



昔ながらの麴蓋での仕込み



1. 蒸煮した大豆を製麴室に運搬



2. 大豆・米麴・塩を混合



3. 製麴装置で攪拌



4. 原料を潰しながら樽に仕込む

大養味噌の仕込み実習

平成28年2月、食品科学科の2年生が40年続く伝統の大養味噌仕込み実習を行いました。最初に、本校の生産科学科が栽培した米「あさひの夢」で米麴を製造。そこへ岐阜県産の大豆を蒸煮したものと食塩を加えてよく混ぜます。それを専用のミキサーで擦り潰しながら樽に押し込んでいき、重石をして半年ほど熟成させれば大養味噌の完成です。県産の原料と無添加にこだわった大養味噌の製法は、40年間変わることなく受け継がれており地元の方に永く愛されています。今年も大養祭や学校内の販売所「アグリくん」などで販売を予定していますので、楽しみにして下さい。