

味噌づくり (2010. 2. 12~14) in 大田原

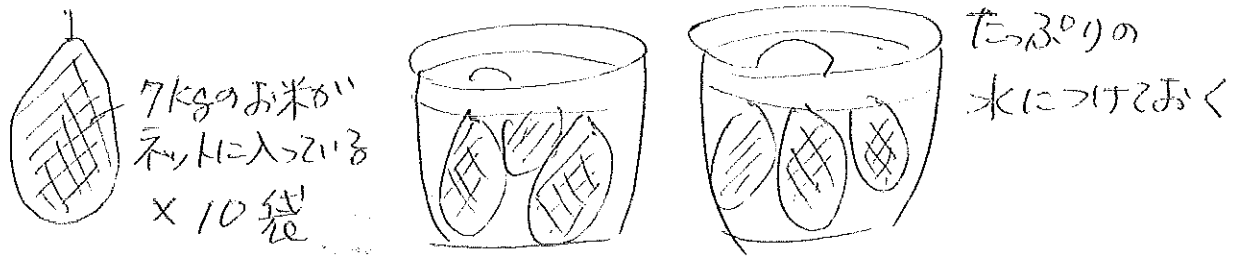
- 味噌づくりは 村仕事と同じです。100kgの普通の味噌と150gの黒大豆の味噌を みんなで協力して作ります。
- 身仕度は、髪とおおい 割烹着 タフのエプロン、マスク 長ぐつ、ゴム手袋、手さし など、食品加工場に入るスタイルでお願ひします。(マスク、ゴム手袋、手さしは用意有)

材料と分量

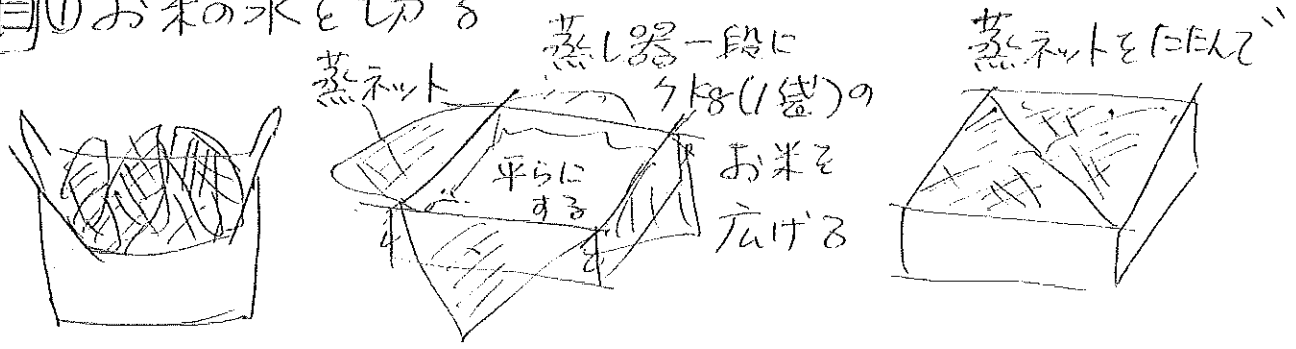
		今回250kgのみぎ	
1斗のみぎ (50kg 米採上)	米 14kg 大豆 13kg 塩 6kg	米 70kg 大豆 65kg 塩 30kg	大豆 26kg (12kg) ↓ 黒大豆 39kg (18kg)
			塩 ↓

手順

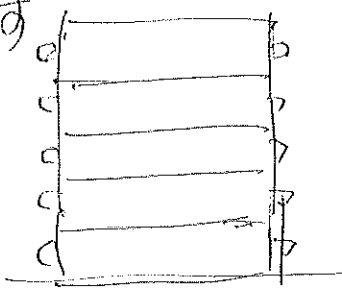
前日 10:00 お米を3回といて水につける



1日目 ①お米の水を切る



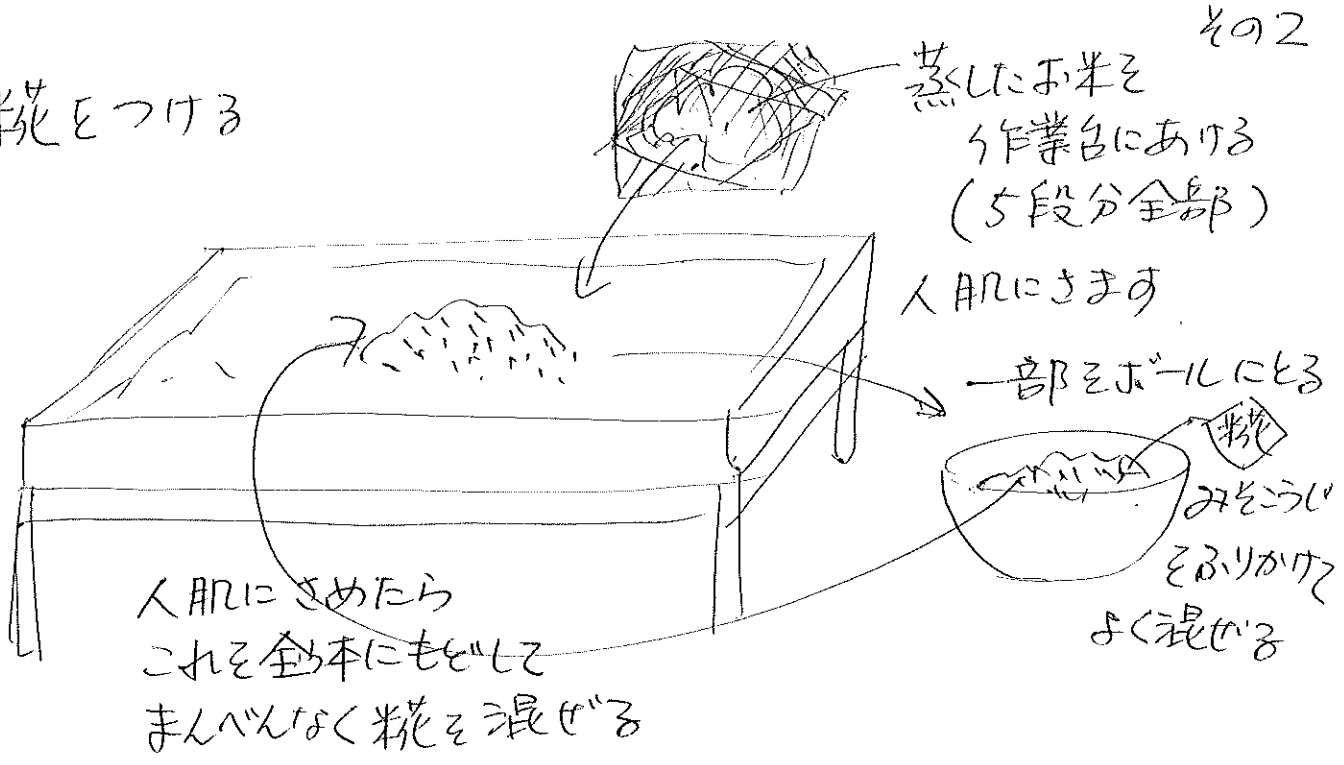
②蒸す



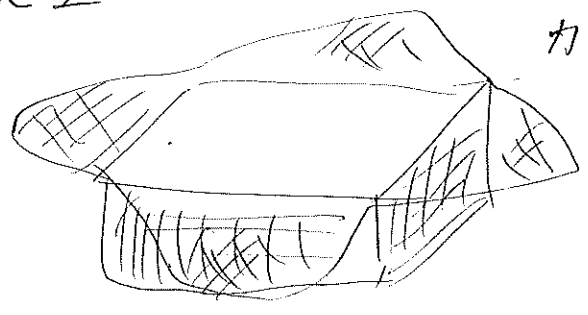
5段 水口さんのお米は大粒なので 湯気が出してから 40分蒸す

これを2回くり返す。

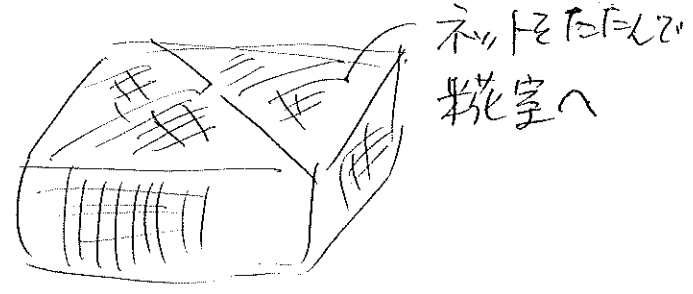
③ 糎をつける



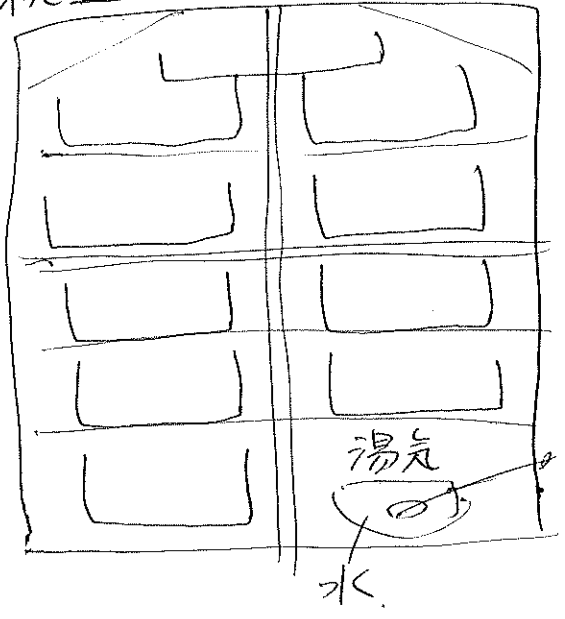
④ 糎室に入れる



③の米糎を入れて平らにする

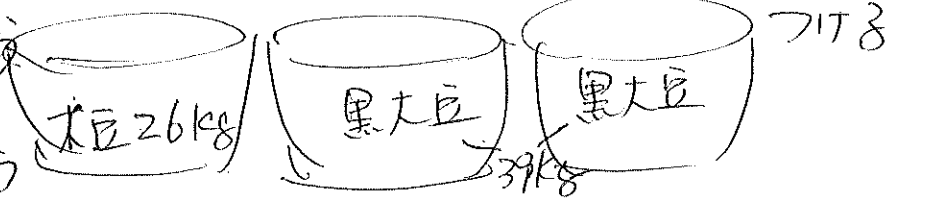


糎室



⑤ 大豆を洗って水につける

- 黒大豆 → 後に洗う
- 白大豆 → 先に洗う

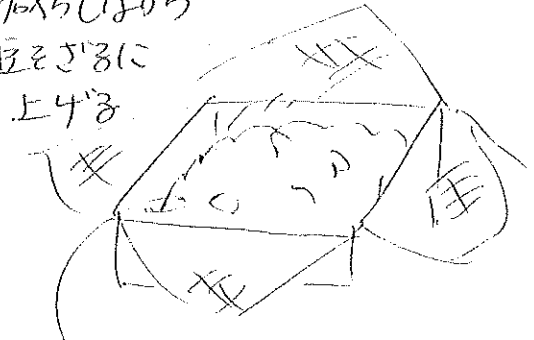
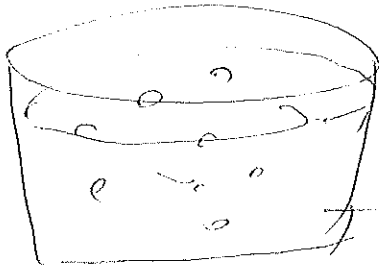


4回洗って大きな樽につける

味噌づくり

2日目

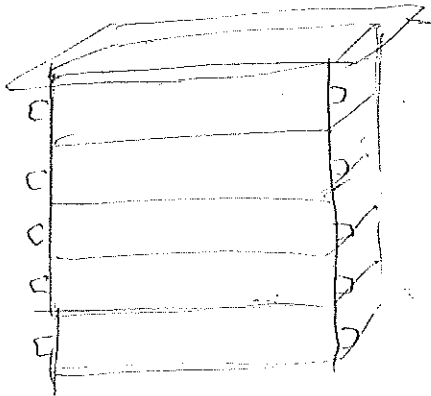
①大豆を蒸す。



大豆が
ふくらんでいる

上までいっぱい大豆を入れ
平らにする

蒸し器を重ねて蒸す



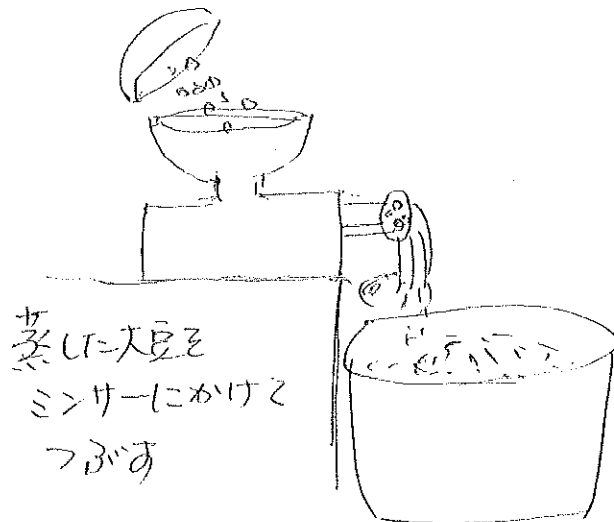
7枚ある

湯気が上がってから1時間50分

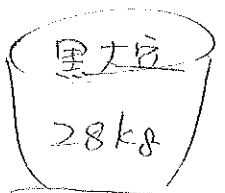
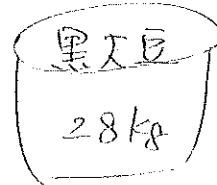
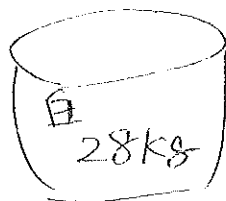
3回同じとくり返して蒸す。

②蒸した大豆をつぶす

大きな樽に大豆を移す



蒸した大豆を
ミンサーにかけて
つぶす

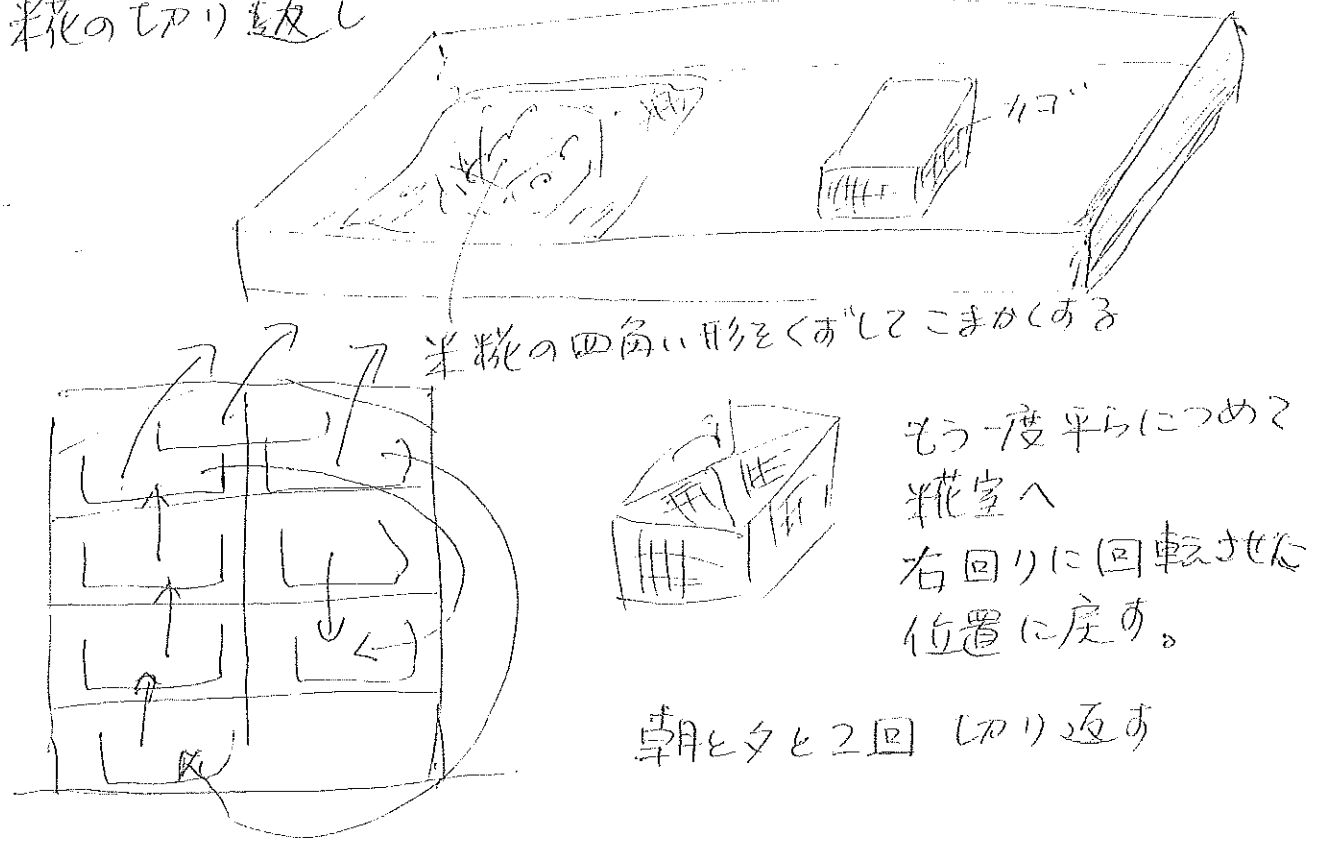


○この間 糶の切り返しをする

朝 11じごろと

晩 5じごろと 2回

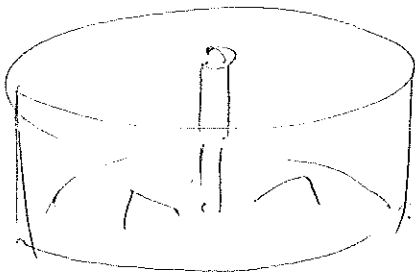
糶の切り返し



朝と夕と2回 切り返す

3日目

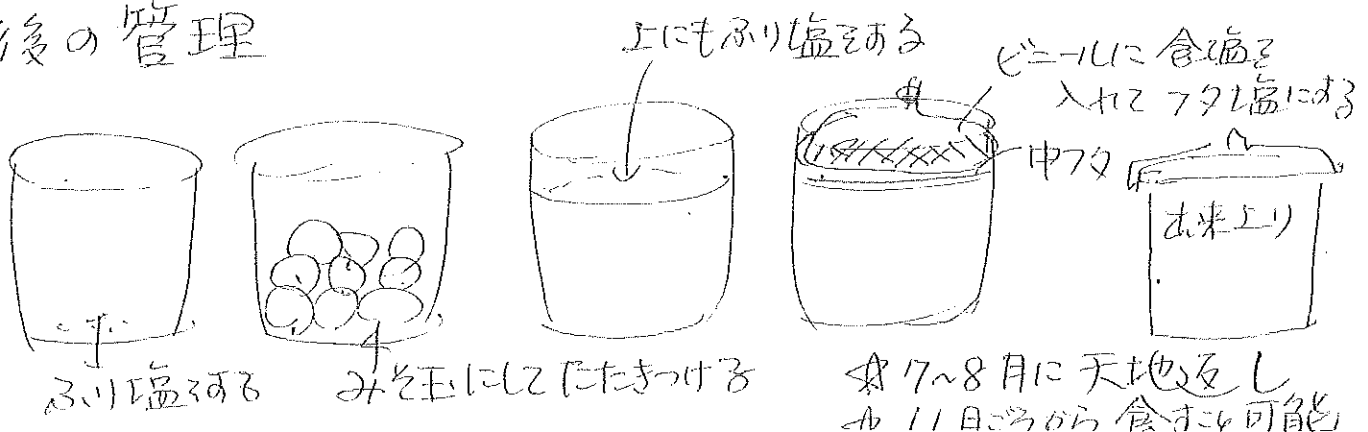
① みそと混ぜ合わせる。 1回 50kg分を5回する。



- ① 糶 18kg 1かご(9kg) x 2かご分 入れてくわす
- ② 塩 6kg. 入れて混ぜる。
- ③ 大豆 28kg (樽分) 1樽分 入れて混ぜる。
- ④ 種水 1.5L 入れて、攪播する。

出来上り 各自の分量を持ち帰る。

その後の管理



★7~8月に天地返し
★11日ごろから食す可