

その2～さらに詳しいみそづくりのコツ～



この項目では、味噌の「発酵のしくみ」と「カビが生えてしまった場合」についてもう少し詳しくみていきましょう！

発酵のしくみについて

「どのようにして味噌ができるの？」

- 「みそのたね」を仕込み終わると袋の中では、微生物（糀菌や乳酸菌、酵母など）が働き始めます。
その働きは解明されていないことも多いですが、以下のような味噌づくりにとって素敵な変化をもたらします。
 - ① はじめに糀の酵素が大豆のタンパク質を分解しアミノ酸やペプチドを、つぎに米のデンプン質を分解しブドウ糖を作ります。
 - ② ①でできたブドウ糖から、酵母がアルコールを、乳酸菌が乳酸を作ります。
 - ③ ②の結果、アミノ酸はうま味、ペプチドは香り、ブドウ糖は甘味、乳酸は酸味といった味噌の複雑で豊かな風味を作りだします。

発酵途中の変化について
カビが生えてしまったら？

「カビが生えてしまった!(><)」

- 写真は味噌の発酵途中に起こりがちな「筋のように」カビが発生した例です。
これは仕込みの際に材料を潰した後、「みそのたね」を仕込み袋の下方へまとめ寄せて、空気を抜く作業が少し足りなかったのかもしれませんが。
もしくは、味噌の発酵がはじまってきた時に「みそのたね」が分解されて形状が変わっていきます。その時に空気の間ができてしまい、それにそってカビが発生してしまった可能性も考えられます。



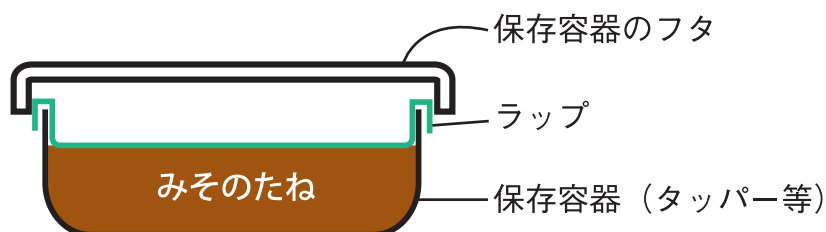
- 白いものならそれほど神経質にならなくても良いですが、黒・青・緑といった暗黒色系のものは「みそのたね」を腐敗させてしまう大敵です。見つけたら出来るだけ早く取り除きましょう。

※発酵途中（特に初期段階）は、仕込み袋の表面から日々変化をよく見てあげましょう。
放っておいた間にカビがたくさん出来てしまったら残念です。

- けれどもカビが生えることは味噌の発酵が進んでいるともいえます。もしカビが出来てしまったら、あわてずにカビを取り除き仕込み袋から保存容器（タッパー等）へ移し変えましょう。さあ「みその引越し」です。 ⇒詳しくは裏面へ!

【みその引越し方法】

- ① 「みそのたね」を移す保存容器(100円ショップで売っているタッパーでもOK!)を中性洗剤で洗い、熱湯をかけ流すかホワイトリカーなどの高アルコールの焼酎で軽く洗い流して滅菌します。
- ② ①の要領で滅菌したスプーンを使い、カビが生えた部分を全て取り除きます。
- ③ ②のカビを取り除いた「みそのたね」を①の保存容器に移し入れます。
その際に、仕込み袋の下部角を切り取ってしぼり出すと手も汚れません。
- ④ ③の表面を平らにならしてから、保存容器の底をポンポンと叩いて空気を抜きます。
- ⑤ 表面を、ラップで空気を抜きながらピッタリ貼りつけて、そのまま保存します。
- ⑥ その後は時々ラップを交換したり、天地返し(上下をかき混ぜる)で混ぜ合わせればさらに良いでしょう。



～カビを生えさせないためには～

- 味噌は嫌気性発酵といって、空気のない環境で発酵が進みます。
カビの原因となる雑菌は空気中に存在しています。
- 仕込みの際、特に「まとめる」と「保管する」ところから出来るだけ空気に触れさせないようにしましょう。
- 空気に触れなければ、カビはほとんど生えません。
そのためあまり神経質に消毒することはおすすめしておりません。もしカビが生えてしまってもきちんと取り除けば問題ありません。(量は減ってしまうけれど!)
- どうしてもカビが生えるのが気になる場合は、カビを防ぐために出来ることとして以下の順番を知っておくと良いでしょう。

空気に触れさせない > 熱湯 > 高アルコール > 消毒用エタノール



もしもカビが生えてしまってもその部分をきちんと取り除けば大丈夫です。
観察はしっかりと! 気持ちはおおらかに! 味噌の発酵をどうぞ見守ってください。