**美里町 味噌作り体験内容**

【日程】**令和6年1月26日㊎～1月29日㊊**

【場所】美里町農村婦人の家「ふれあい」（美里町畝野3697番地）

【参加費】材料費（時価）、施設使用料、指導料

* **1日目（1月26日㊎）13時〜（作業が終わるまで1時間程度）**
* 米120ｋｇを洗って、たっぷりの水に漬ける。
* **2日目（1月27日㊏）8時〜11時（作業が終わるまで）**
* 前日洗って漬けておいた米をせいろで蒸す。
* 蒸しあがった米をもろ蓋に広げしゃもじで混ぜながら冷ます。

3回行う

* 冷ました米をボウルに取り分け麹菌を混ぜたら、もろ蓋に戻し混ぜ合わせる。
* 麹菌を混ぜ合わせた米を（機械）に入れる。
※米120ｋｇに麹菌30ｇ×6袋使用
* **3日目（1月28日㊐）8時〜15時（作業が終わるまで）**
* 前日に入れて発酵させた米麹をの中に入れたままほぐす。
* 平らにならして蓋をして再度発酵させる。
* 発酵を待つ間（2度目のほぐし作業の前）に翌日使用する塩を計量しておく。
※普通の塩加減で作成するので30kg使用（米10kgに塩2.5ｇ）
* ランチ休憩（弁当持参、もしくは近所に食べに行く）
* 12時より翌日使用する大豆60ｋｇを計量し洗い漬ける。（もろ蓋8枚分）
* 米麹をの中に入れたままほぐし、平らにならして蓋をして3回目の発酵。
* **4日目（1月29日㊊）8時〜午前中（作業が終わるまで）**
* 大豆を蒸して冷ます。（指導者が早くから準備してくれる）
* 3回目の発酵が済んだ米麹を12等分にして、もろ蓋に移しほぐす。
* 米麹をパラパラにほぐしたら前日計っておいた塩を混ぜ合わせる。
* 混ざったら、冷ました大豆と大豆の煮汁（蜜）ひしゃく1杯分を入れて混ぜ合わせる。
* ミキサーに入れてつき、出てきた味噌を丸めてビニール袋に入れる。
* 清掃、費用計算。
* ついた味噌を持ち帰る。

＜補足＞

* 上記4日間の作業（米120kg分）を4世帯共同で行う。
* 教室は2世帯分を担当する。（通しで通えなくても良いが、1日最低2名は参加できるようにする。8時に間に合わなくても構わない。）
* 約60kg（実際は大豆が加わるので増える）を教室の参加人数（もしくは世帯）で均等割りにする。
* 参加費は参加人数によって決まる。（約30kgで6000円くらいを折半。後日精算する。）
* エプロン（割烹着）、三角巾（バンダナ等）、マスクを持参すること。
* 通して洗いものがあるので袖が濡れないようにゴム手袋があると良い。
* 足元も濡れるので長靴に履き替える。貸し出しもあるがサイズが合わない可能性もあるので持参したほうが無難だが、外で使用したものは菌を持ち込むのでNG。
* 持ち帰る容器（ビニール袋等）は渡邉さん準備（小分け分は嘉島で準備する。）