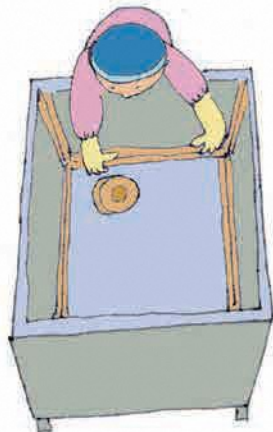


4

せいこうじき
製麴機の準備

熱い湯に浸して絞った布で全体（内側）を拭き上げる。それが乾いた後に隙間がないようにガムテープを貼る。



準備するもの

- ・布（シーツ大）
- ・毛布
- ・むしろ



5

蒸し上がった米、麦を台に移し、35℃（人肌）に冷ましたら麴菌を入れて混ぜ込む。

（全体量を5回にわけて混ぜ込む作業行う。

麴菌は一回に一握り程度）

6

5 の米、麦を製麴機に入れる。平らにならして布、毛布、むしろで被い（温度調節のため）38℃に室温（エアコン）をセットする。換気扇や天窓に注意する。（天窓が閉まっているかの確認をする）

2日目 手入れ（3回）

1

9時（午前） 1回目の手入れ

2

4時（午後） 2回目の手入れ
大豆を水に浸す。

3

10時（午後） 3回目の手入れ



手入れとは 6
の米、麦をスコップで全体をかき混ぜること。

※室温は 22~30℃
麴の中は 40℃
（温度は機械で管理）

▲（8ページに写真添付）