

糰・みそ作り（作業人数：5～8人）

原料

米30kg（1日目）、大豆30kg（2日目）、糰菌60g（2日目）、塩15kg（3日目）
できあがりは120kg

用意するもの

保存容器：タルなど（3日目）、ラップ（3日目）

使用器具

1日目：中タル2、たらい2

2日目：大タル、大ザル2、大ボール、たらい2、金桶2、中べら4、こし布、蒸し器用器具10（蒸し布、セイロ）、ブルーシート、糰機用器具（糰機内器具、敷き布）

3日目：大ザル、大べら、小金網、小ふた

4日目：大タル4、大金ザル2、大ザル2、中タル2、中ザル2、たらい8、小ボール8、赤バケツ、金桶4、ゴムベラ、ブルーシート、木杵

使用機械

2日目：糰機（糰袋）、蒸し器、扇風機、温度計

3日目：（糰機）、回転釜

4日目：扇風機、ミートチョッパー、フードミキサー

所要時間

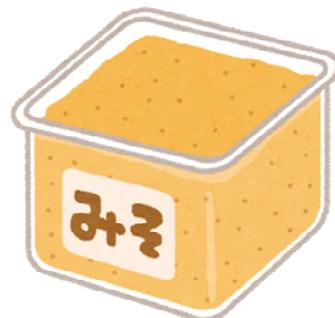
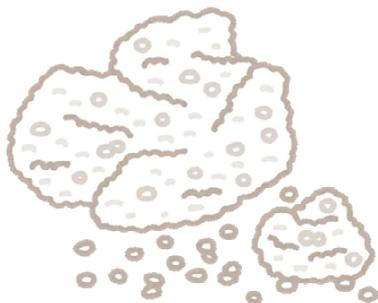
1日目：30分

2日目：2時間

3日目：午前30分+午後3時間

4日目：2時間30分

※糰菌に影響するため、作業日は納豆、ヨーグルトなどは食べない。



時間	作業	注意点	使用器具
1日目 16:00	原料計量 (米) 米をたらいに入れ、白濁がなくなるまで洗い、中タルに水を入れ浸漬する。	柔らかく粘り気のある銘柄は適さない。	たらい×2, 中タル×2
2日目 9:00	大タルに大ザルとこし布を載せ、浸漬した米を水切りする。		大タル, 大ザル, こし布
	軽く絞った蒸し布をセイロに敷いておく。		蒸し布×10, セイロ×10
9:10	セイロ1つに金桶で5杯分の米を入れ分け、平らにならし、蒸し器で30分蒸す。	ムラが出ないように20分経過後、蒸し器内のセイロの段を上下入れ替える。	蒸し器 金桶2
	糍菌を計量し、糍袋に2分割しておく。		糍袋
	木枠にブルーシートを広げておく。 (アルコール消毒)		木枠, ブルーシート
9:40	蒸し上がりを確認する。米粒が透明になり、指でひねると餅状になる程度に調整する。	固さが強ければ5分追加する。	
9:50	ブルーシートに米を入れ、40℃になるまで扇風機で送風しながら中べらで揉みほぐす。		扇風機, 中べら×4

<p>10:05</p> 	<p>糀菌をガーゼでまんべんなく振りかけ、丁寧に揉み込む。</p>	<p>温度が下がらないよう手早く行う。</p>	
<p>10:10</p> 	<p>糀機に敷き布を隅々まで広げ、米をいれ、平らにならし、棒温度計を米に差し込み、敷き布を折りたたんでふたをする。 糀機を壁に記載の温度1にセットする。</p>		<p>糀機 たらい×2, 敷き布</p>
<p>10:30</p> 	<p>原料計量 (大豆)</p>		
<p>3日目 9:00</p> 	<p>糀機を開け、米の塊がバラバラになるように手でほぐしながら、上下をまぜて空気を補給し、再度ふたをする。 糀機を温度2にセットする。 (A)</p>	<p>温度が下がらないよう手早く行う。</p>	

※一旦作業なし。

13:00	コンテナに載せた大ザルで浸漬した大豆を水切りする。		大ザル, コンテナ
13:05	回転釜に水(大豆kg×2.2L)と大豆を入れ, 火を付ける。	お湯は使わない。	回転釜
13:10	焦げ付かないよう大べらで混ぜ続け, アクと皮を小金網や小ふたで捨てる。	吹き上がってきたら火を弱める。	大べら, 小金網, 小ふた
14:30	糶機にて, 再度Aを行う。	(1回目の切り返し後, 5~6時間後を目安)	
15:10	大豆が指で容易につぶれ, 食べてみて芯が残らない程度になったら, 火を止め, ふたをして一晩自然放冷する。	余熱で焦げつくため, 火を止めた後も10分程度混ぜ続ける。 古い大豆だと時間を長くする。	
空き時間	持参したみそタルを水洗いした後, アルコールをスプレーする。		



<p>4日目 9:00</p> 	<p>木枠にブルーシートを広げる。糀機から糀をブルーシートに広げ、扇風機で冷ましながらか、塊を手でほぐす。 15℃まで冷ましたら、たらい4個に分ける。</p>		<p>扇風機 たらい×4, 木枠, ブルーシート</p>
	<p>塩を8等分し、小ボールに分けておく。(B)</p> <p>回転釜の大豆を、大タルに載せた大金ザルに移し、水切りをする。さらに中タルと大ザルを使い、水切りをする。 タルに残った煮汁はバケツ1杯分とっておく。</p>		<p>小ボール×8</p> <p>大タル×2, 大金ザル×2, 中タル×2, 大ザル×2, 赤バケツ</p>

量が多いため、糀、大豆をそれぞれ同じぐらいに分けておき、以降は2グループに分けて作業する。

<p>9:30</p> 	<p>金桶で大豆2杯と糀1杯を交互に大タルに入れ、手で混ぜ合わせる。</p>		<p>金桶×4, 大タル×2</p>
<p>9:45</p> 	<p>混ぜ合わせた原料を金桶とゴムべらで少しずつミートチョッパーに入れ、たらいで受ける。</p>		<p>ミートチョッパー 金桶, ゴムべら, たらい×4</p>

<p>10:05</p> 	<p>フードミキサーにたらい1個分の原料と8等分した塩(B)1つを入れる。これを4回繰り返す、1グループ分を入れたら、煮汁(300ml/1グループ)を入れ、15分間攪拌する。</p>	<p>ふたをしっかりと押さえる。</p>	<p>フードミキサー</p>
<p>10:20</p> 	<p>硬さを確認し、たらいに移す。</p>	<p>耳たぶの硬さになるよう煮汁で調整する。</p>	<p>(たらい×4)</p>
<p>10:30</p> 	<p>片手で持てる程度に丸め、みそタルに軽く放って空気を抜く。</p>	<p>空気が多く入るとカビの原因になる。</p>	<p>みそタル (持参)</p>
<p>11:20</p>	<p>上部を平らにし、空気が入らないようラップでフタをする。</p>	<p>発酵時に膨張するため、容器の七分目まで入れる。</p>	<p>ラップ (持参)</p>

。