

みそ

材 料

大豆..... 1升 (1.3kg)
米こうじ..... 米 1升分 (1.65kg)
食塩..... 660g (仕上がり塩分濃度 11%)

作 り 方

大豆は2.5倍量の水に浸す。(12~15時間)
つけ汁のまま火にかける。煮えたら水切りをする。
煮豆をミートチョッパーでつぶす。
塩は2握りほどとっておき、残りの塩と米こうじを混合する。
とを混ぜ合わす。ぼろぼろするときは煮汁を少しずつ加える。
みその桶にナイロン袋をしき、をボール状にして投げ入れ、すきまなく詰める。
表面を平らにして、塩をふり、ナイロンの口を結び、押しぶたをして重石をする。
6~12ヶ月保存し、熟成させる。

メ モ

大豆がかぶるくらいの水で煮る。
保存は冬は暖かいところ、夏は涼しいところで暗くて風が通らない乾燥したところがよい。
よいみそは
色...表面につやがある
香り...いやなにおいがしない
味...塩がなじんでおいしい
舌触り...なめらかでパラツキがない
ボール状に投げ入れることにより、空気に触れにくくし黒ずみを防ぐ。

いる道具

ミートチョッパー
バケツ
みそ桶
ナイロン袋
(大きい丈夫な)
押しぶた
重石