

2012 寒仕込み味噌のおいしい造り方



中身をお確かめ下さい

仕込み味噌

塩……………初回分

白布……………10kgポリ樽の場合 2 枚(2 回分)、20kgポリ樽の場合 2 枚(2 回分)
(2 回目分の白布は、【天地返し】まで清潔に保存しておいてください。)

ビニール手袋・【天地返し】まで清潔に保存しておいてください。

お手元に届きましたら

味噌の表面のラップを外し、白布を1枚敷いて、その上に塩を平らに隙間なく乗せてください。
特に押し付ける必要はありませんが、樽のフチの部分は軽く押さえて下さい。

●塩は、空気中の雑菌から味噌を守る「塩のフタ」になります。

発酵・熟成場所

直射日光や雨が当たらない場所で発酵・熟成させてください。

季節の温度変化がお味噌の発酵や熟成に必要ですので、冷暖房の無い場所に置いてください。
(車庫、廊下など)

お手入れ 一天地返し

時 期：2012 年 土用の丑の日(7月 20 日)の頃

用意する物： 塩、同封したビニール手袋と白布、しゃもじなど。

方 法：①樽の中の白布と塩を外し、捨てて下さい。
②お味噌の上部と下部が入れ替わるように、お味噌をかき混ぜてください。
(手で直接お味噌を混ぜる際、ビニール手袋をご利用ください。)
③お味噌の中に空洞が出来ないように、なるべく空気を抜くようにしてください。
④表面を平らにし、白布を敷いて、その上に塩を平らに隙間なく乗せてください。特に押し付ける必要はありませんが、樽のフチの部分は軽く押さえて下さい。

●「天地返し」をすることで、味噌酵母菌が酸素を取り込み、ふたたび発酵が活発になります。

天地返しの後と完成予定

2012 年 10 月頃まで静かに寝かせてください。10 月が完成の目安です。

その後も発酵・熟成は静かに続きますので、その時々のお味の変化をお楽しみください。

……例えば、1 月頃は発酵・熟成が落ち着き、「一年味噌」のまろやかさと深みが楽しめます。

●完成した後の夏(2013 年の夏)の前に、樽に残ったお味噌は別容器に移し、冷蔵庫に入れることをおすすめいたします。

今回お買い上げいただきましたポリ樽は、次回の仕込みに利用できますので、大切に保存してください。
なお、その際は 10 kg樽 420 円、20 kg樽 630 円が商品代金より差し引かれます。是非ご利用ください。

完成したお味噌の保存方法

2012年10月以降しばらくは常温でかまいませんが、樽の中の「塩のフタ」は継続してください。気温20℃を越えるようになりましたら、冷暗所(20℃以下を保てる場所)へ移動させるか、別容器に移し、冷蔵庫に保存してください。

- 完成したお味噌は「無添加 生みそ」です。気温が高いと再び発酵が活発になるため20℃以下で保存してください。2013年の夏前には冷蔵庫へ入れることをおすすめします。
- 別容器に移した際は、お味噌が空気に触れないように、表面をラップ等で密封するように押さえてから容器のフタをしてください。
- お味噌は呼吸しているので密着したはずのラップが浮いてきます。時々ラップの押さえ直しをすること(なるべく空気に触れさせない事)が、お味噌の長期保存のコツです。

こんな時、どうしたらいいの？

味噌の表面に、白いカビみたいなのが！

白いカビ状の酵母で、「産膜酵母」と言います。空気中に存在している菌の一種で、味噌の熟成がうまく行われている証拠でもあります。酸素を好み、酸素の無い所では生きられない酵母ですので、味噌の表面に発生しても内部までは入り込みません。

食べても人体に害はありません。とは言え、越後みそ西の杜氏は、味噌の味や香りを損なうため非常に嫌います。

そのため、「塩のフタ」方法をご用意したわけですが、万が一、発生した場合は表面のお味噌と一緒に取り除き、隙間なく「塩のフタ」をしてください。

車庫に置く時、ポリ樽が汚れないようにビニール袋をかぶせてもいいですか？

いいです。ただし、そのビニール等を重いもので押えないでください。飛ばないようにする時は、ひもで軽くしばる程度にしてください。お味噌が呼吸できるようにお願いします。

あまり覗かない方がいいですか？

気になりますよね。覗いても大丈夫です。ただし、雑菌には気をつけて下さい。

「塩のフタ」の塩が固まっているのですが、替えた方がいいですか？

塩は、味噌の水分を吸って固まることにより「塩のフタ」となり、その後の乾燥を防ぐ役割がありますので 大丈夫です。(必ず固まるわけではありません)

「発酵」と「熟成」の違いは、なに？

発酵●味噌酵母菌が酵素により作り出されブドウ糖などを栄養にして味噌の香りを産み出す事です。

熟成●味噌酵母菌が生み出した様々な物質(ブドウ糖やアミノ酸など)が組み合わせられて旨味になっていくことです。

なぜ「寒の時期」に仕込むの？

1月5・6日頃を小寒(寒の入り)2月4日を立春(寒の明け)までを寒の時期と言います。一年の中で一番冷え込む時期で、空気中の雑菌が一番少ない事から、味噌・酒の仕込みに適しています。

不明な点や迷った時は、お気軽にご連絡ください。

 株式会社 越後みそ西

新潟県柏崎市新道 882

TEL 0257-23-1893

FAX 0257-21-3407

E-Mail info@misonishi.jp

営業時間 8:30~17:30 定休日/土日祝