



発芽玄米黒麹づくりメモ



2~4日前 (発芽するまで) (月 日 :)

下準備

1. 洗米 流水でざっと洗う。

2. 浸漬 たっぷりの水に2~4日(発芽するまで)浸ける。
泡がたったり、においを感じたら水を替える。
胚芽からピョコッと発芽していたら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玄米を入れる。
1000wで40~60分。

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。
(硬かったら+10~15分加熱)

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!
蒸した玄米を、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。

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、菌つけした玄米を入れたら
(:) 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

発芽期

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。
℃ 玄米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