



昔ながらの麴蓋での仕込み



生にびっしりと生えた麴

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

# 大養醤油の仕込み実習

平成26年5月、食品科学科の3年生が大養醤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、麴作りを行います。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。食塩水1,300リットル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あ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ていきます。大養祭の頃には今年仕込んだ醤油を絞ることができるので、楽しみにして下さい。