

令和5年黒豆もろみ

今年も 美味しい黒豆もろみが出来ますように！



7月12日(水)

- ①黒豆10kg、押麦10kg、もち米10kg、麴菌100gを準備する。
- ②それぞれを1/4に区分けする。
- ③黒豆を軽く洗い炒る。炒った黒豆を砕く。
- ④もち米を洗いつける。
- ⑤各容器等を洗い、必要の物を準備する。

7月13日(木)

- ①押麦を軽く洗う。
- ②黒豆2.5kg、もち米2.5kg、押麦2.5kgを混ぜる。(合計7.5kg)
- ③黒豆、もち米、押麦を混ぜたものを圧力鍋2台で蒸す。(約1時間程度)
- ④蒸せたものを、大きなコウジフタ(特製)に広げる。
- ⑤温度が37℃に下がったら麴菌を振る。よく混ぜる。
- ⑥混ぜたもの袋2枚に入れ、むしろでくるむ。
- ①～⑥を4回実施する。
- ⑦混ぜたもの袋2枚に入れ、むしろでくるんだもの(合計8袋)に、むしろをかけ、布団をかけ、1晩寝かす。

7月14日(金)

- ①袋から出し、コウジフタ(大、特製)4個に広げる。広げたものに布をかけ、上にみょうがの葉を置き、その上からむしろ、布団をかける。(みょうがの葉は、温度を下げる効果がある)
- ②8時間経ったら、天地替えをする。
- ③1晩寝かす。

7月15日(土)

- ①黄色く菌が発酵したら、桶4つに入れ、醤油、みりんとで調合する。

7月16日(日)～2週間

- ①混ぜる。(必要ならば醤油、とみりんとを足し調合する。)

美しいふるさとをみんなの力で守っていこう！