



# 麦黄麹づくりメモ



当日 作業3時間前 ( 月 日 : )

下準備

1. 洗米 適度に透明になるまでざっと洗う。
2. 浸漬 たっぷりの水に**3時間**浸ける。  
爪で真ん中をぷちっと簡単に切れれば、浸水OK

1日目 ( 月 日 : )

準備

3. ざる上げ ~水切り~  
ざるに上げて5分ぐらい水切り。乾燥注意！  
※0' MUSUの準備。  
水をMINとMAXの間まで入れて、**水切り筒をセット**。  
1000wで沸かしておく。

蒸し

4. 蒸し  
( : ) 蒸籠にテトロンを敷いて麦を入れる。  
1000wで**30分**。  
(麦は量が多くても30分で蒸し上がる)

5. 蒸し上がり ~蒸しチェック~  
( : ) しゃもじで天地返し。「ひねりもち」チェック。  
5か所ぐらいでチェックする。  
外は弾力があるが中は柔らかい。

菌つけ

6. 種麹菌つけ  
( : ) ※0' MUSUの準備。100wで予熱。**水切り筒は外す**  
°C ※窓閉め、エアコンOFF！  
蒸した麦を、クッキングシートに広げ粗熱をとる。  
(温度計をセット) 43°Cまで下げる。  
茶こしで3~4回種麹菌をまぶす。34°C前後までに終わらせる。

発芽期

7. 包み込み ~蒸籠で醸す~  
①包み込み 蒸籠にさらし、テトロンを広げ、菌つけした麦を入れたら  
( : ) 温度計を真ん中に差し込み小さく包む。  
°C 温度が34°Cになるように0' MUSUで100w10分加熱。

**34~36°C 8~12時間キープ**

培養8~12時間後 (予定 : ころ)

- ②切り返し (36°C前後)  
( : ) 手でほぐしながら酸素を供給。36~38°Cをキープ。  
°C

**36~38°C 12~24時間キープ**

培養12~24時間後 (予定 : ころ)

## 2日目 ( 月 日)

③盛り 36~38℃目安。菌糸の成長が1~2割。  
( : ) 麴っぽい香りが立ってきたら「盛り」 **さらしをとる**  
℃ まんべんなく混ぜ、34℃まで下げ、真ん中を凹ませる。  
※麦は温度が上がりやすいので、しっかり下げる。

### 36~38℃ 4時間キープ

培養28~30時間後 (予定 : ごろ)

④仲仕事 36~38℃目安。2回目のお手入れ「仲仕事」  
( : ) 菌糸は表面3~5割に成長。  
℃ 全体をまんべんなく混ぜて酸素を供給。  
湿度・温度の条件を均一にする。

### 38~40℃ 4時間キープ

培養32~34時間後 (予定 : ごろ)

⑤仕舞い仕事 38~40℃目安。3回目のお手入れ「仕舞い仕事」  
( : ) 菌糸は表面6~8割に成長。  
℃ 麴っぽい発酵の香り。栗のような甘い香り。  
全体をまんべんなく混ぜて酸素を供給。  
  
「花道」を作る。  
3本線の溝を引き畝を作る。  
テロンをたたみ、濡らしたキッチンペーパーをかけて保湿  
**※これ以降は麴に触らない!**

### 38~40℃ 4時間キープ

培養36~38時間後 (予定 : ごろ)

⑥最高温度をチェック  
( : ) 温度が38~43℃になったら8~12時間温度をキープ  
℃ ※麴は混ぜない。  
※キッチンペーパーのチェック!

菌糸成長期

酸素蓄積期

作りたい酵素に合わせて温度を決める。

- \* 40~43℃ 甘みが強い
- \* 38~40℃ お料理に適した甘さ
- \* 30~36℃ うまみが多い

### 12時間キープ

培養48~60時間後 (予定 : ごろ)

## 3日目 ( 月 日)

⑦出麴 菌糸が十分に成長。  
℃ 麦を割ってみると内側にもしっかり菌糸が

食べ込んでいけば出翹OK。