



麦黒麹づくりメモ



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
℃ ※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) 45℃まで下げる。
茶こしで3～4回種麹菌をまぶす。35℃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、菌つけた麦を入れたら
(:) 温度計を真ん中に差し込み小さく包む。
℃ 温度が35℃以上になるように0' MUSUで100w5～10分加熱。

36～38℃ 8～12時間キープ

培養8～12時間後 (予定 : ころ)

- ②切り返し (38℃前後)
(:) 手でほぐしながら酸素を供給。38～40℃をキープ。
℃

36～38℃ 12～24時間キープ (じわじわ42℃まで上げる)

培養12～24時間後 (予定 : ころ)

2日目（ 月 日）

- ③盛り 42℃目安。
（ ） 菌糸の成長が1～2割。酸味が出る。
℃ 一気に35℃まで温度を下げる。 さらしをとる
まんべんなく混ぜ、真ん中を凹ませる。

38～41℃ 4時間キープ 自己発熱でじわじわ温度が上がってくる

培養28～30時間後（予定 : ごろ）

- ④仲仕事 38～41℃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35℃まで下げる。
湿度・温度の条件を均一にする。

38～41℃ 4時間キープ

培養32～34時間後（予定 : ごろ）

- ⑤仕舞い仕事 38～41℃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。
℃ だんだんと酸味が出てくる。
全体をまんべんなく混ぜて一気に33℃まで下げる。

「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！

30～35℃ キープ

培養36～48時間後（予定 : ごろ）

- ⑥低温で醸す
（ ） 仕舞い仕事から低温30～35℃キープすることで
℃ クエン酸が多く生産される時期
温度が上がり過ぎたら、冷蔵庫で冷やす。
酸味を少なくする時は35℃をキープ
時間を延ばすと苦みの強い真っ黒黒麴になる。

12～16時間キープ

培養48～72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
食い込んでいれば出麴OK。

菌糸成長期

酸素蓄積期