

みそ

<材料>	1斗樽分		
こうじ	2kg	食塩	900g
大豆	2kg	煮汁	1.2~1.3リットル

<下準備>大豆は前日水洗いして、たっぷりの水に浸しておく

<作り方>

①煮る

大豆を大きめの鍋で、2時間半～3時間ふきこぼれに注意して煮上げる。こうじは、ばらばらにほぐし、塩と混ぜておく。
*あくが出るので、おたまですくいあげる。煮汁が減った場合は水を追加する。
*大豆の煮汁は捨てずにとっておく。
*大豆と煮汁は、人肌程度まで冷ます（こうじ菌死ぬため）

②つぶす

煮上がった大豆の水を切り、ミソチョッパーでつぶす。

③混ぜる

②に煮汁を入れてよくかき混ぜ、固まりのないようにし、塩と混ぜたこうじを入れ、まんべんなく混ぜ合わせる。
*手指は必ず消毒すること

④詰める

保存用の容器に空気を抜きながら入れ、みその表面を平らにならして、カビ防止のためにビニールをかぶせ、重石をして空気を遮断する。
*容器は必ず消毒すること

⑤熟成

台所の隅、物置、雨のかからない軒先、ベランダなど（湿気のない涼しい場所）で保存し、月に一度くらいは上下よくかき混ぜる（カビがある場合は取り除き混ぜる）。

- ★1回に作れる量は、大豆23kgまでとする。
- ★半年ほどで食べられるようになります。

(所要時間：約3時間20分)