

令和2年5月26日（火）

食品流通科2年生の授業『総合実習』でみそ製造をしました。合わせみそなので、コウジの原料に米と麦を使用します。ちなみに、本校のみそに使用している米・麦・大豆はすべて佐賀県産です。原料を洗浄後、蒸気釜で蒸します。蒸し上がったものを“むしろ”に広げて冷めます。



30℃くらいまで冷めたところで『種コウジ』を全体に振りかけ、原料に擦り込むようにして混ぜ合わせます（床もみ）。種コウジが原料と均一に混ぜ合わせられたら『製麴機（せいきくき）』に移して一定の温度で保ち、コウジカビの増殖を待ちます。

