

麴の製造実習

- 期 日 令和5年4月17日～
- 対象生徒 グリーンサイエンス科 2・3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います。味噌造りに必要な米麴も製造しており、本年度もその時期がやってきました。できあがった米麴は塩と混ぜ塩切り麴として保存しておき、今後大豆と混ぜて仕込む予定です。



蒸煮器にて米を蒸します



台の上に広げ冷まします。



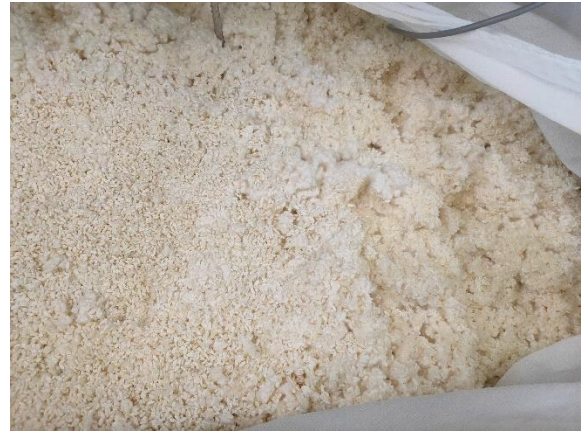
種麴を全体に振りかけます。



床もみを行い、種麴をしっかり混ぜます。



自動製麹器に入れ麹菌を繁殖させます。



途中、仲仕事を行い米全体に麹菌が繁殖したのを確認します。



塊をほぐして塩と混ぜます。



樽に詰めて保存します。