

令和2年5月28日（木）

一昨日2年生が仕込んだコウジは見事に出来上がりました。これに蒸煮した大豆を合わせて塩を加えて発酵させることでみそが出来上がります。食品流通科1年生の授業『総合実習』でみそ製造の最後の仕上げまでを行いました。



洗浄後、一晩水に漬け込んだ大豆を圧力釜で加熱します。それをかくはん機に入れ、塩、コウジ、水を加えて十分に混ぜ合わせます。



混ぜ合わせたものをボール状に丸めて、空気を抜くためにたたきつけながら樽に詰めます。最後に密封し、冷暗所でじっくり発酵させます。約2か月後に樽から取り出し、パックに詰めて販売します。

