

miso



でき上がり約 4 キロ / 塩分約 10%

乾燥米こうじ 1 kg

大豆 1 kg

塩 400g



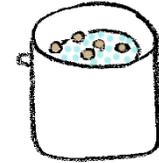
・ 6L 程度の保存容器

・ 1.2Kg 程度の重石 (出来上がりの 30%)  
<塩をポリ袋に入れて代用可>

・ 焼酎またはホワイトリカー

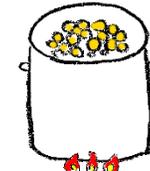


大豆を洗って、大豆の 3~4 倍の水に一晩浸す



はじめるよ

ザルにあけ、鍋に大豆の 2 倍の新しい水でやわらかくなるまで煮る



大豆の水気をきってしっかりつぶす ※ (ゆで汁は取っておく)



塩と乾燥米こうじをよく混ぜて塩切こうじを作る



つぶした大豆と塩切こうじをよく混ぜる (ゆで汁で耳たぶくらいのかたさに調整する)



丸めてみそ球を作る (おむすび大)

ラップを表面に貼り付け重石をし、新聞紙などで包む (冷暗所で保管し 6 カ月ほど熟成させる。3 カ月後に中身をひっくり返すと風味が増す)



平らにした表面に塩 (小さじ 1 杯) をふり入れる



手づくりにはかなわない  
おいしいうま味作り  
何だか楽しい時間がここに  
あります。

消毒した容器にみそ球を投げ入れ、空気を抜く (3~4 個入れたらしっかり押さえて表面を平らにしこれを繰り返す)

