

味噌作りでよくある質問

Q. 味噌はいつ作ればいいのか？

A. 暑い時期の7月8月9月を避ければ、いつでも作れます。

Q. 仕込んでからどれ位で食べれるの？

A. うまくいけば半年後くらい、遅くても1年後には食べられます。

Q. 天地返しは必要？

A. 10kgくらいの量なら、特に必要ないです。

Q. 味噌の保管場所は？

A. 人が居て心地よい環境、直射日光が当たらず湿度の低い場所が好ましいです。

Q. カビが生えたらどうしたらいい？

A. 慌てずに清潔なスプーン等でカビが生えたところを味噌ごと取りだし、ラップをなおします。

Q. 減塩味噌を作りたいのですが？

A. 味噌自体を減塩にするのは、カビが生えやすくなるのでおすすりできません。使う量で調節しましょう。