

味噌づくり体験

4月より始まった「醸造の世界を楽しむ」の講座は、4回の発酵の基礎を学んだ後に初めての体験講座「味噌づくり」を行いました。

講師の(株)岸和田南宋 南日出子先生より味噌の製法、種類、効能等の講義があり味噌づくりの体験に移りました。

事前に用意して頂いた「米と麦の合糎」に「塩」と「ミンチ状の大豆と煮汁」を器の中で合わせて粒がなくなるまで丹念にこねます。

その後ボール状に丸めた味噌球を保存容器の中に入れ隙間のできないように詰めていきます。最後に表面にうす塩をしてラップを掛けて蓋をして完成です。

簡単そうですが粒をつぶすこと、隙間なく詰めること等熟練を要する作業だと感じました。

今回教えて頂いた「合わせ味噌」は夏を超えると美味しくなるとのこと。

では、半年後を楽しみに待ちましょう。



<材料>

合糎：700g (米(大阪) 麦(岡山))

大豆；豆 360g、煮汁 730g

北海道(とよまさり)

塩：210g (室戸 海洋深層水)