



名前

ダイズ
づくり

遊び・調理

みそづくりに挑戦！

● 用意するもの ● 【みそ5kgの材料】^{ざいりょう}ダイズ1.4kg 米1.12kg ^{しょくえん}食塩618g 水142ml
タネ麴^{こうじ}（つぶ状のものなら2g タネみそ250g）

1日目 米^{あらい}を洗い、一晩水^{ひとばん}につけておく。

2日目 その米^むを蒸^むして、38℃くらいまで冷ましてから、タネ麴^{こうじ}を混^まぜる。

3日目 タネ麴^{こうじ}入りの米^{こめ}を、バット^{うつ}に移しかえる。夕方、ダイズ^{だいず}を洗い、一晩水^{ひとばん}につけておく。

4日目 米^{こめ}は、白^{しろ}くなって、麴^{こうじ}のにおいがしてきたら、使えるよ。午前中^{ひる}に煮^にてつぶしておいたダイズ^{だいず}に、食塩^{しょくえん}、水^{みず}、タネみそ^{たねみそ}を加^まえて混^まぜる。午後^{ごう}、容器^{ようき}に入れて重石^{おもし}をのせて、保存^{ほぞん}する。

1日目

米^{あらい}を洗い
一晩水^{ひとばん}につける



2日目

翌日^{よくじつ}米^{こめ}を蒸^むす



タネ麴^{こうじ}を
まぜる



3日目

米^{こめ}をバット^{うつ}に
移しかえる



4日目

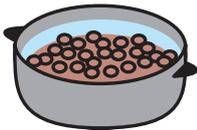


半年^{はんねん}から1年^{いちねん}で
完成^{せいせい}!



3日目

ダイズ^{だいず}をよく洗^{あらい}い
一晩水^{ひとばん}につける



ダイズ^{だいず}を煮^にる



4日目

煮^にえたダイズ^{だいず}をつぶす



混^まぜ合わせたもの^{もの}に
麴^{こうじ}、食塩^{しょくえん}、タネみそ、
水^{みず}を加^まえて混^まぜる

中^{ちゆう}ふたをし
重石^{おもし}をのせ
保存^{ほぞん}

ココがポイント



おいしいみそのつくり方

仕込^{しこ}む量^{りょう}が少ないと、おいしいみそにならないんだ。最低^{さいてい}でも、5kgを仕込^{しこ}もう。それと、米^{こめ}の処^{しょ}理^りと麴^{こうじ}づく^くりを慎重^{しんちゆう}に進^{しん}めることが、おいしいみそになるポイントだよ。

メモ



考えよう

みそが出来たら、何^{なに}に使^{つか}おうか。つくりたい料理^{りようり}をたくさん考えよう。