

みそ作り Q&A



Q 仕込み容器の注意点は？

- A** 味噌のできあがり3.5kgの場合、余裕のある5リットル以上の容器で仕込んでください。ギリギリの大きさの場合、発酵する際にできる液体（味噌だまり）が容器からこぼれてしまいます。また、留め具のある蓋つき密閉容器の場合、発酵で発生する炭酸ガスにより蓋が持ち上がり、留め具が壊れることもあります。蓋をする場合はのせる程度にしてください。

味噌だまりとは

味噌が発酵すると、炭酸ガスとともに味噌の表面に出てくる醤油のような液体です。そのままにしておいても心配ありません。味噌だまりがあがることで、味噌の表面が直接空気に触れることを防ぐので、カビが発生しにくくなります。発酵が落ち着いて味噌ができあがる頃、ある程度は中に戻ります。

Q 重石は必要ですか？

- A** 味噌の発酵を上下ともに均一にするために必要です。お皿など何でも構いません（味噌のできあがり3.5kgの場合、800g～1kg程度）。重石をすることで、味噌だまりがあがりやすくなります。なお、味噌が熟成した後は必要ありません。

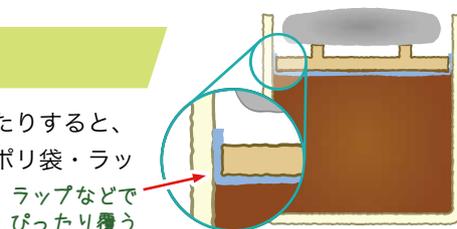


Q 保管はどんな場所がいいですか？

- A** 外気温とあまり変わらない場所で保管してください。味噌が発酵するには温度が必要です。真冬に仕込み、春から夏へ気温が上昇していくのに伴い、発酵・熟成しておいしい味噌になります。外気温が20℃でも味噌の保管場所は10℃というような場合では、発酵がすすみません。

Q カビがつくのが心配・・・

- A** カビの菌は空気中を飛んでいますので、頻りに味噌をあけたり、かき混ぜたりすると、味噌の表面の空気に触れている部分に繁殖します。空気に触れないよう、ポリ袋・ラップなどを密着させればカビは発生しません。



Q もしカビがついていたら？

- A** カビが発生した場合、その部分は取り除いてください。味噌の表面や仕込み容器の内側に真っ白な粉状のものが出ることがありますが、これはチロシンといってアミノ酸の一種でカビではありません。

Q 食べ頃はいつですか？

- A** 地域にもよりますが、梅雨明け頃（7月中旬～下旬）に一度味噌の状態を見てください。色が薄茶色で、味噌の香りがする状態になっていればできあがりです。水分や色にむらがありますので、重石をはずし、手やへら等で一度全体をよくかきまぜてください。※保管場所の温度やお客さまのお好みにより、食べ頃の時期は異なります。

Q できあがった味噌をおいしく食べるには

- A** できあがった味噌はプラスチック容器等へ小分けにして冷蔵庫で保存することで、発酵が抑えられ、おいしさを保つことができます。旬の食材を具にした味噌汁をはじめ、味噌を使った料理をお楽しみください。※高温の場所で保存すると、発酵がどんどんすすみ、色が濃くなり味も劣化します。

