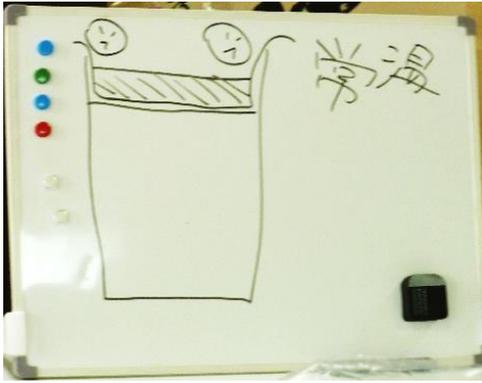
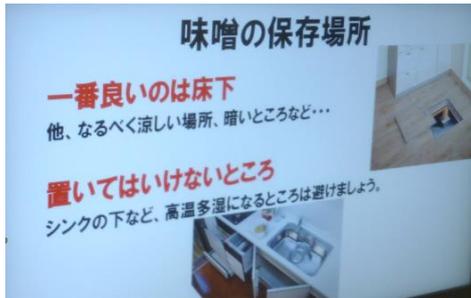


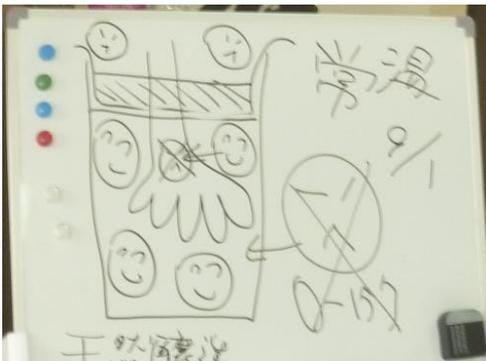
みそづくり レポート



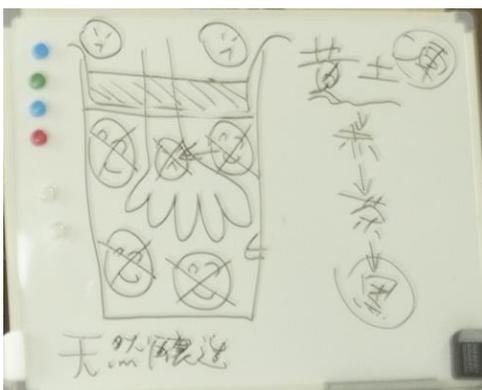
- ・常温で保管しておく。
(夏場を乗り切ることが大切。)
- ・袋の中に味噌をいれた場合、内蓋の上に1kgの塩を袋のまま置く。
- ・袋なしで直接樽の中に味噌を入れた場合、味噌の上にシートを置き、袋を破って1kgの塩を隙間なく埋める。
(塩は賞味期限がなく、10年重石用に使ってもいいし、味噌を作るときにその塩を使ってもよい。)
- ・樽は味噌用と決めたら、味噌しか入れない。するといい菌が育ちよりおいしくなる。
(味噌を使い切ったとき、水洗いのみで、アルコール消毒はしない。菌が死ぬため。)
- ・塩を敷き詰めるとカビがはえにくい。
(万が一白いカビがはえたら、混ぜずに捨てるとおいしく食べられる。)



- ・暑さが落ち着いたころ、今回は9月1日に御開帳予定。
- ・底にたまり醤油ができるので、手を洗って底の方からかき混ぜる。
- ・手を入れてかき混ぜるとバイ菌が味噌に混ざるのではと心配な方もいらっしゃると思うが、味噌にはバイ菌を殺す作用がある。
(0-157を味噌の中に入れる実験があったが、40分ほどで菌は死滅したらしい。)



- ・今回はひと夏分、黄土色の味噌をつくる。
- ・味噌はひと夏超えるたびに色が変わる。
黄土(一般的) → 赤 → 茶 → 黒(八丁味噌)
- ・作りすぎて食べきれない時は、味噌は凍らないため、フリーザーパックに入れて、冷凍保存してもよい。



- ・家庭で味噌を作る場合、一度に大量の豆を蒸すのが難しいため、何回か(11月、2月、4月...)の月に分けて作り、同じ味噌桶に継ぎ足してもよい。
- ・暑い時期を無事に超えると味噌として食べられる。
(6月から8月を乗り切る)
- ・残暑が厳しい場合は、暑さが落ち着いたころに開けて、底からかき混ぜて食べるという。



-END-