

2E みそ製造・仕込みと熟成です！

食品科学科 2 年

麴づくり、塩切、大豆の蒸煮と 1 週間かけて行ってきた「みそ製造」の最後の「仕込み」の実習です！



麦麴・蒸煮した大豆・種みそ・塩をみんなよく混ぜ合わせます。
味噌こし機でミンチ状にして、空気を含まないように団子にします。



※ふざけている訳ではありません！
空気が入らないように投げ入れます。



相撲部で鍛えている腕で押し詰めていきます！



2 年生になってますます衛生管理や片付け作業の手際がよくなってきました！成長を感じます！！

冷暗所で 4 か月寝かせます！
上手に熟成されますように！

