

《みそ作り工程表》

1日の使用量（8等分にわけると）

豆・・・・・・・・30kg	麴・・・・・・・・30kg	塩・・・・・・・・15kg
↓	↓	↓
豆・・・3.75kg×8	麴・・・3.75kg×8	塩・・・1.875kg×8
		（上塩・下塩200g位含む）

作り方

- (1) 豆をやわらかくなるまで煮る・・・親指と小指でつぶせるくらい
- (2) 麴を良くほぐし塩と混ぜ固まりのないようにしておく
- (3) 豆をつぶし (2) と合わせ豆の煮汁を加えてよくこねる
- (4) タルにビニール袋を2枚敷き下塩を振り (3) をつめる
上塩を振り紙を上にはいてフタをする