

みそ新聞

No. 3

9月17日

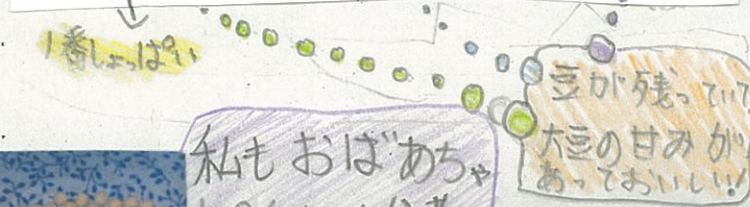
発行者

須田 玲菜
宮川小学校
6年1組

おばあちゃんの手作りみそ

私はおばあちゃんに電話して
手作りみそについて聞いてみました。
おばあちゃんは「おみそは春か冬に仕込んで
春に仕込めば半年から一年間熟成させて
き上がりします。冬に仕込めば一年から三年間
熟成させてき上がりします。」と教えてくれま
した。手紙やおみそも送ってくれま

どれも一番
おいしいかな？



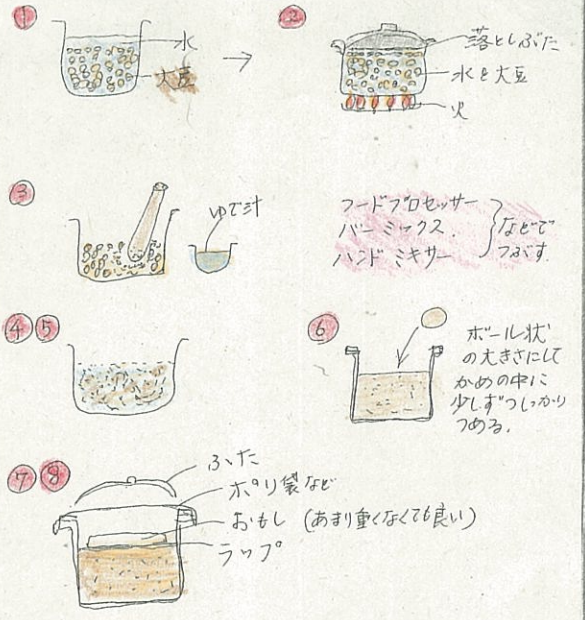
豆が残っている
大豆の甘みがあ
っておいしい!!

私もおばあちゃんの手紙を参考にして作りました。

おばあちゃんの手紙「作り方」

材料 大豆 1000g (1kg)
米こうじ 1000g (1kg)
塩 330~350g

- 大豆を洗って水に16~24時間くらい浸す。
- 翌日(あけ日)大豆と水を圧力鍋に入れ豆が指でつぶれるくらいまでよく煮る。
- 大豆のゆで汁をボールに入れ、大豆をフードプロセッサかホリミキでつぶす。
- 米こうじと塩をボールの中によく混ぜる。
- つぶした大豆が30℃~40℃くらい(ふらふら程度)にさめたら、こうじと塩を入れ、よく混ぜる。
- かめかボール容器にあちりつける。
- 土を平らにし、ラップをひたひたはりつける。
- 皿やおとしぶたなどで重石をして、土をホリ袋などであちり、涼しい所に置く。



うちでは階段下の食品庫に入れています。涼しくて風が通るような所が良いそうです。



おばあちゃんの話聞き、おみそ作りは、生き物を育てるよう大切に世話している感じがしました。これからは、おばあちゃんが苦労して作っているおみを感謝して、大切に、おいしくいただくしたいと思います。