

# しょうゆ麴の作り方

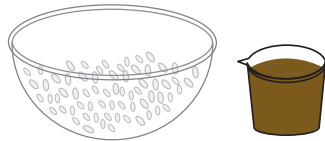


しょうゆと麴を混ぜ合わせるだけだなんて!びっくりするほどカンタンな万能調味料作りに挑戦。

## 1 材料を用意

米麴を大きめのボウルに移し、分量のしょうゆを用意する。

**材 料 (つくりやすい分量)**  
 生の米麴・・・200g  
 ※玄米麴、麦麴などでも可  
 濃口しょうゆ・・・200g



## 4 しょうゆを加える

しょうゆをまわし加える。  
 ※乾燥麴を使う場合は、100cc増やしてください。



## 2 麴をほぐす

米麴を両手でもみ合わせ、固まっている部分はバラバラにしながらかかりとほぐす。  
 麴の発酵が始まり、しっとりとするまででいいいに繰り返す。



## 5 麴としょうゆを混ぜる

両手でもむように混ぜ合わせる。  
 しょうゆが濁ってきてトロツとした感じになればOK。



## 3 ほぐす目安

ほぐす作業の目安は、ポロポロとしていた米麴が、にぎって山型が作れるようになるまで。



## 6 寝かせる

保存容器に移し、常温で夏は10日間くらい、冬は2～3週間ほど発酵させる。  
 寝かせている間は1日1回、スプーンなどで全体が空気にふれるように混ぜ合わせる。指で麴の粒がつぶれるくらい全体がとろりと熟成すれば完成。



こんな風に変化します・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

### 1日目

麴が水分を含み、ふっくらとしてくる。水分がないからといって、しょうゆや水を加えないように注意。

### 3日目～

ふっくらとした麴が発酵し、少しずつ水分が出てくる。

### 1週間後～

発酵が進み、全体に水分が出てきているが、麴の芯はまだある状態。

### 2週間後～

全体がとろりとして、指で麴の粒がつぶれるくらいに熟成すれば完成。

## 作り方と保存のポイント しょうゆ麴づくりのコツは、なんといっても焦らないこと!その他にもいくつか覚えておくとよいポイントがあります。

POINT 1

### 生麴の保存について

生麴の持ちは、通常5日～1週間程度。10度以下の冷蔵保存であれば、1ヵ月ほど持ちます。冷凍保存すると半年近く持ちますが、できたての麴よりも品質や発酵力は低下しますので、なるべく早く新鮮なうちに仕込むことをおすすめします。また、10度以上で保管すると麴カビの繁殖がさかんになり、麴が死滅してしまうことがありますので注意してください。

POINT 2

### 麴の目覚め

仕込む前に材料の生麴を常温にしておくと、もみほぐし作業の時間短縮ができます。ただ材料を混ぜ合わせるだけでなく、手で麴をもみほぐすことによって、麴が目覚め、しっかり発酵し始めます。手の温度にもよりますが、最初にもみほぐす時間の目安は、5分くらいです。

POINT 3

### 日付を記入

熟成させる期間がわかりやすいように、保存容器に日付を記入し、貼つけておくと便利です。熟成期間中は、夏は常温、冬は温かい暖房のある部屋などで熟成させるとよいでしょう。また、しょうゆ麴や塩麴が完成したら、その完成日を保存容器のふたなどに記入し、冷蔵庫で保存しておくといでしょう。

POINT 4

### 毎日かき混ぜる

麴は空気が大好き。熟成期間のポイントは、1日1回、底のほうから返すように混ぜ合わせることです。全体が空気に触れることで麴の甘みが増します。もし混ぜ忘れてしまっても1日くらいならOK。また、麴菌は納豆菌に弱いので、仕込みや熟成期間中は、納豆を近くに置かないように注意しましょう。

POINT 5

### どうなったらでき上がり?

発酵がすすむと、全体がとろりとしてきます。指で麴の粒がスツとつぶれるくらいに熟成すれば完成です。しょうゆ麴の完成の目安は、夏は10日間くらい、冬は2～3週間くらいですが、季節や天候、環境によって異なります。

POINT 6

### 保存方法

完成したら、容器を密閉し、冷蔵庫に保存して万能調味料として使ってください。しょうゆ麴は3ヵ月ほどで、塩麴は半年くらいで使い切るのがおすすめです。完成後もゆっくりと熟成していきます。

お客様窓口

肥塚味噌株式会社

大阪市西成区玉出西1-14-10

Tel 06-6661-5431(代) Fax 06-6661-5432

e-mail koezukamiso@gmail.com

質問、苦情等何でも  
お問い合わせ願います。