

第Ⅱ弾

みそづくり in 湖陵高校!!

第Ⅱ弾として、2月14日(火)・17日(金)の両日、希望者8名が湖陵高校のみそづくり実習に参加させていただきました。

整った設備を使用しての本格的なみそづくり体験だけに、みんなが緊張感をもって専任講師の指導を受けながら、次の手順で仕込み作業に挑戦しました。

- 1日目⇒米麴の仕込み:蒸したお米を冷やす→種麴を散布し混ぜる→自動製麴機に保管
- 2日目⇒大豆の仕込み:蒸した大豆を冷やす→麴・塩を混ぜ→ミンチ→仕込み

※2日目の工程で仕込み状態となった味噌を一人4kgずつ容器に詰めて持ち帰り、10月ごろまで冷所で保存して熟成するのを待つ。

～チョ～ットまちどおしいけど、あとがお楽しみ～

● 1日目の工程



きょうの作業工程を聞く参加者の皆さん



こうじ菌等



蒸したお米を広げて冷まし、冷めたら麴菌を散布し混ぜる



自動製麴機に入れる



後片付け

第Ⅱ弾

みそづくり in 湖陵高校!!

● 2日目の工程



作業開始前のミーティング



麴と塩を混ぜる



蒸した大豆を攪拌して冷ます、冷めたら塩切り麴と大豆を混ぜミンチにかける



第I弾

みそづくり in 湖陵高校!!

● 2日目の工程



ミンチにかける



大型仕込み容器に空気が入らないよう投げ込む



ミンチにかけた材料を団子状に丸め、大型仕込み容器に空気が入らないよう投げ込む



持ち帰り容器に、空気が入らないように詰める



全ての仕込み
作業を終了

