

2E みそ製造がはじまりました！

食品科学科 2年

2年生の主要品目である「麦みその製造」が始まりました！
1週間かけて麴づくりから樽詰めを行います。今回は、「麴づくり」の実習です。



蒸した麦を木箱で冷まします。



麴菌を接種します！！



まんべんなく菌をまぶしたら、
製麴機に取り込みます。



温度湿度管理をしながら1日以上置いて
麴を繁殖させます！



使った木箱を丁寧に洗います！