

リクエスト企画

公民館講座

しお麴・しょうゆ麴づくり

2026年3月2日(月)

前回の料理教室で使った麴を自分でも作ってみたい！との要望で生まれたこの企画。米麴を塩やしょうゆと一緒に混ぜて発酵させます。毎日混ぜながら...1週間～10日ほどで出来上がるそうです。今日仕込んだ麴は出来上がるまでおあづけですが...先生が手作り麴を使ったしょうゆ麴ご飯としお麴スープ、甘酒入り玉子焼きを作って下さり、最後はおいしくいただきました😊

出来上がった麴でどんな料理を作ろうかなあ。。。考えるのも楽しいですね♥



はじめに、米麴をほぐします。
しっかりほぐすのがムラにならないコツです!!



分量を計って、あらかじめ消毒しておいたビンに入れます。



しっかりと混ぜて、フタをしたら完成！
これから毎日混ぜるのを忘れずに!!

