

めんどうとそうめんどくさくない
いかいと
かんたん
味増
教室

用意するもの



ざいりょう わりあい
 材料の割合について

大豆 米こうじ 麦こうじ 塩
 1 : $\frac{1}{2}$: $\frac{1}{2}$: $\frac{2}{5}$

※麴・塩の分量は、家庭や地域によって異なります。この分量は、この地域の作り方の一例にしかすぎませんので御了承ください。

一
目
目

二
目
目

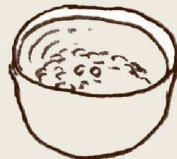
置いておく
 一晚

③ 大豆を煮る



※学校での体験は、2回に分けて煮る。
 1日目は1時間程度にて火を止めて帰宅。

② 水に浸す



※10時間程度

① 大豆を洗う



※泡が無くなるまで丁寧に洗う!!

⑦ 材料を入れる



※耳たぶの固さになるまで、あめをいれる。

⑥ ミンチにする



※すりばち、すりこぎでも対応出来ます

⑤ 水をきる

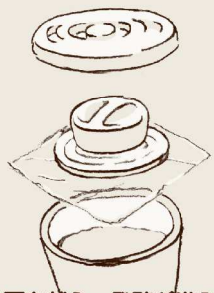


④ 再び煮る



※指でつぶせる固さが理想。

⑩ 寝かせる



※暑い夏を越え、発酵が進みます。
 1年後に美味しい味噌になります。

⑨ 樽に投げこむ



⑧ 混ぜる



⑪ できあがり

