

味噌づくり教室

深澤秀王商店
富士市柳島 51 の 1
(0545)61-7501

材料：蒸し大豆 2 kg
糀 1.5 kg
塩 0.5 kg } 既に混ぜている

※ 糀には米糀と麦糀があり、麦糀の方が甘く仕上がる。
糀の種類は、申し込むときに伝えておく。

材料費：2300 円

用意するもの：エプロン・軍手・タオル・ふきん・サランラップ



作業の進め方

1. 蒸した大豆を大きなビニールに入れてもらい、軍手をして袋の上から大豆を潰す。
袋についた大豆もすべて使うので、袋の下の方だけで作業した方がよい。
大豆の粒が見えなくなる位まで潰す。
2. 作業用の大きな桶を借り、糀と塩を全て入れる。
3. ②の桶に①の潰した大豆を入れる。
4. 今まで大豆が入っていた袋に、大豆の蒸し汁(冬)250 cc弱、(夏)200 ccを入れてもらい、袋の中の大豆を全て洗い、その汁も③の桶の中に入れる。
5. 素手で、桶の中の糀、蒸した大豆、ゆで汁を混ぜる。
ある程度混ぜたら、桶を廻しながら下から混ぜるとよい。
6. よく混ぜたら、保存用の容器に移す。握り拳大の味噌玉を作り、これを容器に
ぶつけるような気持ちで詰めていく。要は、空気を抜くように詰めればよい。
7. 表面を平らにならす。
8. 講師が、しゃもじのようなもので仕上げをしてくれる。
9. 細菌が繁殖しないよう、桶の口付近を布巾(できたら除菌シート)で拭き取り、
さらしをかけ、蓋をする。
10. 家に帰ったら、750 g ~ 1 kg の塩を袋に入れ、さらしと蓋の間に入れる。
11. 冬は暖かい場所(直射日光厳禁)に置く。
12. (冬)3 ヶ月、(夏)2 ヶ月経ったら、天地返し(かき混ぜて、味噌の上下をひっくり返す)を行う。
13. 季節にもよるが、3 ヶ月位から、食べることができる・・・
けれど、半年以上熟成させた方が色が濃くなり美味しい。