

味噌づくり

2016/2/6

材料

大豆	米麴(こうじ)	塩	大豆茹で汁
4.5kg	7kg	2kg+500g	600cc

- 1 ビニール袋70リットル2枚
- 2 漬物樽20リットル



米麴 塩



一晩水につける
水を捨て新しい水で大豆を煮る。
指でつぶれるまで茹でる。



茹でた大豆を挽きつぶす



- 1 米麴を手のひらでもみ米粒がバラバラになるようにして塩と混ぜておく。
- 2 挽いた大豆と麴を混ぜる。
- 3 味噌玉を作る。



樽にビニール袋を入れ味噌玉たたきつけるように詰める



上に塩をかぶせカビ止めする

下・上に500gの塩を分けて入れる。



樽蓋をして新聞で蓋する

塩1kgの袋を重石代わりに乗せる

夏(7月)頃天地返しする。