

むかし せいかつ  
昔ながらの生活①



しょうゆしぼ  
醤油搾り



ねんかんね  
1年間寝かせたもろみ

道志村では昔ながらの天然醤油づくりが今でも行われています。  
主な原料は、「大豆」「小麦」「塩」です。これらの原料を微生物  
(こうじせん こうぼ にゅうさんせん ぶんかいほつこう ねんかんね でき  
麹菌・酵母・乳酸菌)が分解発酵させ、1年間寝かせ、出来た  
「もろみ」を搾り、これを煮詰めて、醤油は出来上がります。



もろみを袋に詰める



ぶくろ  
袋のもろみを搾る



しぼ  
搾った醤油を煮て完成

おいしい泡漬けの作り方

搾った醤油を殺菌のため煮詰めます。  
そのとき出る熱い泡(アク)を大根や  
道志菜など野菜に掛けます。この日  
しかできない、おいしい漬け物です。

