

こうじ

<材料>

米 1升 (1.5kg) こうじ菌 2g

<下準備> 発酵機の洗浄・殺菌をしておき、組み立てる。

<作り方>

① 浸漬・水切り

米は洗って水に浸しておき、2～3時間前にざるに上げておく。米の中にふきんを入れて、水気をよく取る。

【米の浸漬時間】

(普通米)

10℃以下 : 15～24時間

15℃ : 10～12時間

20℃ : 6～8時間

(屑米)

10℃以下 : 8～22時間

15℃ : 6～8時間

20℃ : 3～5時間

② 蒸す

蒸し器で、蒸気が上がってから40分蒸す。

* 取込みの30分前になったら、発酵機のヒーターのスイッチを‘入’にして、温度をセットする。

夏 : 30～32℃ 春・秋 : 34～36℃ 冬 : 38～40℃

③ まぶす

蒸し米は大きめのバッドに広げ、木べらでほぐす。蒸し米が40～45℃になったら、こうじ菌を手でもみ込むようによくすり込む。(米の温度が下がらないように手早く作業をする。)

* 使用する物品は、必ず消毒すること

* こうじ菌を混ぜるときは、少量の蒸し米に全てのこうじ菌を混ぜてから、蒸し米全体にちらすと均等に混ぜる。

④ 取込み

③を発酵機の敷布の中に、平らに広げる。ファンの温感部をセットし、敷布を折りたたんで蓋をする。

ファンのスイッチを‘手動’にして10秒程度回し、スイッチを‘自動’に切り替える。

⑤ 切返し

20時間後に蓋をあげ、こうじの塊をほぐして上下を混ぜ、通気を良くする。再び敷布を折りたたんで蓋をする。

* ほぐす時には、必ず手指の消毒をすること

⑥ 出こうじ

22～23時間後に発酵機から取り出し、塊をほぐしながら、15℃位まで冷ます。

★1回に作る量は、米12升(18kg)までとする。

★出来上がりから時間をおき過ぎると、菌の力が弱くなる。(規定の時間になったときが、菌もいちばん多い)