

手づくり味噌の作り方

お問い合わせ
ご注文は **梅谷醸造元**
フリーダイヤル **0120-39-3206**
〒639-3443 奈良県吉野郡吉野町宮滝262-2
TEL.07463-2-3206 FAX.07463-2-0977
http://www.umetani.jp

春と秋との年2回手づくり味噌の案内をしています。
蒸した大豆をつぶし塩と糶を混ぜ合わせて半年間ねかしておくだけで、
とても簡単に自分で作った手前味噌が出来上がります。
材料は、奈良県吉野郡 梅谷味噌醤油(株)から届いています。

1. 材料と配合

蒸し大豆 約4kg
糶 約3kg
塩 約1kg } 出来上がり 約8kg
(慣れくると、糶や塩を自分流しに加减して作ってみるも楽しいです。)

2. 作り方のポイント

- あつかいを清潔にすること。
- 糶の分布をしっかりとすること。
- 空気をしっかりとぬくこと。

※ 仕込み味噌は
④おろして
できいます。

3. 作り方

① かせビン等の器具を洗って乾かしておく。また、アルコール類で表面をふいておく。

② 蒸し大豆をつぶす。
※ 蒸し 3分使用すりばち かつらごの底 程でつぶすほど 13分ほどつぶす。

③ ビニル袋の中に塩と糶をしっかりと混ぜ合わせる。

④ ②のつぶした大豆と③の塩糶をビニル袋の中などで、まんまなく混ぜ合わせる。

⑤ 空気をぬくようにしっかりとするために、野球ボール位の大きさに丸めていく。

⑥ かせの底からしっかりと押えつつ下から詰め込む。

⑦ 詰め終わったら、内側をまわして乾かすふきで拭きとる。

⑧ 味噌の表面にホリホリアをかけて空気にさらせるように密封する。

⑨ 厚さが5cmほどになるように木蓋をする。

⑩ 味噌の分量の割に割合の厚石をする。(1kg入りの塩をビニル袋に入れて厚石の割りにしても良い。)

⑪ 布巾などでかぶりして冷蔵庫での保存。

⑫ 秋仕込みは土用越し、春仕込みは夏をこしてからか倉庫へ置く。

※ ホリホリアは単体でも(防霉剤の代わりに使えます。)

糶は厚石のせいにくぼ味噌が出来上がりやすいので、厚く1年間置けるようにします。