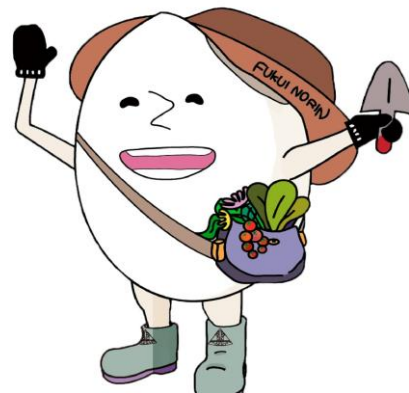


マートニュース6月号

今回紹介するのは、福井農林高校で育てた大豆を使って、農林生が作った味噌を紹介します。



①大豆をよく洗い、たっぷりの水に一晩浸します。

②大豆を新しい水に入れ、沸騰したら弱火にし、アクを取りながら大豆が柔らかくなるまでじっくり煮ます。

③煮あがった大豆を熱いうちにペースト状に潰します。

④ボウルに米麴を入れ、そこに塩を加えて両手でよくすり合わせるように混ぜ合わせます。これを塩切り麴と呼びます。

⑤冷ました③の大豆を塩切り麴の入ったボウルに加えます。大豆の煮汁を少しずつ加えながら、全体を均一に混ぜ合わせます。



⑥アルコールで消毒した保存容器に味噌を空気が抜けるように詰めていきます。空気が入るとカビの原因になるため、丸くした大豆を容器に投げ入れるようにして入れていきます。

⑦表面を平らにならして、空気が触れないようにラップを密着させ、その上に重石を乗せ直射日光を避けて、涼しい冷暗所で半年～一年ほど寝かせると完成です。

店長のコメント

お客様に大きな声で呼びかけができた