

「手づくりお味噌セット」仕込み後のチェックポイントと対処法

チェックポイントⅠ

仕込み袋（専用袋）に入れた味噌表面の一部が大きく変色していませんか？

- ・変色していない：順調に発酵しています
- ・変色している：下記の対処を行ってください

◆**対処法**：もう一度仕込み袋の空気を押し出して、チャックをしっかり閉じて下さい。
変色は空気が入っているためです。そのまま放置すると白いカビ（産膜酵母菌）が出ます。

チェックポイントⅡ

仕込み袋が膨れていますか？

- ・はい：順調に発酵しています
- ・いいえ：下記の対処を行ってください

◆**対処法**：できるだけ暖かい所に袋を移動させ、発酵させてください。
味噌は暖かくなければ発酵しません。発酵するとガスが発生して袋が膨らみ、袋の中にある空気が空気穴から排出されます。
置き場所は、25℃前後の暖かい所が最適です。

チェックポイントⅢ

味噌表面に白いものが出ていますか？

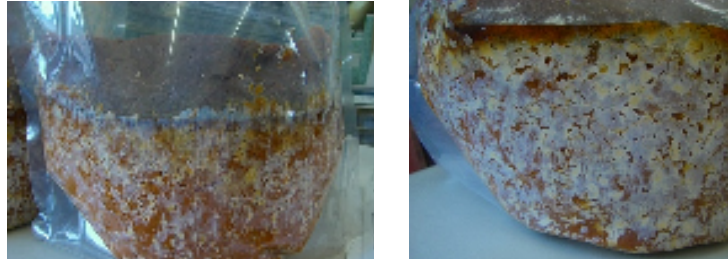
- ・出ていない：順調に発酵しています
- ・出ている：下記のいずれの状態ですか？

1. 味噌が触れている仕込み袋の側面や底面がうろこ片状に白くなっている。 ⇒チロシン

チロシンはたんぱく質が分解されてできるアミノ酸の一種です。

「手づくりお味噌セット」はミキプロティーン95を加えて作るため、通常の味噌に比べてたんぱく質量が多くなっています。

従って、一般的な味噌と比較するとチロシンが発生しやすいと言えます。



(チロシン画像)

2. 味噌の上部もしくは空気に触れているところにだけが白くなっていて、少し厚みがある。嫌な臭いがする。⇒産膜酵母菌

産膜酵母菌とは酵母菌の一種で無害です。産膜酵母菌は、酸素がある所で生育します。従って、味噌がぴったりくっついて無酸素状態の側面や底面には絶対に発生しません。特に底面に出ている場合はチロシンです。

◆対処法

1. チロシンの場合……問題ありません。天地返しをして混ぜ込んでください。

(天地返し)

- ① ボールに入れます



- ②全体を混ぜ合わせます



- ③袋に入れなおして完成



2. 産膜酵母菌の場合……放っておくと風味が極端に悪くなったり、産膜酵母菌の上に青カビや黒カビなどが発生してきます。清潔なスプーンで表面をすくいとってください。一度仕込み袋から取り出し、袋をきれいに洗って良く拭いて乾かし再度仕込み、充分に空気を抜いて、しっかりチャックを閉じましょう。