

作ってみました！

麴

(日本の発酵食品の基盤)

1月の“さあ、つくろう会！”
の活動



図1. 蒸した米に麴菌をまぶす
1月22日(日) 会員のキッチンにて

図2. できあがった麴
1月23日(月)

結果: 少量(約300g)ですが、美しい麴ができました。
これは、発酵食品研修の成果の1つでしょう。
但し、麴の品質の安定化には、精密天秤による
麴菌の計量が求められます。

募集:「さあ、つくろう会！」では、発酵食品づくりなどによる
健康づくりに感心のある人を募集しています。

連絡先: 090-5424-6801 高梨