



味噌づくりを見学&体験しました！

給食で使っているお味噌の1つは千代田町小鹿地区にある「小鹿ファーム」さんのものです。毎回使わせていただいています。先日、お味噌づくりの見学と体験をさせていただきました。

味噌づくりの工程

① 米麴と麦麴を作る

蒸した米と麦それぞれに麴菌をつけて3日間発酵させる。



② 麴に塩を混ぜて塩切り麴を作る

発酵させた麴と塩を混ぜ合わせ、塩切りした米麴と麦麴を混ぜ合わせる。



④ 蒸した大豆と塩切り麴を混ぜる

蒸した大豆を冷まし、塩切り麴とよく混ぜる。

③ 大豆を蒸す

5段がムラなく蒸せるように上下を入れ替える。



⑤ すりつぶして桶につめる

蒸した大豆と塩切り麴を混ぜ合わせたものをすりつぶす機械でつぶしながら、隙間がないように桶に詰めて冷蔵庫に保管する。



麦麴



米麴



●材料はすべて地元産です。

米（ヒノヒカリ）大豆（フクユタカ）麦（しらゆり二条）

＊お味噌汁にした時に白く仕上がるようにこの麦が使われているそうです。

●衛生的な作業場で作られています。すべて手作りで、添加物は使われていません。

●一度に100kg～120kgのお味噌を9月～6月の間に作られています。

少量の味噌づくりは体験したことがありましたが、これだけの規模のものを体験したのは初めてでした。いつも4名で作られているとのことでした。とても体力のいる作業だと感じました。食べる人のことを考えて愛情をこめて作られていました。食べる側もその愛情を受け取って、感謝して残さずに食べたいですね。