

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。あらかじめ米麹を製造し、塩と混ぜておきます。蒸した大豆を漬して、塩切り麹、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漬します。



作業台の上に広げて冷まします。



大豆の上に塩切り麹を広げます。



均等に混ぜてから樽に詰め、熟成させます。