



- 塩辛い

- 初期・中期の床で漬けると塩辛い場合があります。漬けこみ時間を短くして下さい。又は、捨て漬を行い床を熟成させて下さい。徐々に薄くなります。

乳酸菌の少ない初期のぬか床は、雑菌が増えやすいので、塩の力で増殖を抑えます。塩分が薄いと腐敗しやすくなります。

※ [レシピ集]／[漬物の基本]／[ぬか漬の基礎]を参考にして下さい。