

加茂農林味噌作りが今年も始まりました!!! **蒸したお米を40℃以下まで冷まします**
※**麴菌は50℃以上だと死滅してしまうので、温度が重要**になってきます



全体実習の様子



蒸したお米



種麴をお米全体に散布

こうじぶたにまんべんなくお米を敷き詰め、製麴器に移して、**麴菌を繁殖**させます
※このあとも、温度や換気の管理を徹底しないと麴菌が死滅してしまうので、適度に様子
をみる必要があります(結果だけではなく、途中経過や観察も学習には大切ですね)



お米をほぐす(床もみ)



こうじぶたにお米を敷き詰める



製麴器に入れる