

※これらの実習の製造工程は一部です



蒸した大豆

【 高圧蒸気 】
約90分間蒸す



①大豆と米麴を混ぜる

大豆と米麴を均一にする



米麴

【 塩切 】
米麴に塩を混ぜ込む

だまにならないよう均一に混ぜるまで丁寧に行う



②チョッパーでミンチ状にする



③大樽に味噌を投げ込む

大樽にミンチ状の味噌を
球状に固めて投げ込む



味噌の表面



貯蔵保存する大樽

熟成を均一にさせるため、
重石を用いて、貯蔵する

※ 製造した味噌は貯蔵し、緑園祭ごろ（目安）に販売いたします。作った味噌は製品化するまでに長い時間を要しますが、できあがりまで楽しみにしてください。