

## 醤油づくり(1) (5月下旬 3年生、醸造室)

醤油の原料は大豆、小麦、塩です。大豆は蒸し、小麦は炒って砕きます。水分を含んだ大豆に小さくなった小麦がくつき、そこに麹菌を繁殖させます。



麹菌を割砕小麦に加えます。



醤油の多くは脱脂大豆を原料にしますが、学校では丸大豆を使います。

仕込み用の食塩水を作っています。



麹菌を混ぜ合わせた割砕小麦をまんべんなくふりかけます。





微生物の麹菌を繁殖させるためには、温度が高すぎても低すぎてもだめです。麹菌の生育に4日間かけます。

顕微鏡で菌糸が大豆全体に広がっているかを確認します。



次回は、仕込み作業をお知らせします。

これを食塩水に加えて  
(仕込み)、熟成させ  
ます。

