

1: based on 11_11_16 go
2:
3: **大豆1kg version**
4:
5: [2回に分けて作る=2瓶できる]
6:
7:
8: 1工程=大豆0.5kgを1回で処理する。
9: [（大豆500g）出来上がり2kg]
10:
11:
12: 1工程あたり、塩250g／大豆0.5kg(塩215gより250gが良い)
13: 作業時間は1工程あたり、豆が柔らかくなった後、25分。
14: 2工程で50分。
15:
16:
17: **用意する材料 2工程用（大豆1kg 用）**
18:
19:
20: 大豆(1kgを0.5kgに分けて処理する),
21: 麦麹or米麹(1kg (600円)=500gに分けて2回にわたって使う)
22: 塩 2136g (1工程 250g+18g+800g=1068g)
23: 種味噌 124 g (1工程 62g)
24: 焼酎 10mL (1工程 5mL)
25: ティッシュ1枚 (2工程で共用)
26:
27: **用意する器具** (豆500g対応の器具)
28: 味噌壺（容器） 3.6L (2500円 大豆500g分用) これを1個×2準備する。
29:
30: 大きいボール（直径 30cmくらい）
31: 穴あき大ボール（直径 30cmくらい）重さ=0.25kgくらい
32: 中くらいのボール（直径 25cmくらい）重さ=0.4kgくらい
33: すりこぎ ×2(2人で同時に大豆を潰す)
34: 秤 1 (4kgまではかかるもの)
35: 大鍋
36:
37:
38:
39: **1工程に用いる材料 (2工程用の半分)** ;
40: 大豆500g:
41: 米麹500g
42: 塩 250g
43: 塩 (種水用) 18g
44: 塩 重し用 800g (前年のものが使える)
45: 種味噌 62g
46: 焼酎 5mL
47: ティッシュ1枚
48:
49: **前日** [写真を見て作業を思い出す事。]
50:
51: 大きなボール2個でそれぞれに大豆（0.5kg）を入れて洗い、その後、水をたっぷりといれ大豆をつ
· けておく(写真1)。
52:
53:

54: 翌日使う器具をきれいにしておく。

55:

56: * * ここからは2回分まとめた操作 * * * *

57:

58:

59: 当日

60:

61: 新しい水で3時間弱火で煮る [8~11.3 9:30~13:30, ストーブの上、17:30~18:30]

62: (写真2)

63:

64:

65: 指先で軽くつぶすのが可能な程度にする。歯で噛んだ時とは違う事に留意。

66:

67: 台所は整理しておく(NV11)

68:

69: 穴空きボールを中にいった大ボールに、鍋のものを全てあける。豆の重さを勘定する[2.25kg +0.25kg=total2.5kg NV11]。倍くらいになります。

70:

71: 煮た湯は300mL残し、そこに36g塩をいれ種水(2回分)とする。

72:

73: * * ここまで2回分まとめた操作 * * * *

74:

75: * * 以下は1回分の操作。繰り返す * * * *

76:

77: 2人で作業する

78:

79: A

熱い大豆をすりこぎでつぶし、ペースト状にする。約10分。[13:35~13:43 18:43~18:52]

80: (写真3)

81:

82: 味噌瓶の内側を焼酎で拭く。62gの種味噌を底に敷きつめる。

83:

84: 中ボール(0.4kg)で米麹500g(0.40kg+0.5kg=0.90kg)と塩250g(0.90kg+0.25kg=1.15kg)を良く混ぜる。[13:43~13:48 18:58- 19:00~]

85:

86: (1)中ボールの中身(米麹500gと塩245g)と(2)残りの種味噌62gとを(3)つぶした大豆が入っている大ボールにいれよく混ぜる(麹はつぶさないよう注意)。下の方の大さをあげるように注意する。

87: [13:48~13:53 18:58- 19:00~]

88:

89:

90: これでは少し固いので種水(湯150mL、18g塩)を入れて柔らかくする。小指が容易に入るような柔らかさにする。[NV11 麦麹の時は柔らかい気がした]

91: (写真4)

92:

93: 出来たミックスをおにぎり程度の大きさに固める(味噌玉)。

94:

95: 味噌玉を種味噌薄層の上に1層置き、空気を押し出すように手のひらでつぶして上面が平に近くなるようにする。これを順次繰り返して、ミックスを詰める。[19:12]

96:

97: (写真5)

98:

99: 味噌瓶の上部、蓋を焼酎で拭く。

100:

- 101: 味噌の上部に大きめに切ったラップをおく。
102:
103: 800gの塩をいれたポリ袋を重しとしてラップの上に置く。
104:
105: 蓋をして新聞紙で蓋と味噌瓶本体をおおいひもでしばり、ラベルする。ここまで大体30~40分。
106: **(写真6)**
107:
108: [13:55 19:17]
109:
110:
111: 日光のあたらない涼しいとこに置く。
112:
113: 第2陣、**A**に戻り以降の操作を行う。