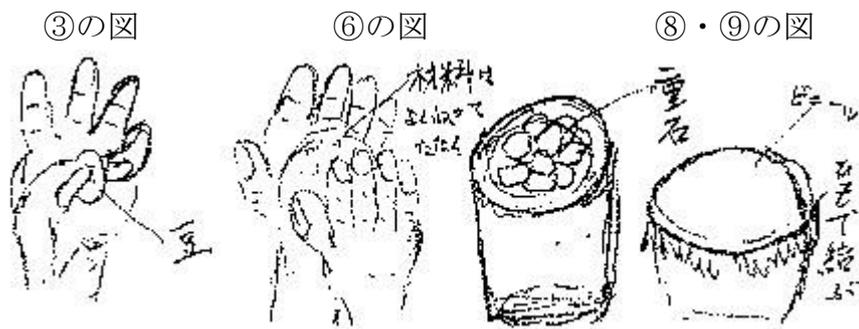


手作りみその作り方

甘口

- ① 大豆 1K g こうじ 1.2K g 塩 400 g
- ② 大豆は前日冷やしておく。(6時間は冷やす)
- ③ 大豆を親指と小指にはさんでつぶれる位にやわらかくゆでる。
- ④ ミキサー又は、すり鉢で温かいうちによくすりつぶす。
このときゆで汁は入れない。
- ⑤ こうじ 1.2K g 塩 400 g を、よくまぜ合わせる。
こうじはかたまりのない様によくつぶして混ぜる。
- ⑥ 塩とまぜたこうじは、つぶした大豆とよくねる。
よくたたいて空気をぬく(ハンバーグを作るときの要領)みそだまをつくる。
- ⑦ つめ込む容器は、お酢または、焼酎でふきとりよく消毒するとよい。
(雑菌をとる)
- ⑧ 容器に空気をぬいた材料をきっちとつめて、上にラップをひき押蓋があればのせて重石をのせる。(少なくとも約 1K g 位はのせる)
重石のない人は、ラップを二、三重にして、塩か、小石をビニール袋に入れ平らな重石にしてのせる。
- ⑨ 大きいビニール袋または、新聞 2~3 枚にして容器の上にかぶせ
ふちをひもで結び、約 10 ヶ月から 1 年ねかせておく。
(なるべく涼しいところにおくと良い)



カビよけのポイント

- ① 空気を入れずに仕込む
- ② 仕込むときに塩を少しのせてあげる
- ③ 重石 (重い方がいい!!)

小澤糰店

〒306-0022

茨城県古河市横山町 2-4-6

TEL, FAX 0280-22-0932