

味噌ができるまで 合わせ味噌

材料

合わせ味噌 (400 kg)

●麦	140 kg	●塩	38 kg
●米	60 kg	●麹菌	1 袋
●大豆	60 kg		(100g)
●大豆の煮汁 (種水)			
			(3 日目の混合機で混ぜ合わせる時に使う)

身支度

▼作業中は帽子、手袋、長靴、エプロン、マスクを着用する。



▲イベントなど販売の時に被るオリジナルの帽子を制作

1 日目 米、麦を蒸して、麴作りまで

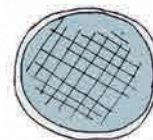
1 米、麦をそれぞれに洗って水に浸す。
米は 40 分、麦は 1 時間 20 分。
その後 3 時間、水切りをする。

2 ボイラーをセットする。

3 むしにき
蒸煮機に 1 の米、麦を入れる。
蒸煮機には下に敷く網がある。先ず、
その上に麦を敷き、その上から米、
麦を混ぜ合わせたものを入れる。そ
の際、中央部に米が来るようにする。
蒸煮機の上に布をかぶせて布の両端を
縛り、蒸す。(コックを閉めておく)
かぶせた布が膨らんだら蒸気が上がったサイン。蒸気が上がったらかックを緩める。
そこから 1 時間半で蒸しあがる。



(8 ページに写真添付)



※編み目の円盤を
蒸煮機の底に置く



↑コック

※蒸気が上がった
サイン

