

大豆板醤づくり～

本日の材料 (約200g 仕込み)

- ・ たら豆 (煮) 100g
- ・ 米糀 50g
- ・ 伝統海塩 海の精 25g
- ・ 味噌 20g
- ・ 唐辛子 (粒粉半々) 20g

割合

たら豆(煮) 4
 糀 2
 塩 1
 唐辛子 たら豆の 1/5

— × モ —

素材に勝る技術なし

～作ってみよう♪～

- ◆ たら豆はさやから出して、黒い部分と反対に切り込みを入れ、7～8分茹でる。(ゆで汁は取りおく)
- ◆ 薄皮をむき、ビニール袋などに入れてよくつぶす。
- ◆ 米糀はよくほぐし、塩と混ぜ合わせる。(塩切り糀)
- ◆ すべて混ぜ合わせ、固かったらゆで汁を入れ、ひとまとまりにする。
- ◆ 除菌した保存瓶に詰める。(空気が入らないようにスプーンで押し付けながら入れる)
- ◆ 表面を平らにし、振り塩をしてラップでぴったいフタをする。

～保存は直射日光の当たらない冷暗所に置く～