、煮大豆、塩、湯さまし又は大豆の煮汁をよく混ぜ、用意した容器に隙間がないようビニールの上からしっかり押さえて内蓋を乗せておきます。
- ③仕込んで、しばらくすると、硬く成りますが、発酵が進むにつれ柔らかく成っていきます。出来上がりは3kgくらいです。

☆仕込み上がりの3分の1位の重石を内蓋の上に乗せれば発酵ガスが良く抜けて美味しい味噌になります。

Mail suya@muse.ocn.ne.jp Tel 0959-22-9305

〒 857-2326 長崎県西海市大瀬戸町雪浦下郷 1308-2
川添酢造有限公司

手造りみその仕込み図



♪みその発酵速度は気温が高ければ速く低ければ遅くなります。20℃位が理想♪