

# 手造り味噌



## 材料（出来上がり約 4kg）

- ・ 大豆…………… 1kg
- ・ 乾燥米こうじ…………… 1kg
- ・ 食塩…………… 550g（500g・表面用 50g）
- ・ 水

## 作り方

乾燥米こうじと食塩をよく混ぜ合わせておきます。

大豆は水で洗い、2倍以上の水に一晚漬けておきます。（冬期は10～12時間、夏期は、8時間程度）

大豆を指先で簡単につぶれるくらいのやわらかさまでに煮ます。（圧力鍋なら20～30分程度）

煮汁（種水）をカップ1杯程度とっておきます。

煮上がった大豆をザルにあげ、水気をよく切り熱いうちにまんべんなくつぶします。（すり鉢、ミンサー（ミンチを作る機械）などを使用すると便利です。）

と をよく混ぜ合わせ、硬い場合は種水で調整します。（柔らか過ぎに注意）よく練り合わせ、おむすび大に丸めて小分けし、容器に投げ入れるように入れていきます。（容器は、アルコールなどで消毒しておきます。）

手で押えながら空気を抜き平らにします。（容器の周りはきれいに拭き取って下さい。）

表面に残りの食塩をふりかけラップで覆い密着させます。

落し蓋をし、重石（約2kg程度）をのせて上から新聞紙で包み、直射日光の当たらない涼しい場所で成熟させます。\*時々味噌の状態を確認して下さい。

4～6ヶ月程度で召し上がれます。（お好みの味噌の状態でお試し下さい。）