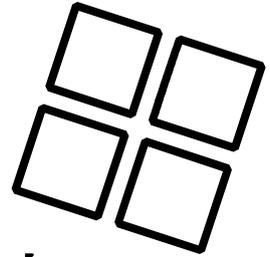
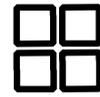


おためしください



## 楽しい天然お味噌の造り方

例 大豆1kg 米こうじ1kg 塩420gで約4kgの味噌ができます。

- ①大豆はよく洗い大豆の2倍から3倍量の水に一晩つけておきます。
- ②一晩おいた大豆は、ざる等にあけ水を切り、煮豆を煮る様な感じで水を加えながら大豆が指でつぶれるくらいまで煮込みます。(圧力鍋を使うと早い)
- ③大豆が煮あがったらざるにあけて、煮汁(種水)をとっておきます。種水は、あとで使います。
- ④煮あがった豆をさめないうちにポテトマッシャー等をつぶします。多少のつぶが残っていてもかまいません。
- ⑤塩は、小さじ1杯とり、麴と残った塩をよく混ぜます。
- ⑥次に、混ぜた麴と塩をつぶした煮豆にムラがない様に混ぜます。③の種水を足しながら耳たぶ程の固さになるまで均一に混ぜます。
- ⑦仕込み用の桶、タッパー等に、すきまのない様に隅々まで、しっかりと詰め込み、表面を平らにします。
- ⑧塩(⑤で残した塩)を表面に均等にふり、ラップで覆います。(密封できない容器の場合は、押しぶたをひいて重石をします。重石の目安は、仕込む重量の2~3割です。)
- ⑨保存場所は、日のあたらない温度変化が少ないところがいいです。ただし、ない場合は、暖房の部屋でもかまいません。その場合は、多少、熟成が早まるかもしれません。※冷蔵庫で保存しないでください。温度が低く熟成しません。
- ⑩3箇月位過ぎると、熟成が進んでくるので、この時期に天地返し(混ぜるか容器を移し変える)して、表面を平らにしてラップで覆います。



食べ頃の目安

冬の仕込み…6カ月~12カ月  
夏の仕込み…3カ月~6カ月

美味しく熟成した味噌は、その風味を保つためには出来るだけ、空気に長くさらさないようにして、15度以下の冷蔵庫等に保存すると、いつまでも、美味しい状態が保たれます。

※味噌の表面にかびが出たら、その部分を取り除いて下さい。  
※密封容器やビニール袋で造る場合、お味噌が熟成してくると麴の働きで炭酸ガスで膨らんでくる場合があります。その時は、開けてガス抜きして下さい。

ホームページ <http://koborisanngyou.com/> Eメール [kobori@koborisanngyou.com](mailto:kobori@koborisanngyou.com)

(有)小堀産業 TEL045-501-2867 FAX 045-521-3833 〒230-0052神奈川県横浜市鶴見区生麦5-13-47