

こうじ のつくり方

原 材 料	米 30 kg	種麹菌 30g
-------	---------	---------

1. 下準備

前日に米をよく洗い、浸漬しておく（夏：5～10時間 / 冬：15～20時間）

2. 米蒸し

浸漬した米の水切りをする（1～2時間）

ガス蒸し器で、「芯がなく、透明で、指で押すとつぶれる位」まで蒸す

3. 製麹機準備

盛込1時間前に製麹機（製麹ボックス）の電源スイッチを入れ、保温用サーモを28℃にセットする
製麹機のバットに30℃程度のお湯を満杯に入れ、ヒーターのスイッチを入れる
盛込枠をセットし、箱布を広げ製麹機の蓋をしておく

4. 放冷種付

蒸した米を専用布の上で広げながら40℃以下に冷却し、麹菌を均一に混ぜ込む

麹菌はまず取り分けた蒸し米500～1000gに混ぜ込み、次にその蒸し米を全体に混ぜ込む

（種付は35℃程度が理想的...32℃以下にならないよう手早く行う）

5. 盛込

種付けした蒸し米を製麹機に入れて平らに広げ、全量を盛り込んだら蒸し米の中央付近に冷却用のセンサーを差し込み、箱布の上部を内側に折り畳んで、その上に金網をのせて製麹機の蓋をした後、冷却ファンの下ダクトに取り付けた空気取り入れ口を閉める

次に、冷却用サーモを設定する...冷却用ファンスイッチを自動にし、サーモを38℃に設定する

6. 一番手入れ

二日目の朝（盛込から20～21時間後）蒸し米を製麹機から出して、固まりをほぐしながら全体を均一に混ぜ合わせ、終わったらセンサー等をもとの状態にセットし蓋をした後、冷却ファンの下ダクトに取り付けた空気取り入れ口を開ける（麹の温度が下がらないように手早くする）

7. 二番手入れ

一番手入れの5時間後に、もう一度ほぐし、混ぜ合わせの作業を行う。

終わったらもとの状態に戻し、ヒータースイッチをOFFにする

8. 出麹

三日目の朝（盛込から43～45時間後）に麹の出来上がり

製麹機から出して専用布の上で広げて冷ます

MEMO

1. こうじづくりの時は、納豆を食べないで...（麹菌は、納豆菌に弱い!!）

2. しばらく保存の時は、塩切り麹に...食塩は麹の30%程度

3. こうじづくりの日程概略

前日 米洗い

一日目 米蒸煮：9:30～ 放冷、種付け、盛り込み：12:00頃

二日目 一番手入れ：9:00頃 二番手入れ：14:00頃

三日目 出麹：9:00頃

4. このマニュアルは本施設の製麹機（製麹ボックス）を対象にしております
できる量は、原料米で30～60kgです

