

塩麴の作り方

【材料】

- ▶ 塩なし(甘酒用)麴……………200g
- ▶ 水……………200cc
- ▶ 塩……………60g

麴 10 に対して、塩 3 の割合です。

【作り方】

1. 麴をバラバラにほぐし、ボールに入れます。
2. 塩を加え、麴と塩がよくなじむように混ぜたら、水を加えてさらに混ぜます。
3. 大きめの保存容器(タッパーウェアなど)に移し、蓋は密閉せずに少し緩めて常温で熟成させます。熟成時に二酸化炭素が発生しますので、容器の上まで入れすぎないように。
4. 暑い時期なら約 1 週間、寒い時期は約 2 週間で、麴がふっくらして軟らかいおかゆのような状態になります。この間は、常温で寝かせ、1 日 1 回かき混ぜます。
麴の粒に芯がなくなっていればできあがりです。
5. 完成後は、冷蔵庫で保存します。

※ 塩なし麴は、1 週間以内を目安にお使いください。

~

不明な点・麴についての問合せ

和田味噌醸造株式会社



北九州市八幡西区香月中央 4 丁目 14-7

TEL: (093) 617-0666 FAX: (093) 617-0658

<http://www.5e.biglobe.ne.jp/~wadamiso/>

営業時間: 8 時~18 時 定休日: 第 1・3・5 日曜日

炊飯器で作る甘酒の作り方

【用意するもの】

- ▶ 塩なし(甘酒用)麴……………1kg
- ▶ さまし湯(50°C)……………3 リットル
- ▶ 温度計

出来上がりは、4 リットルほどになります。

【作り方】

1. 50°Cぐらいに冷ました湯 3 リットルを用意します。
この時、50°C以上にならないように気を付けます。
2. 炊飯器釜に、こうじ 1kg と冷まし湯 3 リットルを入れ、15 秒程よくかき混ぜます。
3. 炊飯器のフタは閉めず、布巾をかけた状態で保温をスタートします。この状態で約 8 時間保温します。途中 3~4 回ほどよくかき混ぜます。
4. 甘くなっていれば、出来上りです。

保温時の留意点

- ※ 保温時は常に 55~60°C に保つようにします。甘酒は保温温度が高くて低くても美味しくできません。
温度が高くなりそうな時は、一旦保温スイッチを切って、温度調節してください。

保存について

- ※ 冷ましたあま酒は容器に移し、冷蔵庫で 1 週間保存可能です。
- ※ 作りおきの場合は、冷凍にて保存してください。

