

味噌づくりのコツ

初めての味噌づくり、「なんだかとっても難しそう」と思っていないですか？
でも、実際は思ったよりも簡単なんですよ!! 材料もとってもシンプルで、大豆・こうじ・
塩だけなんです。基本さえ守れば、失敗なんてこともありません。

この機会に、音更大袖振大豆を使った味噌づくりにチャレンジしてみてください。

味噌づくりの基本

まずは、手指・調理器具・樽を清潔に、これが一番大切です!!

手洗い、アルコール消毒スプレーをしましょう。

★大豆は2倍~2.2倍に膨れます。大きめの容器で3倍~4倍の水を

入れて一晩以上つけましょう。

★煮えた大豆は熱いうちに潰しましょう。

★容器に詰めるときは、日頃のいろいろを込めて思いっきりたたきつける

ように投げ込みます。空気が抜けてカビが生えにくくなります。

★詰め終わったら、直射日光に当たらず湿気がない場所に置きます。

★3か月くらいに一度は蓋を開けて、カビが生えていないか確かめて

みましょう。