

米こうじ（みそ用）

峰山町鱒留

中村悦子

材 料

米..... 3升

こうじ菌..... 4.5g

作 り 方

手 順

お米は一昼夜水につける。
お米の水をよく切って蒸す。湯気が出てから30～40分。
蒸せ上がったらまつぶたに移して人肌くらいに冷ましてこ
うじ菌をまぜる。さらしの袋に固く丸めて入れる。

をナイロン袋に入れる。さらに毛布、電気敷毛布（5番
の熱さ）でくるみ、20時間そのままおく。

ナイロン袋から出してさらし袋のままよくほぐす。

新聞5枚くらいで包み、普通の毛布にくるんで15時間程
そのままおく。

自然に熱が出てきたらまつぶたに布をしき、5cmの厚さに
広げる。熱が高くなるので冷たいところと混ぜ合わせる。

8時間ごとに混ぜながら仕上げる。

できあがり

時間例 ◀

0日目 15時

1日目 15時

1日目 18時

2日目 14時

2日目 17時

3日目 8時

3日目 16時

3日目 24時

4日目 8時

メ モ

3日間かかる。
こうじ菌の入手は農業改良普及センターか、
日本醸造工業株式会社（tel.0293-32-2307）
におたずね下さい。こうじ菌は200gで約
1,300円です。（送料・税別）。

いる道具

蒸し器、さらしの袋
新聞、毛布
まつぶた
まつぶたに敷く布（さらし
など）
電気敷毛布