



～ こうじ・みそづくり ～



編集 旭川市西神楽農業構造改善センター

1 用意する原料

米 30 kg、大豆 30 kg、食塩 16.5 ~ 18 kg、こうじ菌 30 g

こうじ菌は奥平精米所(75-4463)で30g500円で販売しています。

用具 セイロ 8 枚、青ポリタライ(大) 3 ~ 4 個、青ポリタライ(中) 2 個、
白ポリバケツ 10 個用 3 ~ 4 個、大ざる 1 個、鍋 1 個、ヘラ、金ざる、
ポウル、樽

2 加工の手順

前日の午後 3 ~ 4 時くらいに 米をとぎ、水に浸しておく。「青ポリタライ(大)」

1 日目 【こうじづくり】 午前 9 時

(1) セイロに布を敷き、前日にといでおいた米
をセイロ 8 枚に分けて入れる。

(金ざるで 3 杯程度)

布は事前、水に浸しておき強く絞らず
セイロに敷く。



(2) 蒸し器に入れ 90 ~ 100 で 30 ~ 40 分
蒸す。

発酵機の布も一緒に蒸して消毒する。



みそを作る場合

米を蒸している間に大豆を洗い、回転釜に
入れ一晩水に浸しておく。

(3) 蒸し上がったら青ポリタライ(中)に入れ、
扇風機を使ってヘラで混ぜ人肌(35 ~ 40
)まで冷やす。

冷やしすぎないように注意する。

自動発酵機・青ポリタライ・ヘラは
エタノールで消毒する。



- (4) こうじ菌をセイロ 8 枚分均等に分けてガーゼに包み(さじ中盛 1 杯強 約 4 g) それぞれまんべんなく振りかけ、手のひらで押すように混ぜる。



- (5) 自動発酵機にあけ、ヒーター・ファンを入れる。

自動発酵機の下皿にお湯を入れておく。



2 日目 【こうじ切り返し】 午前 9 時・午後 3 時 (2 回行う)

- (1) 手にエタノールを吹きかける。
- (2) 自動発酵機内のこうじを突き崩し、空気にふれるようによく混ぜ合わせる。
- (3) 2 回目の切り返しが終わったらヒーターを切っておく。



みそを作る場合

前日に回転釜に入れておいた大豆を午後 1 時 ~ 3 時 20 分頃まで煮込み、そのまま浸しておく。(30 分強火、後は中火 ~ 弱火)

水の量は、豆が水でかくれた 2 ~ 3 cm の高さまで入れる。



3日目 【みそづくり】 午前9時

(1) 前日煮た大豆を大ざると鍋を使い汁切りし
青ポリタライ(大)に3～4等分する。

煮汁はバケツに取っておく。



(2) 自動発酵機からこうじを取り出し、白ポリ
バケツに3～4等分する。



(3) 大豆にこうじを入れ手でよく混ぜる。
(3～4等分それぞれ行う。)



(4) ミートチョッパーにかけ、すりつぶす。



- (5) (4)をフードミキサーに入れ、塩を加えて混ぜる。硬いようなら煮汁を加える。
(塩も3～4等分)



- (6) 樽にビニールシートを敷き、仕込む。

ボールのように丸めて投げ入れると空気が入らない。



保管する時は空気を遮断するようにラップを載せると良い。

(空気に触れるとカビが発生する恐れがあるため)



できあがり

