

カンタン！手づくり塩麴

【材料】 ギノー米こうじ … 1袋(300g)
塩 … 100g
水 … 350cc～450cc

【作り方】



1
ギノー米こうじ1袋(300g)を細かくほぐしてボウルに入れます。
★ギノー米こうじをほぐすときは袋の上からOK！



2
塩(100g)を加えます。



3
全体を馴染ませるようにさっくりと混ぜ合わせます。



4
水(350cc～450cc)を加えます。



5
さらに混ぜます。全体がきちんと馴染むように。



6
大きめの密閉容器(タッパ等)に移して表面を平らにします。
★水がひたひたになるように調節してください。



7
発酵中は二酸化炭素が発生するので、密閉しないようにゆるくフタを閉めて直射日光のあたらない場所で保存します。



8
乾燥こうじは水を吸うので一晩おくと水分がなくなっています。



9
ここで最後にもう一度ひたひたになるように水を足します。



10
全体をかき混ぜます。



11
フタをゆるく閉めて常温のまま1週間から10日ほど放置します。ここからは発酵を促進するために1日に1回かき混ぜるだけ。
★混ぜるときは「おいしくなあれ」と唱えながら愛情コメ込めかき混ぜましょう。



12
完成！しっかりフタを閉めて冷蔵庫に入れて保存してください。長期保存もでき、時間がたてばたつほどまろやかな味わいを楽しめます！
★米こうじがお粥のようにとろけて甘い香りがしてくれば出来あがりの目安です。