

塩こうじの 作り方

材料

乾燥こうじ	500g
食塩	170g
水(40℃)	1000cc

【作り方】

1. こうじを大き目のボールに広げて、食塩を全量振りかける。
2. こうじが割れるくらい強く握って塩切りこうじにする。
3. 10分程度そのまま置く。
4. 約40℃の水を全面にかかるように注ぐ。
5. 30分～1時間置き、こうじが柔らかくなるようなじませる。
6. 両手ですり合わせ、粘りを出しミルク状にする。
7. 容器(タッパーなど)に移し、蓋をして涼しい場所に置き、毎日1回おたまでかきまぜる。7～10日で出来上がり。
※程良いとろみが出来上がりの目安です。



甘酒の 作り方

材料

乾燥こうじ(袋半分)	250g
温かいご飯	500g(約1.5合分)
お湯	400cc
加水(お好みで)	約500cc

*各分量は目安です。

【作り方】

1. 温かいご飯にお湯を入れてよく混ぜ、温度計で60～65℃になっているか確認します。
(温度が80℃以上又は55℃以下では菌が弱くなり、甘くなりません。)
2. 1に乾燥こうじを加え、温度を60～65℃を保ちながら均等になるようよく混ぜます。
3. 炊飯器を保温にセットし、布巾をかけ、ふたをあけたまま60～65℃を保ち、10～15時間保温します。
4. お好みで水(またはお湯)約500ccを加え、お召し上がり下さい。
米つぶが気になる方はミキサーをご利用ください。

やさか共同農場のHPには「味噌の作り方」も掲載しています。ぜひ挑戦してみてください。

やさか共同農場

検索