

第5回「みそづくり講習会を開催しました」

11月下旬と12月中旬、友沼にある野木町農産物加工施設で「みそづくり講習会」が開催され、今年は町内在住の20の方が2班に分かれて参加されました。

野木町の農家で生産された新米と栃木県産の大豆で作る「地元産」にこだわったみそを4日間かけて仕込んでいきます。作業工程はたいへんな重労働ですが、参加者同士で助け合って作業するうちに段々とチームワークが芽生え、最終日、仕込んだみそを漬物樽に入れ持ち帰る際に、参加者の「お疲れ様でした。また来年も会いましょう。」という一言が大変印象に残りました。

樽を屋内の冷暗所（物置、台所の床下など）に6か月程置くと香り豊かでコクのある美味しいみそが出来上がります。

★ 手作りみその作り方 ★

≪ 材料：出来上がり1人分約20kg、これを1班で10人分約200kg作ります。 ≫

米7kg、大豆6kg、塩2.3kg

≪ 工程 ≫

- 1日目 米の準備…洗って水に10～15時間（一晚）浸す。
- 2日目 米糲作り…作業風景を参考。
大豆の準備…洗って水に2晩浸す。
- 3日目 麴菌を寝かす。
- 4日目 大豆を蒸しミンチ状して冷ます。冷ました大豆、米麴、塩を混ぜ、ソフトボール大のみそ玉を20kg分作り、漬物樽（30ℓ）に入れる。空気を入れないように平らにして蓋をする。

≪ 作業風景 ≫



米麴作り：蒸かした米を40℃～50℃に冷まし解しながら麴菌をまぜ、育苗機に2日間入れ発酵させ、十分に発酵した米麴を再度解す。



ソフトボール大の味噌玉をつくり、漬物樽等保存容器に入れる。最後に空気が入らないように平らにして蓋をする。



攪拌機（かくはん機）：ミンチ状にした大豆、米麴、塩を約10分混ぜる。