

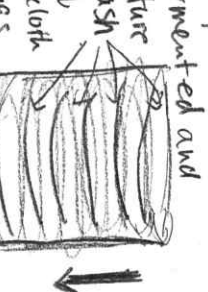


伝統的な醤油づくり National Geography's 14 参照

<p>① 4つの原料と微生物を作る</p> <p>大豆 + 小麦 soybeans wheat</p> <p>麦麹菌 mold 酵母菌 yeast</p> <p>塩・水</p>	<p>③ First Step:</p> <p>醤油麹を作る The koji base culture</p> <p>1) 蒸大豆・炒小麦・麹菌を混ぜる steamed soybeans roasted wheat koji mold mix well</p> 	<p>④ Second Step</p> <p>諸味 Mashu 塩水</p> <p>2) 4日寝かす stored for 4 days (left) to grow the koji mold properly</p> <p>かき入れ 空気入れ 黄味麹を入れる</p> 	<p>⑤ Third Step</p> <p>压榨 Press → 生醤油 fermented and mash in cloth bags</p> <p>The weight forces the liquid out.</p> 
<p>② 微生物の役割</p> <p>麹菌</p> <p>A 大豆の蛋白質 → 旨味 Protein in soybeans Umami Flavor</p> <p>B 小麦のデキストリン → 甘味 starch in wheat glucose 甘味 コク</p> <p>酵母菌</p>	<p>③ 第二工程</p> <p>A 蛋白質分解酵素 プロテアーゼ [protease]</p> <p>B デキストリン分解酵素 アミラーゼ [amylase]</p> <p>3) 3週間糖を分解 → グルコース → 旨味</p>	<p>3) 3週間糖を分解 → 旨味</p> <p>3週間糖 → 旨味</p> <p>自然酵母の空気 Natural yeast in the air and the budding act on the mash.</p> <p>3週間糖 → 旨味</p> <p>3年〜3年半 かき入れ1回 発酵熟成させる</p>	<p>to stop fermentation</p> <p>生醤油</p> <p>ボトリング bottled</p> <p>出荷 shipped</p> <p>釜焚き 弱火 鉄板 iron pot gentle burning fire 赤松の薪</p>