

栃木県立真岡北陵高等学校食品科学科 みそ製造

原材料

食品表示ラベルにおける原材料

・米(栃木県産) ・大豆(栃木県産) ・塩

表示外として、製麹時に使用する種麴を使用。

※アレルギーとして大豆を使用

配合

2樽製造あたりの原材料

・米(120Kg)

・塩(45kg)

・大豆(120kg)

製造スケジュール

【味噌の仕込み】 時期:3月～5月の期間 週に1樽～2樽

月曜日から木曜日までの4日間をかけて2樽仕込む。(例年14樽(製品約3,500kg分)の仕込み)

月曜日

米の洗浄・浸水

洗 米

浸 水

火曜日

米の蒸煮・種麴の接種

米の蒸煮







種麴の接種

水曜日

製麹・大豆の洗浄・浸水

大豆の洗浄・浸水



木曜日

大豆の蒸煮・原料混合・樽詰め

大豆の蒸煮

原料の混合



樽詰め

製麹(火曜日～木曜日の様子)



【味噌切り返し】 時期:7月上旬

複数の樽を混ぜ合わせることで、発酵を調整する。



【味噌の調整・容器詰め】 時期:11月上旬

熟成した味噌を味噌漉し機に通し、容器に詰めてラベルを貼り製品化









【令和3年度～の変更】

ガス抜きバルブ付きのトップシールを使用

・二酸化炭素ガスを放出

・酸素の逆流を防止 →酸化の防止

