

# 作業の手順

## 基本となる材料 (みそ15kg分)

- 乾燥大豆 5kg
- こうじ 6kg
- 塩 2.5kg

### ● 所要時間

2時間弱

### ● 利用料金

700円

一 釜 200円

施設 半日 500円

### ● 材料費

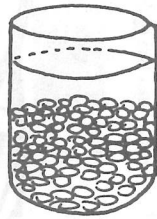
(全部買った場合)

5,000円位

味噌仕込みは、毎年11月ごろから翌年の4月ごろまでです。  
1人でも出来ますが、3人から5人で申し込まれたほうが早く出来ますし、協力しあうことによってコミュニケーションの和が広がります。

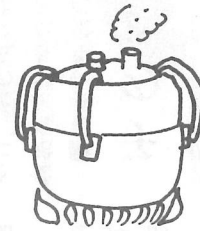
お問い合せ、申し込みは産業振興課（内線52）まで

1



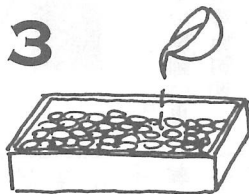
大豆を一昼夜  
水にひたす

2



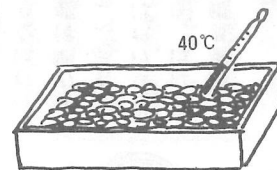
圧力釜で  
40~50分煮る

3



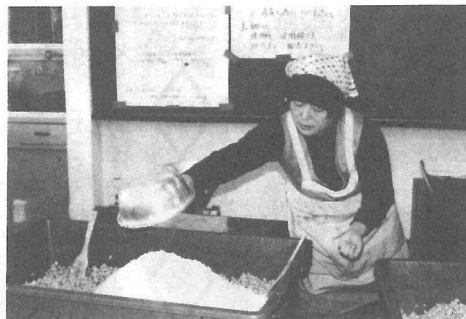
塩を計量(2kg)  
した後、ほぐし  
たこうじと混ぜ  
合わせる

4



ほどよく煮えた  
大豆(親指と小  
指ではさんで楽  
につぶれる位)  
を40℃以下に下  
げる

5



冷めた大豆の中に3を  
入れ、まんべんなく混  
ぜる

6



残りの塩の1/2を樽またはか  
めの底に、ふり塩をする。  
チョッパーに5を入れ、かく  
はんされたものを樽につめ、  
すきまのないように手でな  
らす。詰め終わったら残り  
の塩をふり塩し、押しふた、  
重しをして完成

(土用をすぎると食べら  
れるようになります)