

「食の匠」 「手づくり味噌」(特産加工品)

料理の紹介

仕込み後、5月～7月までに3回の切り返しを行い熟成を促した1年味噌です。

材料(5～6人家族一年分+交際分)

- ・大豆・・・13kg
- ・米・・・12～15kg(8～10升)
- ・麹菌・・・15g
- ・塩＝(天然塩(煮大豆+麹)
×0.16(製品塩分13%)



作り方

- 1 米はとぎ汁が透明になるまでとぎ、一晚水につけてから蒸す。
人肌さまして、麹菌を擦り込んで麹醗酵器に入れ麹をつくる。(2昼夜かかる)
- 2 麹が出来上がったらよくもみほぐしておく。(計量しておく。)
- 3 よく乾燥した大豆を水洗いし、水は2～3回は交換し、20時間以上は水につける。
- 4 大豆を柔らかく煮る。(親指と小指で潰れる程度)
- 5 4を味噌つぶし器でつぶす。(この状態で計量しておく。)
- 6 2と5の目方に0.16を掛け塩の量を決める。
- 7 麹と塩を合わせる。(塩切麹)この時タルの上下にふる分の塩を残す。
- 8 つぶした大豆と塩切麹を合わせる。
- 9 仕込み用のタルは前もって熱湯で消毒しておいて7で残した1/2の塩をタルの底にふってから空気が入らないように、ストーン、ストーンと“8”を投げ入れる。
- 10 入れ終わったら上を平にし、残しておいた1/2の塩をふり、サラシ布、押し蓋、重石(4kg)をして保管する。(熟成期間は20～25℃の気温で)
- 11 切り返しを5月下旬～7月上旬に行う。(天地返し)
- 12 土用中は手をかけない。
- 13 切り返しが終わったらクマ笹をとってきて味噌に直下置き(毛のある方を下に)さらし布、押し蓋、重石をして置く。
クマ笹がない時は、ラップを使ってしっかり味噌の上にはりつけて、外気がふれないようにする。
- 14 たまりが上がったら重石を半減する。
- 15 11月から食べられる。
- 16 熟成後は冷暗所に保管する。

料理のポイント

- 1 収穫直後の大豆を使用。
- 2 塩は天塩を使い、量は煮大豆と麹の量によって決める。
- 3 5月下旬～7月上旬までに切り返しを3回以上行う。(醗酵を促す)
- 4 かび防止にクマ笹を使う。

