

秘伝!

味噌づくり



札幌市立山鼻南小学校

三上山

高

材料

- 大豆 ……………2.5kg
- 麴 ……………2.5kg
- 塩（赤穂の天塩） ………850g
- 焼酎（25°） ……………200cc

道具

- すり鉢, すりこぎ
- 鍋
- ざる
- 密閉式の容器
- ボール
- ラップ

作り方



1. 大豆をきれいに洗って鍋に入れ、水をいっぱいにして一晩置く。
2. 大豆が柔らかくなるまで弱火で40分くらい煮る。
大豆 4合 ⇒ 水7合
大豆 5合 ⇒ 水9合
*大豆を浸しておいた水をそのまま使う。
3. 大豆が温かいうちにすり鉢でつぶす。煮汁は捨てずに取っておく。
4. ボールを半分の量の焼酎で消毒する。
5. 適量の塩を取り、残りの塩と麴を混ぜてボールに入れておく。
6. つぶした豆を冷ましてボールに入れ、混ぜる。
7. 耳たぶくらいの固さになるまで煮汁を入れて練る。
8. 大きめの団子をつくり、密閉容器に投げ入れる。表面は上から押しながら平らにする。
9. 取っておいた塩と焼酎の残りをかけ、ラップをぴったりかける。
10. 冷暗所に6か月ねかせる。