

# 3E みその塩きりを手伝いました！！

食品科学科 3年

2年生がメインのみその製造ですが、授業の時間の都合上、どうしても3年生に加勢してもらう場面があります。今回は、塩きりを手伝ってもらいました！

3年生は去年にみその実習を経験済みでしたので、麴の香りを嗅いで1年前のことを思い出しながら頑張ってくれました。



製麴機でしっかりと固まった麦麴を木枠に出して、一粒一粒に崩していきます。

その後、塩を混ぜ込んで、麴カビの繁殖をとめて、冷蔵保存をします。

次回、この塩きり麴と煮た大豆を混ぜて、いよいよ味噌の仕込みに入ります！！



塩きり完了後は、冷蔵庫へ！！  
力持ちの男子が活躍します！

使用した製麴機はしっかりと  
洗浄します。  
今年度はあと一回使用します！

