

農業総合科だより

「味噌の仕込み」(7月ごろ販売予定)

農業総合科フードサイエンスコースの生徒による味噌の仕込みが始まりました。
今年の味噌は麴歩合 14 割（麴を乾燥大豆の 1.4 倍）で、甘めの味噌に仕上げます！

農業総合科では、2 年生よりアグリビジネスコースとフードサイエンスコースに分かれますが、フードサイエンスコースの 2 年生 49 名の生徒が「総合実習」の授業で味噌づくりを行いました。フードサイエンスコースで作る米味噌は、米と大豆、塩で作ります。米は 1 年生が栽培した「てんこもり」210kg、大豆は 2 年生が栽培した「津久井在来大豆」と北海道産の「トヨムスメ」合わせて 150kg。

米は洗米し一晩浸漬したあとスチーマーで蒸煮後、種麴をつけ、温度・湿度を管理しながら約 45 時間かけて米麴を育てます。発酵が進むとアルコールのような香りから栗のような甘い香りに変化し、塩を加えて発酵を止めます。大豆は洗ってから一晩浸漬しスチーマーで加圧蒸煮後、冷ましてから米麴と合わせて味噌こし機ですりつぶします。空気を抜きながら樽詰めし、重しをして熟成します。今回の総仕込み量は約 600kg で、麴歩合を高めにしたため出来上がりは早めで 7 月頃から販売できる予定です。無添加、天然醸造の中農味噌にこうご期待！

