



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 食塩^{しょくえん}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。

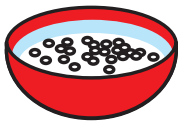
2日目 その米^むを蒸して、38℃くらいまで冷ましてから、タネ麴^{こうじ}を混ぜる。

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

4日目 米は、白くなって、麴^{こうじ}のにおいがしてきたら、使えるよ。午前中に煮^にてつぶしておいたダイズに、食塩^{しょくえん}、水、タネみそ^{くわ}を加えて混ぜる。午後、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。

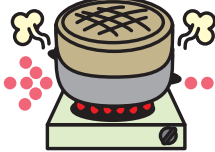
1日目

米^{あらい}を洗い
一晩水^{ひとばん}につける



2日目

翌日米^{よくじつ}を蒸す



タネ麴^{こうじ}を
まぜる



3日目

米^{こめ}をバットに
移しかえる



4日目

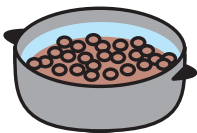


半年から1年で
完成!

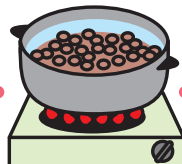


3日目

ダイズ^{あらい}をよく洗い
一晩水^{ひとばん}につける



ダイズ^にを煮る



4日目

煮えたダイズ^にをつぶす



混ぜ合わせたものに
麴^{こうじ}、食塩^{しょくえん}、タネみそ、
水を加えて混ぜる

中ふたをし
重石^{おもし}をのせ
保存

ココがポイント



おいしいみそのつくり方

仕込む量が少ないと、おいしいみそにならないんだ。最低でも、5kgを仕込もう。それと、米の処理と麴づくりを慎重に進めることが、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、何に使おうか。つくりたい料理をたくさん考えよう。