

自宅でポリ袋でも味噌を作ることができます。

ポリ袋で味噌作り（家で作る方法）

材 料 出来上がり約1.6kg分

- ◆音更大豆…400g ◆米こうじ…400g
- ◆塩…200g ◆大豆の煮汁…30～80ml

用意するもの

- ◆ポリ袋（大）・・・・・・・・・・2枚
- ◆35℃以上のアルコール（食品消毒用） ◆
- ◆キッチンペーパー・・・・・・・・・・数枚 ◆ゴム手袋
- ◆フードプロセッサーなど（大豆をつぶせるもの）

作り方

- ① 前日に大豆をよく洗い、3倍～4倍の水にひたします。
- ② 鍋に大豆を入れ、豆が踊るくらいの火加減でやわらかくなるまで煮ます。
- ③ 米こうじと塩を混ぜ合わせます。（塩きりこうじ）
- ④ やわらかくなった大豆をザルに空けます。フードプロセッサーでつぶし、人肌まで冷まします。煮汁も人肌まで冷ましておきます。
- ⑤ 消毒した手でポリ袋をアルコール消毒する。
- ⑥ つぶした大豆と塩きりこうじ、煮汁を加えよく混ぜ合わせる。
- ⑦ 適度な大きさに丸めて、空気を抜いてポリ袋に詰めます。
- ⑧ キッチンペーパーにアルコールを染み込ませ、ポリ袋の内側や閉じ口についた汚れをふき取ります。

夏を越して、置き場所によって変わってきますが、うまくいけば半年後から遅くても1年後に食べられます。