

# 味噌のつくり方

原材料【1斗タル(20型ポリタル)】

米麹味噌	大豆	2.5 kg	米麹	2.5 kg	天塩	1.25 kg
麦麹味噌	大豆	2.5 kg	塩切り麦麹	3.3 kg	天塩	0.45 kg

## 1. 下準備

前日に豆をよく洗い、浸漬しておく(夏:8~12時間 / 冬:15~20時間)

## 2. 煮る

浸漬した大豆を約2倍の水で2~4時間煮る(親指と小指でつぶれるくらいまで)  
この時の煮汁を種水(かたさの調整用)として使う

## 3. 混合

麹と塩を混ぜ合わせておく(塩切り麹)

煮えた大豆を温かいうちにチョッパーですりつぶし、人肌程度にさめてから塩切り麹とフードミキサーで混合する

このとき、味噌の出来上がりの固さを種水で調整する(手でまとめられる固さにする)

## 4. 仕込み

殺菌済みの容器にビニール袋を広げ、「みそ玉」を容器に打ち付けるようにして詰める

みその表面を平らにし、雑菌防止のため塩をまくか(分量外) 焼酎を噴霧した後、ラップ等でおおい、空気と触れないようにする

中ぶたをのせ、重石をのせる(石の重さは味噌の20~30%)

容器の上部をポリ袋等でおおい、表面に仕込み年月日をメモしておく

## 5. 熟成

約1ヶ月後に水があがってくるので、この時期に天地かえし(全体に混ぜる)をするとよい  
その後、冷暗所において熟成させる(日が当たらず風通しのよい場所)

熟成期間

春仕込み:約3~4ヶ月

寒仕込み:約6ヶ月

## MEMO

味噌づくり用資材をご用意下さい

・大豆/麹/食塩/タル/ポリ袋/ラップ/荷造りひも 等



各地の味噌原料比率

	大豆	こうじ	塩	備考
仙台みそ	1	0.5	0.45	赤色辛口
江戸みそ	1	0.6	0.3	濃赤褐色甘口
信州みそ	1	0.6	0.4	淡色辛口
西京みそ	1	0.6	0.15	淡色甘口(短期熟成)