

みそ玉の作り方

煮大豆 3kg (乾燥大豆約2kg位)

生米麴 約1.5kg 塩540g (12%)

- ① 乾燥大豆を洗って3.5倍の水に一晩漬ける。
- ② ①の水をしっかり切る。
- ③ ②の大豆を親指と小指で楽につぶせる位まであくを取りながら煮る。2~3時間位
- ④ ③をザルにあげて冷ます。(40℃位)
- ⑤ 生米麴1.5kg・塩540gを消毒した容器に合わせる。
- ⑥ ④と⑤を消毒した容器に混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥を消毒したみそ擦り機にかけてつぶす。
- ⑧ ⑦を消毒した容器に取り、みそ玉にする。
- ⑨ ⑧を保存容器に空気をいれないようにつめる。
- ⑩ みその上に塩・酒かすなどをしいて、空気がふれないように保存する。

※見守りながら、「手前みそ」を育てましょう。