

仕込み味噌の作り方 (出来上がり 2 Kg)

調理時間

1時間～
1時間半



味噌作り教室 2020 《矢上小学校 学年成人委員会》

材料

糀 625g

乾燥大豆 500g

塩 200g

(塩分10%)

※小さい袋の塩 糀に入れる

※大きい袋の塩 塩蓋



塩蓋

米 : 京都府京丹後市大宮町
紫峰米 特選こしひかり
大豆 : 北海道空知郡南幌町 とよむすめ
塩 : メキシコ2年天日塩

作り方

- ① 冷凍大豆を味噌作りの前日より常温解凍する
または、凍っている場合は湯せんをする
Point 常温解凍しても湯せんして大豆を温めると潰しやすい
- ② 大豆の袋を開封し、たらい桶などに移して潰す
Point 少し豆のツブツブが残っているのがお好みなら残してもよい。お好みで!!
- ③ 別のボールに糀を解しながら、小さい袋の塩を均等に混ぜる
Point 直径30cmくらいの大きなボールか鍋がよい
- ④ ②に③を入れ、均等に混ぜて、水分60ccを足す
(足しすぎ注意! 少々固めが良い!)
注・固い味噌は直せますが、緩い味噌は直せません
注・良く煮えた大豆の場合、水分を足さなくても平気な場合がございます
- ⑤ 味噌玉を作り、
容器に隙間なく、丁寧に強くプレスしながら詰める
Point 味噌玉=ソフトボールくらいの大きさ
容器に触れるときは、ティッシュなどで持つ
素手では触れないこと(雑菌対策)
- ⑥ 全量入れたら、容器の内側を、綺麗に拭き取り
表面を平らにビニールに入ったままの大きい袋の塩で蓋をする。
- ⑦ わさび(チューブ可)を、1さじくらい
ラップに包んで蓋の上ののせる(防虫対策)



こちらは塩蓋



食べ始めには1年～(完熟)



塩蓋を取り、
カビが出てないか確認
カビを取り、
お召し上がりください



- ① 天地返し不要
- ② 塩蓋は完熟後にお料理にお使いください

味噌の管理(仕込み後)

室内常温で日の当たらない涼しいところで保管

- ・北側の暗く寒い部屋
- ・1階の床下収納
- ・熱いが風通しのいい場所
- ・ビニール袋をかぶせて保管



望ましくない場所(カビが出やすいです)

- ・人口熱を感じる場所
(冷蔵庫の上、ガスコンロの下)
- ・湿気のある場所(脱衣所、シンク下)

糀屋 川口

246-0005 横浜市瀬谷区竹村町24-6
電話 045-301-0036 FAX 045-301-0682
Facebook 川口糀
sykuj-koujiya009@tea.ocn.ne.jp

保存(1年後の完成時)

- 【常温保管】小分けにして追熟させる
- 【冷蔵保管】発酵を緩やかにします
- 【冷凍保管】発酵が止まります