

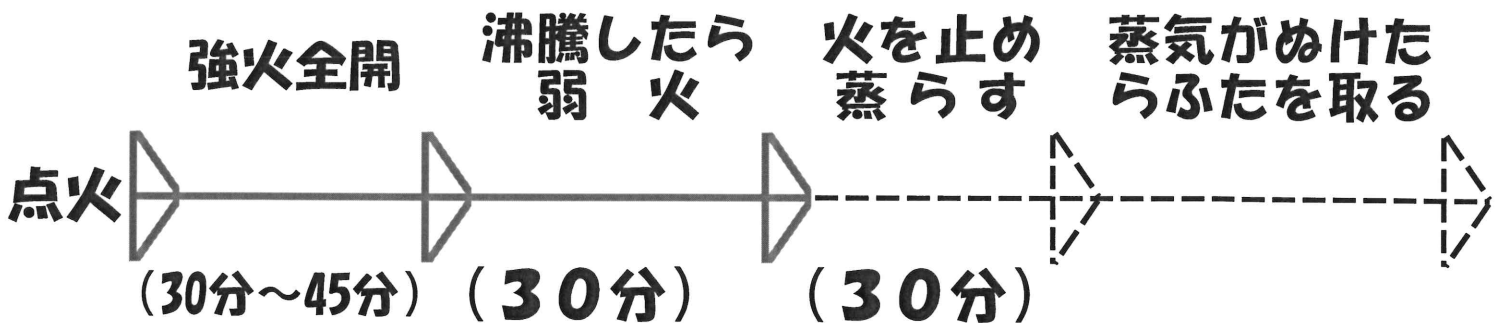
減塩みそづくりの手順

・出来上がり30kgの場合

材料	{	大豆	6.5kg	2つの釜の場合1釜	3.25kg
		塩	3.5kg	"	1.75kg
		こうじ	10.5kg	"	5.25kg
		煮汁			少々

1 大豆の炊き方

[大豆1釜について3.25kgの場合
釜に大豆を入れ、大豆の表面まで水を入れる]



2 煮込んだ大豆を餅つき器でつぶして触っても熱くない程度まで冷ます。

煮汁も触っても熱くない程度に冷ます。

3 つぶした大豆を塩糀と混ぜながら冷ました煮汁を入れながらよくねり耳たぶ程度のやわらかさにする。

4 保存方法

・きっちりと蓋をしたら、湿気の少ない冷暗所で6ヶ月以上ねかせる。