

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した。

どれも一番
おいしいかな？



3年熟成みそ 色が黒い
1年半熟成みそ 色が茶色
夏にした若みそ 色が茶色



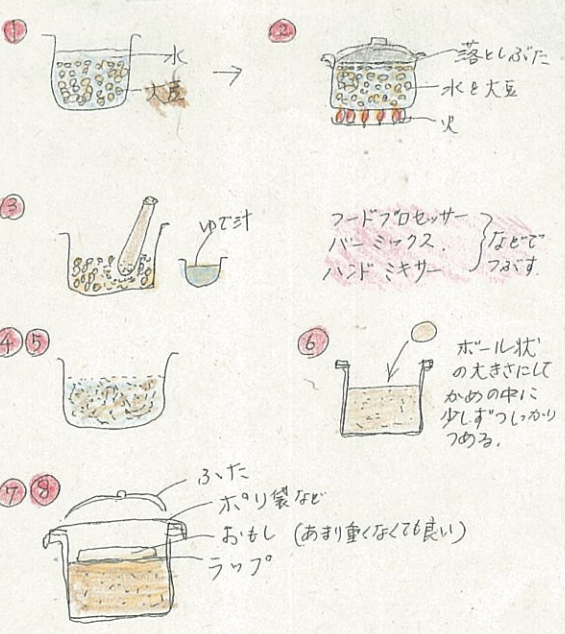
一番おいしい
豆が残っている大豆の甘みがあっ
ておいしい！

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)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、おいしくいただきます。