

# 味噌の作り方

## 材料

大豆一升（1.3kg）

米麴2枚または米麴1枚・麦麴1枚

塩 600g

大豆の煮汁 200cc 位

---

- ①麴は粒状になるまでほぐし、塩と混ぜます
- ②大豆が十分に柔らかくなるまで煮ます。
- ③熱いうちに煮汁をきり、潰します。
- ④つぶした大豆は人肌位に冷まし、麴と塩を加えてよくこねます。

力を入れて団子状になる位のかたさにし桶に入れます

まとまりにくい場合は、煮汁を加え調節してください。

- ⑤5ヶ月くらいで食べられるようになります。

