

味噌



《作り方》

- ①米こうじをよくほぐして塩を混ぜておく。
- ②大豆は1～2日間、水につけておく。
- ③②の大豆をたっぷりの水で柔らかくなるまでよく煮る。途中、アクをきれいに取る。煮汁はとっておく。
- ④大豆を潰し、少し冷ます。
- ⑤①と④をよく混ぜ合わせ、様子を見ながら少しずつ煮汁を加える。目安は混ぜて少しやわらかいくらい。
- ⑥桶に隙間がないように詰め、表面をラップで覆い、中蓋をして重石をおき、冷暗所で5か月程貯蔵します。

《材料》・・・10kg分

米こうじ・・・4kg

大豆・・・2kg

塩・・・1.1kg



大豆



米こうじ

か かん味噌

《材料》

切り漬け（浅漬け）・50g
みそ・・・・・・・・・・大さじ2
鰹節・・・・・・・・・・適量

お好みで
ゆず、ねぎ、卵など

《作り方》

- ①切り漬けを洗って塩気をとる。
- ②小さい土鍋か缶詰の空き缶にみそ、鰹節、水100mlを加え混ぜる。
- ③②に①を加え、火にかけてぐつぐつ煮る。





みそドレッシング

《材料》

青梅 1kg
みそ 1kg
砂糖 1kg

《作り方》

- ①梅のへたをとって洗い、水気をとる。
- ②①の梅につまようじなどで穴をいくつかあける。
- ③広口ビンなどに、砂糖、味噌、青梅を何層にか重ねて入れていく。
- ④2~3日したら水分が出てくるので、よく混ぜる。毎日1回は混ぜ、2~3週間で食べられる。

マヨネーズなどと合わせ
てもおいしいですよ！！



ふきのとう味噌



《材料》

米こうじ・・・1枚 (1.3kg)
酒・・・・・・・・1合
しょうゆ・・・5合
砂糖・・・・・・・・200g
ふきのとう・・・350g
ふきの葉・・・少々

《作り方》

- ①米こうじをしょうゆと酒で1週間ほど漬けておく。
- ②①に砂糖と茹でて刻んだふきのとうとふきの葉を加えて炊く。





ず味噌①

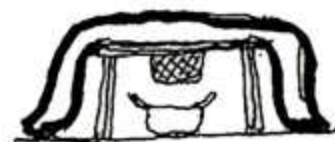


《材料》

麴 1.3kg
ゆず（薄皮をむく） . 8個
しょうゆ 5カップ
酒 1カップ
みりん 1カップ
砂糖 300g

《作り方》

- ①麴はもんでばらばらにする。
- ②材料を混ぜ合わせ、コタツの中でねかせる。（2日くらい）つぶれるくらいまで柔らかくなったら好きな固さになるまで煮詰める。





ず味噌②

《材料》

米こうじ・・・1.3kg
酒・・・・・・・・1合
しょうゆ・・・6合
砂糖・・・・・・・・250g
ゆずの皮・・・350g

《作り方》

- ①米こうじをしょうゆと酒で1週間ほど漬けこんでおく。
- ②①に砂糖、刻んだゆずの皮を加え炊く。



焼

き肉のたれ



《作り方》

- ①しょうゆ、黒砂糖を鍋に入れ、中火で溶けるまで煮る。
- ②にんにく、しょうが、りんごは千切りにし、にんじん、玉ねぎはみじん切りにする。
- ③酒、炒りごま、バナナ、はちみつ、唐辛子と②を一緒にミキサーにかける。
- ④③とみそを①の鍋の中に入れ、一煮立ちさせると出来上がり。

《材料》・・・1升瓶1本分

- しょうゆ・・・450cc
- みそ・・・250g
- 黒砂糖・・・225g
- 酒・・・450cc
- にんじん・・・1本
- にんにく・・・50g
- しょうが・・・50g
- 唐辛子・・・2.5g
- 炒りごま・・・5g
- りんご・・・1個
- バナナ・・・1本
- 玉ねぎ・・・1/2個
- はちみつ・・・125g

冷蔵庫で1年間く
らいもちますよ

