



西濃各地の湧水で仕込む



昔ながらの麴蓋での製麴

1. 蒸煮した大豆を  
製麴室に運搬2. 大豆と小麦に種麴を  
接種

3. 製麴装置で混合



4. 麴を食塩水に仕込む

# しょう油の仕込み実習

平成28年5月末日、食品科学科の3年生がしょう油の仕込み実習を行いました。最初に岐阜県産の大豆と小麦に種麴を接種し、しょう油麴を作ります。温度と湿度管理をしつつ、手入れをしながら3日かかりで菌を大豆に入り込ませると良質な麴が出来上がります。1,200リットルの食塩水が入ったタンクの中に麴を運び入れ、「かい」と呼ばれる道具で混ぜ合わせたら仕込みは完了。これから約半年間、放課後に生徒が当番でかい入れをしてじっくりと熟成させます。また、今年は新たな試みとして養老の菊水泉や垂井の泉、加賀野八幡神社の湧水を100リットル運搬してしょう油を仕込みました。どんな味になるか今から楽しみです。