

手 作 り み そ の 作 り 方

この度は手造り味噌セットを御購入いただきまして有難うございます。
最初にまず取り扱いの注意点について説明させていただきます。
材料の国産米麴は乾燥処理など施していない生の米麴ですので、
できるだけ早く御使用して下さい。



ご購入より2日以上置かれる場合には、固まっている米麴を砕いてよくほぐして
いただき、原料にある天塩を入れてよく混ぜて下さい。(味噌造りの過程で「塩切り」と言います)
その処理をしていただいで冷蔵庫に保存していただければ10日位は日持ち致します。

味噌造りの作業工程について

1 道具を揃える

- 容器 (ポリ樽は別に販売しております。蓋付き 8リットル 350円)
- 重石 (2キロぐらいの重量になるものであれば何でもかまいません。)
- 押し蓋 (容器の口径よりやや小さいもの、なければ皿でもかまいません。)
- 潰し道具 (大豆を潰す道具、平らなものがよい、マッシャー、ビール瓶)
- 鍋 (大豆を煮る)
- ボウル (麴や塩、大豆を混ぜる)
- バット (大豆を潰す)

2 道具を洗う

洗浄、消毒は当たり前のように味噌造りには非常に大切です。余分な雑菌が繁殖しますと麴菌の働きが妨げられますのでおいしい味噌を造る事ができません。
洗浄、消毒したあともよく乾かしてください。消毒用スプレーがあればよいです。

3 大豆、米麴の処理

大豆はまず水でよく米を研ぐように洗ってください。その次に大きめの容器に水をたっぷり入れて一晩(12時間以上)浸漬します。大豆は浸漬しますと約2倍以上に膨れますので水の量に気をつけてください。米麴に関しては、上記の通りよくほぐしてバラバラにした後、天塩を加えてよく混ぜて下さい。

塩分濃度についての参考	
塩分濃度 11%の場合	803グラム
塩分濃度 12%の場合	886グラム
塩分濃度 13%の場合	971グラム

4 大豆を煮る

鍋に水煮大豆を入れます。水の量は大豆がかぶる程度で蓋をして強火で沸騰してきたら蓋を外して弱火にして下さい。灰汁が出てきたら一気に噴き出てきますので注意して透明な水が見えるぐらいまで取り除いて下さい。つまんで軽く潰れるぐらいになればいい硬さです。その後ザルでよく水を切して下さい。なお使用した煮汁は種水として後程使用しますので置いておいてください。(約300ccから350cc)

5 大豆を潰す

どんな方法でも構いません。厚手のビニールに入れて手で押し潰したり(大豆が熱いので気をつけて下さい)、ビール瓶の底を洗浄消毒して平らな場所ですると楽に潰せます。大豆が2割ぐらい残っていても皮が残っていても問題ありません。好みの粒粒で大丈夫です。

6 塩切り麴と大豆を合わす

塩切り麴と大豆を合せて、先ほど取っておいた種水を加えながらよく混ぜ合わせて下さい。
大豆と麴のムラが無くなるようしっかり混ぜ合わせて下さい。

7 容器に仕込む

容器は壺でもポリ樽でも何でもよいです。先程混ぜ合わせた味噌を空気が入らない様、野球のボールぐらいに取って容器の底に投げる⇒コブシで押し込むを繰り返して詰めていき最後は表面をへらを使ってよくならしてください。その後軽く薄塩をして容器を詰める際に汚れた部分を綺麗に拭き取り空気が入らない様に布やラップで密封し、中蓋を合せ重石を乗せます。重石は何でも構いません。市販の食塩を2個ナイロンに入れて乗せておけばいいです。そのあとはナイロン袋で包む様にして密封して常温の場所で保管して下さい。これで味噌の仕込みは終わりです。

8 様子を見る

春から夏の間ぐらいに味噌だまりができてきたら重石を半分の重量にして下さい。味噌だまりは表面のカビを抑えてくれるので取り除かなくても結構です。もしカビが生えていてもあせらずにスプーンで取り除けば問題ありません。空気と水気が味噌にとって一番の大敵ですので天地返し(混ぜ合わせる事)もあまり当社ではお勧めしておりません。じっくりと我慢して味噌の熟成を見守ってあげて下さい。

お客様窓口

肥塚味噌株式会社

大阪市西成区玉出西 1-14-10

Tel 06-6661-5431(代) Fax 06-6661-5432

e-mail koezukamiso@gmail.com

質問、苦情等何でも
お問い合わせ願います。