

味噌の製造実習

- 期 日 令和4年5月31日(火)
- 対象生徒 グリーンサイエンス科 2年生フードコース
- 科 目 食品製造
- 実施場所 南安曇農業高等学校 食品製造実習室
- 概 要 本校では毎年味噌を製造しており、本年度も仕込みの時期となりました。あらかじめ米麴を製造し、塩と混ぜておきます。蒸した大豆を潰して、塩切り麴、大豆を混ぜ合わせていきます。最後は樽に詰めて5～6ヶ月熟成させます。



チョッパーで蒸した大豆を潰します。



作業台の上に広げて冷まします。



大豆の上に塩切り麴を広げます。



均等に混ぜてから樽に詰め、熟成させます。