

# 干し柿の味噌漬けと甘酒造り

2020.12.06 (茨城) 雑草農園主

干し柿の味噌漬けにチャレンジいたしました。味噌は石下の味噌屋で作ってもらった味噌ですが赤味噌のように熟成しています。でも八丁味噌とは別物です。(塩分濃度が違う) どんな味になるか！ 楽しみです。



干し柿の味噌漬けができました。

想定以上に柿が味噌の塩分を吸い取り、塩辛く、でも甘い干し柿、としか表現できないような風味です。

ごはんのおかずとして最高の漬物ですね！



師走の我が家の恒例となった甘酒づくりと味噌出しです。石下の味噌屋のこうじを使い、炊飯器の発酵モードで10時間でできました。

この甘酒にイースト菌を入れるとアルコール発酵して濁酒ができます。ただ、酒税法に触れるのでできませんが昔の話として自家製のどぶろくは甘い香りで大変うまかったようです。



味噌は石下の味噌屋に2樽を特注し、我が家で1年熟成させ、まろやかな赤味噌？になりました。

— 終 —

