

# みその作り方

## 材 料

1、大豆	1 k g
2、麦こうじ	3袋( 3 k g )
3、塩	7 0 0 g
4、煮汁	2

1、大豆を何度も水洗いした後、10時間ぐらい水に浸す。

(水を、豆がふくらんでもあたまが出ないように、たっぷり入れておくこと。)

2、ざるにうちあげ、水は捨てる。

3、豆に水をかけて2～3回流す。

鍋に豆と新しい水をたっぷり入れ、煮立ったら弱火で手で軽くつまんでもつぶれるくらいまで柔らかく煮る。

(煮汁がこぼれないように気を付ける。)

4、麦こうじと塩を手でよくほぐして、さらさらになまでよく混ぜておく。

5、煮上がった大豆が冷えないうちにつぶす。

6、4、5をよく混ぜ合わせ煮汁を5回ぐらいに分けてよく混ぜ合わせる。

(やわらかさがたりないときはぬるま湯を加える)

7、保存容器に入れて、空気を抜くように手でよくおさえる。

8、表面が固まったら、和紙を表面にかぶせて、空気をぬいてビニール袋の口を縛る。

大豆、煮汁はひと肌ぐらいに冷ます。

3～4ヶ月ぐらい寝かす (-\_-)zzz



1



3



4



5



6



7