

【味噌の作り方】

(材料)

| | |
|-----|-----------|
| 大豆 | 1 kg |
| 乾燥麴 | 830g |
| 塩 | 450g~500g |

上記材料で約 4.5kg の味噌が出来ます。

(必要な道具)

- ・味噌を仕込むかめ ・竹の皮 ・大鍋または圧力鍋 (大豆を煮るため)
- ・ボウル ・木べら ・消毒用焼酎 ・布切れ (消毒用に) ・重石 ・ラップ

(作り方) ※人によって仕込み方は様々です。今回の作り方は一例です。

①大豆を煮る・大鍋または圧力鍋で煮る。丁度良い豆の煮具合は、親指と小指で大豆をはさんで、力を入れずにつぶれる柔らかさ。

②味噌を入れるかめなどは清潔にして用意する。

③煮た大豆をつぶして、麴・塩を混ぜる。

A・煮上がった大豆をザルにあけ、煮汁と煮大豆に分ける。(煮汁は後ほど使います)

B・煮大豆をなるべく熱いうちにつぶす。

C・麴と塩をつぶした煮大豆に木べらなどで混ぜていく。Aの煮汁を少しずつ加える。

※麴菌の耐熱温度は約 40℃くらい。熱いままの煮汁を麴に混ぜると麴菌が死んでしまうので要注意。

④そのまましばらく放置する。

乾燥麴は時間をかけて水を吸います。そのため、大豆と麴と塩を混ぜたら、そのまましばらく放置する。仕込む時の味噌生地のかたさは耳たぶ程度の柔らかさです。

⑤かめに仕込んでいく。

A・かめの内側が味噌の生地で汚れないように丁寧に入れていく。

B・内側が汚れた時は、焼酎をひたした布切れなどで拭きとり清潔にする。

⑥最後の仕上げ

A・仕込んだ味噌の表面を消毒しておいた竹の皮で覆う。

B・その上に消毒した重石をのせる。

C・発酵液の蒸発を防ぐため、かめの口にラップをする。さらに、かみで蓋をして紐でしばる。

9~15ヶ月後に仕上がります。園では毎年2月上旬に仕込み、11月下旬頃味噌壺を開けています。

