

★塩麴（しおこうじ）

<材料>

- ・麴(乾燥タイプ)・・・200g
- ・塩・・・60g お好みの塩でOK
- ・水・・・300cc

<作り方>

1 乾燥麴(200g)を細かくほぐしてボウルに入れ、塩(60g)を加え、全体になじませるように混ぜたら、水(300cc)を加えて、さらにさつくりと混ぜ合わせる。

2 1を大きめの密閉容器(タッパー)に移して表面を平らにならしたら、ゆるくフタを閉めて常温に置く。(2~3日に1度かき混ぜてください。)

※気温が暖くなる時期は発酵が進んで、麴と水が分離することがあるので1日1回混ぜるとよいそうです。

●作る時のポイント

大きめの密閉容器で、ゆるくフタを閉めること！発酵中に二酸化炭素が発生しますので、空気の逃げ道を作るために、フタは必ずゆるく閉めてください。

