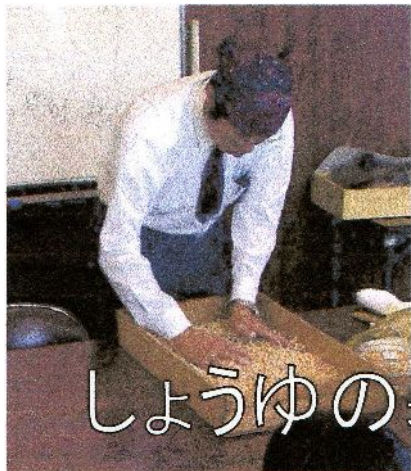


# 今年も開催！しょうゆ講座

去る、5月25日、東はりま支部では、大徳醤油の浄慶社長をお招きし、今年も醤油のお話を聞くことができました。昨年のこの時期に開催したときに仕込んだ皆さんは、お醤油が、もうすぐ出来上がってくるはず(?)・・・今回は、「醤油の絞り方」もあわせて伝授していただきました。

さあ、それではミラクル醤油ワールドへご案内しましょう。

## 秘伝のしょうゆづくり・その1



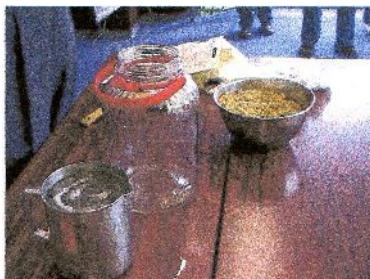
しょうゆの基本はコウジ作り！！

\*しょうゆづくりの基本はいいコウジ(麴)を作ること！蒸した大豆と、妙って砕いた小麦にコウジ菌を植えつけたものが「コウジ」です。酵素や、発酵を進める酵母の固まりです。約44時間、何回も手を入れて、温度が上がりにすぎるとを防ぎます。(コウジ菌が活発になるので発熱するのです)このコウジの出来が醤油の味を決める・・・とても繊細で、大切な工程です。

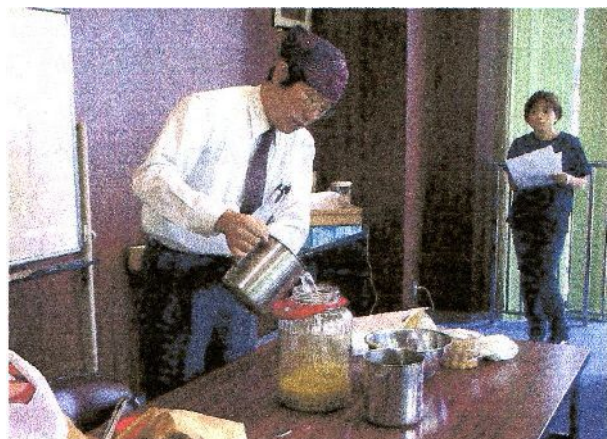
(参加の皆さんにお渡しした「手づくり醤油キット」には出来上がりのコウジが入っています。)

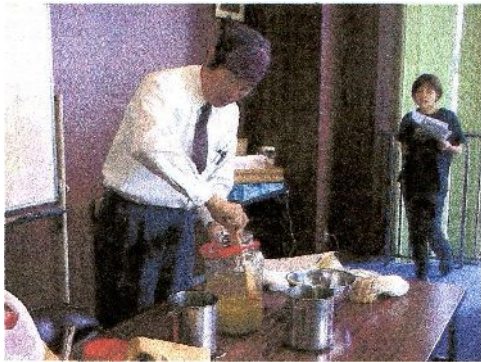
☆☆手づくり醤油キットは大徳醤油のHPで申し込みできます→<http://daitoku-soy.ocnk.net/product/23>

## 秘伝のしょうゆづくり・その2



出来上がったコウジに食塩水を混ぜる。  
水1.8ℓに対し、塩414gで食塩水を作る。  
もちろん、お塩は「海はいのち」でね！





さっき仕込んだばかりの醤油の赤ちゃん。

酸素が必要！！

去年の今頃仕込んだ醤油。キレイな色をしています

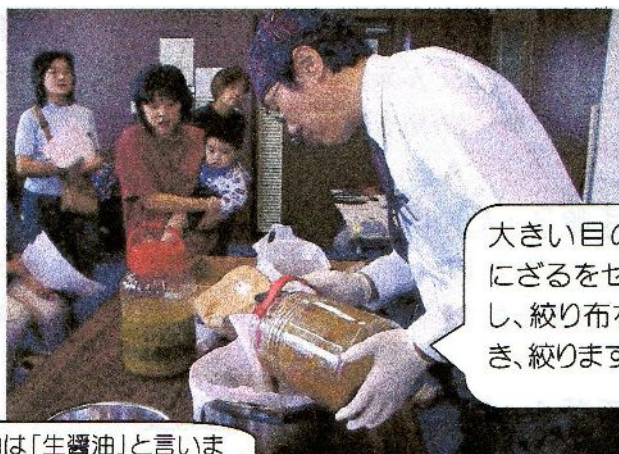
コウジと食塩水を混ぜたら、最初の一週間くらいは毎日よくかき混ぜましょう。え？混ぜるたびに、へらについた分のしょうゆが減るでしょって??「その醤油と、もろみがついたへらでチャーハンやカレーを作ります。日がたつて混ぜるのを忘れがちになってもチャーハンを作るときに、そうだ、混ぜなきや!と思い出せるんです」と教えてくれたのは、Tさん。さすが去年からの経験者。一石二鳥のアイデア大賞ですね!!

☆酵母の働きが活発になる温度は 28℃。最初に目を覚ますのが乳酸菌です。乳酸菌の働きを受け初めて酵母が動き始めるのです。でも、人為的に一気に温度を上げてしまうと乳酸菌の酸味が残る、まずいお醤油になってしまいます。天然醸造の醤油は四季の温度変化にはぐまれ、ゆっくりゆっくり熟成していきます。これぞ、スローフードの代表選手ですね。

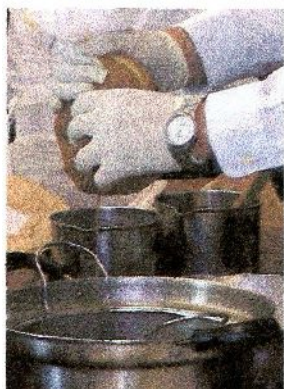
## 秘伝のしょうゆづくり・その3



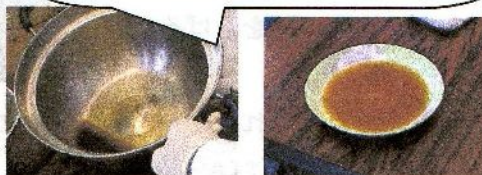
昨年仕込んだ醤油。いい香りしてる!!



大きい目の鍋にざるをセットし、絞り布を敷き、絞ります。



絞りたての醤油は「生醤油」と言います。このままだとどんどん発酵してしまうので、保存には火入れが必要



味見、味見、みんな味見♡

絞る前のお醤油はまだ、もろみちゃん。参加者全員のあつ〜いまなごしに見守られて、昨年仕込んだお醤油の第一号が絞られました。このもろみは、Yさんが提供してくださいました。「半年ほど、ほったらかし」だったそうですが、美味しかったですよ!ありがとうございました。このお醤油はまだ「生醤油」の状態です。発酵を止め、殺菌をする目的で火入れをします。そうそう、絞りかすの、もろみちゃんは、あつあつのご飯に乗せておいしくいただきます。ヌカ床に入れば、漬物がぐんとおいしくなります。

みなさんも、悠々としたスローフードの世界・しょうゆづくりに一度ハマっててみませんか?