

3日目 大豆を煮て、麴と混ぜ合わせて樽に詰める

① 午前9時開始。大豆を3時間程煮て、煮汁をとる。

② ③ (麴のできあがり) を20個の容器(大型たらい)に分けて入れる。

③ 塩を1.9kgずつ、20個に分ける。

④ ① の大豆をおよそ6kgずつに分けて、冷めたらミンチ機にかける。

⑤ ② の麴 と ③ の塩を混ぜ合わせる。

⑥ ④ の大豆と ⑤ を混合機で混ぜ合わせる。その際、大豆の煮汁を少しずつ加える。

(混合機は8ページに写真添付)

⑦ ⑥ を樽に詰めて、3ヶ月置く。

空気が入らないようにきっちり上から押さえ、表面を平らにならす。味噌の間に空気があるとカビの原因になる。味噌を詰めたら、ラップを全体にかけて、その上から塩を撒いて置く。

3ヶ月後



袋詰め



500gと1kgの2種類の袋に詰める。原材料や賞味期限を記入したシールを貼って販売。



▲ (8ページに写真添付)

